

LAGRANGE®

France — 1955



FR

NED

DEU

ENG



NOTICE **Grill' Pierre®**

type 199 et 249

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- * J ff]ÚYf' ei Y' `U' hYbg]cb' Xi' ' ffgYUi' VtffYgdcbXY'V]Yb { 'W'Y' bchy'Y'g' f'`U' d`Uei Y'g][bU'fh]ei Y'XY'`ÑUddUFY]"
- * 8 ffc'ci `YfVt'a d', hYa Ybh'YVt'fXcb'di]g' `ÑI Ua]bYf' UthYbh]j Ya Ybh'Uj Ubh'gcb' i h']gU]cb"
- * G]i `Y' W'V'Y' XÑU']a YbhU]cb' Ygh' YbXca a U[fž]' Xc]h' .hfY' fYa d'UWf' dUf' **LAGRANGE** ž' gcb' gYfj]W' Udf, g] Ybh'ci' i bY'dYfgcbbY'ei U]ÚfY' Yh'U[fffY' dUf' **LAGRANGE** UÚb' XÑfj]hYf' i b'XUb[Yf'

- * 9b' WUg' XÑi h']gU]cb' XÑi bY' fU'`cb[Yž']a dffU]h] Ya Ybh' i h']gYf' i b' a cX, `Y' fei]df' XÑi bY' df]gY' XY' hYffY' Yh'XY' Ú'g'XY'g'W]cb' f[UY'ci' 'g' dff]Yi fY' { ' 0ž75'a a 2"
- * D'UWf' j chY' UddUFY]' `c]b' XÑt'V'Yhg' ZUW]Ya Ybh]b'ÚUa a UV'Yg'ff]XYUi I Å' Ł"
- * BY' `Ua U]g'd'UWf' j chY' UddUFY]' g' f' i bY'g' fZUW' WX'Ui XY' b] { ' dfcl]a]hf' XÑi bY'ÚUa a Y"
- * BY' `Ua U]g'`U]ggYf' j chY' UddUFY]' gUbg' gi fj Y]'`UbW' `cfgei Y'W'i]! W]Ygh'Yb' a UfWY"
- * I b]ei Ya Ybh' i h']gYf'`ÑUddUFY]' dci f'XYg' i gU[Yg'Xca Ygh]ei Yg'Yh'XY'`U'a Ub], fY']bX]ei fY'XUbg'Y'a cXY'XÑ'a d`c]"
- * BY' `Ua U]gd'`cb[Yf'j chY' UddUFY]' XUbg' `ÑUi' ci' XUbg'hci hUi hfY'`]ei]XY'b]dci f'

gcb`bYhcnU[Y`b]`dci f`hci hY`Ui hfY`
fU]gcb" BY`Na U]g`Y`a YhfY`Ui ``Uj Y!
j U]ggY`Y"

* JY]`Yf` { `bY`dUg i h]`]gYf`ci `fUb[Yf`
`NddUFY]` { `Nl hf]Yi fZ`gci g`U`d`i]Yz`
`NbhYdcgYf`XUbg`i b`YbXfc]h`gYV`

* BY`Na U]g`Xfd`UMYf` `NddUFY]` Yb`
h]fUbhg`i f`gcb`WV`Y" JY]`Yf` { `W`ei Y`
`Y`Vt`Xcb`XN`U]a YbhU]cb`bY`di]ggY`
`.hfY`UMY`X`YbhY`Ya YbhUMV`c`V`fz`Yh`V`
U`Ub`X`N`f]`]hYf`hci hY`V`i hY`XY`NddUFY]"

* BY`dUg`Ybfc`i`Yf`Y`Vt`Xcb`Ui`hci`f`XY`
`NddUFY]`z`bY`dUg`Y`hc`f`X`f`Y`Y`h`j`Y]`Yf` {`
`W`ei`N`b`N`bh`f`Y`dUg`Yb`Vt`b`h`U`h`Uj`YV`
`Yg`d`U`f`h]`Yg`V`Ui`XYg`XY`NddUFY]"

* 5hYbh]cb`.g`fZUV`V`Ui`XY" @`g`g`fZUV`g`
UMV`gg]V`Yg`d`Yi`j`Ybh`XYj`Yb]f`V`Ui`XYg`
Xi`f`Ub`h`N`h]`]g`U`h]`cb" BY`dUg`hci`V`Yf`

`Yg`d`U`f`h]`Yg`a`f`U`]`ei`Yg`XY`NddUFY]`
`c`f`gei`N`Z`c`b`V`h]`c`b`b`Y`V`W`f`Y`Y`g`g`c`b`h`
V`Ui`XYg`

* 7Yh`UddUFY]`d`Yi`h`.hfY`i`h]`]g`f`d`U`f`XYg`
YbZUbhg` { `d`U`f`h]`f`XY`8`Ubg`Yh`d`i`g`Yh`
d`U`f`XYg`d`Y`f`g`c`b`b`Yg`U`h`U`b`h`X`Yg`V`d`U`M]`h`f`g`
d`n`g]`ei`Yg`z`g`Y`b`g`c`f]`Y`Y`g`c`i`a`Ybh`U`Yg`
f`f`Xi`]`h`Y`g`c`i`i`b`a`U`b`e`i`Y`X`N`l`d`f`f]`Y`b`V`Y`h`
XY`Vt`b`b`U]`g`g`U`b`V`g` { `Vt`b`X]`h]`c`b`e`i`N`Y`g`
U]`Y`b`h`f`Y`i`i`b`Y`g`i`d`Y`f`j`]`g]`c`b`c`i`XYg`
]`b`g`h`i`V`h]`c`b`g`Vt`b`V`f`b`U`b`h`N`h]`]`g`U`h]`c`b`
XY`NddUFY]`Yb`hci`hY`g`f`V`f]`h`f`Yh`
ei`N`Y`g`Vt`a`d`f`Y`b`b`Y`b`h`Y`g`X`U`b`[`Y`f`g`
Y`b`Vt`i`f`i`g`@`g`Y`b`Z`U`b`h`g`b`Y`X`c`]`Y`b`h`d`U`g`
c`i`Y`f`U`j`Y`W`NddUFY]" @`b`Y`h`c`n`U[`Y`Y`h`
`N`b`h`f`Y`h]`Y`b`d`U`f`N`i`g`U[`Y`f`b`Y`X`c`]`Y`b`h`d`U`g`
.hfY`Y`Z`Z`V`h`f`g`d`U`f`XYg`Y`b`Z`U`b`h`g`z`g`U`i`Z`

gŃg'cbh'd'i g'XY'8'Ubg'Yh'ei Ńg'g'cbh'
g' f] Y]`fg'

* A U]bhYb]f`ŃUddUfY]`Yh'gcb`VčfXcb`
XŃU]a YbhU]cb`c'fg'XY`U'dcfh'fY'XYg`
YbZUbhg'XY'a c]bg'XY'8'Ubg''

* 7Yh'UddUfY]`Ygh'XYgh]bfg`{`..hfY'i h]`]gf`
XUbg'XYg'Udd`]WU]cbg'Xca Ygh]ei Yg'Yh`
UbUc[i Yg'hY`Ygei Y'.

- `Yg' Vč]bg' W]g]bYg' ffgYfj fg' Ui`
dYfgcbbY`XYg'a U[Ug]bgž Vi fYUi I`
Yh' Ui hfYg' Ybj]fcbbYa Ybhg`
dfcZYgg]cbbYg'/

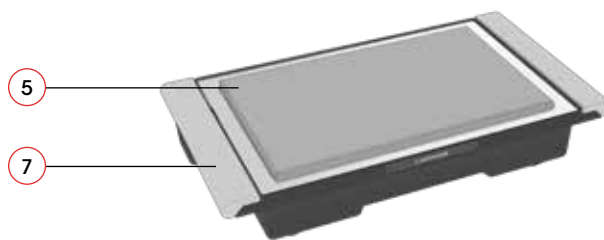
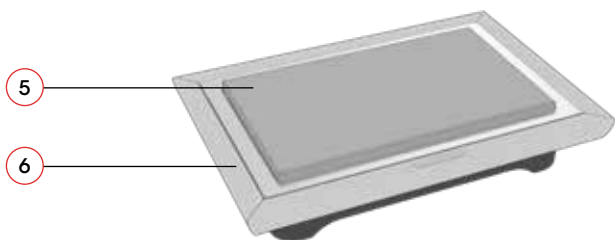
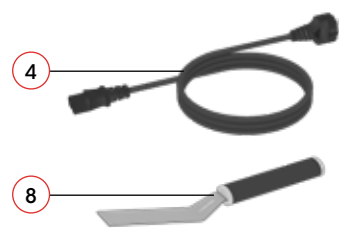
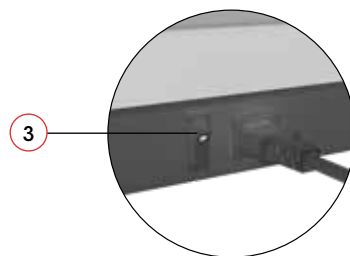
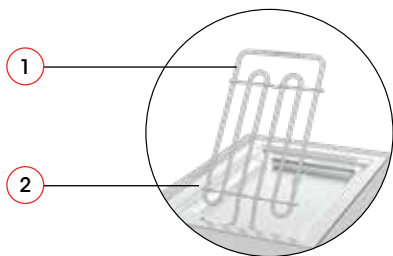
- `Yg'ZYfa Yg'/

- `Ń h]`]gU]cb'dUf`YgW]Ybhg'XYg`\` hYgž`
a chY'g'Yh'Ui hfYg'Ybj]fcbbYa Ybhg`{`
WUfUW, fY'fg]XYbh]Y`/

- `Yg' Ybj]fcbbYa Ybhg' XY' hmdY`
WUa VfYg'XŃ' hYg'

* 7Yg'UddUfY]g'bY'gcbh'dUg'XYgh]bfg`{`
..hfY'a]gYb'ZcbW]cbbYa YbhUi`a cmYb`
XŃ' bY'a]bi hfY]Y'Yi hfY]Yi fY'ci`dUf'i b`
gng, a Y`XY`Vč a a UbXY`{`X]ghUbW`
gfdUf'f''

* Dci f`Y` bYh'c'ntU[Y`XYg' dUfh]Yg' Yb`
VčbhUW]Uj YWXYg'U]a Ybhgž'gY'f'f'f'f'f'f`
Ui`dUfU[fUd`Y`Ä'9bhfYh]Yb`Ä''



Grill' Pierre® Deluxe
Type 199

Grill' Pierre® Classic
Type 249

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Résistance relevable
2. Rigole ramasse jus
3. Interrupteur lumineux marche/arrêt
4. Cordon amovible
5. Pierre de lave

Grill' Pierre® Deluxe Type 199 :

6. Cadre en bois verni

Grill' Pierre® Classic Type 249 :

7. Poignées en bois verni

Selon modèle :

8. Spatule / grattoir

CARACTÉRISTIQUES

- * Pierre de lave 37 cm x 23 cm
- * Résistance relevable
- * Rigole ramasse jus
- * Cadre ou poignées en bois vernis
- * Interrupteur lumineux marche/arrêt
- * Cordon amovible
- * Puissance : 1100W - 230V - 50Hz
- * Le cordon utilisé est un H05VV-F 3 G,0,75 mm²

Grill' Pierre® Deluxe Type 199 :

- * Cadre en bois verni

Grill' Pierre® Classic Type 249 :

- * Poignées en bois verni

Selon modèle :

- * Spatule / grattoir en inox

Ces appareils sont conformes aux Directives 2014/35/UE, 2014/30/UE, DEEE 2012/19/UE, RoHS 2011/65/UE, 2015/863/UE et au règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

ENVIRONNEMENT

Protection de l'environnement – DIRECTIVE 2012/19/UE

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.

MISE EN SERVICE ET UTILISATION

AVANT LA 1^{ÈRE} UTILISATION

- * En déballant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage ainsi que les sachets et autres étiquettes d'emballage.
- * Vérifiez que toutes les pièces et accessoires sont présents et sans défaut.
- * Déroulez complètement le cordon puis l'examiner attentivement avant son utilisation.
- * Un appareil neuf peut fumer et/ou dégager des odeurs lors de la première utilisation. Pour limiter ce dégagement de fumée et d'odeur, il est recommandé de laisser chauffer l'appareil à vide pendant 10 minutes puis laissez refroidir pendant environ 30 minutes.

UTILISATION DE L'APPAREIL

- * Placez votre appareil sur une surface plane.
- * Branchez votre appareil, basculez l'interrupteur, le voyant s'allume.
- * Préchauffez votre appareil pendant 30 minutes.
- * Procédez à un léger graissage de la pierre après le préchauffage, juste avant de démarrer la cuisson.
- * Salez la pierre généreusement avant de commencer à déposer vos aliments (facultatif).
- * Déposez vos aliments sur la pierre, retournez à mi-cuisson.
- * Au milieu du repas n'hésitez pas à racler votre pierre à l'aide d'un grattoir métallique pour enlever les résidus d'aliments restés collés sur la pierre. Graissez à nouveau légèrement.

ENTRETIEN

Toujours débrancher et laisser refroidir complètement l'appareil avant le nettoyage.

- * **Pierre** : racler votre pierre à l'aide d'un grattoir métallique pour enlever le maximum de résidus. Nettoyez la surface de la pierre avec une éponge et de l'eau chaude sans liquide vaisselle. Ne mettez jamais la pierre au lave-vaisselle. L'utilisation d'une paille de fer ou d'un tampon récurant est possible mais il peut faire perdre l'aspect brillant de la pierre (il n'y aura pas d'incidence sur le fonctionnement suivant). Séchez bien la pierre avant de la ranger sur l'appareil en vue de son stockage (cela évitera les phénomènes de condensation et d'oxydation).
- * **Parties en bois** : un léger coup d'éponge humide suffit, ensuite bien sécher avec un chiffon sec.
- * **Bac métallique** : relevez la résistance et nettoyez avec une éponge humide avec

un peu de détergent, rincez toujours avec l'éponge humide, ensuite bien sécher avec un chiffon sec.

- * **Résistance** : en principe ne pas la nettoyer. En cas de besoin, utilisez éventuellement une brosse à poils durs.

Attention :

Ne pas faire couler d'eau sur les parties électriques.

Ne trempez jamais votre appareil dans l'eau.

CONSEILS ET RECETTES

Attention : ne jamais mettre au contact de la pierre des aliments trop acides tels que des produits vinaigrés, moutarde, cornichons, pickles, etc.

La cuisson sur la pierre s'inscrit parfaitement dans la ligne actuelle d'une cuisine légère et diététique, saine et naturelle, car elle permet de conserver intactes les qualités gustatives et les vitamines des aliments. La pierre accumule les calories et les restitue lentement et uniformément au cours de la cuisson.

Les ingrédients de la « soirée pierre » sont :

* **Viandes** : (de préférence les moins grasses)

Bœuf : filet et steak

Veau : escalope, filet

Volaille : escalope, filet, émincé de poulet, de dinde, aiguillette ou filet de canard

Porc : filet, rôti, côtes, bacon.

* **Poissons** : tous les poissons en filet ou en tranche (ex : saumon).

* **Crustacés** : langoustines, écrevisses, coquilles St-Jacques, noix de pétoncles, gambas, etc.

* **Légumes** : champignons en fines lamelles, oignons en rondelles, courgettes en fines tranches, poivrons verts ou rouges pour la saveur et le plaisir des yeux, petites tomates coupées en deux, etc.

* **Accompagnements** : sauces, mayonnaise, citron, harissa, persillade, ail, curry, herbes de Provence, etc.

* **Fruits** : bananes, pommes, poires, etc.

Préparation des viandes et poissons :

* **Viandes** : coupez la viande en tranches fines de 0,5 à 1 cm d'épaisseur sur une largeur de 2 à 4 cm.

* **Poissons** : coupez les filets en bandes de 2 à 4 cm de largeur. Vous pouvez également préparer des mini-brochettes dressées sur des baguettes en bois, pour cela coupez la viande ou le poisson en cubes de 1,5 cm de côté.

Le secret du chef :

La cuisson des légumes étant plus lente que celle des viandes, mettez tous vos légumes à cuire sur la pierre. Lorsque la cuisson est avancée, regroupez-les dans un coin afin de ménager de la place pour les viandes.

Un seul mot d'ordre pour ce repas convivial : amusez-vous et laissez libre cours à votre imagination pour inventer de nouvelles recettes. Vous trouverez dans les pages suivantes quelques propositions de recettes originales.

En aucun cas cet appareil n'a été conçu pour remplacer un grill électrique ou à charbon de bois. N'essayez donc pas d'utiliser votre appareil pour saisir de très grosses pièces de viande ou un gros poisson entier.

RECETTES

(préparations pour 6 personnes)

LA PIERRE ACAPULCO

Ingrédients : 1 kg de rumsteck – 500 g de bacon – 1 poivron rouge – 1 poivron vert – curry, sel, poivre – 2 à 3 cuillères à soupe d'huile – 2 gousses d'ail.

Coupez la viande en petites lamelles de 2 à 4 cm et de 0,5 à 1,5 cm d'épaisseur. Émincez les poivrons et le bacon en fines lamelles. Pilez l'ail avec le sel, le poivre, le curry et ajoutez l'huile. Mélangez à la viande dans un saladier. Faites cuire d'abord les légumes, puis la viande.

LA PIERRE À LA NIÇOISE

Ingrédients : 1,2 kg de filet de veau coupé en lamelles – 2 courgettes – 2 tomates – 2 aubergines – sel, poivre, paprika – 1/2 poivron – 2 gros oignons émincés – 3 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Mélangez dans un saladier les lamelles de veau avec l'huile d'olive et les légumes. Ajoutez sel, poivre et paprika et remuez. Cuisez par petites portions.

LA PIERRE BOURGUIGNONNE

Ingrédients : 250 g de rognons de veau – 250 g de foie de porc – 250 g de longe de veau – 250 g de faux filet de bœuf – 1/4 de litre de bouillon de volaille – 250 g de foie de veau – vin rouge et 5 clous de girofle – sel, poivre, vinaigre à l'échalote.

Coupez en lamelles les différentes viandes, mélangez-les dans un saladier accompagnées de sel, de poivre et de vinaigre à l'échalote. Dans un autre récipient, mélangez le bouillon de volaille avec 25 cl de vin et les clous de girofle (laissez reposer cette préparation au moins 30 mn pour que les clous de girofle rendent leur parfum). Faites cuire les viandes. Versez à l'aide d'une petite cuillère le bouillon sur les viandes juste avant de les déguster.

LA PIERRE DES ÎLES

Ingrédients : 400 g de lotte – 4 kiwis – 1 boîte d'ananas en morceaux – 2 citrons verts – 400 g de sole – 1/2 verre de liqueur de rhum.

Mélangez dans un saladier les lamelles de poisson avec les fruits découpés en cubes. Ajoutez le jus des citrons et le rhum. Laissez macérer pendant 30 mn. Faites cuire par petites portions.

LA PIERRE MAÏS

Ingrédients : 900 g de carré d'agneau – 1 petite boîte de maïs – 2 escalopes de dinde – 1 petite boîte d'ananas en morceau – 4 tomates – sel, poivre, huile végétale, paprika.

Coupez le carré d'agneau, les escalopes et les tomates en lamelles. Mélangez le tout dans un saladier avec le maïs et l'ananas. Assaisonnez avec le sel, le poivre, le paprika et 2 à 3 cuillères d'huile. Faites cuire par petites portions.

LA PIERRE NORVÉGIENNE

Ingrédients : 350 g de saumon frais – persil haché – 2 pots d’œufs de lump – 350 g de sole – 350 g de hareng fumé doux – 2 petits verres de vodka.

Coupez les poissons en fines lamelles et mélangez-les dans un saladier avec les œufs de lump et le persil haché.

Arrosez la préparation avec de la vodka et laissez macérer 30 mn. Faites cuire vos petits morceaux de poisson sur la pierre. Accompagnez de toasts grillés recouverts de beurre frais salé.

LES PIERRES DESSERTS :

Pour apprécier pleinement ces recettes, nous vous conseillons de nettoyer votre pierre complètement ou d’utiliser une deuxième pierre que vous pourrez vous procurer auprès de votre revendeur habituel.

LA PIERRE CHOCOLAT

Ingrédients : chocolat noir pour dessert – crème fraîche liquide – 2 oranges – 2 bananes – 2 pommes – 2 poires – ananas en boîte.

Épluchez complètement tous les fruits. Coupez-les en lamelles ou en cubes. Faites fondre le chocolat dans une casserole. Ajoutez une larme de cognac et la crème fraîche.

Disposez près de chaque invité un petit bol avec du chocolat fondu. Faites cuire les fruits sur la pierre et trempez-les dans le chocolat avant de les déguster.

LA PIERRE VANILLE

Ingrédients : 5 bananes – 3 pommes – 2 poires – 2 boîtes d’ananas – 5 pêches – crème fraîche liquide – sucre glace vanillé – sirop de fraise.

Préparez un bol pour chaque convive contenant la crème fraîche additionnée de sirop de fraise. Trempez les fruits découpés en cubes et en rondelles dans le sucre glace vanillé.

Faites cuire sur la pierre. Quand les fruits sont bien dorés, trempez-les dans la crème fraîche avant de les déguster.

CONDITIONS DE GARANTIE

Garantie des appareils électroménagers LAGRANGE®.

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 UNIQUEMENT, EN AUCUN CAS AUX UTILISATIONS PROFESSIONNELLES OU SEMI PROFESSIONNELLES.

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le Constructeur pour défauts ou vices cachés selon les articles 1641 à 1649 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**®. Pour pouvoir bénéficier de cette garantie, l'utilisateur devra impérativement présenter une copie de facture précisant la date d'achat de l'appareil.

Durée de disponibilité des pièces détachées

Conformément à l'article L 111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange que nous prévoyons pour un produit réparable est de 5 ans à partir de sa date de fabrication. Toutefois, cette disponibilité n'est garantie que dans le pays où le produit a été acheté.

Frais de port des retours

Après la première année qui bénéficie de la garantie distributeur, vous n'aurez à supporter que les frais de port retour en usine, la réexpédition sera faite à nos frais dans les meilleurs délais.

Si vous avez d'autres questions sur nos produits, vous pouvez nous contacter à l'adresse suivante :

LAGRANGE®

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

France

E-mail : conso@lagrange.fr

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees deze handleiding aandachtig door en bewaar hem zodat u hem later nog kunt raadplegen.

- * 7cbhfc`YYf` cZ` XY` bYhgdUbb]b[`cj YfYYb_ca hi` a Yh` XY` gdUbb]b[`UUb[Y[Yj Yb`cd` \Yh]XYbh]UWh]Yd`UUhY` j Ub` \Yh`UddUfUUh`
- * Fc` \YhigbcYf`j c`YX][`i`]hYb`]bgdYMYf` X]hincf[j i` X][`U] cfYbg` \YhY` [YVfi ` _Yb`
- * ~~b~~X]Yb` \Yh`bYh`gbcYf` VYgWUX][`X`]g` a cYh` \Yh`j Yfj Ub[Yb` k` cfXYb` Xccf`
LAGRANGEžX]YbgigYfj]WX]Ybgh` cZYYb`dYfgccb`a YhYYb` [Y` ^k` UUFX][` _k` U`]UWh]Y` Yb` [cYX[Y`_Yi` fX` Xccf`
LAGRANGE ` ca` ` [Yj` UUF` ^Y` g]hi` Uh]Yg`h`j` ccf`_ca` Yb`

- * ; YVfi ` _V` ^ [YVfi ` _j` Ub` YYb` j YfYb[gbcYf`Uh]`X`YYb`a` cXY`i`]h[Yfi` gh` a` YhYYb` [YUUF`X` V`bh`UWh]Yb` XfUUXg`VW]Y` a` Yh`YYb` X]Ua` YhYf` j` Ub` 0"75` a` a` 2` cZ` [fchYf`
- * D`UUh]g`i` k` `UddUfUUh]j` Yf`j` Yfk`]XYfX` j` Ub` j` ccfk` YfdYb` X]Y` [Ya` U`_Y`]^` cbhj` \Ua` VUUF`n]`b` f[cfX]`b`Yb`Å` E`
- * D`UUh]g` \Yh` UddUfUUh`bcc]`hi` cd` YYb` k` Ufa` Y` cbXYf[fcbX` cZ`]b` XY` Vi` i` fh` j` Ub` cdYb` j` i` i` f`
- * @Uh` \Yh` UddUfUUh`bcc]`hincbXYf`hc`Yn]W`h` k` UbbYYf` \Yh` UUb` gh`UUh`
- * < Yh` UddUfUUh`]g`i`]h]g`i`]hYbX` VYgh`Ya` X` j` ccf` \i`]g`ci` XY`]^` [YVfi ` _cd` XY`a` Ub]Yf` ncU`g` VYgW`fYj` Yb`]b` XY` \Ub` X`Y]X]b[` "
- * 8ca` dY` \Yh` UddUfUUh`bcc]`hincbXYf`]b` k` UhYf` cZ` k` Y`_Y` Ub`XYfY` j` cY]g`hcZ` XU`b`

cc_ž'cc_'b]Yh'V]^\\Yh'gW'ccba U_Yb'
cZ'ca 'Ub'XYfY'fYXYbYb''B]Yh'[YgW'_h
j'ccf'XY'j'UUh'k Uga UW']bY''

* ; YVfi [_Yb'VYk UUF'\\Yh'UddUfUUh'b]Yh'
Vi]hYb'cZ]b'XY'fY[Ybž'nYh'\\Yh'cd'YYb'
Xfc[Y'd'UUhg''

* J Yfd'UUhg' \\Yh'UddUfUUh'bcc]h'Xccf'
UUb'\\Yh'gbcYf'hY'hfY__Yb''Ncf['Yfj'ccf'
XUh'\\Yh'gbcYf'b]Yh'dYf'cb[Y'i _Yf[Ybg'
UW'hYf' _Ub' V']↑Yb' \\U_Ybž' ca 'hY'
j'ccf'_ca Yb'XUh'\\Yh'UddUfUUh'j'U'h'

* Fc''\\Yh'gbcYf'b]Yh'ca ' \\Yh'UddUfUUhž'
j'YfXfUU]'\\Yh'b]Yh'Yb'ncf['XUh'\\Yh'b]Yh'
]b'W'cbhUW'h'_Ub'_ca Yb'a Yh'XY'k Ufa Y'
cbXYfXY'Yb'j'Ub'\\Yh'UddUfUUh'

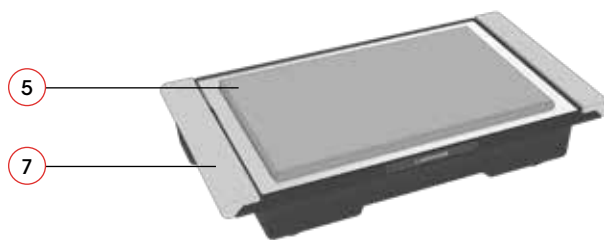
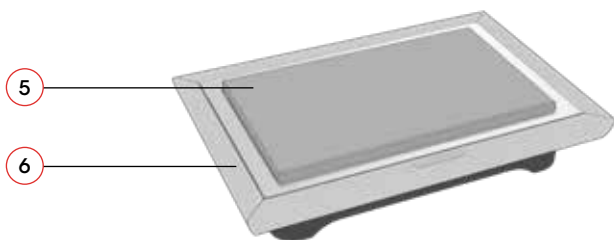
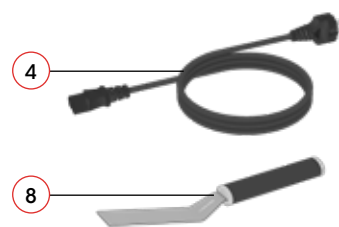
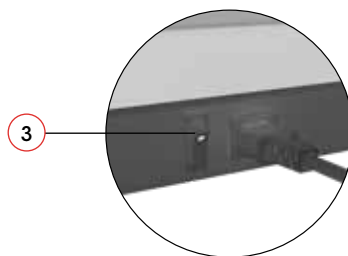
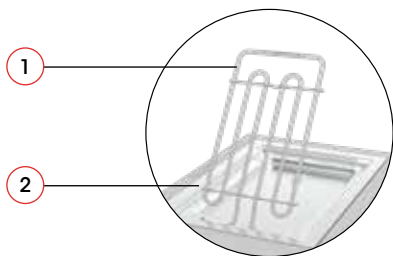
* @Yh'cd. \\YYh'cdYfj' _U''8Y'hYa dYfUhi i f'
j'Ub'hcY[Ub'_Y]^_Y'cddYfj' _U__Yb' _Ub'
\\cc['n]'b'k UbbYYf' \\Yh'UddUfUUh']b'
k Yf_]b[]g'FUU_XY'a Yh'U'Yb'cbXYfXY'Yb'

j'Ub'\\Yh'UddUfUUh'b]Yh'UUb'hYfk]^\\Yh'
UUbghUUhž'XYnY'n]'b'\\YYh'

* 8]h'UddUfUUh'_Ub' [YVfi [_h'k c fXYb'
Xccf'_]b'XYfYb'j'Ub'8' 'UUF'Yb'ci XYf'
Yb' dYf'gcbYb' a Yh' j'Yfa]b'XYfXY'
Zhg]Y_Yž' gYb'gcf]gW'Y' cZ' a Yb'hU'Y'
W'dUW'hY]hYb'cZ [YVfY'_UUb'Yfj'Uf]b['
cZ'_Ybb]gž'k UbbYYf'Yf'hcYn]W'h'k c fXh'
[Y'ci XYb'cZ'k UbbYYf'n]^]b'g'f'i W'h]Yg'
\\YVYb' [Y_fY[Yb'VYh'fYZZYb'XY' \\Yh'
j'Y'] [Y' [YVfi [_j'Ub'\\Yh'UddUfUUh'Yb'
XY'V]^_ca Yb'XY' [Yj'UfYb'VY[f]'d'Yb''
?]b'XYfYb'a c[Yb'b]Yh'a Yh'\\Yh'UddUfUUh'
gd'Y'Yb'' G'W'ccba UU'_Yb'cbXYf'ci X'
UUb'\\Yh'UddUfUUh'ni ''Yb'b]Yh'k c fXYb'
i]h[Yj'cYfX'Xccf'_]b'XYfYbž'hYbn]'XYnY'
ci XYf'n]'b'XUb'8' 'UUF'Yb'Yf'hcYn]W'h'
cd'\\Yb' [Y'ci XYb'k c fXh'

- * <ci X`YhUddUfUUhYb`Yhgb`cYfYfj Ub` Vi]hYb`YhVYfY[_j Ub`_j]bXYfYb`ĉb[Yf` XUb`8`UUF"
- * 8]hUddUfUUh]gVYXcY`X`j ccf`[YVfi]_` j ccf`\i]g\ci XY`^Y`Yb`XUufa YY`hY` j Yf[Y]^Yb`XcY`Y]bXYbž`ncU`g
 - XY` dYfgc`bYY`g_Yi`_Yb` j Ub` k]b_Y`gž`_Ubhc`fYb`Yb` UbXYfY` k Yf_ca [Yj]b[Yb/
 - VcYfXYf]Yb/
 - [YVfi]_` Xccf` [UghYb` j Ub` \chY`gž` a chY`g` Yb` UbXYfY` cj YfbUW`h]b[g[Y`Y[Yb\YXYb/
 - UW`a a cXUh]Y`j Ub`Yh`m`dY`6YX`/` 6fYU_ZUgh"

- * 8YnY` UddUfUUhYb`n]b`b]Yh`VYXcY`X` ca` [YVfi]_h`hY`k`cfXYb`a`Yh`YYb` YI`hYfbY`h]XgW`U_Y`UUF`cZ`YYb` UZghUbXgVYX]Yb]b["
- * FUUXd`YY[`XY`dUfU[fUUZ`Ā`c`bXYf\ci`XÄ` j ccf`\Yh`fY]b][Yb`j Ub`XY`cbXYfXY`Yb` X]Y`]b`V`b`h`UW`h`_ca`Yb`a`Yh`j`c`YX`gY"



Grill' Pierre® Deluxe
Type 199

Grill' Pierre® Classic
Type 249

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

1. Afneembare weerstand
2. Opvangrand voor vleessap
3. Verlichte aan/uit-schakelaar
4. Afneembaar snoer
5. Lavasteen

Grill' Pierre® Deluxe Type 199:

6. Kader van gelakt hout

Grill' Pierre® Classic Type 249:

7. Handgrepen van gelakt hout

Afhankelijk van model:

8. Spatel / schraper

TECHNISCHE KENMERKEN

- * Lavasteen 37cm x 23cm
- * Opklapbare weerstand
- * Gleuf voor het opvangen van het bakvocht
- * Kader of handgrepen van gelakt hout
- * Verlichte aan/uit-schakelaar
- * Afneembaar snoer
- * Vermogen: 1100W - 230V - 50Hz
- * De gebruikte kabel is een H05VV-F 3 G 0,75 mm²

Grill' Pierre® Deluxe Type 199:

- * Kader van gelakt hout

Grill' Pierre® Classic Type 249:

- * Handgrepen van gelakt hout

Afhankelijk van model:

- * Spatel / schraper

Deze apparaten voldoen aan de richtlijnen 2014/35/EU, 2014/30/EU, AEEA 2012/19/EU, RoHS 2011/65/EU, 2015/863/EU en aan de EU richtlijn inzake aanraking met levensmiddelen 1935/2004.

MILIEU

Milieubescherming – RICHTLIJN 2012/19/EU

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen moeten elektrische apparaten aan het einde van hun levensduur verwijderd worden volgens nauwkeurig vastgestelde regels en is medewerking van zowel leverancier als gebruiker noodzakelijk.

Daarom mag uw apparaat, zoals aangegeven met het symbool op het etiket, in geen geval in een afvalbak voor huishoudelijk afval weggegooid worden.

Het is uw verantwoordelijkheid om dit apparaat aan het einde van zijn levensduur in te leveren bij een afvalinzamelingspunt bestemd voor elektrische en elektronische huishoudelijke apparaten. Neem voor informatie met betrekking tot de inzameling en de recycling van afgedankte apparaten contact op met uw lokale autoriteiten, de vuilophaldienst of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.



HET APPARAAT AANZETTEN EN GEBUIKEN

EERSTE INGEBRIJKNEMING

- * Let er bij het uitpakken van het apparaat op dat u alle zakjes, stickers, opvulblokken en verpakkingsetiketten verwijdert.
- * Controleer of alle onderdelen en accessoires aanwezig en in goede staat zijn.
- * Rol het snoer volledig uit en inspecteer dit zorgvuldig alvorens het te gebruiken.
- * Een nieuw apparaat kan roken en/of geur afgeven bij het eerste gebruik. Om rook en geuren te beperken, wordt geadviseerd het apparaat gedurende 10 minuten leeg te laten opwarmen en het daarna 30 minuten te laten afkoelen.

HET APPARAAT KLAARZETTEN

- * Het apparaat op een vlakke ondergrond plaatsen.
- * De stekker in het stopcontact steken en de schakelaar aanklikken, Het oranje controlelampje gaat branden.
- * Het apparaat gedurende 20 tot 30 minuten laten opwarmen.
- * De grillsteen lichtjes invetten net na het voorverwarmen en alvorens te grillen.
- * Wat zout strooien op de lavasteen (niet verplicht) alvorens het voedsel er op te leggen.
- * Het voedsel op de steen leggen en het omdraaien als het halfgaar is.
- * Halfweg de maaltijd mag u gerust een metalen schraper gebruiken om de aangebakken voedselresten van de steen af te schrappen. Grillsteen opnieuw lichtjes invetten.

ONDERHOUD

Steeds de stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat volledig laten afkoelen alvorens het te reinigen.

- * **Grillsteen:** Met behulp van een metalen schraper zo veel mogelijk de aangebakken voedselresten van de grillsteen afkrabben. De oppervlakte van de steen reinigen met een spons en warm water zonder afwasmiddel. Staalwol of een schuurspons gebruiken om te reinigen is wel mogelijk, maar kan de glans van de steen verdoffen (dit heeft evenwel geen effect op de goede werking ervan). De steen goed droogmaken alvorens het apparaat op te bergen (om condensatie en oxidatie te vermijden).
- * **Houten onderdelen:** Licht reinigen met een vochtige spons is voldoende en vervolgens goed drogen met een droge doek.
- * **Metalen opvangbak:** De weerstand verwijderen en de opvangbak reinigen met een vochtige spons en wat reinigingsmiddel,

schoonspoelen met een vochtige spons en vervolgens goed droogmaken met een droge doek.

- * **Weerstand:** In principe de weerstand niet reinigen. Indien toch nodig, dan eventueel een ruig borsteltje gebruiken.

Opletten dat er geen water loopt over de elektrische onderdelen.

Nooit het apparaat onderdompelen in water.

RAADGEVINGEN EN RECEPTEN

Opgelet: Breng nooit voedingsmiddelen in aanraking met de grillsteen die te zuur zijn, zoals producten met veel azijn, mosterd, augurken, pickles enz...

Grillen met een lavasteen ligt helemaal in de actuele trend van licht koken en van de reformkeuken, en is bovendien gezond en natuurlijk want dankzij het grillen blijven de voedingswaren hun smaakqualiteiten en vitamines behouden. De grillsteen verzamelt de calorieën. Die calorieën worden tijdens het roosteren op een geleidelijke en gelijkmatige manier terug in het voedsel gebracht.

De ingrediënten voor een geslaagd avondje „steengrillen“ zijn de volgende:

* **Vlees:** (bij voorkeur minder vet vlees)

Rundvlees: runderhaas en biefstuk

Kalfsvlees: kalfslapjes, kalfshaas

Gevogelte: lapjes, filet, sneetjes kip of kalkoen, reepjes eendenvlees of eendenfilet

Varkensvlees: varkensfilet, varkensgebraad, varkenskotelet, spek.

* **Vis:** alle vissoorten in de vorm van filet of moot (vb.: zalmmoten).

* **Schelpdieren:** langoustines, rivierkreeft, sint-jakobsschelpen, kamschelpen, gamba 's enz.

* **Groenten:** paddestoelen in fijne schijfjes, uien in ronde schijfjes, dunne courgette-schijfjes, groene of rode pepers (ofwel voor de smaak ofwel voor het plezier van het oog), kleine tomaatjes in twee gesneden, enz.

* **Voor de afwerking:** sauzen, mayonaise, citroen, harissa (hete saus van rode pepers), peterselie, look, curry, Provençaalse kruiden, enz.

* **Fruit:** bananen, appelen, peren, enz.

Het bereiden van vlees en vis:

* **Vlees:** het vlees snijden in dunne lapjes van 0,5 tot 1 cm dik, en van 2 tot 4 cm breed.

* **Vis:** de visfilets in repen van 2 tot 4 cm breed snijden. U kunt ook kleine brochetten klaarmaken: het vlees of de vis in blokjes van 1,5 cm snijden en op houten pennen prikken.

Tip van onze chef-kok:

Omdat het roosteren van groenten langer duurt dan het roosteren van vlees, eerst de groenten op de grillsteen leggen.

Na een tijdje grillen, de groenten opzij schuiven naar een hoek van de steen, en het vlees op de steen leggen.

Tip voor een gezellige maaltijd: vermaak u, laat uw verbeelding de vrije loop gaan om zo tot nieuwe recepten te komen. Op de volgende bladzijden vindt u enkele originele recepten.

Dit apparaat is in geen geval gemaakt om een elektrische grill of een houtskoolgrill te vervangen. Dit apparaat dus nooit gebruiken voor het roosteren van grote stukken vlees of voor een vis in zijn geheel.

RECEPTEN

(bereidingen voor 6 personen)

STEENGRILLEN „A LA ACAPULCO“

Ingrediënten: 1kg rumpsteak – 2 tot 3 soeplepels olie – 500g spek – curry, zout en peper – 1 rode peper – 2 teentjes knoflook – 1 groene peper.

Het vlees snijden in reepjes van 2 tot 4cm breed, en van 0,5 tot 1,5cm dik. De pepers en het spek in dunne reepjes snijden. De knoflook fijnstampen en mengen met zout, peper, curry. De olie er bij voegen. De stukken vlees onder elkaar mengen in een kom. Eerst de groenten roosteren en vervolgens het vlees.

STEENGRILLEN „A LA NIÇOISE“

Ingrediënten: 1,2kg kalfshaas in reepjes gesneden – 2 courgettes – 2 tomaten – 2 aubergines – paprika, zout en peper – ½ peper – 2 grote uien in schijfjes gesneden – 3 soeplepels olijfolie.

In een kom de kalfsreepjes met de olijfolie en de groenten door elkaar mengen. Kruiden met paprika, zout en peper. Mengten. Roosteren in kleine porties.

„BOURGONDISCH“ STEENGRILLEN

Ingrediënten: 250g kalfsnieren – 250g varkenslever – 250g kalfsnierstuk – zout en peper, sjalottenazijn – 250g rosbief – ¼ liter bouillon van gevogelte – 250g kalfslever – rode wijn en 5 kruidnagels.

De verschillende soorten vlees in reepjes snijden en vervolgens in een kom onder elkaar mengen. Zout, peper en sjalottenazijn er bij. In een andere kom, de bouillon mengen met 25cl rode wijn en de kruidnagels Deze bereiding minstens 30min. laten rusten opdat de kruidnagel smaak geeft aan het mengsel. Het vlees roosteren. Gebruik een lepeltje om het vlees te overgieten met de bouillon alvorens het te serveren.

„EXOTISCH“ STEENGRILLEN

Ingrediënten: 400g zeeduivel (lotte) – 4 kiwi's – 1 blik ananas in stukjes – 2 groene citroenen – 400g tong – ½ likeurglas met rum.

In een mengkom de visreepjes mengen met de in blokjes gesneden vruchten. Citroensap en rum er bij gieten. Laten weken gedurende 30min. Roosteren in kleine porties.

STEENGRILLEN MET MAÏS

Ingrediënten: 900g lamsrib – 2 kalkoenlapjes – 1 doosje maïskorrels – 1 blik ananas in stukjes – 4 tomaten – zout en peper, paprika, plantaardige olie.

De lamsrib, de kalkoenlapjes en de tomaten in reepjes snijden. Alles mengen in een kom, samen met de maïs en de ananas. Kruiden met paprika, zout en peper. 2 tot 3 lepels olie er bij. Roosteren in kleine porties.

STEENGRILLEN „OP ZIJN NOORS“

Ingrediënten: 350g verse zalm – gehakte peterselie – 2 potjes kaviaar – 350g tong – 350g licht gerookte haring – 2 glaasjes wodka.

De vis in fijne reepjes snijden en in een kom mengen samen met de kaviaar en de gehakte peterselie. De bereiding overgieten met wodka en laten intrekken gedurende 30min. De stukjes vis roosteren op de steen. Serveren met geroosterd brood en verse gezouten boter.

GARANTIEVOORWAARDEN

Garantie voor elektrische huishoudelijke apparaten van LAGRANGE

De garantie van dit apparaat is **2 jaar**.

Wilt u de garantie gratis met een jaar verlengen, schrijf u dan in op de website van LAGRANGE (www.lagrange.fr).

De garantie geldt voor onderdelen en manuren en dekt fabricagefouten. Buiten de garantie vallen: beschadiging die voortkomen uit verkeerd gebruik of het niet naleven van de gebruiksaanwijzing en schade door vallen.

DEZE GARANTIE IS UITSLUITEND VAN TOEPASSING OP HUISHOUDELIJK GEBRUIK, EN IN GEEN GEVAL OP PROFESSIONEEL OF SEMIPROFESSIEEL GEBRUIK.

De wettelijk verplichte garantie van de verkoper sluit in niets de wettelijke garantie van de producent uit voor wat betreft fabricagefouten of verborgen gebreken, volgens artikel 1641 tot 1649 van het Franse Burgerlijk Wetboek.

Neem bij storingen of slecht functioneren contact op met uw verkoper. In geval van een technisch defect binnen 8 dagen volgend op de aankoopdatum wordt het apparaat vervangen.

Na het verstrijken van deze periode wordt het apparaat gerepareerd door de klantenservice van LAGRANGE.

Om aanspraak te kunnen maken op deze garantie is de gebruiker verplicht een kopie van de factuur te overleggen waarop de aankoopdatum vermeld staat.

Beschikbaarheidsduur van reserveonderdelen

In overeenstemming met artikel L111-2 van de Franse consumentenwet is de duur van beschikbaarheid van reserveonderdelen die wij op voorraad houden voor repareerbare producten 5 jaar vanaf de productiedatum.

Echter, deze beschikbaarheid wordt uitsluitend gegarandeerd in het land van aankoop van het product.

Portokosten van retourzendingen

Na het eerste jaar, dat onder de fabrieksgarantie valt, hoeft u slecht de portokosten voor retourzendingen naar de fabriek te betalen, de verzendkosten worden door ons betaald onder de snelste leveringstermijn.

Neem voor andere vragen over onze producten contact met ons op via het volgende adres:

LAGRANGE

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

Frankrijk

E-mail : conso@lagrange.fr

SICHERHEITSHINWEISE

Diese Betriebsanleitung sorgfältig durchlesen und zum späteren Nachschlagen aufbewahren.

- * y VYfdĚ ZYbžcV'X]Y'BYmgdUbbi b['a]h XYb'5b[UYyb'Ui ZXYa 'HrdYbgW.]X'XYg' ; Yf}hYg'~ VYfY]bgh]a a h"
- * ?UWY'j c`gh} bX]['UMk]WY'b'i bX'j cf' XYa ; YVfUi W'gcf[Z] h]['df' ZYb"
- * K Ybb'XUg'BYm_UVY' VYgW'}X][h]gž a i gg'Yg'Xi fW' **LAGRANGE** ž gY]bYb' ?i bXYbX]Ybgh'cXYf'Y]bY'j cb' **LAGRANGE** ni [Y'UggYbY' : UW_fUZhYfgYmhk YfXYbž'i a ; YZU'fYb' ni 'j Yfa Y]XYb"
- * 9]b' J Yf' } b[Yfi b[g_UVY' XUFZ bi f' VYbi hmh' k YfXYbž' k Ybb' Yg'

- Y]bYb' A UggYUbgW' i gg' i bX' Y]bYb' 8fU\ hei YfgW'b]h' j cb' a]bXYghYbg 0"75'a a 2'VYg]mh'
- * 8Ug' ; Yf} h' b]W'h']b' XYf' B } \ Y' Ybhm' bXVUFYf' ; Y[Ybgh} bXY'Ui Zgh' Yb' f] cf\ } b[Y' "" Ł
 - * 8Ug' ; Yf} h' b]Ya U'g' Ui Z' Y]bY' \ Y]EY' C VYfU} W'Y' gh' Yb"
 - * 8Ug' ; Yf} h' b]Ya U'g' i bVYUi Zg]W'h][h' 'UggYbž'k } \ fYbX'Yg']b' 6Yhf]YV']gh"
 - * 8Ug' ; Yf} h' XUFZbi f' Z' f' \ } i g]W'Y'Nk W'W'Y' i bX'YbghdfYW'YbX'XYf' 5b[UYyb'XYf' 6YX]Ybi b[gUb'Y]hi b[' j Yfk YbXYhi k YfXYb"
 - * 8Ug' ; Yf} hb]Ya U'gni f'FY]b][i b['cXYf' Ui g'UbXYfYb' ; f' bXYb']b' K UggYf'cXYf' Y]bY' UbXYfY' : ~ gg][_Y]h'Y]b'Ui W'Yb" B]Ya U'g']b' XYf' Gd' `a UgW']bY'fY]b][Yb"

- * 8Ug; Yf} h' b]W h' ja ' : fY]Yb' cXYf' ja ' FY[Yb' j Yfk YbXYb' cXYf' U' i ZYk U\ fYb" 5b' Y]bYa ' hfcW_YbYb' Cfhj YfgU' i Yb"
- * 8Ug; Yf} h' b]Ya U' g' Xi fW' N]Y\ Yb' Ua ' ?UVY' VYk Y[Yb" G]W YfghY' Ybž' XUgg' g]W' XUg'B Ym_UVY' b]W'hj YfgY\ Ybh]W' j Yf\ U_Yb' _Ubbž' i a' Y]b' < Yfi bhYfZU' Yb' XYg; Yf} hg' ni' j Yf\]bXYfb"
- * 8Ug?UVY' b]W'h' i a' XUg; Yf} h' k]W_Y' bž' b]W'h' j YfXfY\ Yb' i bX' XUfU' i Z' UW'hYbž' XUgg' Yg' b]W'h' a']h' \Y]EYb' H]Y' Yb' XYg; Yf} hg']b' ?cbhU_h_ca a' h'
- * @UggYb' G]Y' cd.' \YYh' cddYfj' U' _" 8Y' hYa dYfU' i i f' j Ub' hcY[Ub_Y'] ^_Y' cddYfj' U' _Yb' _Ub' \cc['n]' b' k UbbYf' \Yh' UddUfU' h']b' k Yf_]b[']gh" 8]Y' A YhU' hY]Y' XYg; Yf} hg' k } \fYbX' XYg

- 6Yhf]WVg'b]W'hVYf' \fYbž'XU'X]YgY'gY\ f' \Y]E'k YfXYb"
- * 8]YgYg; Yf} hXUfZj cb'?]bXYfbUV8' \U' fYb' i bX' j cb' DYfgcbYb' a']hY]b[YgW' f} b' _hYb' _" fdYf']W' Ybž' gYb' gcf]gW' Yb' cXYf' [Y]gh[Yb: } \][_]hYb' cXYf' a' Ub[YbXYf' 9fZU' fi b[' i bX' ?Yb' b' h' b]g' j Yfk YbXYh' k YfXYbž' j c' fU' i g[YgY' m' hž' g]Y' \ UVYb' Y]bY' 5i Zg]W'h' cXYf' 5b' Y]h' i b[' Z' f' XYb' g]W' YfYb; YVfU' W' XYg; Yf} hYgYf\ U' hYb' i bX' j YfgY\ Yb' X]Y' XUa']h' j YfVi bXYbYb' ; YZU' fYb" ?]bXYf' X' fZYb' a']hXYa' ; Yf} h' b]W'hgd]Y' Yb" 8]Y' FY]b][i b[' i bX' DUY[Y' Xi fW' XYb' 6Ybi mYf' X' fZYb' b]W'h' j cb' ?]bXYfb' Xi fW[YZ' \fh' k YfXYbž' Yg' gY] XYbbž' g]Y' g]bX' } hYf' U' g' 8' \U' fY' i bX' k YfXYb' XUVY] VYU' i Zg]W'h] [h'

* 8Ug; Yf} hi bX'gY]b'BYm_UVY'a ~ ggYb'
Ui EYf\UV'XYf'FY]Wk Y]hY'j cb'?)bXYfb'
i bhYf'8'>\fYb'Ui ZYk U\fhk YfXYb"

* 8]YgYg; ; Yf} h']gh' Z' f' XYb' 9]bgUlm'
]b' <Ui g\U'hYb' i bX' } \b']WYb'
5bk YbXi b[Yb'j cf[Yg\Ybžk]Y'n"6".

- ?~ WYbVYfY]WY'Z' f' A]hufVY]hYf']b'
; YgW} ZhYbž 6~ fcg' i bX' UbXYfYb'
dfcZYgg]cbY`Yb' l a [YVi b[Yb/

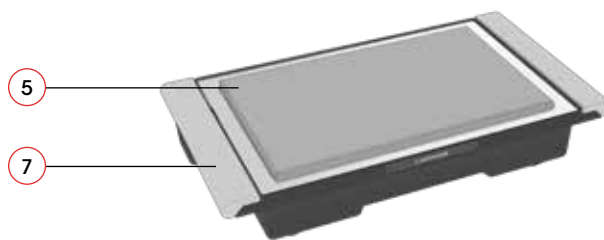
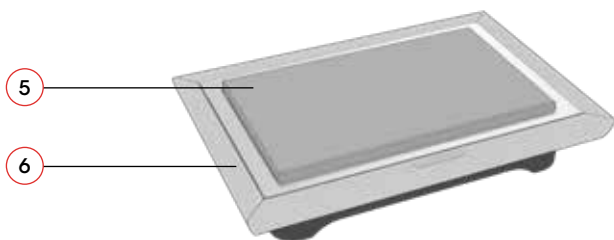
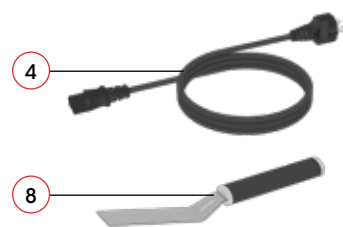
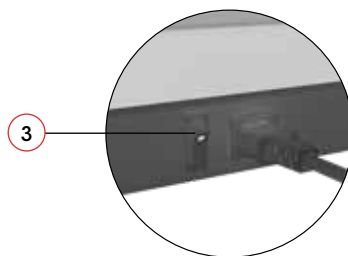
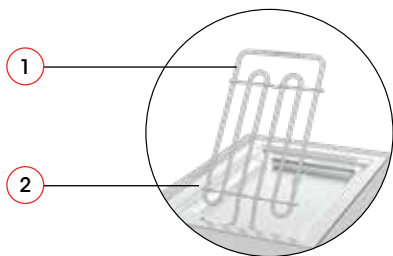
- 6Ui Yfb\" ZY/

- JYfk YbXi b[' Xi fW' ; } ghY']b'
<chY'gž' A chY'g' i bX' UbXYfYb'
K c\bi a [YVi b[Yb/

- ; } ghYn]a a Yf"

* 8]YgY' ; Yf} hY' g]bX' b]W'h' Z' f'
X]Y' 9]bgW U'hi b[' Xi fW' Y]bYb'
Yl hYfbYb' H]a Yf' cXYf' Y]b' gYdUfUHYg'
: YfbVYX]Ybi b[gng]Ya 'j cf[Yg\Yb"

* bZcfa Uh]cbYb' ni a ' FY]b][Yb' XYf'
HY]YžX]Y'a]h@VYbga]hY'b]b' ?cbhU_h'
_ca a Ybž' ÚbXYb' G]Y']a ' 5VgWb]h'
ĀK Ufhi b[Ä"



Grill' Pierre® Deluxe
Type 199

Grill' Pierre® Classic
Type 249

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

1. Anhebbarer Widerstand
2. Fettablauf
3. Beleuchteter Ein/Aus-Schalter
4. Abnehmbares Kabel
5. Lavastein

Grill' Pierre® Deluxe Type 199:

6. Rahmen aus lackiertem Holz

Grill' Pierre® Classic Type 249:

7. Griffe aus lackiertem Holz

Je nach Modell:

8. Spatel / Schaber

MERKMALE

- * Lavastein 37cm x 23cm
- * Anhebbarer Widerstand
- * Fettablauf
- * Beleuchteter Ein/Aus-Schalter
- * Rahmen oder Griffe aus lackiertem Holz
- * Abnehmbares Kabel
- * Leistung: 1100W – 230V – 50Hz
- * Bei dem Kabel handelt es sich um ein H05VV-F 3 G 0,75 mm²

Grill' Pierre® Deluxe Type 199:

- * Rahmen aus lackiertem Holz

Grill' Pierre® Classic Type 249:

- * Griffe aus lackiertem Holz

Je nach Modell:

- * Spatel / Schaber

Dieses Gerät erfüllt die Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU, WEEE 2012/19/EU, RoHS 2011/65/EU, 2015/863/UE und die EG-Verordnung über Lebensmitteltauglichkeit 1935/2004.

UMWELT

Umweltschutz – RICHTLINIE 2012/19/EU

Zum Schutz der Umwelt und unserer Gesundheit müssen für die Entsorgung ausgedienter Elektrogeräte präzise Regeln beachtet werden, die jeden betreffen, sowohl Händler als auch Benutzer.

Deshalb darf Ihr Gerät, wie das Symbol auf dem Geräteschild anzeigt, auf keinen Fall in eine öffentliche oder private Abfalltonne für Hausmüll entsorgt werden.

Zur Entsorgung sind Sie dafür verantwortlich, dass Ihr Gerät an einer öffentlichen Sammelstelle zum Recyceln von elektrischen oder elektronischen Geräten abgegeben wird. Hinweise in Bezug auf Sammel- und Recyclingstellen für ausgediente Geräte erhalten Sie bei den örtlichen Ämtern Ihrer Region, bei den Müllabfuhrdiensten oder in dem Geschäft, in dem Sie Ihr Gerät gekauft haben.



INBETRIEBNAHME UND BENUTZUNG

ERSTE INBETRIEBNAHME

- * Beim Auspacken Ihres Geräts darauf achten, alle Stützelemente sowie die Beutel und sonstigen Verpackungsetiketten zu entfernen.
- * Überprüfen, ob alle Teile und Zubehörteile vorhanden und fehlerfrei sind.
- * Wickeln Sie das Kabel vollständig ab und überprüfen Sie es sorgfältig, bevor Sie es verwenden.
- * Ein neues Gerät kann bei der ersten Benutzung Rauch bilden und/oder Gerüche freisetzen. Um diese Freisetzung von Rauch und Gerüchen zu reduzieren wird empfohlen, das Gerät 10 Minuten zu heizen und es dann etwa 30 Minuten lang abkühlen zu lassen.

INBETRIEBNAHME

- * Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen Fläche ab.
- * Schließen Sie das Gerät an. Nach Einschalten mit dem Ein- und Ausschalter leuchtet die orangefarbene Kontrollleuchte auf.
- * Warten Sie 20 bis 30 Minuten bis das Gerät vorgeheizt ist.
- * Nach beendeter Vorheizphase sollten Sie den Stein kurz vor Grillbeginn leicht einfetten.
- * Streuen Sie reichlich Salz auf den Stein, bevor Sie die Grillware auflegen (wahlweise).
- * Legen Sie die Grillware auf den Stein und drehen Sie das Fleisch nach halber Garungsdauer herum.
- * Um die auf dem Stein klebenden Essensrückstände zu beseitigen, können Sie diesen zwischendurch mit einem metallischen Spaten freischaben. Fetten Sie den Stein anschließend neu ein.

PFLEGE

Ziehen Sie immer den Netzstecker heraus und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen bevor sie es reinigen.

* **Stein:** Schaben Sie den Stein mit einem metallischem Spaten frei, um möglichst alle Essensrückstände zu beseitigen. Reinigen Sie die Steinoberfläche mit einem Schwamm und warmem Wasser. Bitte keine Spülmittel benutzen! Sie können ggf. auch Stahlwolle bzw. einen Scheuerschwamm benutzen, obwohl Sie hierdurch die glänzende Oberfläche des Steins angreifen (dies wird jedoch keine Auswirkungen auf die nachfolgende Benutzung haben). Trocknen Sie den Stein sorgfältig ab bevor Sie das Gerät aufbewahren (hierdurch lassen sich Beeinträchtigungen durch Kondensation und Rost vermeiden).

- * **Holzflächen:** Mit einem feuchten Schwamm leicht abwischen und anschließend mit einem Tuch sorgfältig abtrocknen.
- * **Metallwanne:** Nehmen Sie den Widerstand ab. Reinigen Sie die Wanne mit einem feuchten Schwamm und ein wenig Reinigungsmittel. Anschließend mit einem ausgespültem Schwamm nachwischen und mit einem Tuch abtrocknen.
- * **Widerstand:** Bedarf grundsätzlich keiner Reinigung. Im Bedarfsfall, ggf. eine Bürste mit Hartborsten verwenden.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser auf die elektrischen Komponenten läuft.

Das Gerät darf nicht in Wasser eingetaucht werden.

TIPPS UND REZEPTE

Achtung: keine zu sauren Lebensmittel wie essighaltige Speisen, Senf, saure Gurken, Pickles usw. auf die Steinplatte geben.

Kochen mit dem heißen Stein liegt voll im Trend der diätetischen und leichten Küche. Sie ist gesund und natürlich, da die Nahrungsmittel sowohl ihren vollen Geschmack als auch ihre Vitamine behalten. Der Stein speichert die Wärme und strahlt sie langsam und gleichmäßig beim Kochen wieder ab.

Die Zutaten einer geselligen „Stein-Party“ sind:

* **Fleisch:** (vorzugsweise fettarm)

Rind: Filets und Steaks

Kalb: Schnitzel, Filets

Geflügel: Schnitzel, Filets, Hähnchen- oder Putengeschnetzeltes, Hähnchen- bzw. Putenbrust oder Entenfilet

Schwein: Filets, Braten, Rippen oder Speck.

* **Fisch:** Alle Fischarten, als Filet oder Scheiben (z.B.: Lachs).

* **Krebstiere:** Langusten, Flusskrebse, Jakobsmuscheln, bunte Kammuscheln, Geißelgarnelen, usw.

* **Gemüse:** Champignons in dünnen Scheiben, Zwiebelringe, Zucchini in dünnen Scheiben, grüne oder rote Paprika für den „Gaumen und fürs Auge“, halbierte Cocktailtomaten, usw.

* **Beilagen:** Saucen, Mayonnaise, Zitrone, Harissa, Petersilie, Knoblauch, Curry, Kräuter der Provence, usw.

* **Obst:** Bananen, Äpfel, Birnen, usw.

Fleisch- und Fischzubereitung:

* **Fleisch:** Schneiden Sie das Fleisch in ca. 0,5 bis 1cm dicke und 2 bis 4cm breite Streifen.

* **Fisch:** Schneiden Sie die Filets in ca. 2 bis 4cm breite Streifen. Sie können ebenfalls auch kleine Bratspieße mit Holzstäbchen zubereiten. Schneiden Sie hierzu das Fleisch oder den Fisch in kleine ca. 1,5cm große Würfel.

Das Geheimnis einer meisterlichen Zubereitung:

Legen Sie das zu kochende Gemüse als erstes auf den heißen Stein, da Gemüse wesentlich länger garen muss als Fleisch. Kurz bevor das Gemüse fertig gegart ist, sollten Sie es in eine Ecke schieben, um die Kochfläche für das Fleisch frei zu machen.

Folgendes Motto trägt zum Gelingen Ihrer geselligen Stein-Party bei: Amüsieren sie sich köstlich, lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und erfinden Sie neue Rezepte. Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Anregungen und originelle Rezepte.

Dieses Gerät ist nicht dazu gedacht einen elektrischen Grill oder einen Holzkohlegrill zu ersetzen. Aus diesem Grunde sollte Sie nicht versuchen, mit diesem Gerät dicke Fleischscheiben oder große bzw. ganze Fische zuzubereiten.

REZEPTE

(Zubereitung für 6 Personen)

ACAPULCO STEIN

Zutaten: 1kg Rumpsteak – 2 bis 3 Kochlöffel Öl – 500g Schweinespeck – Curry, Salz und Pfeffer – 1 rote Paprikaschote – 2 Knoblauchzehen – 1 grüne Paprikaschote.

Schneiden Sie das Fleisch in kleine ca. 2 bis 4cm breite und 0,5 bis 1,5cm dicke Streifen. Paprika und Speck in dünne Streifen schneiden. Vermischen den zerkleinerten Knoblauch mit Salz, Pfeffer und Curry und fügen Sie das Öl hinzu. Geben Sie das Ganze in eine Salatschüssel und vermischen Sie es mit dem Fleisch. Garen Sie zunächst das Gemüse und anschließend das Fleisch.

NIZZA STEIN

Zutaten: 1,2kg Kalbsfleischfilets in dünnen Streifen – 2 Zucchini – 2 Tomaten – 2 Auberginen – Salz, Pfeffer und Paprika – 1/2 Paprikaschote – 2 große, klein gehackte Zwiebeln – 3 Kochlöffel Olivenöl.

Geben Sie die Kalbsstreifen, das Olivenöl und das Gemüse in eine Salatschüssel und verrühren Sie das Ganze. Salz, Pfeffer und Paprika hinzugeben und umrühren. In kleinen Portionen garen.

BURGUNDER STEIN

Zutaten: 250g Kalbsnieren – 250g Kotelettstrang vom Kalb – 250g Rinder-Roastbeef – 250g Kalbsleber – 250g Schweineleber – 1/2 Liter Hühnerbrühe – Salz, Pfeffer und Schalotten – Essig – Rotwein und 5 Gewürznelken.

Alle Fleischsorten in Streifen schneiden und in einer Salatschüssel mit etwas Salz, Pfeffer und dem Schalotten-Essig anmachen. Geben Sie die Hühnerbrühe, den Wein und die Gewürznelken in eine zweite Schüssel und rühren Sie um (Lassen Sie anschließend das Ganze ca. 30 Minuten ruhen bis die Gewürznelken ihr ganzes Aroma entfaltet haben). Garen Sie das Fleisch. Gießen Sie - kurz vor dem Essen - die Brühe mit Hilfe eines Teelöffels über das Fleisch.

HAWAII STEIN

Zutaten: 400g Seeteufel – 4 Kiwis – 1 Dose Ananaswürfeln – 2 grüne Zitronen – 400g Seezunge – 1/2 Gläschen Rum-Likör.

Geben Sie die Fischstreifen und das in Würfel geschnittene Obst in eine Salatschüssel und verrühren Sie das Ganze. Geben Sie den Zitronensaft und den Rum hinzu. 30 Minuten einlegen und ziehen lassen. In kleinen Portionen garen.

MAIS STEIN

Zutaten: 900g Vorderviertel vom Lamm – 1 kleine Dose Mais – 2 Putenschnitzel – 1 kleine Dose Ananaswürfeln – 4 Tomaten – Salz, Pfeffer, Pflanzenöl und Paprika.

Schneiden sie das Lammfleisch, die Putenschnitzel und die Tomaten in Streifen. Geben Sie das Fleisch in eine Salatschüssel und vermischen Sie es mit dem Mais und den Ananaswürfeln. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Paprika und geben Sie 2 bis 3 Löffel Öl hinzu. In kleinen Portionen garen.

NORWEGISCHER STEIN

Zutaten: 350g frischen Lachs – 2 Gläschen Seehasen-Kaviar – 350g zart geräucherter Hering – Gehackte Petersilie – 350g Seezunge – 2 kleine Gläschen Vodka.

Den Fisch in dünne Streifen schneiden und in einer Salatschüssel mit dem Kaviar und der gehackten Petersilie vermischen. Übergießen Sie das Ganze mit Vodka und lassen sie es ca. 30 Minuten ziehen. Garen Sie die Fischstückchen auf dem Stein. Servieren Sie das Ganze mit Toastsbrot und frischer Salzbutter.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Garantie auf LAGRANGE-Geräte

Wir garantieren Ihr Gerät für eine Dauer von **2 Jahren**.

Um von einem kostenlosen zusätzlichen Garantiejahr zu profitieren, registrieren Sie sich bitte auf der **LAGRANGE**-Website (www.lagrange.fr).

Die Garantie umfasst Teile und Arbeitskosten und deckt Herstellungsfehler ab.

Von der Garantie ausgeschlossen sind: Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung entstanden sind, sowie Bruch durch Herunterfallen.

DIESE GARANTIE GILT NUR FÜR DEN HÄUSLICHEN GEBRAUCH, NICHT FÜR DEN PROFESSIONELLEN ODER SEMIPROFESSIONELLEN GEBRAUCH.

Die vom Verkäufer geschuldete gesetzliche Gewährleistung schließt die vom Hersteller geschuldete gesetzliche Gewährleistung für Mängel oder versteckte Fehler gemäß Artikel 1641 bis 1649 des frz. Zivilgesetzbuchs nicht aus.

Bei einem Fehler oder einer Störung wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler.

Im Falle eines technischen Defekts innerhalb von **8 Tagen** nach dem Kauf werden die Geräte umgetauscht.

Nach Ablauf dieses Zeitraums werden sie durch den **LAGRANGE**-Kundendienst repariert.

Um diese Garantie in Anspruch nehmen zu können, muss der Benutzer zwingend eine Kopie der Rechnung vorlegen, auf der das Kaufdatum des Geräts vermerkt ist.

Dauer der Verfügbarkeit von Ersatzteilen

Gemäß Artikel L 111-2 des französischen Verbraucherschutzgesetzes beträgt die Verfügbarkeit von Ersatzteilen, die wir für ein reparaturfähiges Produkt bereitstellen, **5 Jahre** ab dem Herstellungsdatum.

Diese Verfügbarkeit ist jedoch nur in dem Land gewährleistet, in dem das Produkt gekauft wurde.

Versandkosten für Rücksendungen

Nach Ablauf des ersten Jahres der Händlergewährleistung müssen Sie nur die Kosten für den Rückversand an das Werk tragen, die Rücksendung erfolgt dann schnellstmöglich auf unsere Kosten.

Wenn Sie weitere Fragen zu unseren Produkten haben, können Sie uns unter folgender Adresse kontaktieren:

LAGRANGE

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

Frankreich

E-mail : conso@lagrange.fr

SAFETY INSTRUCTIONS

Please read this manual carefully and ensure you keep it for future reference.

- * 9bgi fY' h\Uh' h\Y' a U]bg' j c`hU[Y' VčffYgdc bXg' hc' h\Y' j c`hU[Y' g\ck b' cb' h\Y' XYj]WŃg']bX]WŃhc' f`d`UHY''
- * I bk]bX' h\Y' VčfX' Ži ``miUbX' WŃfYŽi ``mi Yl Ua]bY']h'VYZc'fY' i gY''
- * Ž'h\Y'dck Yf'VčfX']g'XUa U[YXž']hia i gh' VY'fYd`UWX' Vm**LAGRANGE**ž']hg' UZHYf!g'U'Yg'g'fj]Wž'cf'Uei U']UYX' d'Yfg'cb' Uddfcj YX' Vm**LAGRANGE** ž' hc' Uj c]X' UbmXUb[Yf''
- * Ž' h\]g' Udd`]UbW']g' i gYX' k]h' Ub' Yl hYbg]cb' VčfXž']h']g' YggYb'h]U' h\ Uh' h\Y' VčfXŃg'd' i [\Ug'Ub' YUfh']b[VčbbYVŃ]cb'

- UbX' h\ Uh' h\Y' VčfX' g'g'g'g'VŃ]cb' c'Z'h\Y' k]f]b[']g'0"75' a a 2' c'f' [fYUHYf''
- * D'UW' mci f'Udd`]UbW' Ug'ZUf' Ug'dcgg]V'Y' Zfca' ŪUa a UV'Y' cV'YVŃg' fW' fhU]bgž' YhVč''
 - * BYj Yf'd`UW' mci f'Udd`]UbW' cb' U'\ch' gi fZUW' cf'bYUf' Ub'cdYb' ŪUa Y''
 - * BYj Yf'YUj Ymci f'Udd`]UbW' i bg' dYfj]gYX' k \Yb']h']g'g'k]h'W'YX'cb''
 - * Cb'mi gY' h\Y' Udd`]UbW' Zcf'Xca Ygh]W' i gYg'UbX' Ug']bX]WŃhYX']b' h\]gia Ubi U''
 - * BYj Yf' gi Va YfgY' mci f'Udd`]UbW']b' k UHYf'cf'Ubm_]bX'cZ`]ei]X'Zcf'WYUb]b[' cf'Ubm'ch\Yf'di fdcgYg' BYj Yf'WYUb']h']b' U'X]g\!k Ug\Yf''
 - * BYj Yf' i gY' cf' g'hc'fY' h\Y' Udd`]UbW' ci hg]XYž']b' h\Y' fU]b'' G'hc'fY']h']b' U'X'fm' `cWŃ]cb''

* BYj Yf'a cj Y'h'Y'Udd`]UbW'Vmdi ``]b[`]hg' Vt'fX" DfYj Ybh'h'Y'Udd`]UbW'UMV]XYbhU'mi ZU`]b[VmYbgj f]b['h'Uh'h'Y'dck Yf'Vt'fX' WUb' bch'VYVt'a Y'YbhUb[`YX"

* 8c' bch'k]bX' h'Y' Vt'fX' Ufci bX' h'Y' Udd`]UbW'Z'Xc' bch'k]gh]h'z'UbX' Ybgj fY' h'Uh']h'Xc'Yg' bch'Vt'a Y']bhc' Vt'bh'UM'k]h' Ubmc'Z'h'Y'Udd`]UbW'g' \chid'Ufhg"

* K Ufb]b[. \chigj fZUW" H'Y'h'a dYfUhi fY' cZ UWWgg]V'Y' gj fZUW'g'a UmVY' \][\ 'k \ Yb' h'Y' Udd`]UbW']gj]b' cdYfUh]cb"" 8c' bch'ci V' h'Y'a Yh'U' dUfhg'cZ'h'Y' Udd`]UbW' k \ Yb']b' cdYfUh]cb' Ug'h'Ym' UfY' \ch'

* H']g' Udd`]UbW' WUb' VY'i gYX' Vm'V']XfYb' Zfca' h'Y' U[Y' cZ' 8' UbX' i d'z' UbX' dYfg'cbgk]h' `]a]hYX'd \ng]W'z'gYbgcfm' cf' Vt' [b]h]j Y' WdUM'h]Yg'cf' k \c' `UW' UXYei Uh' Yl dYf]YbW' cf' _bck `YX[Yz'

dfcj]XYX' h'Ym'UfY'gj dYfj]gYX'cf'fYW]j Y']bghfi V]cbg' Zcf' h'Y' gUZY' i gy' cZ' h'Y' Udd`]UbW'z' UbX']bgc'ZUf' Ug' h'Ym'Zi ``mi i bXYfgh'UbX' h'Y' dch'Ybh]U' XUb[Yfg' 7\]XfYb' g'ci `X' bch'd'Umk]h' h'Y' Udd`]UbW'" 7`YUb]b[` UbX' i d_Y'Yd' g'ci `X' bch'VY' dYfZc'fa YX' Vm'V']XfYb' i b`Ygg'h'Ym'UfY'cj Yf'h'Y'U[Y'cZ'8' UbX' UfY' i bXYf'gj dYfj]g]cb"

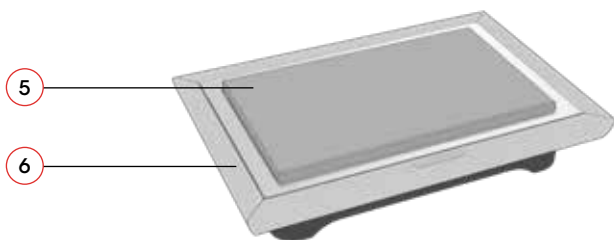
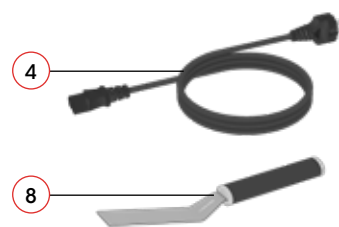
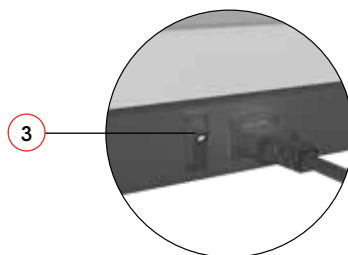
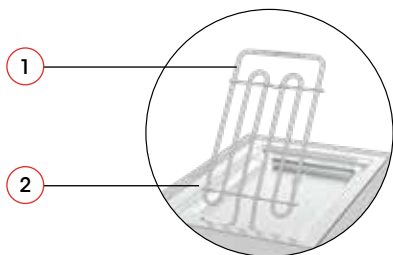
* ?Y'Yd' h'Y' Udd`]UbW' UbX']hg'dck Yf'Vt'fX' ci h'cZ'h'Y' fYUW' cZ'V']XfYb' n'ei b[Yf' h'Ub' 8' m'YUfg'c'X"

* H']g' Udd`]UbW']gj]bhYb'XYX' Zcf' i gy']b' Xca Ygh]WUbX'g]a]Uf'gy'm]b[ggj V' Ug' - gh'UZZ' _]h'W'Yb' ZUW]h]Yg']b' g'cd'g'z' cZ'UW'g'z' UbX' ch'Yf' d'fcZYgg]cbU' Ybj]f'cba Ybhg/ - ZUfa g/

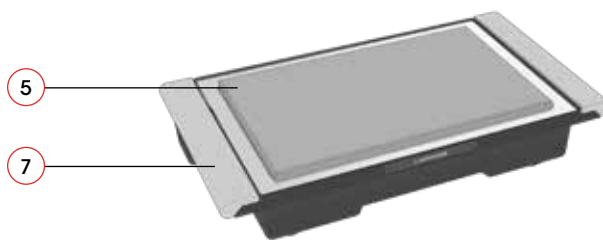
- [i Ygng]b` \chY`gž` a chY`gž` cf` ch\Yf`
fYg]XYbh]U`Ybj]fcb a Ybhg/
- \ca Y!ghUmimolY`Ybj]fcb a Ybhg'

* H\YgY`Udd`]UbWg`UFY`bch]bhYbXYX`hc`
VY`i`gYX`k]h\`Ub`YI`hYfbU`h]a Yf`cf`U`
gYdUfUHY`fYa chY`Vebhfc``gngYa "

* : cf`WYUb]b[`h\Y`dUfhg]b`VebhUWk]h\`
ZccXž`fYZYf`hc`h\Y`ÄÄ U]bhYbUbWÄ`
dUfU[fUd\"



Grill' Pierre® Deluxe
Type 199



Grill' Pierre® Classic
Type 249

DESCRIPTION OF APPLIANCE

1. Heating element can be raised
2. Juice collection gully
3. On/Off switch with light
4. Removable cord
5. Lava stone

Grill' Pierre® Deluxe Type 199:

6. Frame in varnished wood

Grill' Pierre® Classic Type 249:

7. Handles in varnished wood

Depending on model:

8. Spatula / scraper

CHARACTERISTICS

- * Lava stone 37cm x 23cm
- * Heating element can be raised
- * Juice collection gully
- * Frame or handles in varnished wood
- * On/Off switch with light
- * Removable cord
- * Power: 1100W – 230V – 50Hz
- * The cord used is a H05VV-F 3 G 0,75 mm²

Grill' Pierre® Deluxe Type 199:

- * Frame in varnished wood

Grill' Pierre® Classic Type 249:

- * Handles in varnished wood

Depending on model:

- * Spatula / scraper

This appliance complies with Directives 2014/35/EU, 2014/30/EU, WEEE 2012/19/EU and RoHs 2011/65/EU, 2015/863/EU and with CE Regulation 1935/2004.

ENVIRONMENT

Protection of the environment – DIRECTIVE 2012/19/EU

In order to protect our environment and our health, electrical units at the end of their working lives must be disposed of according to very specific rules requiring the involvement of everyone, both suppliers and users.



That is why your unit, as indicated by the symbol on its nameplate, must not be put into a public or private garbage can intended for household wastes.

At the time of its disposal, it is your responsibility to bring your unit to a public collection center designated for the recycling of electrical and electronic equipment. If you need information about centers for the collection and recycling of discarded units, please contact the local authorities in your region, the household waste collection services or the store where you bought your unit.

SET-UP AND USE

FIRST USE

- * When unpacking the appliance, take care to remove and check all packing for parts as well as packets and additional packing information.
- * Make sure that no parts or accessories are missing or defective.
- * Fully extend the cable and examine it carefully before using it. When unpacking the lava stone cooker, carefully remove all clamping assembly parts from the box.
- * A new appliance may smoke and/or give off an odour when used for the first time. To reduce the chance of smoking or odour, it is recommended to allow the appliance to heat for 10 minutes and then cool for approximately 30 minutes before the first use.

REGULAR USE

- * Place the cooker on a flat surface.
- * Plug in the cooker and turn on the switch; the orange indicator will light up.
- * Allow the stone to heat for 20 - 30 minutes.
- * Grease the stone lightly after preheating and just before starting cooking.
- * (optional) Salt the stone generously before putting food on it.
- * Place the food on the stone and turn over halfway through cooking.
- * During the meal, scrape the stone with a scraper wire brush at any time to remove food residue stuck to the stone and then grease again lightly afterward.

MAINTENANCE

Always unplug the cooker and allow it to cool completely before cleaning.

- * **Stone:** scrape the stone using a scraper wire brush to remove as much food residue as possible. Clean the stone's surface using a sponge and hot water only, without dish detergent. Use of steel wool or a scouring pad is optional but could dull the stone's appearance slightly (this has no effect on cooker performance). Dry the stone thoroughly before setting it back into the base for storage (to minimize the chance of condensation or oxydation).
- * **Wooden parts:** simply wipe with a damp sponge and then dry thoroughly with a dry cloth.
- * **Metal tray:** lift out the element and wipe using a damp sponge and a little detergent; rinse, again using the sponge, and then dry thoroughly with a dry cloth.

- * **Element:** this should not generally require cleaning. Should cleaning ever be required, use a stiff-bristled brush.

Take care not to allow any electrical parts to come into contact with water. Never submerge the cooker in water.

TIPS AND RECIPES

Warning: never bring the stone into contact with overly acidic foods such as vinegar, mustard, pickles, etc.

Lava-stone cooking is an excellent method for preparing foods as part of a light, balanced diet focussing on healthy, all-natural meals because it helps to preserve foods' natural flavours and vitamins. The stone absorbs heat and transfers it to the food in a gradual, uniform manner during cooking.

Ideal ingredients for a 'lava-stone night' include:

- * **Meats:** (preferably less fatty cuts)
Beef: filets or steak
Veal: cutlets, filets
Poultry: cutlets, filets, sliced chicken or turkey, duck aglets or filets
Pork: filets, roast, ribs, bacon.
- * **Fish:** any filet or sliced fish (e.g., salmon).
- * **Shellfish:** langoustines, crayfish, coquilles St. Jacques, scallops, prawns, etc.
- * **Vegetables:** sliced mushroom gills, onion rings, finely sliced courgettes or green or red peppers to add flavour and visual interest, halved cherry tomatoes, etc.
- * **Side dishes:** sauces, mayonnaise, lemon, harissa, persillade, garlic, curry, herbes de Provence, etc.
- * **Fruit:** bananas, apples, pears, etc.

Preparing meats and fish:

- * **Meats:** cut meat into thin slices 0.5 - 1 cm thick and 2 - 4cm wide.
- * **Fish:** cut filets into strips 2 - 4cm wide. You can also make minibrochettes on wood skewers; to do this, cut the meat or fish into 1.5cm cubes.

Chef's secret:

Vegetables take longer to cook than meat, so start all vegetables cooking on the stone first. After a few minutes, move them to one corner to make room for the meat.

Cooking with the lava stone is a social activity! Have fun and let your imagination go in inventing new recipes. The following are a few suggestions for original recipes to get you started.

Note that the lava stone cooker is not designed to replace an electric or charcoal grill. You should not attempt to use your cooker to prepare very thick cuts of meat or whole fish.

RECIPES

(yield: six servings)

ACAPULCO STONE

Ingredients: 1kg rumsteck – 2-3 tbsp oil – 500g bacon – 1 red pepper – 2 cloves garlic – 1 green pepper – curry, salt, pepper.

Cut meat into thin slices 2 - 4cm wide and 0.5 - 1.5cm thick.

Dice the peppers and bacon finely. Crush the garlic with the salt, pepper and curry and add the oil. Mix with the meat in a bowl. Start the vegetables cooking first, then the meat.

NIÇOISE STONE

Ingredients: 1.2kg of veal filets cut into strips – 2 courgettes – 2 tomatoes – 2 aubergines – ½ sweet pepper – 2 large onions, diced – 3 tbsp olive oil – salt, pepper, paprika.

Mix the veal strips in a bowl with the olive oil and vegetables. Stir in the salt, pepper and paprika. Cook in small portions.

BOURGUIGNONNE STONE

Ingredients: 250g veal kidneys – 250g veal loins – 250g ribeye steak – 250g veal liver – 250g pork liver – salt, pepper, shallot wine vinegar – ¼ L poultry bouillon – red wine and 5 cloves.

Cut the meats into strips and mix in a bowl with the salt, pepper and shallot wine vinegar. In another container, mix the poultry bouillon with 25cl of wine and the cloves, letting this mixture sit for at least 30min to allow the flavour of the cloves to permeate. Cook the meat. Spoon the bouillon onto the meat immediately before serving.

ISLAND STONE

Ingredients: 400g monkfish – 1 can diced pineapple – 400g sole – 4 kiwis – 2 limes – ½ glass rum liqueur.

Cube the fruit and mix with the fish strips in a bowl. Add the rum liqueur and the juice of the limes. Let sit for 30min. Cook in small portions.

MAIZE STONE

Ingredients: 900g rack of lamb – 1 small can of corn kernels – 2 turkey cutlets – 1 small can diced pineapple – 4 tomatoes – salt, pepper, vegetable oil, paprika.

Cut the rack of lamb, cutlets and tomatoes into strips. Mix in a bowl with the corn kernels and pineapple. Season with the salt, pepper, paprika and 2 - 3 tsp oil. Cook in small portions.

NORWEGIAN STONE

Ingredients: 350g fresh salmon – 2 jars lumpfish roe – 350g mild smoked herring – chopped parsley – 350g sole – 2 small glasses vodka.

Cut the fish into thin strips and mix in a bowl with the lumpfish roe and chopped parsley. Pour the vodka over the mixture and let sit for 30min. Cook the fish in small pieces on the stone. Serve with toasts brushed with fresh salted butter.

GUARANTEE TERMS

LAGRANGE[®] domestic appliances guarantee.

Your appliance comes with a **2-year** warranty.

To enjoy an additional year of warranty free of charge, sign up to the **LAGRANGE** website (www.lagrange.fr).

The warranty applies to parts and labour and covers manufacturing defects.

The following are not covered by the warranty: damage due to poor use or not following the instructions and breakages due to a fall.

THIS WARRANTY ONLY APPLIES TO DOMESTIC USE AND UNDER NO CIRCUMSTANCES DOES IT COVER PROFESSIONAL OR SEMI PROFESSIONAL USE.

The retailer's obligation to offer a legal warranty in no way excludes the manufacturer's legal obligation to cover flaws or hidden defects in accordance with articles 1641 to 1649 of the Civil Code of France. In the event of a breakdown or malfunction, please contact your retailer.

In the event of a technical defect in the 8 days following your purchase, appliances will be exchanged.

After this period, they are repaired by the **LAGRANGE**[®] after-sales service.

In order to benefit from the guarantee, the user must present a copy of the invoice specifying the date on which the appliance was purchased.

Duration of availability of spare parts

In accordance with article L 111-2 of the Consumer Code, we plan for spare parts to be available for a product that can be repaired for a period of 5 years following its manufacturing date.

However, this availability is only guaranteed in the country in which the product was purchased.

Shipping costs for returns

After the first year which benefits from the distributor guarantee, you only have to bear the costs of returning the product to the factory. The cost of re-shipping will be covered by us within the shortest possible time frame.

If you have any other questions about our products, you can contact us at the following address:

LAGRANGE[®]

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

France

E-mail : conso@lagrange.fr

LAGRANGE[®]

17 Chemin de la Plaine
ZA les Plattes - CS 30228
69390 VOURLES - France

conso@lagrange.fr
www.lagrange.fr

C132483 V4

