

LAGRANGE[®]

France — 1955



FR

NED

DEU

GB

NOTICE
Barbecues **Pavillon**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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.
- * Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers

encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

- * Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- * 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 pour manipuler le produit, ne manipulez pas le produit par les traverses.
- * 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 grille 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

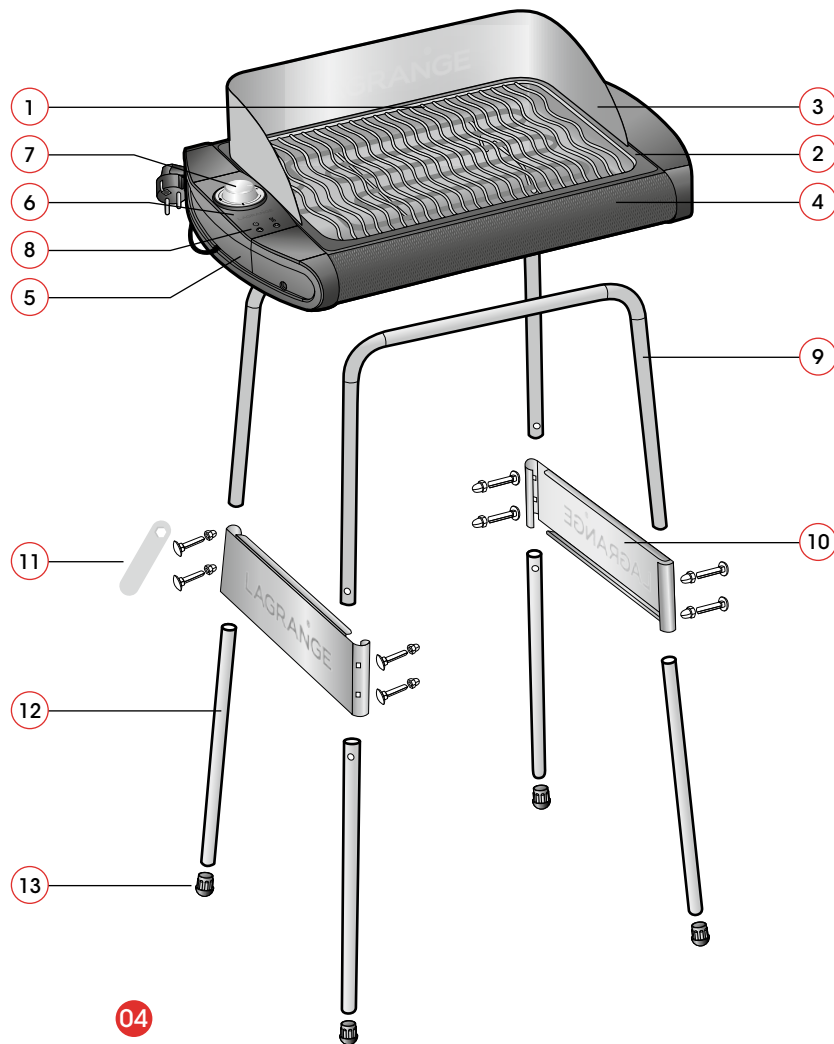
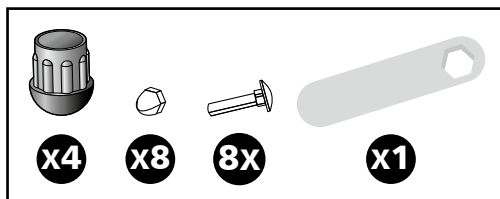
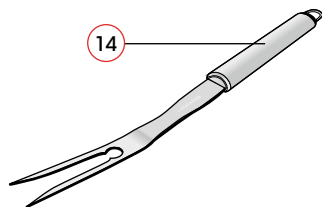
des barbecues classiques à charbon de bois. Des enflammements spontanés de graisses peuvent se produire.

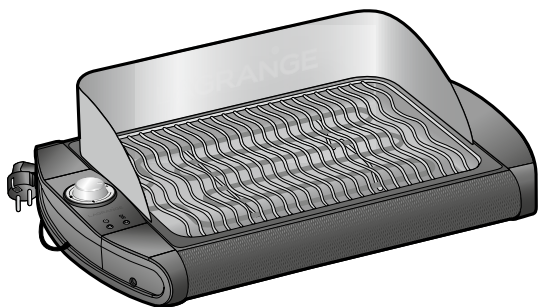
- * Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - les fermes ;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - les environnements de type chambres d'hôtes.
- * Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications telles que la restauration et autres applications similaires.

ASSEMBLAGE DU PIED

(pour le modèle 319005)

- Assemblez 9 et 10 avec les vis, écrous et clés fournis.
- Assemblez 12 et (9/10) avec les vis, écrous et clés fournis.
- Clipez le barbecue sur les deux arceaux (9).





Barbecue de table **Pavillon**
Type 319004.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Grille de cuisson en acier chromé
2. Bac en acier inoxydable
3. Pare-vent
4. Traverses
5. Poignées latérales
6. Boîtier résistance
7. Bouton de réglage
8. Voyants de contrôle : mise en place de la résistance et indicateur d'activité du thermostat
9. Deux arceaux galbés (pour les modèles avec pieds uniquement)
10. Deux bandeaux latéraux (pour les modèles avec pieds uniquement)
11. Visserie et clefs de montage (pour les modèles avec pieds uniquement)

12. Quatre pieds (pour les modèles avec pieds uniquement)
13. Quatre embouts caoutchouc (pour les modèles avec pieds uniquement)
14. Pic à viande



Barbecue avec pieds **Pavillon**
Type 319005.

05

FR

CARACTÉRISTIQUES

- * Poignées latérales en plastique
- * Traverses en plastique
- * Bac en acier inoxydable
- * Grille en acier chromé
- * Pic à viande en acier inoxydable
- * Pare-vent en acier inoxydable
- * 230 Volts 50 Hz 2300 Watts

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** afin d'éviter un danger pour l'utilisateur.

Le cordon utilisé est un HO5RN-F 3G 1 mm².

Cet appareil est conforme aux Directives 2014/35/UE, 2014/30/UE, DEEE 2012/19/UE, RoHS 2011/65/UE et au règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

ENVIRONNEMENT

Protection de l'environnement - DIRECTIVE 2012/19/UE DEEE

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

PREMIÈRE 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.
- * Nous vous conseillons un nettoyage préalable du bac en acier inoxydable et de la grille avant la première utilisation (cf. Entretien).
- * 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 30 minutes.

MISE EN ROUTE

- * Montez l'appareil selon la figure page 4.
- * Montage du pare-vent : insérer la languette centrale du pare-vent dans l'encoche du bac en acier inoxydable. Positionnez les deux languettes latérales dans les fentes latérales du bac en déformant légèrement le pare-vent.
- * 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 vert ne s'allume pas, 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 aviez 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 grille.
- * Déroulez complètement le cordon.
- * Branchez votre appareil et tournez le bouton sur le réglage choisi : le témoin lumineux rouge s'allume. Le voyant rouge indique l'activité de la résistance chauffante. Il s'allumera et s'éteindra tout au long de l'utilisation du produit. Il sera en permanence allumé lorsque le thermostat est réglé au maximum.
- * Après 5 à 15 minutes de préchauffage, vous pourrez commencer la cuisson.
- * Posez les aliments sur la grille.
- * 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.
- * Montage du pied (selon modèle) : Assemblez les éléments comme indiqué sur le schéma page 4. Veillez à ce que le grill barbecue soit bien clipé sur les deux arceaux galbés.

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 au minimum.
- * 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).
- * Grille de cuisson : faites-la tremper de 15 à 30 minutes dans de l'eau chaude additionnée de détergent doux. Frottez à l'aide d'une éponge, si nécessaire à l'aide d'un tampon récurant. Egouttez et séchez-bien avant une nouvelle utilisation (peut passer au lave vaisselle).
- * Résistance : En principe, ne pas la nettoyer. En cas de besoin, utiliser une petite brosse à poils durs en plastique.
- * Pic à viande en acier inoxydable : nettoyez-le avec une éponge humide éventuellement imbibée d'un produit légèrement détergent (peut passer au lave vaisselle).
- * Pare-vent : nettoyez-le avec une éponge humide éventuellement imbibée d'un produit légèrement détergent (peut passer au lave vaisselle).

RECETTES

ENTRÉE

PRUNEAUX FARCIS

(Pour 4 personnes)

Préparation : 15 min - Cuisson : 18 min maxi - 850 g de pruneaux - 200 g de lard fumé coupé en tranches très minces - 350 g de farce de porc - Sel et 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 BŒUF

(Pour 4 personnes)

Préparation : 15 min - Cuisson : 18 à 25 min - 1 kg de côtes de bœuf - 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

(Pour 2 personnes)

Préparation : 5 min - Cuisson : 10 à 15 min - 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 BŒUF

(Pour 2 personnes)

Préparation : 5 min - Cuisson : 10 min - 2 tournedos de filet de bœuf de 200 g chacun - Sel et poivre - Sauce béarnaise.

Préposez 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

(Pour 4 personnes)

Préparation : 5 min - Marinade : 30 min Cuisson : 8 à 12 min - 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

(Pour 4 personnes)

Préparation : 15 min - Marinade : 2 h - Cuisson : 15 à 20 min - 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 (5 cl) - 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 ½ 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

(Pour 4 personnes)

Préparation : 15 min - Cuisson : 15 à 20 min - 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

(Pour 4 personnes)

Préparation : 15 min - Cuisson : 12 à 15 min - 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. ut autre condiment à votre goût.

SOLES GRILLEES

(Pour 3 personnes)

Préparation : 20 min - Cuisson : 12 à 15 min - 3 belles soles - 1 citron - 150g de chapelure - Persil - 30g de farine - 40g de beurre - 2 œufs - ½ cuillère à café de paprika - Sel et poivre.

Videz les soles. Coupez-les à la hauteur de la tête. Battez légèrement les œufs 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 œufs 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

(Pour 4 personnes)

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

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.

- * Rol het snoer altijd volledig uit.
- * Sluit de stekker van het snoer aan op een 10/16 A geaard stopcontact.
- * Als u een verlengsnoer moet gebruiken, dan bent u verplicht een model voorzien van een geaarde stekker en een draaddiameter van minimaal 1 mm² te gebruiken.
- * Neem alle benodigde voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat iemand struikelt over het snoer of het verlengsnoer.
- * Dompel het apparaat nooit onder in water.
- * Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat zij opgeleid zijn en begeleid worden om het apparaat in alle veiligheid te gebruiken en zij de risico's van gebruik ervan begrijpen. Kinderen moeten niet met

het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij deze ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht op hen gehouden wordt.

- * Houd het apparaat en de stroomkabel buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- * Wij adviseren u het apparaat aan te sluiten op installatie voorzien van een aardlekschakelaar met nominale afschakelstroom van maximaal 30mA.
- * Deze apparaten zijn niet bedoeld om gebruikt te worden met een externe tijdschakelaar of een afstandsbediening.
- * De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn als het apparaat in werking is.
Raak de metalen onderdelen van het apparaat niet aan terwijl het aan staat, deze zijn heet.
- * Gebruik uitsluitend de zijhandgrepen om het product op te tillen of te verplaatsen, houd het apparaat niet aan de steunen vast.
- * Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.

- * Voor uw veiligheid wordt aanbevolen het apparaat nooit achter te laten in een omgeving blootgesteld aan slechte weersomstandigheden of vocht.
- * Gebruik het apparaat niet als verwarming.
- * Plaats nooit een plaat of aluminiumfolie tussen de voeding en het rooster.
- * Sluit het verwarmingselement nooit alleen, zonder het product, aan. Het verwarmingselement is uitsluitend bedoeld voor dit apparaat. Het is verboden het voor andere doeleinden te gebruiken.
- * Gebruik het apparaat nooit zonder water in de bak. Dit apparaat is ontworpen om te functioneren met een waterreservoir. Het water is bedoeld om rookuitstoot te beperken en voorkomt oververhitting van de bak en het werkblad. Het bij het bakken vrijgekomen vocht en vet worden in dit water opgevangen.

LET OP: Dit is een elektrische grill: nooit gebruiken met houtskool of ander brandbaar materiaal.

- * Vermijd de bereiding van te vette ingrediënten. Het verwarmingselement bereikt temperaturen gelijk

aan die van een klassieke houtskoolbarbecue. Het vet kan spontaan opvlammen.

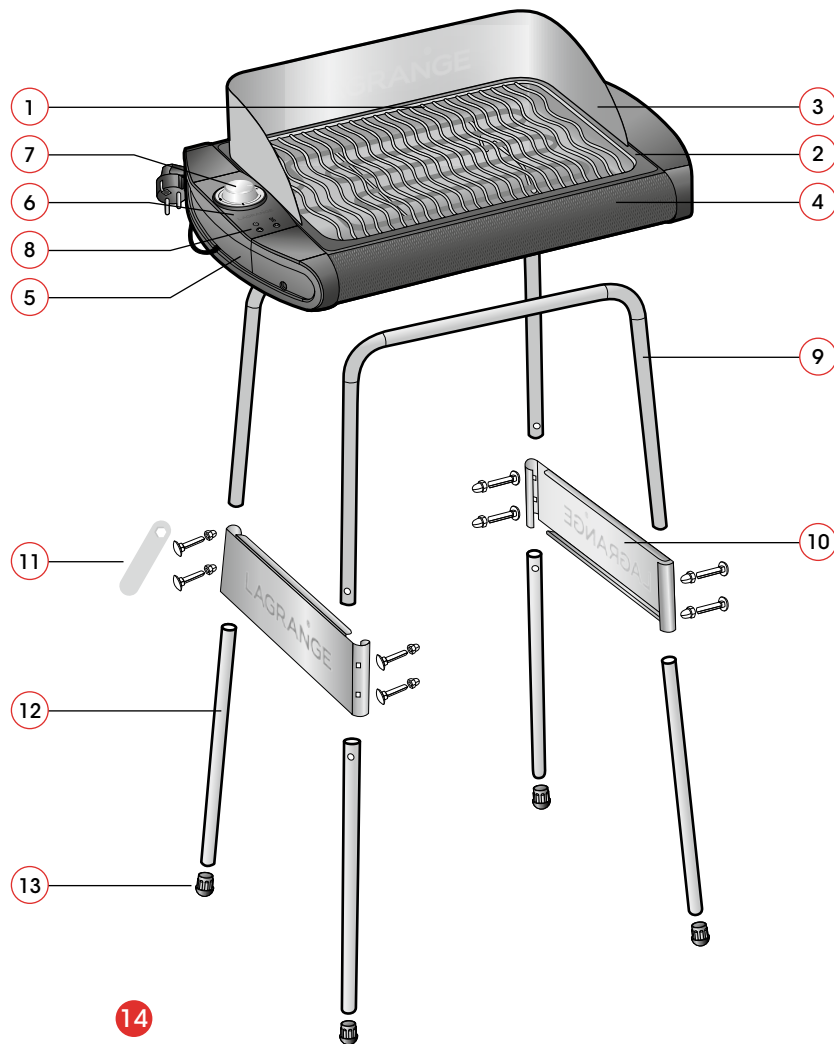
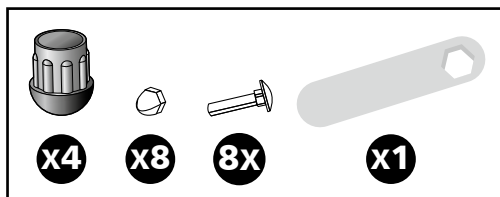
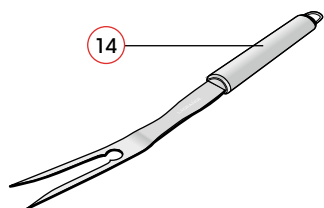
- * Dit apparaat is bedoeld voor gebruik voor huishoudelijke en daarmee te vergelijken doeleinden zoals:
 - de personeelskeuken van winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - gebruik door gasten van hotels, motels en andere overnachtingsgelegenheden;
 - accommodatie van het type bed & breakfast.
- * Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik voor toepassingen in restauratieve voorzieningen en andere vergelijkbare toepassingen.

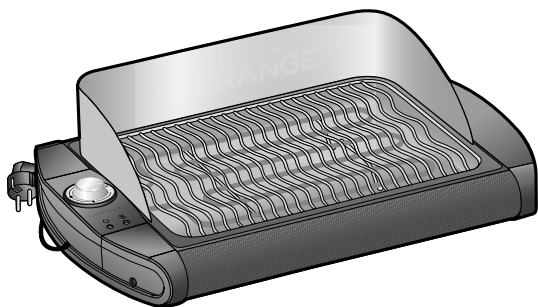


BEVESTIGING VAN DE POTEN

(voor het model 319 005)

- Bevestig 9 en 10 met de schroeven, moeren en bijgeleverde sleutels.
- Bevestig 12 en (9/10) met de schroeven, moeren en bijgeleverde sleutels.
- Klik de barbecue op de twee bogen (9).





Tafelbarbecue **Pavillon**
Type 319004.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

1. Bakrooster van verchroomd staal
2. Bak van roestvrij staal
3. Windscherm
4. Steunen
5. Zijhandgrepen
6. Verwarmingselement
7. Regelknop
8. Controlelampjes : Bij Plaatsing van het verwarmingselement en de indicator voor activiteit van de thermostaat.
9. Twee gewelfde bogen (alleen voor de modellen op poten)
10. Twee zijbanden (alleen voor de modellen op poten)
11. Schroeven en montagesleutels (alleen voor de modellen op poten)

12. Vier poten (alleen voor de modellen op poten)
13. Vier rubberen doppen (alleen voor de modellen op poten)
14. Spit



Barbecue **Pavillon met poten**
Type 319005.

15

NED



KENMERKEN

- * Kunststof zijhandgrepen
- * Kunststof steunen
- * Bak van roestvrij staal
- * Rooster van verchromd staal
- * Spit van roestvrij staal
- * Windscherm van roestvrij staal
- * 230 Volt 50 Hz 2300 Watt

SNOER

Controleer de stroomkabel zorgvuldig voor elk gebruik. Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel beschadigd is. Om elk risico voor de gebruiker te vermijden, mag de stroomkabel uitsluitend vervangen worden door **LAGRANGE**, of zijn klantenservice of een door **LAGRANGE** gekwalificeerd en goedgekeurd persoon.

De gebruikte kabel is een HO5RN-F 3G 1 mm².

Dit apparaat voldoet aan de Richtlijnen 2014/35/EU, 2014/30/EU, AEEA 2012/19/EU, RoHS 2011/65/EU en aan de EU-Richtlijn inzake aanraking met levensmiddelen 1935/2004.

MILIEUT

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 typeplaatje, in geen geval in een afvalbak voor huishoudelijk afval in de openbare ruimte of thuis weggegooid.

Bij het afdanken is het uw verantwoordelijkheid het apparaat in te leveren bij een openbaar inzamelpunt bestemd voor het recycleren van elektrische of elektronische apparatuur. Neem contact op met de lokale overheid van uw regio, de dienst voor inzameling van huishoudelijk afval of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht, voor informatie over inzamel- en recyclepunten voor afgedankte apparaten.

INGEBRUIKNAME EN GEBRUIK

EERSTE GEBRUIK

- * Let er bij het uitpakken van het apparaat op dat u alle opvulblokken, zakjes en verpakkingsetiketten verwijdert.
- * Controleer of alle onderdelen en accessoires aanwezig en in goede staat zijn.
- * Wij adviseren u om de roestvrijstalen bak en het rooster te reinigen voor het eerste gebruik (zie Onderhoud).
- * Een nieuw apparaat kan roken bij het eerste gebruik. Ga als volgt te werk om dit verschijnsel te beperken: laat het apparaat gedurende 10 minuten opwarmen en laat het dan ongeveer 30 minuten afkoelen.

OPSTARTEN

- * Zet het apparaat op volgens de figuur op pagina 14.
- * Monteer het windscherm: steek het middenlipje van het windscherm in de uitsparing van de roestvrij stalen bak. Plaats de twee lipjes aan de zijkant in de zijgleuven van de bak, waarbij u het windscherm licht mee buigt.
- * Giet 1,6 liter water in de roestvrij stalen bak.
- * Plaatsen van het verwarmingselement. Zorg ervoor dat het verwarmingselement juist geplaatst wordt. Als het groene lampje niet aan gaat, dan is het verwarmingselement niet goed geplaatst.

LET OP: gebruik dit apparaat altijd met water in de bak.

Houd tijdens het gebruik het waterniveau in de gaten en vul het indien nodig bij door er voorzichtig water in te gieten om heet spatwater te voorkomen. Als u per ongeluk al het water laat verdampen, moet u eerst de stekker uit het stopcontact halen en het apparaat volledig laten afkoelen voordat u water in de bak giet om een te snelle verdamping en ontbranding van vetrestanten op het verwarmingselement te voorkomen.

- * Plaats de grill.
- * Rol het snoer volledig uit.
- * Steek de stekker in het stopcontact en draai de knop op de gewenste stand: het rode lampje gaat aan. Het rode lampje geeft aan dat het verwarmingselement actief is. Het gaat aan en uit gedurende het gebruik van het product. Het is permanent aan als de thermostaat in de hoogste stand staat.
- * Na 5 tot 15 minuten voorverwarmen kunt u beginnen met bakken.
- * Plaats de ingrediënten op het rooster.
- * Wij adviseren om vlees licht in te vetten. Als u het vlees probeert te keren voordat het gaar is kan het licht blijven kleven.
- * De bereidingstijd hangt af van de ingrediënten en uw smaak.
- * Montage van de poten (afhankelijk van het model). Bevestig de onderdelen aan elkaar zoals in het schema op pagina 14. Let er op dat het barbecuerooster goed op de twee gewelfde bogen geklemd wordt.



ONDERHOUD

LET OP:

Dompel verwarmingselement, behuizing en snoer nooit onder in water. Haal altijd de stekker uit het apparaat en laat het volledig afkoelen voordat u het reinigt.

- * Zet de regelknop op de laagste stand.
- * Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
- * Haal het rooster er af.
- * Haal het verwarmingselement er van af.
- * Onderhoud het apparaat volgens onderstaande aanwijzingen:
- * Roestvrijstalen bak: maak deze schoon met een vochtige spons met eventueel een mild reinigingsmiddel (kan in de vaatwasser).
- * Bakrooster: laat dit 15 tot 30 minuten weken in warm water met een mild vaatwasmiddel. Wrijf het af met een spons, eventueel met een schuur spons. Laat uitdruipen en goed drogen voordat u het opnieuw gebruikt (kan in de vaatwasser).
- * Verwarmingselement: Hoeft in principe niet schoongemaakt te worden. Indien nodig kunt u een kleine, harde plastic borstel gebruiken.
- * Roestvrijstalen spit: maak deze schoon met een vochtige spons met eventueel een mild reinigingsmiddel (kan in de vaatwasser).
- * Windscherm: maak deze schoon met een vochtige spons met eventueel een mild reinigingsmiddel (kan in de vaatwasser).

RECEPTEN

VOORGERECHT

GEVULDE PRUIMEN

(Voor 4 personen)

Bereiding: 15 min. - Roostertijd: max. 18 min. - 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 bœuf)

(Voor 4 personen)

Bereiding: 15 min. - Roostertijd: 18 tot 25 min. - 1 kg runderrib - Zout en peper - Provençalse 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

(Voor 2 personen)

Bereiding: 5 min. - Roostertijd: 10 tot 15 min. - 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)

(Voor 2 personen)

Bereiding: 5 min. - Roostertijd: 10 min. - 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

(Voor 4 personen)

Bereiding: 5 min. - Marinade: 30 min. - Roostertijd: 8 tot 10 min - 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

(Voor 4 personen)

Bereiding: 15 min. - Marinade: 2 u. - Roostertijd: 15 tot 20 min. - 500 g varkensfilet - Paprika en olie - 4 chipolata-worstjes en 2 varkensnieren - Zout en peper - Sap van 3 sinaasappels - 4 teentjes knoflook - 1 likeurglas rum (5 cl) - 2 groene citroenen.

De varkensfilet in blokjes van ongeveer 3 cm snijden. De chipolata-worstjes in 3 stukken snijden. De nieren in 4 stukken verdelen. De groene citroenen in schijfjes van ½ cm dikte snijden. In een slakom, het sinaassap, 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

(Voor 4 personen)

Bereiding: 15 min. - Roostertijd: 15 tot 20 min. - 500 g kalfsfilet - 1 ontvette kalfsnier - 200 g gerookt spek - Olijfolie, zout en peper - Fijnegeknipte 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

(Voor 4 personen)

Bereiding: 15 min. - Roostertijd: 12 tot 15 min. - 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 depepermengen. Heet geserveerd zijn degeroosterde zalmmoten op hun best. Een nootje dilleboter op elke zalmmoot leggen. Opdienen met gestoomde aardappelen versierd met wat dilleboter.

GEROOSTERDE TONGFILETS

(Voor 3 personen)

Bereiding: 20 min. - Roostertijd: 12 tot 15 min. - 3 mooie tongfile - 1 citroen - 150 g paneermeel - peterselie - 30 g bloem - 40 g boter - 2 eieren - ½ koffielepel paprika - Zout en peper.

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.

NAGERECHT

GEKARAMELISEERDE BROCHETTEN MET HERFSTVRUCHTEN

(Voor 4 personen)

Bereiding: 30 min. - Marinade: 1 u. - Roostertijd: 10 min. - 200 g appels (renetten) - 200 g blauwe pruimen - 200 g peren - 1 snuifje kaneelpoeder - 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.

GARANTIEVOORWAARDEN

Garanties voor elektrische huishoudelijke apparaten 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 SEMIPROFESSIONEEL 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 L 111-2 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



SICHERHEITSREGELN

Die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchlesen und zum späteren Nachlesen aufbewahren.

- * Geräteschnur stets vollkommen abwickeln.
- * Stecker der Geräteschnur an eine geerdete Steckdose 10/16 A anschließen.
- * Bei Benutzung einer Verlängerungsschnur nur ein Modell mit Erde und mit einem Mindestdrahtquerschnitt von 1 mm² benutzen.
- * Treffen Sie alle nötigen Vorkehrungen, damit niemand über das Netzkabel oder die Verlängerungsschnur stolpern kann.
- * Das Gerät darf nicht in Wasser eingetaucht werden.
- * Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und älter und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, sofern sie dabei beaufsichtigt oder in der sicheren Benutzung des Geräts unterwiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die

Reinigung und Pflege durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.

- * Das Gerät und sein Kabel für Kinder unter acht Jahren unzugänglich aufbewahren.
- * Es empfiehlt sich, das Gerät an eine elektrische Anlage mit Differentialreststromvorrichtung mit einem Auslösestrom von höchstens 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 Geräts während des Betriebs nicht berühren, denn sie werden heiß.
- * Benutzen Sie zum Bewegen des Geräts nur die seitlichen Griffe, heben Sie es nicht an seinen Querleisten an.
- * Vor dem Reinigen den Stecker ziehen und das Gerät vollkommen abkühlen lassen.

- * Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen, das Gerät nicht an einem witterungs- oder feuchtigkeitsgefährdeten Ort aufzubewahren.
- * Das Gerät nie zum Heizen benutzen.
- * Zwischen Grillrost und Lebensmitteln darf keine Aluminiumunterlage oder –Folie eingeschoben werden.
- * Der Heizwiderstand darf nicht einzeln außerhalb des Geräts eingeschaltet 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 der Pfanne und der Arbeitsfläche. Auch die Garflüssigkeit tropft in das Wasser ab.

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

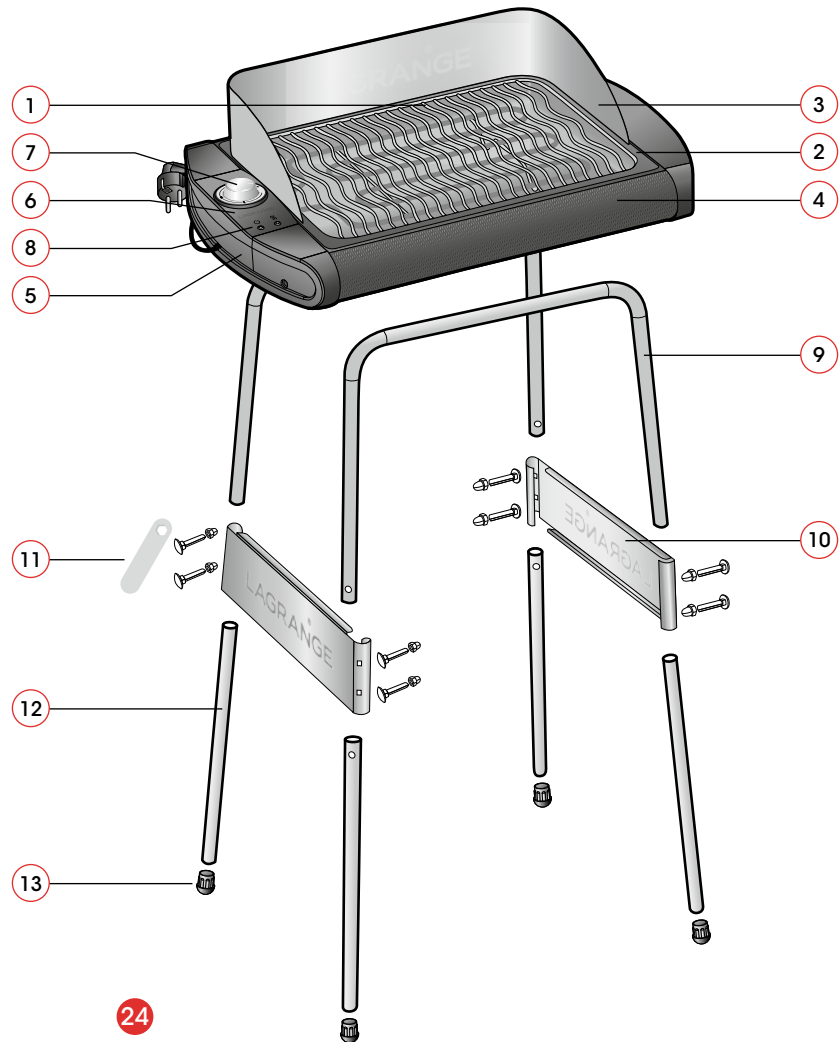
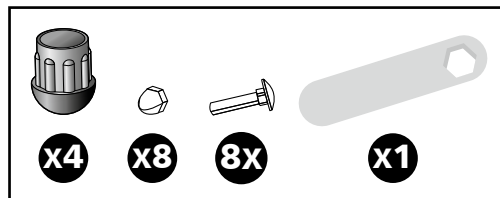
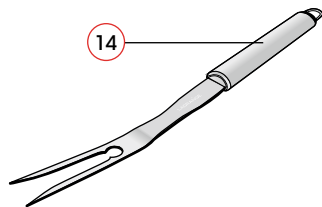
- * Vermeiden Sie das Garen zu fetter Lebensmittel. Der Heizwiderstand erreicht ähnlich hohe Temperaturen wie ein klassischer Holzkohlengrill, und Fett kann sich plötzlich entflammen.
- * Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und vergleichbare Anwendungen bestimmt, wie:
 - die Kochecken für das Personal von Geschäften, Büros und ähnliche Arbeitsplatzumgebungen;
 - Bauerhöfe;
 - die Benutzung durch Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnungsähnlichen Umgebungen;
 - Gästezimmerähnliche Umgebungen.
- * Dieses Gerät ist nicht für den Einsatz im Gaststättengewerbe und ähnlichen Anwendungen vorgesehen.

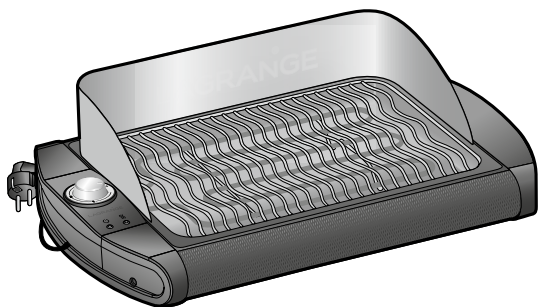


ZUSAMMENBAUEN DES STÄNDERS

(für das Modell 319 005)

- Die Teile 9 und 10 unter Benutzung der mitgelieferten Schlüssel anhand der Schrauben und Muttern verbinden.
- Anschließend die Teile 12 und (9/10) unter Benutzung der mitgelieferten Schlüssel anhand der Schrauben und Muttern verbinden.
- Grill auf den beiden Bügeln des Ständers (9) einsetzen.





Tisch-Barbecue **Pavillon**
Typ 319004.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

1. Grillrost aus verchromtem Stahl
2. Wasserpfanne aus rostfreiem Stahl
3. Windschutz
4. Querleisten
5. Seitliche Griffe
6. Gehäuse mit dem Heizwiderstand
7. Einstellknopf
8. Kontrolllampen : Einsetzen des Heizwiderstands und Betriebsanzeige des Thermostats.
9. Zwei Formbügel (nur für die Modelle mit Ständer)
10. Zwei Seitenbleche (nur für die Modelle mit Ständer)
11. Schraubmaterial und Montageschlüssel (nur für die Modelle mit Ständer)

12. Vier Fußständer (nur für die Modelle mit Ständer)
13. Vier Gummikappen (nur für die Modelle mit Ständer)
14. Fleischspieß



Barbecue **Pavillon** mit Ständer
Typ 319005.



KENNDATEN

- * Seitliche Griffe aus Kunststoff
- * Querleisten aus Kunststoff
- * Wasserpfanne aus rostfreiem Stahl
- * Grillrost aus verchromtem Stahl
- * Fleischspieß aus rostfreiem Stahl
- * Windschutz aus rostfreiem Stahl
- * 230 Volts 50 Hz 2300 Watt

NETZKABEL

Vor jedem Gebrauch das Netzkabel aufmerksam überprüfen. Wenn es beschädigt ist, darf das Gerät nicht benutzt werden. Um Gefahren für den Benutzer zu vermeiden, darf das Netzkabel nur von **LAGRANGE**, dem Kundendienst von **LAGRANGE** oder von einem von **LAGRANGE** ausgebildeten und zugelassenen Fachmann ersetzt werden.

Das benutzte Netzkabel ist vom Typ HO5RN-F 3G 1 mm².

Das Gerät erfüllt die Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU, WEEE 2012/19/EU, RoHS 2011/65/EU und die EG-Vorschrift über Lebensmittelgeräte 1935/2004.

UMWELT

Umweltschutz – RICHTLINIE 2012/19/EU

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.

Sie sind verpflichtet, das Gerät an einer öffentlichen Sammelstelle zum Recyceln von elektrischen oder elektronischen Geräten abzugeben. Auskünfte zu Sammel- und Recyclingstellen für ausgediente Geräte erhalten Sie bei den örtlichen Behörden Ihrer Region, bei den Müllabfuhrdiensten oder in dem Geschäft, in dem Sie Ihre Gerät gekauft haben.

INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

ERSTE BENUTZUNG

- * Entfernen Sie beim Auspacken Ihres Geräts sorgfältig alle Transportsicherungen sowie Beutel und Verpackungsetiketts.
- * Kontrollieren Sie, ob alle Teile und Zubehöre vorhanden und einwandfrei sind.
- * Wir empfehlen Ihnen, die Wasserpfanne aus rostfreiem Stahl und den Grillrost vor der ersten Benutzung zu reinigen (vgl. Pflege).
- * Ihr neues Gerät kann bei der ersten Benutzung rauchen. Dann ist Folgendes zu tun: lassen Sie das Gerät 10 Minuten heizen und anschließend ca. 30 Minuten abkühlen.

EINSCHALTUNG

- * Das Gerät entsprechend Abbildung Seite 24 zusammenbauen.
- * Einsetzen des Windschutzes: die mittlere Steckzunge des Windschutzes in die Aussparung der Pfanne aus rostfreiem Stahl einsetzen. Die zwei seitlichen Steckzungen in die seitlichen Schlitze der Pfanne einsetzen und den Windschutz dabei leicht biegen.
- * Die Wasserpfanne mit 1.6 Liter Wasser füllen.
- * Das Gehäuse mit den Heizwiderständen in seine Aufnahme einsetzen. Achten Sie darauf, dass der Widerstand richtig angebracht ist. Wenn die grüne Lampe nicht leuchtet, ist das Gehäuse mit dem Heizwiderstand nicht richtig eingesetzt.

ACHTUNG: Das Gerät darf nur mit Wasser in der Pfanne benutzt werden. Auch während der Benutzung ist der Wasserstand stets zu überwachen und gegebenenfalls aufzufüllen. Dabei sehr vorsichtig sein, um heiße Spritzer zu vermeiden. Wenn aus Unachtsamkeit das ganze Wasser verdampft ist, muss unbedingt der Stecker gezogen werden und das Gerät vollständig abkühlen, bevor wieder Wasser in die Pfanne gefüllt werden darf, um die plötzliche Verdampfung der Fettrückstände auf dem Widerstand und deren Entflammung zu vermeiden.

- * Setzen Sie den Grillrost ein.
- * Wickeln Sie die Geräteschnur vollständig ab.
- * Schließen Sie das Gerät an und wählen Sie mit dem Knopf die gewünschte Einstellung: die rote Kontrolllampe leuchtet. Die rote Kontrolllampe zeigt an, dass der Heizwiderstand in Betrieb ist. Im Lauf der Benutzung des Gerätes schaltet sie sich immer wieder ein und aus. Wenn der Thermostat auf Höchstleistung eingestellt ist, leuchtet sie ununterbrochen.
- * Nach 5 bis 15 Minuten Vorheizen kann mit dem Garen begonnen werden.
- * Die Lebensmittel auf den Rost legen.
- * Es empfiehlt sich, Fleisch vorher einzufetten. Wenn Sie das Fleisch wenden wollen, bevor es gar ist, kann es leicht anhängen.
- * Die Garzeiten richten sich nach den Lebensmitteln und Ihrem persönlichen Geschmack.
- * Zusammenbau des Ständers (gemäß Vorlage):
Montieren Sie die einzelnen Teile entsprechend der Darstellung Seite 24.
Achten Sie darauf, dass der Grill richtig auf beiden Bügeln des Ständers eingerastet ist.



PFLEGE

ACHTUNG:

Das Gehäuse mit Widerstand und Geräteschnur darf auf keinen Fall in Wasser eingetaucht werden. Vor der Reinigung stets den Stecker ziehen und das Gerät vollkommen abkühlen lassen.

- * Drehen Sie den Einstellknopf auf die kleinste Einstellung
- * Stecker ziehen und das Gerät vollkommen abkühlen lassen.
- * Grillrost herausnehmen.
- * Gehäuse mit dem Widerstand 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).
- * Grillrost: 15 bis 30 Minuten in heißem Wasser mit einem milden Spülmittel einweichen. Mit einem Schwamm, wenn nötig auch mit einem Scheuerlappen abreiben. Vor Wiederbenutzung abtropfen und gut trocknen lassen (kann im Geschirrspüler gereinigt werden).
- * Widerstand: Grundsätzlich nicht reinigen. Fass nötig, eine kleine Bürste mit harten Kunststoffborsten benutzen.
- * Fleischspieß aus rostfreiem Stahl: mit einem feuchten Schwamm und gegebenenfalls einem leichten Reinigungsmittel säubern (kann im Geschirrspüler gereinigt werden).
- * Windschutz: mit einem feuchten Schwamm und ggf. etwas Reinigungsmittel säubern (kann im Geschirrspüler gereinigt werden).

REZEPTE

VORSPEISE

GEFÜLLTE PFLAUMEN

(Für 4 Personen)

Zubereitung: 15 Minuten - Grilledauer: Maximal 18 Minuten - 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

(Für 4 Personen)

Zubereitung: 15 Minuten - Grilledauer: 18 bis 25 Minuten - 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

(Für 2 Personen)

Zubereitung: 5 Minuten - Grilledauer: 10 bis 15 Minuten - 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 rinderfiletscheiben)

(Für 2 Personen)

Zubereitung: 5 Minuten - Grilledauer: 10 Minuten - 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

(Für 4 Personen)

Zubereitung: 5 Minuten - Marinieren: 30 Minuten Garung: 8 bis 12 Minuten - 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 ZitronenHonig-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).

BRATSPIESSCHEN

ORANGEN-BRATSPIESSE MIT DREI VERSCHIEDEN SCHWEINEFLEISCHSORTEN

(Für 4 Personen)

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

(Für 4 Personen)

Zubereitung: 15 Minuten - Garung: 15 bis 20 Minuten - 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

(Für 4 Personen)

Zubereitung: 15 Minuten - Garung: 12 bis 15 Minuten - Für - 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. Währenddessen 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

(Für 3 Personen)

Zubereitung: 20 Minuten - Garung: 12 bis 15 Minuten - 3 prächtige Seezungen - 1 Zitrone - 150 g Paniermehl - Petersilie - 30 g Mehl - 40 g Butter - 2 Eier - ½ 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-BRATSPIESSE

(Für 4 Personen)

Zubereitung: 30 Minuten - Marinieren: 1 Stunden - Garung: 10 Minuten - 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.

ALLGEMEINE GARANTIEBEDINGUNGEN

Garantien für elektrische Haushaltsgeräte von LAGRANGE

Für das Gerät gilt eine Garantie von **zwei Jahren**.

Ein zusätzliches Jahr Garantie erhalten Sie kostenlos, wenn Sie sich auf der Internetseite **LAGRANGE** (www.lagrange.fr) registrieren. Die Garantie umfasst Ersatzteile und Arbeitskosten und deckt alle Fertigungsmängel ab. Ausgeschlossen von der Garantie sind Beschädigungen in Folge einer unsachgemäßen Verwendung oder Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung sowie Sturzbeschädigungen.

DIESE GARANTIE GILT NUR BEI PRIVATEM GEBRAUCH. SIE GILT IN KEINEM FALL BEI PROFESSIONELLEM ODER SEMIPROFESSIONELLEM GEBRAUCH.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Verkäufers schließt in keiner Weise die vom Hersteller zu leistende gesetzliche Gewährleistungspflicht für versteckte Mängel gemäß Art. 1641 bis 1649 des französischen Zivilgesetzbuchs (Code Civil) aus.

Wenden Sie sich bei einer Störung an Ihren Händler.

Tritt innerhalb von acht Tagen nach dem Kauf ein technischer Defekt auf, wird das Gerät ersetzt.

Nach Ablauf dieser Frist werden die Geräte vom **LAGRANGE**-Kundendienst repariert.

Um diese Garantie in Anspruch nehmen zu können, muss der Anwender eine Rechnungskopie mit Kaufdatum des Geräts vorlegen.

Verfügbarkeit der Ersatzteile

Gemäß Artikel L 111-2 des französischen Verbraucherschutzgesetzes (Code de la Consommation) beträgt die Verfügbarkeit der Ersatzteile, die wir für ein reparierbares Produkt vorsehen, fünf Jahre ab Herstellungsdatum. Diese Verfügbarkeit wird jedoch nur in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde, garantiert.

Rücksendekosten

Nach Ablauf des ersten Jahres, für das die Händlergarantie besteht tragen Sie nur die Rücksendekosten an das Werk, die Rücksendung an Sie erfolgt schnellstmöglich auf unsere Kosten.

Bei Fragen zu unseren Produkten können Sie sich unter folgender Adresse an uns wenden:

LAGRANGE

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

Frankreich

E-mail: conso@lagrange.fr



SAFETY INSTRUCTIONS

Carefully read these instructions and keep them so that you can consult them later on.

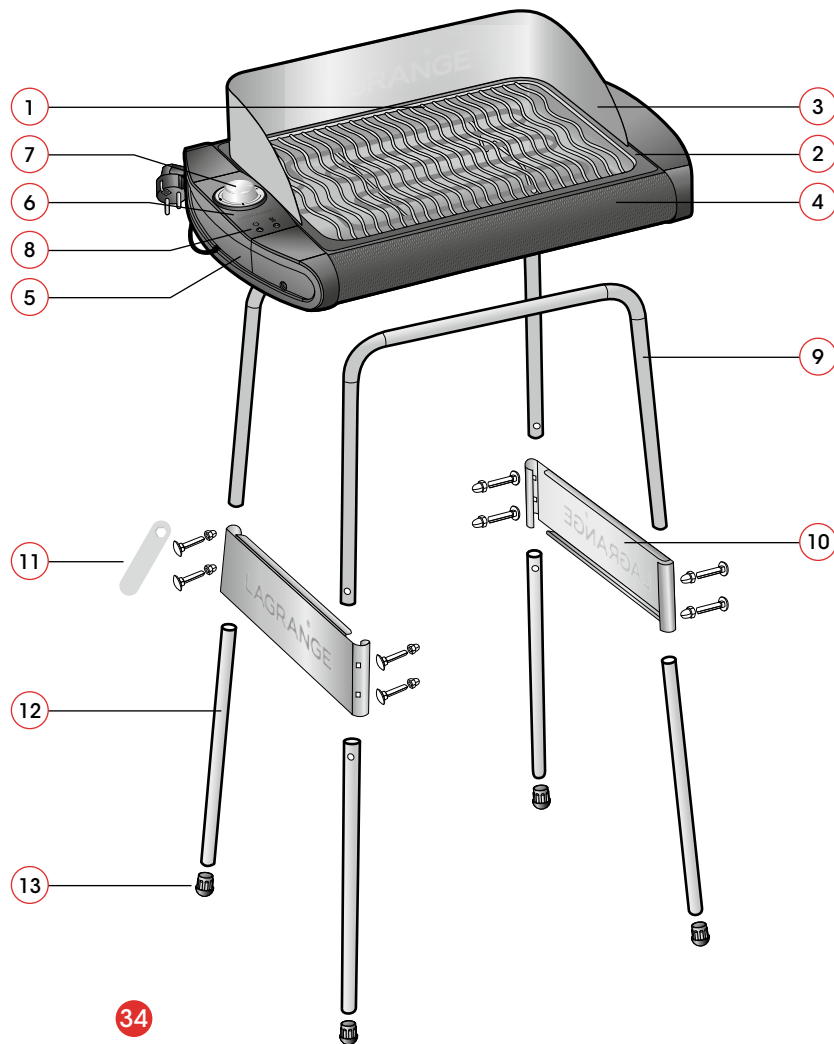
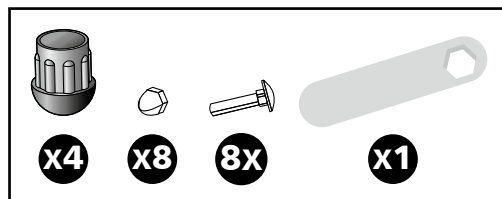
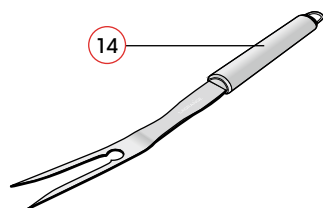
- * Always unwind the cord completely.
 - * Plug the cord into a 10/16 A socket with a ground connection.
 - * If you must use an extension cord, always use a model with a ground connection and wires of cross section greater than or equal to 1 mm².
 - * Take all necessary precautions to avoid people tripping over the cord or the extension cord.
 - * Never put the unit into water.
 - * This unit may be used by children eight years of age or older and by people with reduced physical, sensorial or mental capacities or a lack of experience and knowledge as long as they receive supervision or instructions for the safe use of the unit and as long as they understand the dangers involved. Children must not play with the unit. The unit should not be maintained and cleaned by children unless they are over the age of eight and are supervised.
- * Keep the unit and the power cord out of reach of children under 8 years of age.
 - * We recommend connecting the unit to an electrical system including a residual current device with a breaking current not exceeding 30mA.
 - * These units are not intended for operation with an exterior timer or a separate remote control system.
 - * The temperature of the accessible surfaces can be high when the unit is operating.
Do not touch the metal parts of the unit when it is operating because they are hot.
 - * Use only the side handles when handling the unit, never hold the unit by the crossbars.
 - * Before any cleaning operation, unplug your unit and let it cool down completely.
 - * For your safety, we recommend that you never leave your unit in a place exposed to foul weather and humidity.
 - * Never use the unit as an extra source of heating.
 - * Never put a tray or a sheet of aluminum between the food and the cooking grill.
 - * Never plug in the resistor alone without the unit.
 - * The heating element is solely reserved for this use.

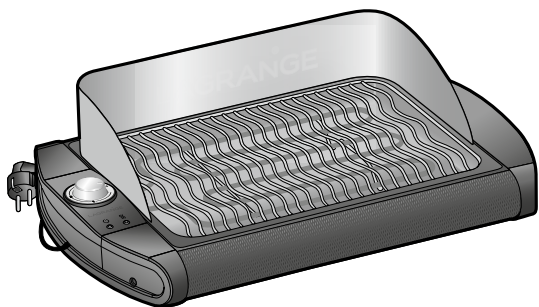
- * It is forbidden to use it for another purpose.
- * Never use the unit without water in the tray. This unit was designed to function with a water tank. This water is intended to limit smoke emissions and also to avoid excessive heating of the tray and the work surface. The cooking juices will fall into this water.
NB: This is an electric grill: never use charcoal or any other fuel.
- * Avoid cooking excessively fatty foods. The resistor can reach temperatures equivalent to those of standard charcoal barbecue units. Grease can spontaneously catch fire.
- * This unit is intended for use in household and similar applications such as:
 - kitchen areas reserved for the personnel of stores, offices and other professional environments;
 - farms;
 - use by customers of hotels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfast type environments.
- * This unit is not intended for use in restaurant cooking or similar applications.

ASSEMBLING THE BASE

(for models 319005)

- Assemble 9 and 10 using provided nuts, bolts and wrench.
- Assemble 12 and (9/10) using provided nuts, bolts and wrench.
- Clip the barbecue onto the two frame pieces (9).





Portable "**Pavillon**" barbecue
Type 319004.

DESCRIPTION OF THE UNIT

1. Chromium steel cooking grill
2. Stainless steel tray
3. Windshield
4. Crossbars
5. Side handles
6. Resistor casing
7. Adjustment knob
8. Control lights: Installation of the resistor and the thermostat activity indicator.
9. Two rounded hoops (for the models with feet only)
10. Two lateral bands (for the models with feet only)
11. Bolt accessories and assembly wrench (for the models with feet only)

12. Four feet (for the models with feet only)
13. Four rubber end pieces (for the models with feet only)
14. Meat fork



Barbecue "**Pavillon**"
Type 319005.

CHARACTERISTICS

- * Plastic side handles
- * Plastic crossbars
- * Stainless steel tray
- * Chromium steel grill
- * Stainless steel meat fork
- * Stainless steel windshield
- * 230 Volts 50 Hz 2300 Watts

CORD

Examine the power cord carefully before using it. If it is damaged, do not use the unit. The cord can only be replaced by **LAGRANGE**, its after-sale service department or by a qualified person approved by **LAGRANGE** in order to avoid danger for the user.

The cord used is a HO5RN-F 3G 1 mm².

This unit is compliant with Directives 2014/35/EU, 2014/30/EU, WEEE 2012/19/EU, RoHS 2011/65/EU and the CE food contact regulation 1935/2004.

ENVIRONMENT

Protection of the environment – DIRECTIVE 2012/19/EU

In order to protect the 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.

START-UP AND USE

FIRST USE

- * As you unwrap your unit, make sure that you carefully remove all of the packing elements and all of the bags and packaging labels.
- * Make sure that all of the parts and accessories are present and intact.
- * We recommend that you clean the stainless steel tray and grill before the first use (see Upkeep)
- * A new unit can emit smoke at the time of its first use. To limit this phenomenon, proceed as follows: heat your unit for about 10 minutes, then let it cool down for about 30 minutes.

STARTING

- * Assemble the unit according to the diagram on page 34.
- * Assembly of the windshield: insert the central strip of the wind shield in the notch of the stainless steel tray. Position the two lateral strips in the lateral slits of the tray by gently bending the wind shield.
- * Pour 1.6 liters of water into the stainless steel tray.
- * Put the resistor casing in its housing. Make sure that the resistor block is correctly positioned. If the green indicator light does not go on, this means that the resistor block is poorly positioned.

NB: always use the unit with water in the tray. During use, it is essential to monitor the water level and to add more water if necessary, pouring very gently to avoid splashes that could cause burns. If you inadvertently let all of the water evaporate, you must unplug the unit and let it cool down completely before pouring water into the tray in order to avoid sudden evaporation of grease residues onto the resistor which could catch fire.

- * Put the grill in place.
- * Unwind the cord completely.
- * Plug in your unit and turn the button to the preferred setting: the red indicator light will turn on. The red light indicates the activity of the heating resistor. It will go on and off when the product is in use. It will be on at all times when the thermostat is set to maximum.
After 5 to 15 minutes of preheating, you can start cooking.
- * Put the food on the grill.
- * Greasing the pieces of meat is recommended. If you try to turn over the pieces of meat before they are cooked, some adherence may occur.
- * The cooking time depends on the foods you use and your personal tastes.
- * Assembly of the base (depending on the model):
Assemble the elements as indicated in the diagram on page 34. Make sure that the barbecue grill is properly clipped to the two rounded hoops.

UPKEEP

WARNING:

Never soak the resistor, casing and cord unit in water. Always unplug it and let it cool down completely before cleaning it.

- * Set the control knob to the minimum level.
- * Unplug the unit and let it cool down completely.
- * Remove the grill.
- * Remove the resistor casing.
- * Carry out the upkeep steps as indicated below:
- * Stainless steel tray: clean it with a moist sponge, possibly imbibed with a mild detergent (can be put in the dishwasher).
- * Cooking grill: soak it for 15 to 30 minutes in hot water containing a gentle detergent. Clean with a sponge, and if necessary with a scouring pad. Let drain and dry thoroughly before further use (can be put in the dishwasher).
- * Resistor: As a rule, do not clean it. If necessary, use a small brush with hard plastic bristles.
- * Stainless steel meat fork: clean it with a moist sponge possibly imbibed with a mild detergent (can be put in the dishwasher).
- * Windshield: clean it with a moist sponge, possibly imbibed with a mild detergent (can be put in the dishwasher).

RECIPES

STARTER

STUFFED PRUNES

(Serves 4)

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

(Serves 4)

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

(Serves 2)

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

(Serves 2)

Preparation time: 5 min - Cooking time: 10 min - 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

(Serves 4)

Preparation time: 5 min - Marinade: 30 min Cooking time: 8 to 12 min - 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

(Serves 4)

Preparation time: 15 min - Marinade: 2 hrs - Cooking time: 15 to 20 min - 500 g of pork fillet - Paprika and oil - 4 chipolatas - 2 pork kidneys - Salt and pepper. - The juice of 3 oranges - 4 cloves of garlic - 1 liqueur glass of rum (5 cl) - 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. Marinade 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

(Serves 4)

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

(Serves 4)

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

(Serves 3)

Preparation time: 20 min - Cooking time: 12 to 15 min - 3 large soles - 1 lemon - 150 g of breadcrumbs - Parsley - 30 g of flour - 40 g of butter - 2 eggs - ½ 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 bread crumbs. 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

(Serves 4)

Preparation time: 30 min - Marinade: 1 hr Cooking time: 10 min - 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.

STATEMENT OF WARRANTY

Guarantees for LAGRANGE household appliances.

Your appliance is guaranteed for **2 years**.

In order to receive an additional year of guarantee free of charge, register on the **LAGRANGE** web site (www.lagrange.fr)

The guarantee includes parts and labor and covers manufacturing defects. The guarantee does not cover damage due to misuse, failure to follow the user instructions, or dropping the appliance.

THIS GUARANTEE APPLIES TO HOUSEHOLD USES. IT CANNOT APPLY TO PROFESSIONAL OR SEMI-PROFESSIONAL USES.

The legal guarantee due from the seller does not in any way exclude the legal guarantee due from the Manufacturer for manufacturing flaws or defects according to articles 1641 et seq. of the French Civil Code.

In the event of a breakdown or malfunction, contact your retailer. In the event of technical defects observed within one week of purchase, the units will be exchanged.

Beyond this period, they will be repaired by the **LAGRANGE** after-sale service.

To benefit from this guarantee, the user must present a copy of the invoice specifying the date of purchase of the unit.

Duration of availability of spare parts

In accordance with article L 111-2 of the consumer code, the availability of spare parts that we provide for a repairable product is 5 years as of its date of manufacturing.

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

Shipping costs for returns

After the first year which benefits from the dealer's guarantee, you will only have to pay the costs for returning the product to the factory. We will ship it back to you at our expense as quickly as possible.

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

