

Les grillades

Grill Home®

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

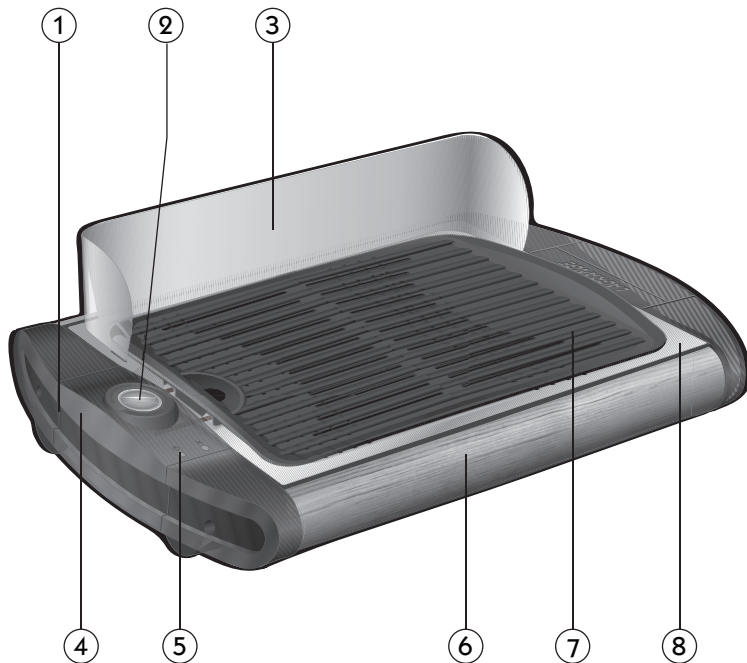
Betriebsanleitung

Istruzioni per l'uso

Modo de empleo

Instruction book

LAGRANGE



Grill Home®

Ref: 319 301

- DESCRIPTION DE L'APPAREIL -

Beschrijving van het apparaat

Beschreibung des geräts

1. **Poignées latérales en thermoplastique**
Thermoplastisch kunststof handvaten
Seitliche Griffe aus Thermoplast
2. **Bouton de réglage** - Regelingsknop - Einstellknopf
3. **Pare-vent en acier inoxydable**
Roestvrijstalen windschermer
-Windschutz aus rostfreiem Stahl
4. **Boîtier résistance**
Weerstandbehuizing- Widerstandgehäuse
5. **Voyants de contrôle**
Controlelampje - Kontrollampen
6. **Traverses en bois verni**
Zijpanelen in gelackteerd hout
Querleiste aus lackiertem Holz
7. **Plaque de cuisson en fonte d'aluminium**
Bakplaat in gietaluminium
Garplatte aus Aluminiumguss
8. **Bac en acier inoxydable**
Roestvrijstalen lekbak
Wasserpfanne aus rostfreiem Stahl

CARACTÉRISTIQUES

- Poignées latérales en thermoplastique
- Traverses en bois verni
- Bac en acier inoxydable
- Plaque en fonte d'aluminium revêtue d'antiadhésif
- 230Volts 50Hz 2300Watts

CORDON

Il faut examiner attentivement le câble d'alimentation avant toute utilisation. Si celui-ci est endommagé, il ne faut pas utiliser l'appareil. Le cordon ne doit être remplacé que par **LAGRANGE**, son service après vente ou une personne qualifiée et agréée par **LAGRANGE** et ce afin d'éviter un danger pour l'utilisateur. Le cordon utilisé est un HO5RN-F 3 G 1 mm². Ces appareils sont conformes aux directives 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE et au règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

Protection de l'environnement – DIRECTIVE DEEE 2002/96/CE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères.



Lors de son élimination, il est de votre responsabilité de déposer votre appareil dans un centre de collecte publique désigné pour le recyclage des équipements électriques ou électroniques. Pour obtenir des informations sur les centres de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut, veuillez prendre contact avec les autorités locales de votre région, les services de collecte des ordures ménagères ou le magasin dans lequel vous avez acheté votre appareil.

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

- Toujours dérouler complètement le cordon.
- Raccordez la prise du cordon à une prise 10/16 A équipée d'un contact de terre.
- Si vous devez utiliser une rallonge, utilisez impérativement un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 1 mm².
- Prenez toutes les précautions nécessaires pour éviter qu'une personne ne se prenne les pieds dans le câble ou sa rallonge.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Les personnes (y compris les enfants) qui ne sont pas aptes à utiliser l'appareil en toute sécurité, soit à cause de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, soit à cause de leur manque d'expérience ou de connaissances, ne peuvent en aucun cas utiliser l'appareil sans surveillance ou les instructions d'une personne responsable.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Il est recommandé de raccorder l'appareil à une installation comportant un dispositif à courant différentiel résiduel ayant un courant de déclenchement n'excédant pas 30mA.
- Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. **Ne pas toucher les parties en métal de l'appareil en cours de fonctionnement car elles sont chaudes.**
- Utilisez exclusivement les poignées latérales en plastique pour manipuler le produit, ne manipulez pas le produit par les traverses en bois.
- Avant toute opération de nettoyage, débranchez et laissez refroidir l'appareil complètement.
- Pour votre sécurité, nous vous recommandons de ne jamais laisser votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Ne jamais disposer plat ou feuille d'aluminium entre les aliments et la plaque de cuisson.
- Ne jamais brancher la résistance seule hors du produit. L'élément chauffant est réservé uniquement à cet appareil. Il est interdit de l'utiliser pour un autre usage.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans eau dans le bac. Cet appareil a été conçu pour fonctionner avec une réserve d'eau. Cette eau est destinée à limiter les émissions de fumée et évite également l'échauffement excessif du bac et du plan de travail. Les jus de cuisson vont tomber dans cette eau.

ATTENTION : Ceci est un grill électrique : ne jamais l'utiliser avec du charbon de bois ou tout autre combustible.

- Eviter les cuissons d'aliments trop gras. La résistance atteint des températures équivalentes à celles des barbecues classiques à charbon de bois. Des enflammements spontanés de graisses peuvent se produire.

MISE EN SERVICE ET UTILISATION

Première utilisation

- En déballant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage.
- Nous vous conseillons un nettoyage préalable du bac en acier inoxydable et de la plaque avant la première utilisation.
- Un appareil neuf peut fumer lors de la première utilisation. Pour limiter ce phénomène, procédez de la manière suivante : faites chauffer votre appareil pendant 10 minutes, puis laissez le refroidir environ 1/2 heure.

Mise en route

- Montage du pare-vent : enfoncez les deux extrémités du pare-vent dans le bac en acier inoxydable, déformez l'arrière pour clipper la patte du pare-vent dans la fente centrale du bac. Le montage du pare-vent n'est pas obligatoire.
- Versez 1.6 litres d'eau dans le bac en acier inoxydable.
- Placez le boîtier résistance sur son logement. Veillez à ce que la résistance soit correctement placée. **Si le voyant rouge s'allume, c'est que le bloc résistance est mal positionné.**

ATTENTION : toujours utiliser l'appareil avec de l'eau dans le bac. En cours d'utilisation, il est impératif de surveiller le niveau d'eau et de le compléter si besoin est en versant l'eau très doucement pour éviter des projections brûlantes. Si par mégarde vous avez laissé évaporer toute l'eau, il est impératif de débrancher l'appareil et de laisser refroidir complètement avant de verser l'eau dans le bac ceci afin d'éviter une évaporation brutale des résidus gras sur la résistance qui pourraient s'enflammer.

- Placez la plaque de cuisson.
- Déroulez complètement le cordon.
- Branchez votre appareil et tournez le bouton sur le réglage choisi : le témoin lumineux vert s'allume.
- Après 5 à 15 minutes de préchauffage, vous pourrez commencer la cuisson.
- Posez les aliments sur la plaque.
- Le graissage des pièces de viande est recommandé. Si vous essayez de retourner vos viandes avant qu'elles ne soient cuites, une légère adhérence pourra apparaître.
- Les temps de cuissons dépendent des aliments et de vos goûts personnels.

ENTRETIEN

ATTENTION : Ne jamais tremper dans l'eau l'ensemble résistance, boîtier et cordon.

Toujours débrancher et laisser refroidir complètement avant le nettoyage.

- Positionnez le bouton de réglage sur « 0 ».
- Débranchez l'appareil et laissez refroidir complètement l'appareil.
- Enlevez la grille.
- Enlevez le boîtier résistance.
- Procédez à l'entretien selon les indications ci-dessous :
 - Bac en acier inoxydable : nettoyez-le avec une éponge humide éventuellement imbibée d'un produit légèrement détergent (peut passer au lave vaisselle).
 - Plaque de cuisson : faites-la tremper de 10 minutes dans de l'eau chaude additionnée de détergent doux. Frottez à l'aide d'une éponge. N'utilisez pas de tampon récurant au risque de détériorer le revêtement antiadhésif. Egouttez et séchez-bien avant une nouvelle utilisation. Ne pas passer la plaque au lave vaisselle.
 - Résistance : En principe, ne pas la nettoyer. En cas de besoin, utiliser une petite brosse à poils durs en plastique.
 - Traverses en bois : Nettoyez avec une éponge légèrement humide et séchez bien

CONDITIONS DE GARANTIE

Votre appareil est garanti 2 ans.

Pour bénéficier gratuitement d'une année supplémentaire de garantie, inscrivez-vous sur le site Internet **LAGRANGE** (www.lagrange.fr).

La garantie s'entend pièces et main d'œuvre et couvre les défauts de fabrication.

Sont exclues de la garantie : les détériorations provenant d'une mauvaise utilisation ou du non respect du mode d'emploi, et les bris par chute.

CETTE GARANTIE S'APPLIQUE AUX UTILISATIONS DOMESTIQUES, EN AUCUN CAS AUX UTILISATIONS PROFESSIONNELLES.

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le Constructeur pour défauts ou vices de fabrication selon les articles 1641 et suivants du code Civil.

En cas de panne ou dysfonctionnement, adressez-vous à votre revendeur.

En cas de défectuosité technique dans les 8 jours suivant l'achat, les appareils sont échangés. Après ce délai ils sont réparés par le service-après-vente **LAGRANGE**.

RECETTES

- ENTREE -

PRUNEAUX FARCIS

Préparation : 15 min - Cuisson : 18 min maxi

- Pour 4 personnes -
- 850 g de pruneaux
- 200 g de lard fumé coupé en tranches très minces
- 350 g de farce de porc
- Sel, poivre. - 2 cuillères à soupe d'huile.

Dénoyautez 850 g de pruneaux à l'aide d'un petit couteau pointu en prenant soin de les ouvrir dans le sens de la longueur. Farcissez chaque pruneau de farce de porc à l'aide d'une cuillère à café. Entourez ensuite les pruneaux d'une lamelle de lard fumé, enfiler-les sur des brochettes et huilez légèrement. Salez et poivrez. Faites-les griller environ 3 à 4 minutes de chaque côté.

- GRILLADES -

CÔTES DE BOEUF

Préparation : 15 min - Cuisson : 18 à 25 min

- Pour 4 personnes -
- 1 kg de côtes de boeuf - Sel et poivre.
- Herbes de Provence

Assaisonnez les côtes et faites-les cuire environ :

- 4 à 5 minutes par face pour une cuisson bleue,
- 7 à 9 minutes par face pour une cuisson saignante.

ENTRECÔTES SAUCE MOUTARDE

Préparation : 5 min - Cuisson : 10 à 15 min

- Pour 2 personnes -
- 1 entrecôte de 200 g - Sel et poivre.
- 1 cuillère à café de moutarde

Badigeonnez la viande de moutarde, assaisonnez puis faites griller.

- Pour une cuisson bleue : 4 min par face
- Pour une cuisson saignante : 5 min par face
- A point : 6 min par face
- Bien cuite : 7 min par face.

TOURNEDOS DE BOEUF

Préparation : 5 min - Cuisson : 10 min

- Pour 2 personnes -
- 2 tournedos de filet de boeuf de 200 g chacun
- Sel et poivre - Sauce béarnaise.

Déposez les tournedos sur le grill préchauffé. Laissez cuire environ 5 min par face. Savourez avec de la sauce béarnaise ou tout autre condiment à votre goût.

FOIE DE VEAU CITRONNE

Préparation : 5 min - Marinade : 30 min

- Cuisson : 8 à 12 min - Pour 4 personnes -
- 4 escalopes de foie de veau de 120 g - 5 cl d'huile
- 3 citrons - Sel et poivre - 2 cuillères à soupe de miel

Pressez les 3 citrons. Mélangez le jus avec le miel, l'huile, le sel et le poivre. Disposez les escalopes de foie de veau dans un plat creux. Recouvrez-les de cette préparation, et laissez-les mariner au frais pendant 30 min. Mettez les foies de veau égouttés sur le grill pendant 4 minutes (selon l'épaisseur) sur chacun des côtés.

- BROCHETTES -**BROCHETTES DE TROIS PORCS A L'ORANGE**

Préparation : 15 min - Marinade : 2 h - Cuisson : 15 à 20 min

Pour 4 personnes -

- 500 g de filet de porc - Paprika et huile
- 4 chipolatas - 2 rognons de porc - Sel et poivre.
- Le jus de 3 oranges - 4 gousses d'ail
- 1 verre à liqueur de rhum (5cl) - 2 citrons verts

Coupez le filet de porc en cubes d'environ 3 cm de côté. Découpez les chipolatas chacune en 3. Partagez les rognons en 4 morceaux, tranchez les citrons verts en rondelles de 1/2 cm d'épaisseur. Dans un saladier, mélangez jus d'orange, rhum, ail écrasé, sel, poivre et paprika. Faites mariner 2 heures les viandes au frais dans cette préparation. Egouttez les viandes et embrochez-les en les alternant et en intercalant parfois une rondelle de citron vert. Huilez légèrement les brochettes et faites-les griller 20 min sur le grill assez chaud en les retournant souvent.

BROCHETTES DE VEAU ET ROGNON

Préparation : 15 min - Cuisson : 15 à 20 min

- Pour 4 personnes -
- 500 g de filet de veau
- 1 rognon de veau dégraissé - 200 g de lard fumé
- Huile d'olive, sel et poivre - Ciboulette ciselée.

Coupez le filet de veau et le rognon de veau en cubes de 2 cm environ de côté. Tranchez le lard fumé en morceaux de 2 cm. Enfilez veau, rognon et lard sur des brochettes en les alternant. Salez et poivrez. Huilez légèrement à l'huile d'olive. Faites griller 15 mn en retournant souvent les brochettes. Servez chaud parsemé de ciboulette.

- POISSONS -**DARNES DE SAUMON GRILLEES A L'ANETH**

Préparation : 15 min - Cuisson : 12 à 15 min

- Pour 4 personnes -
- 4 darnes de saumon - 4 cuillères à soupe d'aneth haché
- Huile - Sel et poivre.
- 75 g de beurre ramolli

Assaisonnez les darnes de saumon de sel et de poivre. Badigeonnez-les d'huile et faites-les cuire sur le grill 7 mn par face. Pendant ce temps, pilez ensemble beurre ramolli, aneth, sel et poivre. Savourez les darnes grillées très chaudes. Disposez une noix de beurre à l'aneth sur chacune d'elle. Accompagnez de pommes de terre à la vapeur, elles aussi agrémentées d'un peu de beurre à l'aneth.

SOLES GRILLEES

Préparation : 20 min - Cuisson : 12 à 15 min

- Pour 3 personnes -
- 3 belles soles
- 1 citron - 150 g de chapelure
- Persil - 30 g de farine
- 40 g de beurre - 2 oeufs
- 1/2 cuillère à café de paprika - Sel et poivre.

Videz les soles. Coupez-les à la hauteur de la tête. Battez légèrement les oeufs avec le paprika, le sel et le poivre. Versez la chapelure dans une assiette creuse et mélangez à la farine. Lavez les soles et essuyez-les. Passez-les successivement dans les oeufs battus et dans la chapelure.

Posez les soles sur le grill. Laissez-les cuire environ 6 min sur chaque côté. Pendant la cuisson, arrosez régulièrement de beurre fondu additionné de quelques gouttes de citron. Lorsque les soles sont cuites et bien dorées, saupoudrez-les de persil haché et d'une pincée de paprika.

- DESSERT -**BROCHETTES DE FRUITS D'AUTOMNE CAMELISES**

Préparation : 30 min - Marinade : 1 h - Cuisson : 10 min

- Pour 4 personnes -
- 200 g de pommes (reinettes) - 200 g de prunes violettes
- 200 g de poires - 1 pincée de cannelle en poudre
- 4 cuillères à soupe de vin blanc doux (Sauternes par exemple)
- 4 cuillères à soupe de sucre roux en poudre
- 30 g de beurre.

Lavez les prunes, coupez-les en 2, retirez les noyaux. Pelez les pommes et les poires, découpez-les en cubes réguliers. Faites macérer ces fruits pendant une heure dans le vin et la cannelle. Egouttez les morceaux de fruits et formez des petites brochettes sur des baguettes en bois. Déposez vos brochettes sur le grill et faites dorer les fruits pendant quelques minutes.

Suggestion : vous pouvez caraméliser les brochettes après avoir fait dorer les fruits sur le grill.

KENMERKEN

- Thermoplastisch kunststof handvaten aan beide zijden
- Zijpanelen in vernist hout
- Roestvrijstalen lekbak
- Massieve bakplaat in gietaluminium met anti-aanbaklaag
- 230 Volt - 50 Hz - 2300 Watt

SNOER

Vóór het gebruik moet aandachtig het netsnoer onderzocht worden. Als dit beschadigd is, mag het apparaat niet gebruikt worden.

Het snoer mag alleen vervangen worden door **LAGRANGE**, de naverkoopdienst van **LAGRANGE** of een door **LAGRANGE** erkende of geschikt bevonden persoon, om gevaar voor de gebruiker te vermijden.

Het bijgeleverde snoer is een HO5RN-F 3 G 1 mm².

Deze apparaten voldoen aan de richtlijnen 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE en aan de reglementering CE voedingscontact 1935/2004.

Bescherming van het milieu – Richtlijn 2002/96/EEG

Om het milieu en de volksgezondheid te beschermen, moeten versleten elektrische toestellen volgens wel bepaalde regels worden verwijderd. Dit vraagt de medewerking van zowel de verkoper als de gebruiker.

Om deze reden mag uw toestel in geen geval mag worden weggegooid in een openbare of privé-vuilnisbak bestemd



voor huishoudelijk afval.

Dit wordt aangegeven met het symbool Bij de buitendienststelling moet uw toestel, ofwel worden teruggebracht naar uw verkoper, ofwel worden gedeponneerd in een recyclagecentrum voor verdere verwerking of hergebruik.

VOOR HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Lees aandachtig deze gebruiksaanwijzing en bewaar ze om ze nadien te kunnen raadplegen.

- Het snoer steeds volledig uitrollen.
- De stekker van het snoer aansluiten op een contactdoos van 10/16 A die voorzien is van een aarding.
- Als een verlengsnoer gebruikt wordt, moet dit absoluut een model zijn dat voorzien is van een aarding en van draden die een doorsnede van 1mm² of groter hebben.
- Neem alle nodige voorzorgen om te vermijden dat iemand kan struikelen over de kabel of het verlengsnoer.
- Dompel het apparaat nooit in water.
- Dit apparaat mag in geen geval gebruikt worden door personen (kinderen inbegrepen) die hiervoor omwille van hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of omwille van hun gebrek aan ervaring of kennis niet bekwaam zijn, behalve als dit gebeurt onder toezicht of op aanwijzing van een verantwoordelijke.
- Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden, opdat ze niet met het apparaat spelen.
- Het wordt aanbevolen het apparaat aan te sluiten op een installatie die uitgerust is met een aardlekapparaat met een maximale uitschakelstroom van 30mA.
- Deze apparaten zijn niet ontworpen om in werking gesteld te worden met een tijdschakelaar of een gescheiden

afstandsbedieningsstelsel.

- De toegankelijke oppervlakken kunnen heet worden, indien het apparaat in werking is. **Raak de metalen delen van het in werking zijnde apparaat niet aan, want deze kunnen heet zijn.**
- Gebruik uitsluitend de kunststoffen handvaten om het product te hanteren. Hanteer het product niet aan de houten zijpanelen.
- Vóór eender welke reiniging de stekker uittrekken en het apparaat volledig laten afkoelen.
- Voor uw veiligheid wordt aanbevolen het apparaat nooit te gebruiken of achter te laten in een ruimte die blootgesteld is aan weer en wind en aan vochtigheid.
- Het apparaat nooit gebruiken als extra verwarming.
- Breng nooit aluminiumfolie aan tussen de voedingswaren en de bakplaat.
- De weerstand nooit afzonderlijk van het product gebruiken. Het verwarmingselement is uitsluitend geschikt voor dit apparaat. Het is verboden het voor andere doeleinden te gebruiken.
- Gebruik het apparaat nooit zonder water in de lekbak. Dit apparaat is ontworpen om te functioneren met een watervoorraad. Dit water zorgt ervoor dat de rookontwikkeling beperkt blijft en vermijdt eveneens oververhitting van de lekbak en het werkblad. Het kookvocht, dat ontstaat bij het bakken, loopt in dit water.

OPGELET : Dit is een elektrisch rooster : gebruik het nooit met houtskool of welke andere brandstof dan ook.

- Vermijd het bakken van te vette etenswaren. De weerstand bereikt temperaturen die gelijkwaardig zijn aan die van een klassieke barbecue op houtskool. Het is mogelijk dat vrijgekomen vetten spontaan ontvlammen.

INBEDRIJFSTELLING EN GEBRUIK

Eerste gebruik

- Zorg ervoor dat u bij het uitpakken van het apparaat al het binnenverpakkingsmateriaal zorgvuldig verwijdert.
- We bevelen aan de bak in roestvrij staal en de bakplaat schoon te maken vooral deze een eerste keer te gebruiken.
- Een nieuw toestel kan roken bij het eerste gebruik. Om dit verschijnsel te beperken, gaat u als volgt te werk : laat uw apparaat gedurende 10 minuten opwarmen en laat het daarna ongeveer een halfuur afkoelen.

Inbedrijfstelling en gebruik

- Montage van het windscherm : druk de twee uiteinden van het windscherm in de roestvrijstalen lekbak, waarbij u de achterkant zodanig vormt dat de onderrand van het windscherm in de centrale opening van de lekbak klikt. Het monteren van het windscherm is niet nodig in geval van gebruik binnenshuis.
 - Giet 1.6 liter water in de roestvrijstalen lekbak.
 - Plaats de behuizing van de weerstand in de uitsparing. Let erop dat de weerstand juist is geplaatst. **Indien het rode controlelampje brandt, betekent dit dat het weerstandblok niet juist geplaatst is.**
- OPGELET : gebruik het apparaat altijd met water in de lekbak.** Tijdens het gebruik moet u het waterniveau nauwlettend in de gaten houden en zo nodig bijvullen. Dit dient voorzichtig te gebeuren om spatten te voorkomen.
- Indien u door onoplettendheid al het water hebt laten verdampen, moet u het toestel loskoppelen en het volledig laten afkoelen alvorens water in de lekbak te**

gieten. Dit om te voorkomen dat resterende vetten op de weerstand door een plotselinge verdamping zouden kunnen ontvlammen.

- Breng de bakplaat op haar plaats aan.
- Rol het snoer volledig af.
- Zet het apparaat aan en draai de regelingsknop in de stand naar keuze : het groene controlelampje gaat branden.
- Na 5 tot 15 minuten voorverwarmen kunt u met bakken beginnen.
- Breng de voedingsmiddelen aan op de bakplaat.
- Het invetten van de stukken vlees wordt aanbevolen. Indien u tracht uw vlees te draaien alvorens het gebakken is, kan een licht aanbakken ontstaan.
- De baktijden hangen af van de etenswaren en van uw persoonlijke smaak.

ONDERHOUD

OPGELET : Dompel het geheel van weerstand, lekbak en snoer nooit in water.

Altijd loskoppelen en volledig laten afkoelen vóór het reinigen.

- Draai de regelingsknop op «0».
- Ontkoppel het apparaat en laat het volledig afkoelen.
- Verwijder de grillrooster.
- Verwijder de behuizing van de weerstand.
- Ga over tot het reinigen zoals hieronder is aangegeven :
 - Roestvrijstalen lekbak: reinig deze met een natte spons, eventueel gedrenkt in een licht afwasmiddel (geschikt voor de vaatwasmachine).
 - Bakplaat: laat 10 minuten weken in warm water waar een zacht detergent aan is toegevoegd. Gebruik een sponsje voor het schoonmaken, maar geen schuursponsje omdat

dit de anti-aanbaklaag zou kunnen beschadigen. Laat uitlekken en goed drogen alvorens opnieuw te gebruiken. Was de plaat niet in de afwasmachine.

- Weerstand: in principe niet reinigen. Indien nodig kunt u een kleine borstel met harde kunststof haren gebruiken.
- Houten dwarsbaljes: Maak zacht schoon met een weinig bevochtigde spons en droog goed.

ALGEMENE GARANTIEVOORWAARDEN

Uw apparaat heeft een waarborg van 2 jaar.

Om gratis gebruik te maken van één jaar bijkomende waarborg, kunt u zich inschrijven op de internet-site van **LAGRANGE** (www.lagrange.fr).

De waarborg geldt voor vervangonderdelen en werkuren en dekt de fabricagefouten.

Van garantie zijn uitgesloten : de beschadigingen veroorzaakt door een verkeerd gebruik of het niet naleven van de gebruiksaanwijzing, evenals de breuk ten gevolge van een val. DEZE WAARBORG GELDT ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK EN IN GEEN GEVAL VOOR PROFESSIONEEL GEBRUIK De wettelijke waarborg die de verkoper verschuldigd is sluit niet de wettelijke waarborg uit die de Fabrikant verschuldigd is volgens de artikels 1641 en volgende van het Franse Burgerlijk Wetboek. Bij defect of slechte werking, contact opnemen met de verkoper. In geval van technisch defect binnen de 8 dagen na de aankoop, wordt het apparaat vervangen. Na deze termijn wordt het gerepareerd door de Dienst Na Verkoop van **LAGRANGE**.

RECEPTEN

- VOORGERECHT -

GEVULDE PRUIMEN

Bereiding: 15 min. – Roostertijd: max. 18 min.

- Voor 4 personen - - 850 g pruimen
- 200 g gerookt spek in dunne schijfjes gesneden
- 350 g vulling van varkensvlees
- Zout en peper - 2 soeplepels olie

De pruimen (850 g) ontpitten met behulp van een puntig mesje en voorzichtig opensnijden in de lengte. De pruimen vullen met het varkensvlees, met behulp van een koffielepel. De pruimen in een schijfje gerookt spek wikkelen, op een spies prikken en lichtjes inoliën. Kruiden met zout en peper. Gedurende 3 tot 4 minuten aan alle kanten roosteren.

- GRILLADES -

RUNDERRIB (côte de boeuf)

Bereiding: 15 min. – Roostertijd: 18 tot 25 min.

- Voor 4 personen -
- 1 kg runderrib - Zout en peper
- Provençaalse kruiden

De ribstukken kruiden en laten bakken gedurende ongeveer:
 - 4 tot 5 minuten aan elke kant voor bijna rauw roosteren ("bleu")
 - 7 tot 9 minuten aan elke kant voor half gaar roosteren ("saignant").

LENDENBIEFSTUK (entrecôte) MET MOSTERDSAUS

Bereiding: 5 min. – Roostertijd: 10 tot 15 min.

- Voor 2 personen -
- 1 lendenbiefstuk van 200 g
- Zout en peper
- 1 koffielepel mosterd

Het vlees bestrijken met mosterd, vervolgens kruiden en roosteren.

- Voor bijna rauw roosteren ("bleu"): 4 min. aan elke kant
- Voor half gaar roosteren ("saignant"): 5 min. aan elke kant
- Voor gaar roosteren ("à point"): 6 min. aan elke kant
- Voor het doorbakken van vlees: 7 min. aan elke kant.

HAASBIEFSTUK (tournedos)

Bereiding: 5 min. – Roostertijd: 10 min.

- Voor 2 personen -
- 2 tournedos van runderhaas, elk 200 g
- Zout en peper - Bearnaisesaus

De tournedos op de voorverwarmde grillrooster plaatsen. Ongeveer 5 min. laten bakken aan beide kanten. Op smaak brengen met bearnaisesaus of een ander specerij naar smaak.

KALFSLEVER MET CITROEN

Bereiding: 5 min. – Marinade: 30 min.

Roostertijd: 8 tot 10 min – Voor 4 personen -

- 4 lapjes kalfslever van 120 g - 5 cl olie
- 3 citroenen - Zout en peper
- 2 soeplepels honing

De 3 citroenen uitpersen. Het citroensap mengen met de honing, de olie, het zout en de peper. De lapjes kalfslever in een diep bord leggen. De lapjes met de bereiding overgieten en koel laten marinieren gedurende 30 min. De lapjes kalfslever laten uitlekken op de rooster gedurende 4 minuten (afhankelijk van de dikte) aan elk van beide kanten.

- VLEESBROCHETTEN (satés) -

BROCHETTEN MET DRIE SOORTEN VARKENSVLEES EN SINAAS

Bereiding: 15 min. – Marinade: 2 u. – Roostertijd: 15 tot 20 min.

- Voor 4 personen -
- 500 g varkensfilet
- 4 chipolata-worstjes en 2 varkensnieren
- Zout en peper - Paprika en olie
- Sap van 3 sinaasappels - 4 teentjes knoflook
- 1 likeurglas rum (5 cl) - 2 groene citroenen

De varkensfilet in blokjes van ongeveer 3cm snijden. De chipolata-worstjes in 3 stukken snijden. De nieren in 4 stukken verdelen. De groene citroenen in schijfjes van 1/2 cm dikte snijden. In een slakom, het sinaasappelsap, de rum, de geplette knoflook, het zout en peper en de paprika mengen. Het vlees 2 uur laten marinieren in deze bereiding, op een koele plaats. Het vlees laten uitlekken en de verschillende soorten afwisselend op de spies prikken, met nu en dan een schijfje groene citroen. De brochetten lichtjes oliën en gedurende 20 min. grillen op een vrij heet rooster. De brochetten regelmatig omdraaien.

BROCHETTEN MET KALFSVLEES EN KALFSNIER

Bereiding: 15 min. – Roostertijd: 15 tot 20 min.

- Voor 4 personen -
- 500 g kalfsfilet
- 1 ontvette kalfsnier - 200 g gerookt spek
- Olijfolie, zout en peper - Fijngeknipte bieslook

De kalfsfilet en de kalfsnier in blokjes van ongeveer 2 cm snijden. Het gerookt spek in reepjes van 2 cm snijden. Afwisselend het kalfsvlees, de stukjes nier en het spek op de spies prikken. Kruiden met zout en peper. Lichtjes inoliën met olijfolie. De brochetten roosteren gedurende 15 min. en ze regelmatig omdraaien. Warm opdienen, bestrooid met bieslook.

- VISGERECHTEN -

GEROOSTERDE ZALMMOTEN MET DILLE

Bereiding: 15 min. – Roostertijd: 12 tot 15 min.

- Voor 4 personen -
- 4 zalmmoten
- 4 soeplepels gehakte dille
- Olie - Zout en peper
- 75 g gesmolten boter

De zalmmoten kruiden met zout en peper. De zalmmoten bestrijken met olie en ongeveer 7 min. roosteren aan elke kant. Ondertussen de gesmolten boter, de dille, het zout en de peper mengen. Heet geserveerd zijn de geroosterde zalmmoten op hun best. Een nootje dilleboter op elke zalmoot leggen. Opdienen met gestoomde aardappelen versierd met wat dilleboter.

GEROOSTERDE TONGFILETS

Bereiding: 20 min. – Roostertijd: 12 tot 15 min.

- Voor 3 personen -
- 3 mooie tongfile
- 150 g paneermeel
- 30 g bloem
- 2 eieren
- Zout en peper
- 1 citroen
- peterselie
- 40 g boter
- 1/2 koffielepel paprika

Ontdoe de tongfilets van de ingewanden. De kop verwijderen met een mes. De eieren lichtjes kloppen met de paprika, het zout en de peper. Het paneermeel in een diep bord doen en mengen met de bloem.

De tongfilets wassen en drogen. Ze één voor één in de geklopte eieren wentelen en vervolgens in het paneermeel. De tongfilets op de grillrooster leggen. Gedurende ongeveer 6 min. aan elke kant roosteren. Tijdens het roosteren, regelmatig overgieten met gesmolten boter met daarin enkele druppels citroen. Als de tongfilets mooi goudgeel geroosterd zijn, dan besprenkelen met gehakte peterselie en een snuifje paprika.

- 4 soeplepels zoete witte wijn (vb. Sauternes)
- 4 soeplepels bruine poedersuiker
- 30 g boter

De pruimen wassen, in twee snijden en de pitten verwijderen. De appels en peren schillen en in gelijke blokjes snijden. Het gesneden fruit gedurende een uur laten weken in de wijn met kaneel. De stukken fruit laten uitlekken en kleine brochetten maken door de stukken op houten pennen te prikken. De brochetten op de grillrooster leggen, het fruit bruinbakken gedurende enkele minuten.

Suggestie: u kunt de brochetten karameliseren zodra het fruit geroosterd is.

- NAGERECHT -

GEKARAMELISEERDE BROCHETTEN MET HERFSTVRUCHTEN

Bereiding: 30 min. – Marinade: 1 u. – Roostertijd: 10 min.

- Voor 4 personen -
- 200 g appels (renetten)
- 200 g blauwe pruimen
- 200 g peren
- 1 snuifje kaneelpoeder

KENNDATEN

- Seitliche Griffe aus Thermoplast
- Querleiste aus lackiertem Holz
- Wasserpfanne aus rostfreiem Stahl
- Massive Garplatte aus Aluminiumguss mit Antihafbeschichtung
- 230 Volt - 50 Hz - 2300 Watt

NETZKABEL

Vor jedem Gebrauch die Geräteschnur aufmerksam überprüfen. Wenn sie beschädigt ist, darf das Gerät nicht benutzt werden. Um Gefahren für den Benutzer zu vermeiden, darf die Geräteschnur nur von **LAGRANGE**, dem Kundendienst oder einer von **LAGRANGE** zugelassenen oder ausgebildeten Person ersetzt werden.

Die Geräteschnur ist vom Typ HO5RN-F 3 G 1 mm².

Diese Geräte erfüllen die Richtlinien 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE und die EG-Vorschrift über Lebensmittelgeräte 1935/2004.

Umweltschutz – RICHTLINIE 2002/96/CE

Zur Erhaltung unserer Umwelt und unserer Gesundheit müssen bei der Entsorgung von Elektrogeräten sehr genaue Regeln beachtet werden, wobei die Mitwirkung eines jeden von uns nötig ist – ob Lieferant oder Kunde. Deshalb darf ihr Gerät – wie das Symbol auf dem Geräteschild anzeigt – auf keinen Fall in eine öffentliche oder private Mülltonne für



Hausmüll entsorgt werden.

Zum Entsorgen muss Ihr Gerät entweder zu Ihrem Händler zurück gebracht oder an einem Sammelort für Müllsortierung abgegeben werden, um recycelt und für andere Anwendungen wieder verwendet zu werden.

VOR BENUTZUNG DES GERÄTS

Die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchlesen und zum späteren Nachlesen aufbewahren.

- Geräteschnur stets vollkommen abwickeln.
- Stecker der Geräteschnur an eine Steckdose 10/16 A mit Erde anschließen.
- Bei Benutzung einer Verlängerungsschnur nur ein Modell mit Erde und einem Mindestdrahtquerschnitt von 1 mm² benutzen.
- Treffen Sie alle nötigen Vorkehrungen, damit niemand über die Geräteschnur oder die Verlängerungsschnur stolpern kann.
- Das Gerät darf nicht in Wasser eingetaucht werden.
- Personen (einschließlich Kinder), die entweder aufgrund ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder aufgrund mangelnder Erfahrung oder Kenntnisse nicht zu einer sicheren Benutzung des Gerätes in der Lage sind, dürfen das Gerät auf keinen Fall ohne Überwachung oder Anweisung durch eine Verantwortungsperson benutzen.
- Kinder beaufsichtigen und dafür sorgen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Es empfiehlt sich, das Gerät an eine Anlage mit Differentialreststromvorrichtung mit einem Auslösestrom unter 30mA anzuschließen.
- Diese Geräte sind nicht für einen Betrieb mit einer externen

Schaltuhr oder einer getrennten Fernbedienung vorgesehen.

- Wenn das Gerät in Betrieb steht, können seine Außenflächen sehr heiß werden. **Die Metallteile des Gerätes während des Betriebs nicht berühren, denn sie werden heiß.**
- Benutzen Sie zum Bewegen des Gerätes nur die seitlichen Kunststoffgriffe, heben Sie es nicht an den Holzquerleisten.
- Vor dem Reinigen den Stecker ziehen und das Gerät vollkommen abkühlen lassen.
- Aus Sicherheitsgründen das Gerät nicht an einem witterungs- oder feuchtigkeitsgefährdeten Ort benutzen oder aufbewahren.
- Das Gerät nie zum Heizen benutzen.
- Lebensmittel direkt auf die Garplatte, nie in ein Gefäß oder auf Alu-Folie legen
- Der Heizwiderstand darf nicht einzeln außerhalb des Gerätes in Betrieb gesetzt werden. Das Heizelement ist nur für dieses Gerät bestimmt und darf nicht für andere Zwecke benutzt werden.
- Das Gerät niemals ohne Wasser in der Wasserpfanne benutzen, denn es ist für den Betrieb mit einem Wasservorrat vorgesehen. Das Wasser dient dazu, Rauchentwicklungen einzuschränken und verhindert außerdem die übermäßige Erhitzung der Pfanne und der Arbeitsfläche. Garflüssigkeit tropft in das Wasser ab.

MERKE: Dies ist ein Elektrogrill: er darf nicht mit Holzkohle oder einem sonstigen Brennstoff betrieben werden.

- Vermeiden Sie das Garen zu fetter Lebensmittel. Der Heizwiderstand erreicht ähnlich hohe Temperaturen wie ein klassischer Holzkohlegrill und Fett kann sich plötzlich entflammen.

INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

Erste Benutzung

- Entfernen Sie beim Auspacken Ihres Gerätes sorgfältig alle Transportsicherungen.
- Wir empfehlen, die Pfanne aus rostfreiem Stahl und die Garplatte vor der ersten Benutzung zu reinigen.
- Wenn Ihr neues Gerät bei der ersten Benutzung raucht, wie folgt verfahren: lassen Sie das Gerät 10 Minuten lang heizen und anschließend ca. 1/2 Stunde abkühlen.

Einschaltung und Bedienung

- Einsetzen des Windschutzes: die zwei Enden des Windschutzes in die Wasserpfanne aus rostfreiem Stahl einschieben, die Rückseite so biegen, dass die Zunge des Windschutzes in den Mittelspalt der Pfanne einrastet. Bei Benutzung des Grills in einem Raum braucht der Windschutz nicht unbedingt montiert zu werden.
 - Die Wasserpfanne mit 1.6 Liter Wasser füllen.
 - Das Widerstandgehäuse in seine Aufnahme einsetzen. Achten Sie darauf, dass der Widerstand richtig angebracht ist. **Wenn die rote Lampe leuchtet, ist das Widerstandgehäuse nicht richtig eingesetzt.**
- ACHTUNG: das Gerät darf nur benutzt werden, wenn Wasser in die Pfanne eingefüllt ist.** Auch während der Benutzung ist der Wasserstand stets zu überwachen und gegebenenfalls sehr vorsichtig aufzufüllen, so dass heiße Spritzer vermieden werden. **Wenn aus Unachtsamkeit das ganze Wasser verdampft ist, muss das Gerät unbedingt ausgeschaltet werden und vollständig abkühlen, bevor wieder Wasser in die Pfanne gefüllt werden darf,**

um die heftige Verdampfung der Fettrückstände auf dem Widerstand und deren Entzündung zu vermeiden.

- Garplatte aufstellen.
- Wickeln Sie die Geräteschnur vollständig ab.
- Schließen Sie das Gerät an und wählen Sie mit dem Knopf die gewünschte Einstellung; die grüne Kontrolllampe leuchtet.
- Nach 5 bis 15 Minuten Vorheizen kann mit dem Garen begonnen werden.
- Lebensmittel auf die Garplatte legen.
- Es empfiehlt sich, Fleisch vorher einzufetten. Wenn Sie das Fleisch wenden möchten, bevor es gar ist, kann es leicht anhängen.
- Die Garzeiten richten sich nach den Lebensmitteln und Ihrem persönlichen Geschmack.

PFLEGE

ACHTUNG: Das Widerstandgehäuse mit der Geräteschnur darf auf keinen Fall in Wasser eingetaucht werden.

Vor der Reinigung stets den Stecker ziehen und das Gerät vollkommen abkühlen lassen.

- Den Einstellknopf auf « o » drehen.
- Stecker ziehen und das Gerät vollkommen abkühlen lassen.
- Grillrost herausnehmen.
- Widerstandgehäuse entnehmen.
- Unter Beachtung der nachstehenden Hinweise reinigen:
 - Wasserpfanne aus rostfreiem Stahl: mit einem feuchten Schwamm und ggf. etwas Reinigungsmittel säubern (kann im Geschirrspüler gereinigt werden).
 - Garplatte: 10 Minuten in heißem Wasser mit einem milden Spülmittel weichen lassen. Dann mit einem Schwamm reinigen. Keine Scheuertücher benutzen, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen. Vor

Wiederbenutzung abtropfen und trocknen lassen. Die Platte nicht in der Spülmaschine reinigen.

- Widerstand: Grundsätzlich nicht reinigen. Falls nötig, eine kleine Bürste mit harten Kunststoffborsten benutzen.
- Holzsparen: mit einem angefeuchteten Lappen abwischen und gut trocknen lassen.

ALLGEMEINE GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie für ihr Gerät beträgt 2 Jahre.

Ein weiteres Jahr Garantie erhalten sie kostenlos, wenn sie sich in unsere Website (www.lagrange.fr) eintragen.

Die Garantie umfasst Ersatzteile und Arbeitslohn und deckt alle Fertigungsmängel ab.

Ausgeschlossen von der Garantie sind Beschädigungen in Folge einer unsachgemäßen Benutzung oder Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung sowie Sturzbeschädigungen.

DIESE GARANTIE GILT NUR FÜR EINE HAUSHALTMÄSSIGE BENUTZUNG UND NICHT FÜR DEN PROFESSIONELLEN EINSATZ.

Die vom Händler geschuldete gesetzliche Garantie schließt in keiner Weise die vom Hersteller zu leistende gesetzliche Garantie für Fertigungsmängel gem. Artikel 1641 ff. des französischen Bürgerlichen Gesetzbuchs aus.

Wenden sie sich bei einer Störung bitte an ihren Händler.

Tritt innerhalb von 8 Tagen nach dem Kauf ein technischer Defekt auf, wird das Gerät ersetzt. Nach Ablauf dieser Frist werden die Geräte vom Kundendienst **LAGRANGE** repariert.

REZEPTE

- VORSPEISE -

GEFÜLLTE PFLAUMEN

Zubereitung: 15 Minuten – Grilledauer: Maximal 18 Minuten

- Für 4 Personen -
- 850 g Pflaumen
- 200 g in fein geschnittenen Scheiben geräucherter Speck
- 350 g Gehacktes vom Schweine (Füllung)
- Salz und Pfeffer - 2 Kochlöffel Öl

Entkernen Sie die 850 g Pflaumen indem Sie sie mit Hilfe eines spitzen Messer in Längsrichtung aufschneiden. Füllen Sie das gehackte Schweinefleisch mit Hilfe eines Teelöffels in die Pflaumen. Umwickeln Sie anschließend die Pflaumen mit den Speckscheiben, stecken Sie sie auf die Spieße und überziehen Sie diese leicht mit Öl. Salz und Pfeffer hinzugeben. Grillen Sie die Spieße anschließend ca. 3 bis 4 Minuten pro Seite.

- HAUPTSPESIEN -

RINDERKOTELETTS

Zubereitung: 15 Minuten – Grilledauer: 18 bis 25 Minuten

- Für 4 Personen -
- 1 kg Rinderkoteletts - Salz und Pfeffer.
- Kräuter der Provence

Koteletts würzen und grillen:

- ca. 4 bis 5 Minuten pro Seite – Garung „fast roh“
- ca. 4 bis 9 Minuten pro Seite – Garung „blutig“

RUMPSTEAKS IN SENFSAUCE

Zubereitung: 5 Minuten – Grilledauer: 10 bis 15 Minuten

- Für 2 Personen -
- 1 Rumpsteak ca. 200 g - Salz und Pfeffer
- 1 Teelöffel Senf

Fleisch mit Senf bestreichen, würzen und anschließend Grillen.

- Garung – „fast roh“: 4 Minuten pro Seite
- Garung – „blutig“: 5 Minuten pro Seite
- Garung – „Medium“ 6 Minuten pro Seite
- Garung – „durchgebraten“ 7 Minuten pro Seite

TOURNEDOS (DAUMENDICKE RINDERFILETSCHNITZELN)

Zubereitung: 5 Minuten – Grilledauer: 10 Minuten

- Für 2 Personen -
- 2 Rinderfilet-Tournedos, ca. 200 g pro Filet
- Salz und Pfeffer - Bearnaise Sauce

Legen Sie die Tournedos auf den vorgeheizten Grill. Garzeit ca. 5 Minuten pro Seite. Begleiten Sie die Tournedos je nach Geschmack mit einer Bearnaise Sauce bzw. anderen Würzstoffen.

ZITRONEN-KALBSLEBER

Zubereitung: 5 Minuten – Marinieren: 30 Minuten

- Garung: 8 bis 12 Minuten – Für 4 Personen -
- 4 Kalbsleberschnitzel, ca. jeweils 120 g
- 5 Zentiliter Öl
- 3 Zitronen - Salz und Pfeffer - 2 Esslöffel Honig

3 Zitronen auspressen. Zitronensaft mit Honig vermischen. Salz und Pfeffer hinzugeben. Legen Sie die Kalbsleberschnitzel in

einen tiefen Teller. Übergießen Sie die Schnitzel mit der Zitronen-Honig-Zubereitung und lassen Sie sie ca. 30 Minuten im Kühlfach marinieren. Tropfen Sie die Kalbsleber ab und grillen Sie jede Seite ca. 4 Minuten (je nach Scheibendicke).

- BRATSPIEBCHEN -

ORANGEN-BRATSPIEßE MIT DREI VERSCHIEDEN SCHWEINE-FLEISCHSORTEN

Zubereitung: 15 Minuten – Marinieren: 2 Stunden – Garung: 15 bis 20 Minuten

- Für 4 Personen -
- 500 g Schweinefleischfilet
- Paprika und Öl
- 4 Chipolatas (kleine Gewürzwürste)
- 2 Schweinenierchen
- Salz und Pfeffer

- 3 ausgepresste Orangen
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Gläschen (5 Zentiliter) Rum
- 2 grüne Zitronen

Schneiden Sie das Schweinefilet in ca. 3 cm große Würfel. Schneiden Sie die Chipolatas in 3 gleich große Stücke. Schneiden Sie die Nieren in 4 gleich große Hälften und die Zitronen in ca. 0,5 cm dicke Scheiben. Geben Sie den Orangensaft, den Rum, den gepressten Knoblauch, Salz, Pfeffer und den Paprika in eine Salatschüssel und verrühren Sie das Ganze. Tauchen Sie das Fleisch ein und lassen Sie es ca. 2 Stunden im Kühlfach marinieren. Tropfen Sie das Fleisch

ab und stecken Sie abwechselnd die verschiedenen Fleischsorten und die Zitronenscheiben auf den Bratenspieß. Überziehen Sie die Fleischspieße mit ein wenig Öl und grillen Sie sie ca. 20 Minuten auf dem vorgewärmten Grill. Häufiges Wenden nicht vergessen!

NIERCHEN UND KALBSSPIEßE

Zubereitung: 15 Minuten – Garung: 15 bis 20 Minuten

- Für 4 Personen -
- 500 g Kalbsfleischfilet
- 1 abgespeckte Rinderniere
- 200 g geräucherter Speck
- Olivenöl, Salz und Pfeffer
- Feingeschnittener Schnittlauch.

Schneiden Sie das Kalbsfilet und die Kalbsniere in ca. 2 cm große Würfel und den geräucherten Speck in ca. 2 cm große Stücke. Stecken Sie abwechselnd die Filet-, Nierchen- und Speckwürfel auf die Bratenspieße und geben Sie Salz und Pfeffer hinzu. Überziehen Sie die Fleischspieße mit ein wenig Olivenöl und grillen Sie sie ca. 15 Minuten. Häufiges Wenden nicht vergessen! Mit Schnittlauch überstreuen und heiß servieren.

- FISCHGERICHTE -

GEGRILLTE LACHSFILETS MIT DILLSPITZEN

Zubereitung: 15 Minuten – Garung: 12 bis 15 Minuten

- Für 4 Personen -
- 4 Lachsfilets -4 Kochlöffel fein gehackter Dill
- Öl - Salz und Pfeffer

- 75 g weiche Butter

Würzen Sie die Lachsfilets mit Salz und Pfeffer. Bestreichen Sie die Filets mit ÖL und grillen Sie jede Seite ca. 7 Minuten.

Während dessen können Sie die weiche Butter, den Dill sowie Salz und Pfeffer zusammenmischen. Geben Sie ein wenig von der Dill-Buttermischung auf die Lachsfilets und servieren Sie diese sehr heiß. Als Beilage können gekochte Kartoffeln mit Dill-Butter serviert werden.

GEGRILLTE SEEZUNGE

Zubereitung: 20 Minuten – Garung: 12 bis 15 Minuten

- Für 3 Personen -

- 3 prächtige Seezungen

- 1 Zitrone

- 150 g Paniermehl- Petersilie

- 30 g Mehl

- 40 g Butter

- 2 Eier

- 1/2 Teelöffel Paprika - Salz und Pfeffer

Nehmen Sie die Seezunge aus und entfernen Sie den Kopf. Schlagen Sie die Eier leicht schaumig und geben Sie etwas Paprika, Salz und Pfeffer hinzu. Schütten Sie das Paniermehl in einen Teller und vermischen Sie es mit dem Mehl. Waschen Sie die Seezungen und trocknen Sie sie ab. Tauchen Sie die Seezungen zunächst in die Eier und panieren Sie sie anschließend mit der Mehlmischung. Legen Sie die Seezungen auf den Grill. Grillen Sie jede Seite ca. 6 Minuten. Übergießen Sie während des Grillens mit einer Mischung aus geschmolzener Butter und einigen Zitronentropfen. Streuen Sie die fein gehackte Petersilie und ein wenig Paprika auf die Seezungen sobald diese gar und goldfarbig gegrillt sind.

- NACHTISCH -

KARAMELLISIERTE FRÜHLINGSOBST-BRATSPIEBE

Zubereitung: 30 Minuten – Marinieren: 1 Stunden – Garung: 10 Minuten

- Für 4 Personen -

- 200 g Äpfel (Reinetten) - 200 g rotviolette Pflaumen

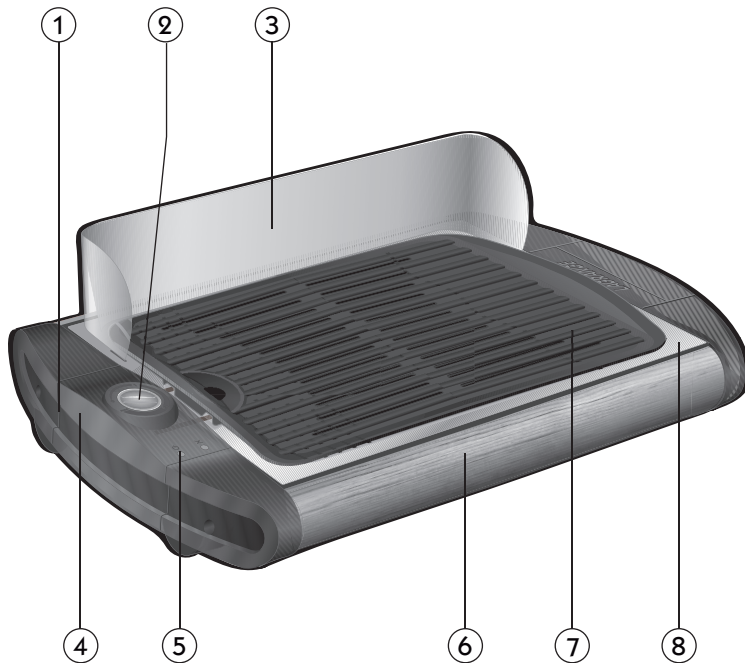
- 200 g Birnen - 1 Prise Zimtpulver

- 4 Esslöffel süßlicher Wein (beispielsweise „Sauternes“)

- 4 Esslöffel brauner Pulverzucker -30 g Butter

Pflaumen waschen, halbieren und entkernen. Äpfel und Birnen schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Obstwürfel anschließend ca. eine Stunde in einer Mischung aus Wein und Zimt einlegen. Würfel abtropfen lassen und auf kleine Holzspieße verteilen. Spießchen auf den Grill legen und während einiger Minuten goldbraun grillen.

Zubereitungsvorschlag: Nachdem Sie das Obst goldbraun gegrillt haben können Sie die Spießchen karamellisieren.



Grill Home®
Ref: 319 301

- DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO -

Descripción del aparato
Description of appliance

1. **Impugnature laterali in termoplastica**
Asas laterales de material termoplástico
Thermoplastic side handles
2. **Pulsante di regolazione** - Botón de ajuste
Adjustment knob
3. **Paravento in acciaio inossidabile**
Visera de acero inoxidable - Stainless steel wind shield
4. **Contenitore della resistenza**
Cajetín para las resistencias - Heating element
5. **Spie di controllo**
Pilotos de control - Lighted indicators
6. **Traverse in legno verniciato**
Sujecciones de madera barnizada
Varnished wood cross-bars
7. **Piastra di cottura in ghisa di alluminio**
Plancha de fundición de aluminio
Cast aluminium cooking plate
8. **Vasca in acciaio inossidabile**
Recipiente de acero inoxidable
Stainless steel pan

CARATTERISTICHE

- Impugnature laterali in termoplastica
- Traverse in legno verniciato
- Vaschetta in acciaio inossidabile
- Piastra massiccia in ghisa di alluminio antiaderente.
- 230 Volt - 50 Hz - 2300 Watt

CORDONE

Occorre esaminare attentamente il cavo d'alimentazione prima di ogni utilizzo. Se quest'ultimo è danneggiato, non bisogna utilizzare l'apparecchio.

Il cordone deve essere sostituito soltanto da parte di **LAGRANGE**, dal suo servizio post-vendita o da una persona omologata o qualificata da **LAGRANGE** onde evitare un pericolo per l'utente.

Il cordone utilizzato è un HO5RN-F 3 G 1 MM².

Questi apparecchi sono conformi alle direttive 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE e al regolamento CE contatto alimentare 1935/2004.

Protezione dell'ambiente – DIRETTIVA 2002/96/CE

Al fine di preservare l'ambiente naturale e la nostra salute, l'eliminazione degli apparecchi elettrici al termine della loro vita deve essere effettuata seguendo delle regole ben precise; essa richiede l'impegno di ciascuno, sia del fornitore che dell'utilizzatore.

Per questo motivo, come è indicato dal simbolo apposto



sulla targhetta indicatrice, tale materiale non deve essere mai gettato in una pattumiera pubblica o privata destinata alle immondizie.

Al momento della sua eliminazione, l'apparecchio deve essere riportato al vostro venditore oppure lasciato in un punto di raccolta dove viene effettuata una scelta selettiva dei rifiuti che possono essere riciclati e riutilizzati per altri impieghi.

PRIMA D'UTILIZZARE L'APPARECCHIO

Leggere attentamente questo manuale d'uso e tenerlo sempre a portata di mano per poterlo consultare ulteriormente.

- Srotolare completamente il cordone.
- Raccordare la presa del cordone ad una presa 10/16 A munita di contatto di terra.
- Se dovete servirvi di una prolunga, utilizzate imperativamente un modello munito di presa di terra e di fili con una sezione uguale o superiore a 1mm².
- Usate tutte le precauzioni necessarie per evitare che una persona non metta i piedi nel cordone o nella prolunga.
- Non immergete mai l'apparecchio nell'acqua.
- Le persone (compresi i bambini) che non sono capaci d'utilizzare l'apparecchio in tutta sicurezza, sia a causa delle loro capacità fisiche, sensoriali o mentali, che a causa della loro assenza di conoscenze od inesperienza, non possono in alcun caso utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza o le istruzioni di una persona responsabile.
- Si consiglia di sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giocano con l'apparecchio.
- Si raccomanda di raccordare l'apparecchio ad un'installazione

comprendente un dispositivo a corrente differenziale residua con corrente di accensione non eccedente i 30mA.

- Questi apparecchi non sono predisposti per essere accesi tramite un timer esterno o tramite un dispositivo di comando remoto.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione. **Non toccate le parti metalliche durante il funzionamento perché sono molto calde.**
- Utilizzate esclusivamente le impugnature laterali in plastica per manipolare il prodotto, non manipolate il prodotto tramite le traverse in legno.
- Prima d'ogni operazione di pulizia, scollegare e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.
- Per la vostra sicurezza, si raccomanda di non utilizzare mai e di non lasciare mai l'apparecchio in un luogo esposto alle intemperie e all'umidità.
- Non utilizzare mai l'apparecchio come riscaldamento ausiliario.
- Non collocate mai alcun piatto o foglio di alluminio tra gli alimenti e la piastra di cottura.
- Non collegate mai la resistenza ad altri apparecchi. L'elemento riscaldante riguarda soltanto questo apparecchio. E vietato utilizzarlo per un altro uso.
- Non utilizzate mai l'apparecchio senza acqua nella vaschetta. Questo apparecchio è stato concepito per funzionare con una riserva d'acqua. L'acqua deve servire per limitare le emissioni di fumo ed evitare inoltre il riscaldamento eccessivo della vaschetta e del piano di lavoro. I succhi di cottura defluiscono verso quest'acqua.

ATTENZIONE: Questo è un grill elettrico; non utilizzarlo

mai con della carbonella o con qualsiasi altro combustibile.

- Evitate di cuocere alimenti troppo grassi. La resistenza può raggiungere delle temperature equivalenti a quelle dei barbecue classici a carbonella. Delle fiammate spontanee provocate dai grassi possono prodursi.

ACCENSIONE ED UTILIZZO

Primo utilizzo

- Aprendo l'imballaggio dell'apparecchio, fate attenzione a togliere accuratamente il materiale protettivo e di riempimento.
- Vi raccomandiamo di eseguire una pulizia preliminare della vasca d'acciaio inossidabile e della piastra di cottura prima di utilizzare per la prima volta il vostro grill.
- Alla prima messa in funzione di un apparecchio nuovo di fabbrica si potrà verificare per un breve tempo una leggera emissione di fumo. Per limitare il fenomeno, seguite le seguenti istruzioni: fate scaldare il vostro apparecchio per 10 minuti, poi lasciatelo raffreddare circa 1/2 ora.

Messa in funzione ed utilizzo

- Montaggio del paravento: spingete le due estremità del paravento nella vasca d'acciaio inossidabile, deformate il retro per poter inserire la staffa del paravento nella fessura centrale della vasca. Il montaggio del paravento non è obbligatorio in caso d'uso interno.
- Versate 1.6 litri d'acqua nella vasca d'acciaio inossidabile.
- Sistemate il contenitore della resistenza nella propria sede. Controllate che la resistenza sia sistemata correttamente. **Se la spia rossa si accende, questo significa che il**

blocco resistenza è mal posizionato.

ATTENZIONE: utilizzate sempre l'apparecchio con dell'acqua nella vasca. In funzione, è obbligatorio verificare il livello d'acqua e aggiungerne in caso di bisogno versando l'acqua molto lentamente per evitare schizzi bollenti. **Se per errore l'acqua dovesse evaporare totalmente, scollegate imperativamente l'apparecchio e lasciatelo raffreddare completamente prima di versare dell'acqua nella vasca, questo per evitare una violenta evaporazione dei residui di grasso sulla resistenza, la quale potrebbe prendere fuoco.**

- Installate la piastra di cottura.
- Svolgete completamente il cordone.
- Collegate l'apparecchio e girate il pulsante sulla regolazione scelta: la spia luminosa verde si accende.
- Dopo 5/15 minuti di preriscaldamento, potrete cominciare la cottura.
- Posate gli alimenti sulla piastra di cottura.
- Si consiglia di ungere i pezzi di carne. Si potrà riscontrare una leggera aderenza se girate la carne prima che sia completamente cotta.
- I tempi di cottura dipendono dagli alimenti e dai gusti personali.

MANUTENZIONE

ATTENZIONE: Non immergete mai nell'acqua il blocco resistenza, il contenitore e il cordone.

Prima della pulizia, scollegate sempre l'apparecchio e lasciatelo raffreddare completamente.

- Posizionate il pulsante di regolazione su « 0 ».
- Scollegate l'apparecchio e lasciatelo raffreddare completamente.
- Togliete la griglia.

- Togliete il contenitore della resistenza.
- Eseguite la pulizia secondo le seguenti istruzioni:
 - Vasca in acciaio inossidabile: pulitela con una spugna umida eventualmente imbevuta con un prodotto leggermente detergente (può essere lavato nella lavastoviglie).
 - Piastra di cottura: immergetela per 10 minuti in acqua calda addizionata con un detergente dolce. Strofinare con una spugna. Non usate spugne abrasive per non deteriorare il rivestimento antiaderente. Sgocciolate e asciugate bene prima di utilizzarla nuovamente. Non lavate la piastra nella lavastoviglie.
 - Resistenza: In teoria, non pulirla; in caso di necessità, utilizzate una piccola spazzola a pelo duro in plastica.
 - Traversine in legno: pulire con una spugna leggermente umida e asciugare bene.

CONDIZIONI GENERALI DI GARANZIA

L'apparecchio è garantito 2 anni.

Per beneficiare gratuitamente di un anno supplementare di garanzia, iscriversi sul sito Internet **LAGRANGE** (www.lagrange.fr).

La garanzia comprende parti e manodopera e copre i difetti di fabbricazione.

Sono esclusi dalla garanzia: i danni provocati da un utilizzo scorretto o dal non rispetto del manuale d'uso e i danni provocati dalle cadute.

LA PRESENTE GARANZIA SI APPLICA ALL'USO DOMESTICO, IN NESSUN CASO AGLI USI PROFESSIONALI.

La garanzia legale dovuta dal venditore non esclude assolutamente la garanzia legale dovuta dal Costruttore per difetti o vizi di fabbricazione in conformità gli articoli 1641 e seguenti del Codice Civile Francese.

In caso di guasto o di cattivo funzionamento, rivolgersi al proprio rivenditore.

In caso di difetti tecnici entro gli 8 giorni dalla data d'acquisto, gli apparecchi vengono sostituiti. Trascorso questo periodo, sono riparati dal servizio dopo vendita **LAGRANGE**.

RICETTE

- ANTIPASTO -

PRUGNE FARCITE

Preparazione : 15 min. - Cottura: massimo 18 min.

- Per 4 persone.
- 850 g di prugne.
- 200 g di pancetta affumicata tagliata a fette molto sottili.
- 350 g di ripieno di maiale.
- Sale, pepe. - 2 cucchiaini d'olio.

Disossare 850 g di prugne con un piccolo coltello appuntito avendo cura di aprirle nel senso della lunghezza. Farcire ciascuna prugna con il ripieno di maiale mediante un cucchiaino. Poi avvolgere le prugne con una lamella di pancetta affumicata, infilatele sugli spiedini e oliate leggermente. Salate e pepate. Far cuocere alla griglia da una parte e dall'altra per 3 - 4 minuti.

- GRIGLIATE -

COSTATE DI MANZO

Preparazione: 15 min - Cottura: da 18 a 25 min.

- Per 4 persone -
- 1 kg di costate di manzo - Sale e pepe.
- Erbe aromatiche di Provenza.

Condire le costate e farle cuocere per circa:

- 4 - 5 minuti da una parte e dall'altra per una cottura al sangue,

- 7 - 9 minuti da ogni lato per una cottura appena cotta.

COSTATE ALLA SALSA MOSTARDA

Preparazione: 5 min. - Cottura: da 10 a 15 min.

- Per 2 persone -
- 1 costata da 200 g - Sale e pepe.
- 1 cucchiaino di mostarda.

Spennellare di mostarda la carne, condire, poi far cuocere alla griglia.

- Per una cottura al sangue : 4 min. da una parte e dall'altra.
- Per una cottura molto leggera : 5 min. da una parte e dall'altra.
- A puntino : 6 min. da una parte e dall'altra.
- Ben cotta : 7 min. da una parte e dall'altra.

MEDAGLIONE DI FILETTO DI MANZO

Preparazione : 5 min. - Cottura: 10 min;

- Per 2 persone -
- 2 medaglioni di filetto di manzo da 200 g ciascuno;
- Sale e pepe - Salsa bearnese.

Sistemare i medaglioni di filetto sulla griglia preriscaldata. Lasciar cuocere per 5 min. da ogni lato. Servire con salsa bearnese o con un qualsiasi altro condimento a piacere.

FEGATO DI VITELLO AL LIMONE

Preparazione: 5 min. - Far marinare per 30 min.

- Cottura: da 8 a 12 min - Per 4 persone -
- 4 scaloppine di fegato di vitello da 120 g - 5 cl d'olio;

- 3 limoni - Sale e pepe.
- 2 cucchiari di miele.

Spremere i 3 limoni. Mescolare il succo col miele, l'olio, il sale e il pepe. Mettere le scaloppine in un piatto fondo. Ricoprirle con questa preparazione e lasciarle marinare al fresco per 30 min. Mettere le scaloppine sgocciolate sulla griglia per 4 minuti (secondo lo spessore da una parte e dall'altra.

- SPIEDINI -

SPIEDINI DI TRE MAIALI ALL'ARANCIA

Preparazione : 15 min.;- Far marinare per 2 ore - Cottura: da 15 a 20 min.

- Per 4 persone -
- 500 g di filetto di maiale
- Paprica e olio.
- 4 salsicette - 2 rognoni di maiale
- Sale e pepe.
- Succo di 3 arance
- 4 spicchi d'aglio.
- 1 bicchierini di rum (5 cl)
- 2 limoni verdi.

Tagliare il filetto di maiale in cubetti di circa 3 cm. Tagliare ogni salsicetta in 3 parti. Spartire i rognoni in 4 pezzi, affettare i limoni verdi a rondelle dello spessore di 1/2 cm. In un'insalatiera, mescolare succo d'arancia, rum, aglio pestato, sale, pepe e paprica. Far marinare le carni al fresco per 2 ore in questa preparazione. Sgocciolare le carni e infilarle alternandole e intercalandole a volte con una rondella di limone verde. Oliare leggermente gli spiedini e farli cuocere per 20 minuti sulla griglia abbastanza calda girandoli spesso.

SPIEDINI DI VITELLO E ROGNONE

Preparazione: 15 min. - Cottura: da 15 a 20 min.

- Per 4 persone -
- 500 g di filetto di vitello.
- 1 rognone di vitello sgrassato.
- 200 g di pancetta affumicata.
- Olio d'oliva, sale e pepe. - Cipollina affettata sottile.

Tagliare il filetto e il rognone di vitello in cubetti con lati di circa 2 cm. Tagliare la pancetta affumicata in pezzi di 2 cm. Infilare, alternandoli, il vitello, il rognone e il lardo sugli spiedini. Salare e pepare. Oliare leggermente con olio d'oliva. Cuocere alla griglia per 15 min., girando spesso gli spiedini. Servire caldo cosparso di cipollina.

- PESCE -

TRANCE DI SALMONE GRIGLIATE ALL'ANETO

Preparazione: 15 min. - Cottura: da 12 a 15 min.

- Per 4 persone -
- 4 trance di salmone - 4 cucchiai d'aneto tritato.
- Olio - Sale e pepe.
- 75 g di burro ammorbidito

Condire le trance di salmone con sale e pepe. Spalmarle d'olio e farle cuocere sulla griglia per 7 minuti da una parte e dall'altra. Nel frattempo, pestare insieme burro ammorbidito, aneto, sale e pepe. Mangiare le fette grigliate ben calde. Mettere su ciascuna di esse una noce di burro all'aneto. Contorno di patate al vapore, anch'esse condite con un po' di burro all'aneto.

SOGLIOLE ALLA GRIGLIA

Preparazione : 20 min. - Cottura: da 12 a 15 min.

- Per 3 persone -
- 3 belle sogliole
- 1 limone. - 150 g di pangrattato
- Prezzemolo. - 30 g di farina
- 40 g di burro. - 2 uova
- 1/2 cucchiaino di paprica. - Sale e pepe.

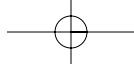
Pulire le sogliole. Tagliarle all'altezza della testa. Sbattere leggermente le uova con la paprica, il sale e il pepe. Mettere il pangrattato in un piatto fondo e mescolare con la farina. Lavare le sogliole e asciugarle. Passarle successivamente nelle uova sbattute e nel pangrattato. Mettere le sogliole sulla griglia. Lasciarle cuocere per 6 min. da una parte e dall'altra. Durante la cottura, spalmare regolarmente del burro sciolto contenente qualche goccia di limone. Quando le sogliole sono cotte e ben dorate, cospargerle di prezzemolo tritato e di un pizzico di paprica.

- DESSERT -

SPIEDINI DI FRUTTA D'AUTUNNO CAMELLATA

Preparazione : 30 min; - Far marinare per 1 ora - Cottura: 10 min.

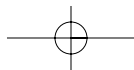
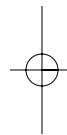
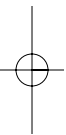
- Per 4 persone -
- 200 g di mele (renette)
- 200 g di prugne violette.
- 200 g di pere
- 1 pizzico di cannella in polvere
- 4 cucchiai di vino bianco dolce (per es.: Sauternes).



- 4 cucchiari di zucchero rosso in polvere. - 30 g di burro.

Lavare le prugne, tagliarle a metà, togliere i noccioli. Sbucciare le mele e le pere, tagliarle in cubetti regolari. Far macerare la frutta per un'ora nel vino e cannella. Sgocciolare i pezzetti di frutta e formare degli spiedini su stuzzicadenti di legno. Mettere gli spiedini sulla griglia e far dorare la frutta per qualche minuto.

Suggerimento: si possono caramellare gli spiedini dopo aver fatto dorare la frutta sulla griglia.



CARACTERÍSTICAS

- Asas laterales de material termoplástico
- Sujeciones de madera barnizada
- Recipiente de acero inoxidable
- Plancha maciza de fundición de aluminio con revestimiento antiadherente
- 230 Voltios - 50 Hz - 2300 Vatios

CORDON

Es necesario examinar atentamente el cable de alimentación eléctrica antes de utilizar el aparato. No utilizar el aparato si está dañado.

El cordón sólo debe cambiarlo **LAGRANGE**, su servicio posventa o una persona autorizada o cualificada por **LAGRANGE** para evitar cualquier peligro para el usuario.

El cordón utilizado es un HO5RN-F 3 G 1 mm².

Estos aparatos están en conformidad con las directivas 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE y con la reglamentación CE contacto alimentario 1935/2004.

Protección del medio ambiente – DIRECTIVA 2002/96/CE

Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación al final de su vida útil de los aparatos eléctricos debe realizarse según reglas bien precisas y requiere la implicación de cada uno de nosotros, tanto si se es proveedor como usuario. Por esta razón y tal como lo indica el símbolo que figura en la placa de características, no debe en ningún caso arrojarse el aparato a un cubo de basura público o privado



destinado a basuras domésticas.

Para eliminarlo, el aparato debe llevarse a la tienda o colocarlo en los lugares de recogida realizando una recogida selectiva de los residuos reciclables y reutilizarse para otras aplicaciones.

ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

Leer atentamente el modo de utilización y guardarlo para poder consultarlo posteriormente.

- Desenrollar siempre completamente el cordón.
- Enchufar la toma del cordón a un enchufe 10/16 A provisto de toma de tierra.
- Si se usa una alargadera, utilizar obligatoriamente un modelo provisto de toma de tierra e hilos con una sección igual o superior a 1 mm².
- Tomar todas las precauciones necesarias para evitar que una persona se enrede los pies en el cable o en su alargadera.
- No introducir nunca el aparato dentro del agua.
- Las personas (incluidos los niños) no aptos para utilizar el aparato en total seguridad por sus capacidades físicas, sensorias o mentales, o debido a su falta de experiencia o de conocimientos, no pueden utilizar en ningún caso el aparato sin vigilancia o hacerlo bajo las instrucciones de una persona responsable.
- Conviene vigilar a los niños para cerciorarse de que no juegan con el aparato.
- Se recomienda conectar el aparato a una instalación que tenga un dispositivo de corriente diferencial residual con una corriente de activación que no supere 30 mA.
- Estos aparatos no están destinados a ponerlos en funcionamiento con un minuterio exterior o con un sistema de

control a distancia separado.

- La temperatura de las superficies accesibles puede ser muy alta cuando el aparato está en funcionamiento. **No tocar las partes metálicas del aparato mientras está funcionando puesto que están calientes.**
- Utilizar exclusivamente las asas laterales de plástico para manipular los productos, no manipular los productos con las sujeciones de madera.
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desenchufar y dejar que el aparato se enfríe completamente.
- Por su seguridad, recomendamos no utilizar nunca el aparato en un lugar expuesto a la intemperie ni a la humedad.
- No utilizar nunca el aparato como un radiador suplementario.
- No colocar nunca un plato o una hoja de aluminio entre los alimentos y la plancha.
- No enchufar nunca la resistencia sola fuera del producto. El elemento de calentamiento está reservado solamente para este aparato. Está prohibido utilizarlo para otro uso.
- No utilizar nunca el aparato sin agua en el recipiente. Este aparato se ha diseñado para funcionar con una reserva de agua. Este agua está destinada a limitar las emisiones de humo y evita también el calentamiento excesivo del recipiente y de la encimera. Los jugos de cocción caerán a este agua.

CUIDADO: Éste es un gratinador eléctrico: no utilizarlo nunca con carbón vegetal o con cualquier otro combustible.

- Evitar asar alimentos demasiado grasientos. La resistencia alcanza temperaturas equivalentes a las de las barbacoas clásicas de carbón vegetal. Las grasas pueden prenderse fuego de forma espontánea.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO Y UTILIZACION

Primera utilización

- Al desembalar el aparato retirar con cuidado todos los elementos de sujeción.
- Le aconsejamos limpiar previamente el recipiente de acero inoxidable y la plancha antes de utilizar el aparato por primera vez.
- Un aparato nuevo puede desprender humo cuando se utiliza por primera vez. Para limitar este fenómeno realizar las siguientes operaciones: hacer que el aparato se caliente durante 10 minutos y, después, dejar que se enfríe durante ½ hora aproximadamente.

Puesta en funcionamiento y utilización

- Montaje de la visera: inserte los dos extremos de la visera en el recipiente de acero inoxidable y deforme la parte para encajar la pata de la visera en la ranura central del recipiente. No es obligatorio montar la visera si el aparato se utiliza en el interior.
- Vierta 1,6 litros de agua en el recipiente de acero inoxidable.
- Coloque el cajetín de la resistencia en su alojamiento. Prestar atención para que la resistencia esté colocada correctamente. **Si se enciende el piloto rojo es que el bloque de resistencia está mal colocado.**
- **CUIDADO: utilizar siempre el aparato con agua en el recipiente.** Mientras se utiliza es imprescindible vigilar el nivel de agua y rellenar, si es necesario, vertiéndola muy suavemente para evitar salpicaduras que quemen. **Si por descuido se ha dejado que se evapore toda el agua, es imprescindible desenchufar el aparato y dejar que se enfríe totalmente antes de verter el agua en el**

recipiente para evitar una evaporación brutal de los residuos grasientos de la resistencia, ya que éstos podrían prenderse fuego.

- Coloque la plancha.
- Desenrolle totalmente el cordón.
- Enchufe su aparato y gire el botón con el ajuste elegido: se enciende el piloto verde.
- Tras 10 a 15 minutos de precalentamiento se puede empezar a asar.
- Coloque los alimentos en la plancha.
- Se recomienda echar aceite a las piezas de carne. Si se intenta dar la vuelta a la carne cuando todavía no está lo bastante hecha puede aparecer una pequeña adherencia.
- Los tiempos de asado dependen de los alimentos y de los gustos personales.

MANTENIMIENTO

CUIDADO: No introducir nunca en el agua la resistencia, el cajetín o el cordón.

Desconectar siempre y dejar que se enfríe completamente antes de limpiar.

- Coloque el botón de ajuste en "0".
- Desenchufe el aparato y deje que el aparato se enfríe totalmente.
- Retire la rejilla.
- Retire el cajetín con la resistencia.
- Realice el mantenimiento según las indicaciones siguientes:
 - Recipiente de acero inoxidable: limpiarlo con una esponja húmeda eventualmente empapada con un producto ligeramente detergente (puede introducirse en el lavavajillas).

- Plancha: introducirla 10 a 15 minutos en agua caliente con detergente suave. Frote con una esponja. No utilice estropajo ya que puede deteriorar el revestimiento antiadherente. Escurrir y secar bien antes de utilizar de nuevo. No introducir la plancha en el lavavajillas.
- Resistencia: En principio, no limpiarla. Si es necesario, utilizar eventualmente un cepillo con pelo duro de plástico.
- Listones de madera: Límpielos con una esponja ligeramente húmeda y séquelos bien.

CONDICIONES GENERALES DE GARANTÍA

La garantía del aparato es de 2 años.

Para disfrutar gratuitamente de un año adicional de garantía, inscribirse en la página web **LAGRANGE** (www.lagrange.fr). La garantía comprende piezas y mano de obra e incluye los defectos de fabricación.

Quedan excluidos de la garantía: los daños debidos a una mala utilización o al incumplimiento del modo de utilización y las roturas por caída.

ESTA GARANTÍA SE APLICA A LOS USOS DOMÉSTICOS, Y EN NINGÚN CASO, A LOS USOS PROFESIONALES.

La garantía legal debida por el vendedor no excluye en absoluto la garantía legal debida por el fabricante por defectos o vicios de fabricación conforme a los artículos 1641 y siguientes del Código Civil francés.

En caso de avería o mal funcionamiento, consultar con el vendedor.

En caso de defecto técnico ocurrido en los 8 días tras la compra, se cambian los aparatos. Tras este plazo, serán reparados por el Servicio de atención al cliente **LAGRANGE**.

RECETAS

- ENTRANTE -

CIRUELAS PASAS RELLENAS

Preparación: 15 min - Asado: 18 min máx.

- Para 4 personas -
- 850 g de ciruelas pasas
- 200 g de panceta ahumada cortada en láminas muy finas
- 350 g de relleno de cerdo
- Sal y pimienta.
- 2 cucharadas soperas de aceite

Retirar el hueso a 850 g de ciruelas pasas con un cuchillo pequeño y puntiagudo prestando atención para abrirlas en sentido longitudinal. Rellenar cada ciruela pasa con relleno de cerdo con una cucharilla de café. Rodear seguidamente las ciruelas pasas con un filete de panceta ahumada, pincharlas en brochetas y aceitar ligeramente. Echar sal y pimienta. Asarlas aproximadamente 3 a 4 minutos por cada lado.

- ASADOS -

COSTILLAS DE VACA

- Preparación: 15 min - Asado: 15 a 25 min.
- Para 4 personas -
 - 1 kg de costillas de vaca - Sal y pimienta.
 - Hierbas aromáticas

Sazonar las costillas y asarlas aproximadamente:
- 4 a 5 minutos por lado para un asado muy poco hecho,

- 7 a 9 minutos por lado para un asado poco hecho.

ENTRECOT SALSA MOSTAZA

Preparación: 5 min - Asado: 10 a 15 min.

- Para 2 personas -
- 1 entrecot de 200 g - Sal y pimienta.
- 1 cuchara de café de mostaza

Recubrir la carne con mostaza, sazonar y asar.

- Para una asado muy poco hecho: 4 min por cada lado
- Para una asado poco hecho: 5 min por cada lado
- En su punto: 6 min por cada lado
- Muy hecho: 7 min por cada lado

TOURNEDOS DE VACA

Preparación: 5 min - Asado: 10 min.

- Para 2 personas -
- 2 tournedos de filete de vaca de 200 g cada uno
- Sal y pimienta - Salsa bearnesa.

Colocar el tournedos en el grill precalentado. Dejar que se ase durante 5 min. aproximadamente por cada lado. Saborear con la salsa bearnesa o cualquier otro condimento a su gusto.

HÍGADO DE TERNERA AL LIMÓN

Preparación: 5 min - Marinado: 30 min.

- Asado: 8 a 12 min - Para 4 personas -
- 4 filetes de hígado de ternera de 120 g
 - 5 cl de aceite

- 3 limones
- Sal y pimienta.
- 2 cucharas soperas de miel

Exprimir los 3 limones. Mezclar el zumo con la miel, el aceite, la sal y la pimienta. Colocar los filetes de hígado de ternera en un plato hondo. Cubrirlos con esta preparación y dejan marinar en un sitio fresco durante 30 minutos. Poner los hígados de ternera escurridos en el grill durante 4 minutos (según el grosor) para cada lado.

- BROCHETAS -

BROCHETA DE TRES CERDOS A LA NARANJA

Preparación: 15 min - Marinado: 2 h - Asado: 15 a 20 min.

- Para 4 personas -
- 500 g de filete de cerdo
- 4 salchichas frescas
- Sal y pimienta.
- El zumo de 3 naranjas
- 1 vasito para licor de ron (5cl)
- Pimentón y aceite
- 2 riñones de cerdo
- 4 dientes de ajo
- 2 limones verdes

Cortar el filete de cerdo en cubos de aproximadamente 3 cm de lado. Cortar las salchichas cada una en 3. Partir los riñones en 4 pedazos, cortar los limones verdes en rodajas de 1/2 cm de grosor.

En una ensaladera, mezclar zumo de naranja, ron, ajo aplastado, sal, pimienta y pimentón. Dejar marinar la carne en esta preparación durante 2 horas en un sitio fresco. Escurrir la carne y ensartarla alternándola e intercalando a veces una rodaja de limón verde. Echar un poco de aceite en las brochetas y dejar que se asen durante 20 min. en el grill bastan-

te caliente dándoles la vuelta a menudo.

BROCHETAS DE TERNERA Y RIÑONES

Preparación: 15 min - Asado: 15 a 20 min.

- Para 4 personas -
- 500 g de filete de ternera
- 1 riñón de ternera sin grasa
- 200 g de tocino ahumado
- Aceite de oliva, sal y pimienta
- Cebolleta troceada.

Cortar el filete y el riñón de ternera en cubos de 2 cm de lado aproximadamente. Cortar el tocino ahumado en pedazos de 2 cm. Ensartar la ternera, el riñón y el tocino en brochetas alternándolos. Echar sal y pimienta. Echar un poco de aceite de oliva. Asar durante 15 min. dándoles las vuelta a menudo a las brochetas. Servir caliente rociado de cebolleta.

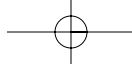
- PESCADOS -

RODAJAS DE SALMÓN ASADAS AL ENELDO

Preparación: 15 min - Asado: 12 a 15 min.

- Para 4 personas -
- 4 rodajas de salmón
- 4 cucharadas soperas de eneldo picado
- Aceite
- Sal y pimienta.
- 75 g de mantequilla ablandada

Sazonar las rodajas de salmón con sal y pimienta. Recubrirlas de aceite y asarlas en el grill 7 min. por cada lado. Durante este tiempo, machacar juntos la mantequilla ablandada, el eneldo, la sal y la pimienta. Saborear las rodajas asadas muy calientes. Colocar un poco de mantequilla al eneldo en cada una ellas. Acompañar con patatas al vapor, sazonar igualmente el eneldo con un poco de mantequilla.



LENGUADOS ASADOS

Preparación: 20 min - Asado: 12 a 15 min.

- Para 3 personas -
- 3 lenguados grandes - 1 limón
- 150 g de pan rallado - Perejil
- 30 g de harina - 40 g de mantequilla
- 2 huevos - 1,2 cucharada de café de pimentón
- Sal y pimienta.

Limpiar los lenguados. Cortarlos por la cabeza. Batir ligeramente los huevos con el pimentón, la sal y la pimienta. Verter el pan rallado en un plato hondo y mezclar con la harina. Lavar los lenguados y escurrirlos.

Pasarlos sucesivamente por los huevos batidos y por el pan rallado. Colocar los lenguados en el grill. Dejar que se asen durante 6 minutos aproximadamente por cada lado. Durante el asado rociarlos regularmente con mantequilla fundida que incorpore algunas gotas de limón. Cuando los lenguados estén bien dorados, espolvorearlos con perejil picado y una pizca de pimentón.

- POSTRE -

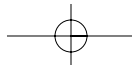
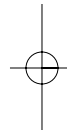
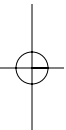
BROCHETAS DE FRUTA DE OTOÑO CARMELIZADA

Preparación: 30 min - Marinado: 1 h - Asado: 10 min.

- Para 4 personas -
- 200 g de manzanas (reinetas) - 200 g de ciruelas violetas
- 200 g de peras - 1 pizca de canela en polvo
- 4 cucharas soperas de vino blanco suave (Sauternes por ejemplo)
- 4 cucharas soperas de azúcar moreno en polvo
- 30 g de mantequilla.

Lavar las ciruelas, cortarlas en 2 y retirar los huesos. Pelar las manzanas y las peras, cortarlas en cubos regulares. Macerar la fruta durante una hora en el vino y la canela. Escurrir los trozos de fruta y formar brochetas pequeñas en palitos de madera. Colocar las brochetas en el grill y dorar la fruta durante varios minutos.

Sugerencia: las brochetas se pueden caramelizar después de dorar la fruta en el grill.



CHARACTERISTICS

- Thermoplastic side handles
- Varnished wood cross-bars
- Stainless steel pan
- Massive cast aluminium plate with non-stick coating
- 230 Volts - 50 Hz - 2300 Watts

CORD

You must examine the power supply cable carefully before using it. If it is damaged, you must not use the appliance.

In order to avoid any danger to the user, the cable should only be replaced by Lagrange, its after-sales service, or a person either approved or qualified by **LAGRANGE**.

Equipped with HO5RN-F 3 G 1 mm² cord.

These appliances comply with Directives 2006/95/EC, 2004/108/EC, WEEE 2002/96/EC and RoHs 2002/95/EC and with EC Regulation 1935/2004 concerning food contact materials.

Environmental Protection – DIRECTIVE 2002/96/CE

To protect the environment and people's health, it is important for everyone, including all suppliers and users, to follow specific guidelines for the disposal of any electrical appliance at the end of its useful life.

For this reason, the appliance at hand bears the marking on its data plate to remind you never to dispose of it in any public or private bin meant for household rubbish. Instead, you should return it to your retail shop or drop it off at a col-



lection site that uses selective sorting to redirect items for recycling and eventual reuse in other applications.

BEFORE USING THE APPLIANCE

Carefully read these user instructions and keep them so you can consult them at a later date.

- Always completely unroll the cable.
- Connect the cable's plug to a 10/16 A socket fitted with an earth contact.
- If using an extension cable, you must use a model fitted with an earthed connector and wiring with a section equal to or greater than 1mm².
- Take all necessary precautions to prevent risk of tripping on the main or extension cord.
- Never submerge the appliance in water.
- People (including children) who are unfit to use the appliance under conditions of complete safety either due to their physical, sensorial or mental capacities, or due to their lack of experience or knowledge, may not use this appliance under any circumstances unless they are watched by, or receive instructions from, a responsible person.
- You should watch children to make sure that they do not play with the appliance.
- It is recommended that you connect the appliance to an installation featuring a residual differential current device with a tripping current not exceeding 30mA.
- These appliances are not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Working surfaces may become hot while the appliance

is operating. **Do not touch the metal parts during operation as they may be hot.**

- Always handle the appliance only by its plastic side handles and never by touching the wooden cross-bars.
- Before any cleaning operation, disconnect the appliance and leave it to cool down completely.
- For your safety, it is recommended that you never use or leave your appliance in a place that is exposed to bad weather or humidity.
- Never use the appliance for additional heating.
- Never place aluminium dishes or foils between the food and the cooking plate
- Never plug in the heating element while it is removed from the appliance. The element is designed for use exclusively with this appliance and any other use is prohibited.
- Never operate the appliance without water in the pan. This appliance is designed for use with a minimum volume of water. The purpose of this water is to minimise smoking and prevent overheating of the pan and work areas. Food drippings fall into the water.

IMPORTANT: This is an electric grill and should never be used with charcoal or any other fuel.

- Avoid cooking excessively fatty foods. The heating element reaches temperatures similar to those of conventional charcoal barbecues. Food drippings may ignite spontaneously from time to time.

SET-UP AND USE

First use

- When unpacking the appliance, take care to remove and check all packing for parts.
- We recommend that you clean the stainless steel tray and the cooking plate before first use.
- A new unit may smoke slightly during the first use. To reduce the chance of smoking, allow the appliance to heat for 10 minutes, and then cool for approximately 30 minutes.

Set-up and use

- To use the wind shield, place both ends of the wind shield in the stainless steel pan, and then tilt the back piece of the wind shield and insert its tab into the pan's middle slot. It is not necessary to use the wind shield when cooking indoors.
 - Pour 1.6 litres of water into the stainless steel pan.
 - Insert the heating element base into the provided bracket. Ensure that the element is inserted correctly. **If the red indicator lights up, the element has been inserted incorrectly.**
- IMPORTANT: never operate the appliance without water in the pan.** During use, it is important to watch the water level and add more water as needed, taking care to pour in the water slowly to prevent hot water from splashing out. **If you inadvertently allow the water pan to go dry, unplug the appliance immediately and allow it to cool completely before pouring more water into the pan to prevent sudden vaporisation and ignition of any greasy residue on the heating element.**

- Install the cooking plate
- Unroll the cord completely.
- Plug in the appliance and turn the knob to the desired setting; the green indicator lights up.
- After pre-heating for 5 to 15 minutes, you may begin cooking.
- Place the food on the cooking plate
- If cooking meat, grease the meat pieces before cooking. Turning over meat pieces before they are cooked may cause the meat to stick slightly to the grill.
- Cooking time depends on the food and your personal taste.

CLEANING

IMPORTANT: Never submerge the heating element or its base or cord into the water.

Always unplug the appliance and allow to cool completely before cleaning.

- Turn the dial to '0'.
- Unplug the appliance and allow it to cool completely.
- Remove the grill.
- Remove the heating element.
- Clean the appliance as follows:
 - Stainless steel pan: clean with a damp sponge and, if necessary, mild detergent. (May be placed in dishwasher).
 - Hot plate: Soak it for 10 minutes in hot water with mild detergent. Rub with a sponge. Do not use a scouring pad as there is a risk of damaging the non-stick coating. Drain and dry thoroughly before next use. Do not put the plate in the dishwasher.

- Heating element: The element does not generally require cleaning. If necessary, use a small brush with hard plastic bristles.
- Wood cross-bars: Clean with a damp sponge and dry thoroughly.

GENERAL WARRANTY CONDITIONS

Your appliance is subject to a 2-year warranty.

In order to benefit from an additional year of warranty coverage free of charge, register on the **LAGRANGE** Web site (www.lagrange.fr)

The warranty covers parts and labour and also covers manufacturing defects.

The product warranty does not cover damage caused by improper use or failure to follow instructions or by dropping the appliance.

THIS WARRANTY APPLIES TO DOMESTIC USE; UNDER NO CIRCUMSTANCES DOES IT COVER PROFESSIONAL USE.

The vendor's legal warranty obligations in no way exclude the Manufacturer's legal warranty obligations relating to faults or manufacturing defects in accordance with Article 1641 and subsequent articles of the French Civil Code.

In the event of a breakdown or malfunction, contact your retailer.

In the event of a technical fault occurring within 8 days of purchase, the appliance may be exchanged. After this period, it is repaired by **LAGRANGE's** after-sales service.

RECIPES

- STARTER -

STUFFED PRUNES

Preparation time: 15 min – Cooking time: 18 min max

- Serves 4 -
- 850 g of prunes
- 200 g of smoked bacon cut into very thin slices
- 350 g of pork stuffing
- Salt, pepper. - 2 tablespoons of oil.

Pit 850 g of prunes using a small, sharp knife, taking care to open them lengthways. Fill each prune with pork stuffing using a teaspoon. Then wrap each prune in a slice of smoked bacon, thread them onto skewers and brush lightly with oil. Season with salt and pepper. Grill for 3 to 4 minutes on each side.

- GRILLED MEATS -

BEEF RIBS

Preparation time: 15 min – Cooking time: 18 to 25 min

- Serves 4 -
- 1 kg of beef ribs
- Salt and pepper.
- Mixed herbs

Season the ribs and cook for approximately:

- 4 to 5 minutes on each side for rare,
- 7 to 9 minutes on each side for medium rare.

RIB STEAKS WITH MUSTARD SAUCE

Preparation time: 5 min – Cooking time: 10 to 15 min

- Serves 2 -
- 1 rib steak, 200 g - Salt and pepper.
- 1 teaspoon of mustard

Brush the meat with mustard, season and grill.

- For rare: 4 min on each side
- For medium rare: 5 min on each side
- For medium doneness: 6 min on each side
- For well done: 7 min on each side.

BEEF TournEDOS

Preparation time: 5 min – Cooking time: 10 min

- Serves 2 -
- 2 beef fillet tournedos, 200 g each
- Salt and pepper
- Béarnaise sauce.

Place the steaks on the preheated grill. Cook for 5 min on each side. Eat with béarnaise sauce or any other condiment of your choice.

CALF'S LIVER WITH LEMON

Preparation time: 5 min - Marinade: 30 min

Cooking time: 8 to 12 min - Serves 4 -

- 4 calf's liver escalopes, 120 g each - 5 cl of oil
- 3 lemons - Salt and pepper.
- 2 tablespoons of honey

Squeeze the 3 lemons. Mix the juice with the honey, the oil,

the salt and the pepper. Arrange the calf's liver escalopes in a deep dish. Cover them with this mixture and leave them to marinate in a cool place for 30 min. Drain the calf's livers and place them on the grill for 4 minutes on each side (depending on the thickness).

- BROCHETTES -

THREE PORK BROCHETTES WITH ORANGE

Preparation time: 15 min - Marinade: 2 hrs - Cooking time: 15 to 20 min

- Serves 4 -
- 500 g of pork fillet
- 4 chipolatas - 2 pork kidneys
- The juice of 3 oranges
- 1 liqueur glass of rum (5cl)
- Paprika and oil
- Salt and pepper.
- 4 cloves of garlic
- 2 limes

Cut the pork fillets into 3 cm cubes. Cut each chipolata into 3. Divide the kidneys into four pieces and cut the limes into 1/2 cm thick slices. Mix the orange juice, rum, crushed garlic, salt, pepper and paprika in a mixing bowl.

Marinate the meat pieces in this mixture for 2 hours in a cool place. Drain the meat pieces and thread them onto the skewers alternately, together with the occasional slice of lime. Lightly brush the brochettes with oil and cook them on the grill for 20 min at a fairly high temperature, turning them over frequently.

VEAL AND KIDNEY BROCHETTES

Preparation time: 15 min - Cooking time: 15 to 20 min

- Serves 4 -
- 500 g of veal fillet
- 1 defatted veal kidney
- 200 g of smoked bacon
- Olive oil, salt and pepper
- Chopped chives.

Cut the veal fillet and the veal kidney into 2 cm cubes. Cut the smoked bacon into 2 cm pieces. Thread the veal, kidney and bacon alternately onto skewers. Season with salt and pepper. Brush lightly with oil. Grill for 15 min, turning the brochettes frequently. Sprinkle with chives and serve hot.

- FISH -

GRILLED SALMON STEAK WITH DILL

Preparation time: 15 min - Cooking time: 12 to 15 min

- Serves 4 -
- 4 salmon steaks
- 4 tablespoons of chopped dill
- Oil - Salt and pepper
- 75 g of softened butter

Season the salmon steaks with salt and pepper. Brush them with oil and cook them on the grill for 7 min on each side. In the meantime, grind together the softened butter, the dill, the salt and the pepper. Eat the grilled steaks while still hot. Place a knob of dill butter on each one. Serve with steamed potatoes, also garnished with a little dill butter.

GRILLED SOLE

Preparation time: 20 min – Cooking time: 12 to 15 min

- Serves 3 -
- 3 large soles
- 1 lemon
- 150 g of breadcrumbs
- Parsley
- 30 g of flour
- 40 g of butter
- 2 eggs
- 1/2 teaspoon of paprika
- Salt and pepper.

Gut the soles. Remove the heads. Gently beat the eggs with the paprika, salt and pepper. Pour the breadcrumbs into a deep dish and mix with the flour. Clean the soles and wipe them dry. Dip them in the egg and then roll them in the breadcrumbs. Place the soles on the grill. Leave to cook for around 6 min on each side.

During cooking, regularly sprinkle with melted butter to which a few drops of lemon have been added. When the soles are cooked and nicely browned, sprinkle with chopped parsley and a pinch of paprika.

- DESSERT -

CARAMELISED AUTUMN FRUIT BROCHETTES

Preparation time: 30 min - Marinade: 1 hr

Cooking time: 10 min

- Serves 4 -
- 200 g of apples (pippin)
- 200 g of purple plums
- 200 g of pears
- 1 pinch of powdered cinnamon
- 4 tablespoons of sweet white wine (Sauternes for example)
- 4 tablespoons of brown sugar
- 30 g of butter.

Wash the plums, cut them in half and remove the stones. Peel the apples and pears and cut them into regular cubes. Macerate the fruit in the wine and cinnamon for an hour. Drain the pieces of fruit and thread them onto wooden skewers to make small brochettes. Place your brochettes on the grill and brown the fruit for a few minutes.

Suggestion: you can caramelize the brochettes after having browned the fruit on the grill.

17 Chemin de la Plaine
ZA les Plattes
BP 75
69390 VOURLES
France
www.lagrange.fr
info@lagrange.fr

LAGRANGE