

# Grill concept®

**Mode d'emploi**

Gebruiksaanwijzing

Betriebsanleitung

Istruzioni per l'uso

Modo de empleo

Instruction book

Depuis 1955

**LAGRANGE**

## - ASSEMBLAGE DU PIED -

(pour les modèles 319 002, 319 003)

- 1 Assemblez 9 et 10 avec les vis, écrous et clefs fournis
- 2 Assemblez 12 et (9/10) avec les vis, écrous et clefs fournis
- 3 Mettre en place la tablette 13 entre les deux bandeaux latéraux, en écartant les pieds si nécessaire
- 4 Clipez le barbecue sur les deux arceaux (9)



Grill **concept**<sup>®</sup> de table

Ref: 319 001



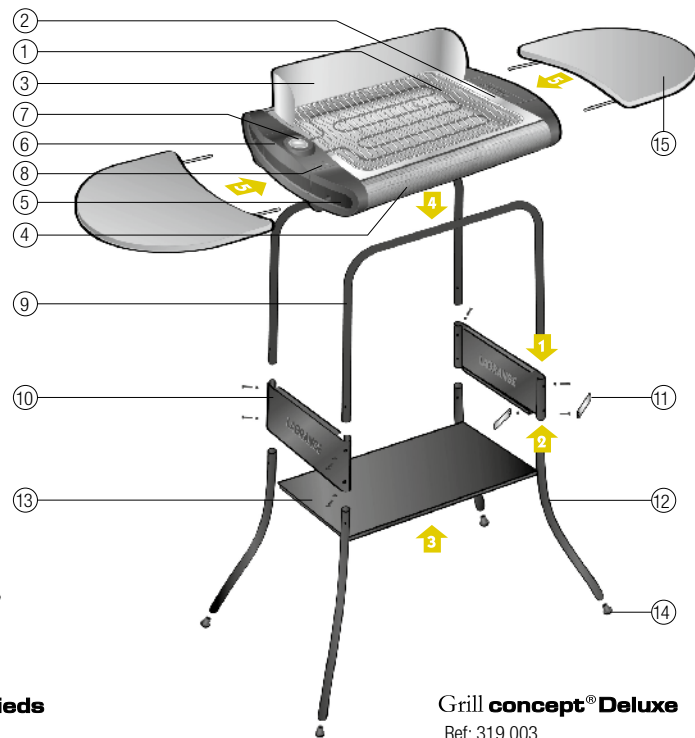
Grill **concept**<sup>®</sup> avec pieds

Ref: 319 002

## - ASSEMBLAGE DES TABLETTES -

(pour modèle 319 003 uniquement)

- 5 Emboitez les tablettes jusqu'à la butée à l'aide des tiges chromées



Grill **concept**<sup>®</sup> Deluxe

Ref: 319 003

## - DESCRIPTION DE L'APPAREIL -

1. Grille de cuisson en acier chromé
2. Bac en acier inoxydable
3. Pare-vent en acier inoxydable
4. Traverses en bois verni
5. Poignées latérales en thermoplastique
6. Boîtier résistance
7. Bouton de réglage
8. Voyants de contrôle
9. Deux arceaux galbés  
*(319 002, 319 003 uniquement)*
10. Deux bandeaux latéraux  
*(319 002, 319 003 uniquement)*
11. Visserie et clefs de montage  
*(319 002, 319 003 uniquement)*
12. Quatre pieds galbés  
*(319 002, 319 003 uniquement)*
13. Plateau de dépose  
*(319 002, 319 003 uniquement)*
14. Quatre embouts caoutchouc  
*(319 002, 319 003 uniquement)*
15. Tablettes latérales en bois  
*(319 003 uniquement)*

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver afin de 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 mm<sup>2</sup>.
- 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.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Il est recommandé de raccorder l'appareil à une installation comportant un dispositif à courant différentiel résiduel ayant un courant de déclenchement n'excédant pas 30 mA.
- Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. **Ne pas toucher les parties en métal de l'appareil en cours de fonctionnement car elles sont chaudes.**
- Utilisez exclusivement les poignées latérales en plastique pour manipuler le produit, ne manipulez pas le produit par les traverses en bois.
- Avant toute opération de nettoyage, débranchez et laissez refroidir l'appareil complètement.

- Pour votre sécurité, nous vous recommandons de ne jamais laisser votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Ne jamais disposer plat ou feuille d'aluminium entre les aliments et la plaque de cuisson.
- Ne jamais brancher la résistance seule hors du produit.  
L'élément chauffant est réservé uniquement à cet appareil.  
Il est interdit de l'utiliser pour un autre usage.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans eau dans le bac. Cet appareil a été conçu pour fonctionner avec une réserve d'eau. Cette eau est destinée à limiter les émissions de fumée et évite également l'échauffement excessif du bac et du plan de travail. Les jus de cuisson vont tomber dans cette eau.

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

- Eviter les cuissons d'aliments trop gras. La résistance atteint des températures équivalentes à celles des barbecues classiques à charbon de bois. Des enflammements spontanés de graisses peuvent se produire.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes, y compris par des enfants âgés d'au moins 8 ans, dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins d'avoir été formées et encadrées pour l'utilisation en toute sécurité de cet appareil et de connaître les risques encourus. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Seuls les enfants âgés de plus de 8 ans peuvent, sous la surveillance d'un adulte, procéder au nettoyage et à l'entretien de l'appareil.
- Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

## CARACTÉRISTIQUES

---

- Poignées latérales en thermoplastique
- Traverses en bois verni
- Bac en acier inoxydable
- Grille en acier chromé
- 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** et ce afin d'éviter un danger pour l'utilisateur. Le cordon utilisé est un HO5RN-F 3 G 1 mm<sup>2</sup>.

Ces appareils sont conformes aux directives 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE et au règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

## ENVIRONNEMENT

---

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

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

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

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



## MISE EN SERVICE ET UTILISATION

### PREMIÈRE UTILISATION

- En déballant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage.
- Nous vous conseillons un nettoyage préalable du bac en acier inoxydable et de la plaque avant la première utilisation.

Un appareil neuf peut fumer légèrement 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 ½ heure.

### MISE EN ROUTE ET UTILISATION

- Montez l'appareil selon la figure page 1.
- Montage du pare-vent : enfoncez les deux extrémités du pare-vent dans le bac en acier inoxydable, déformez l'arrière pour clipper la patte du pare-vent dans la fente centrale du bac. Le montage du pare-vent n'est pas obligatoire.
- Versez 1,6 litre d'eau dans le bac en acier inoxydable.
- Placez le boîtier résistance sur son logement.
- Veillez à ce que la résistance soit correctement placée.

**Si le voyant rouge s'allume, c'est que le bloc résistance est mal positionné.**

**ATTENTION : toujours utiliser l'appareil avec de l'eau dans le bac.** En cours d'utilisation, il est impératif de surveiller le niveau d'eau et de le compléter si besoin est en versant l'eau très doucement pour éviter des projections brûlantes. **Si par mégarde vous 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 graisseux 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 vert s'allume.
- 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 cuisson dépendent des aliments et de vos goûts personnels.

### Montage du pied (selon modèle)

- Assemblez les éléments comme indiqué sur le schéma page 1.
- Veillez à ce que le grill barbecue soit bien clippé sur les deux arceaux galbés (voir figure 1 et 2 ci-dessous).



### Montage des tablettes (selon modèle)

- Emboîtez les tiges des tablettes en bois dans les trous de l'ensemble barbecue prévus à cet effet et assurez vous qu'elles soient bien engagées à fond (le bord de la tablette doit toucher la poignée plastique). Attention : ne chargez pas les tablettes en bois de masse supérieure à 4 kg.

## ENTRETIEN

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

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

- Positionnez le bouton de réglage sur « 0 ».
- Débranchez l'appareil et laissez refroidir complètement l'appareil.
- Enlevez la grille.
- Enlevez le boîtier résistance.
- Procédez à l'entretien selon les indications ci-dessous :

- ❑ **Bac en acier inoxydable** : nettoyez-le avec une éponge humide éventuellement imbibée d'un produit légèrement détergent (peut passer au lave-vaisselle).
- ❑ **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.
- ❑ **Traverses en bois** : nettoyez avec une éponge légèrement humide et séchez bien.

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE GARANTIE

### Garanties des appareils électroménagers **LAGRANGE**

Votre appareil est garanti **2 ans**.

Pour bénéficier gratuitement de 1 an supplémentaire de garantie, inscrivez-vous sur le site Internet **LAGRANGE** ([www.lagrange.fr](http://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'usager 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**  
**BP 75**  
**69390 VOURLES**  
**France**  
**E-mail : conso@lagrange.fr**

## **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,
- À 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*

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

## FOIE DE VEAU CITRONNÉ

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 À 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 GRILLÉES À 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.

### **SOLES GRILLÉES**

*Pour 3 personnes :*

*Préparation : 20 min – Cuisson : 12 à 15 min*

*3 belles soles - 1 citron - 150 g de chapelure - Persil - 30 g de farine - 40 g 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 CARAMÉLISÉS**

*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.

## - BEVESTIGING VAN DE POTEN -

(voor de modellen 319 002, 319 003)

- 1 Bevestig 9 en 10 met de schroeven, moeren en bijgeleverde sleutels
- 2 Bevestig 12 en (9/10) met de schroeven, moeren en bijgeleverde sleutels
- 3 Plaats blad 13 tussen de twee zijranden waarbij u, indien nodig, de poten wat uit elkaar houdt
- 4 Klik de barbecue op de twee bogen (9)



Grill **concept® de table**

Ref: 319 001



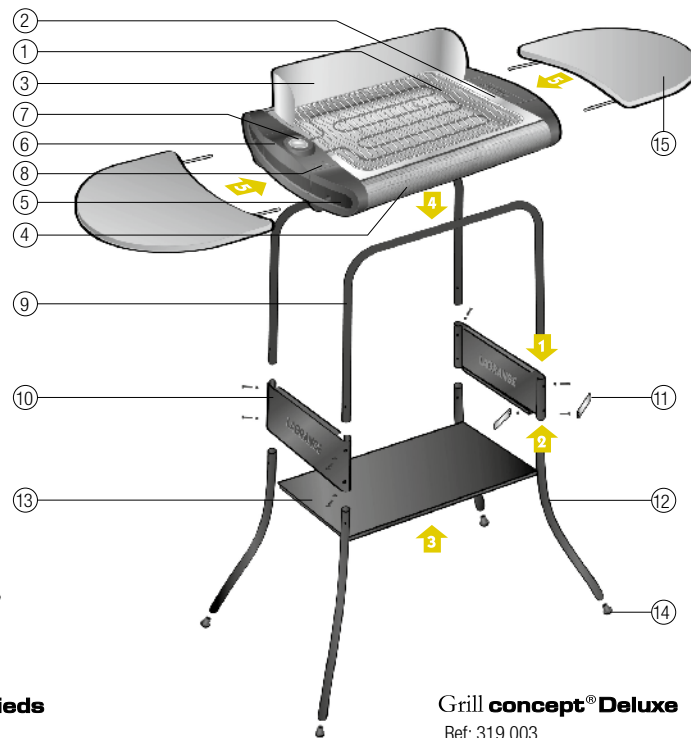
Grill **concept® avec pieds**

Ref: 319 002

## - BEVESTIGING VAN DE ZIJPANELEN -

(uitsluitend voor model 319 903)

- 5 Breng de zijpanelen in de behuizing met behulp van de verchromde geleiders



Grill **concept® Deluxe**

Ref: 319 003

## - BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT -

1. Verchroomd stalen bakrooster
2. Roestvrijstalen lekbak
3. Roestvrijstalen windscherm
4. Zijpanelen in gevernist hout
5. Thermoplastisch kunststof handvaten
6. Weerstandbehuizing
7. Regelingsknop
8. Controlelampje
9. Twee gebogen buizen  
*(uitsluitend model 319 002, 319 003)*
10. Twee zijranden  
*(uitsluitend model 319 002, 319 003)*
11. Schroeven en montagesleutels  
*(uitsluitend model 319 002, 319 003)*
12. Vier gebogen poten  
*(uitsluitend model 319 002, 319 003)*
13. Legblad  
*(uitsluitend model 319 002, 319 003)*
14. Vier rubberen doppen  
*(uitsluitend model 319 002, 319 003)*
15. Zijpanelen in hout  
*(uitsluitend model 319003)*

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

- Het snoer steeds volledig uitrollen.
- De stekker van het snoer aansluiten op een contactdoos van 10/16 A die voorzien is van een aarding.
- Als een verlengsnoer gebruikt wordt, moet dit absoluut een model zijn dat voorzien is van een aarding en van draden die een doorsnede van 1mm<sup>2</sup> of groter hebben.
- Neem alle nodige voorzorgen om te vermijden dat iemand kan struikelen over de kabel of het verlengsnoer.
- Dompel het apparaat nooit in water.
- Dit apparaat mag in geen geval gebruikt worden door personen (kinderen inbegrepen) die hiervoor omwille van hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of omwille van hun gebrek aan ervaring of kennis niet bekwaam zijn, behalve als dit gebeurt onder toezicht of op aanwijzing van een verantwoordelijke.
- Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden, opdat ze niet met het apparaat spelen.
- Het wordt aanbevolen het apparaat aan te sluiten op een installatie die uitgerust is met een aardlekapparaat met een maximale uitschakelstroom van 30 mA.
- Deze apparaten zijn niet ontworpen om in werking gesteld te worden met een tijdschakelaar of een gescheiden afstandsbedieningsysteem.
- De toegankelijke oppervlakken kunnen heet worden, indien het apparaat in werking is. **Raak de metalen delen van het in werking zijnde apparaat niet aan, want deze kunnen heet zijn.**
- Gebruik uitsluitend de kunststoffen handvaten om het product te hanteren. Hanteer het product niet aan de houten zijpanelen.

- Vóór eender welke reiniging de stekker uittrekken en het apparaat volledig laten afkoelen.
- Voor uw veiligheid wordt aanbevolen het apparaat nooit te gebruiken of achter te laten in een ruimte die blootgesteld is aan weer en wind en aan vochtigheid.
- Het apparaat nooit gebruiken als extra verwarming.
- Breng nooit aluminiumfolie aan tussen de voedingswaren en de bakplaat.
- De weerstand nooit afzonderlijk van het product gebruiken. Het verwarmingselement is uitsluitend geschikt voor dit apparaat. Het is verboden het voor andere doeleinden te gebruiken.
- Gebruik het apparaat nooit zonder water in de lekbak. Dit apparaat is ontworpen om te functioneren met een watervoorraad. Dit water zorgt ervoor dat de rookontwikkeling beperkt blijft en vermijdt eveneens oververhitting van de lekbak en het werkblad. Het kookvocht, dat ontstaat bij het bakken, loopt in dit water.

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

- Vermijd het bakken van te vette etenswaren. De weerstand bereikt temperaturen die gelijkwaardig zijn aan die van een klassieke barbecue op houtskool. Het is mogelijk dat vrijgekomen vetten spontaan ontvlammen.
- Dit apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden door personen, inclusief kinderen jonger dan 8 jaar die, ofwel door hun fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten ofwel door hun gebrek aan de benodigde ervaring of kennis, niet in staat zijn om tenminste opgeleid en begeleid te kunnen worden om het apparaat in alle veiligheid te gebruiken en de risico's van gebruik ervan te kennen. Laat kinderen niet met dit apparaat spelen. Uitsluitend kinderen ouder dan 8 jaar mogen, onder begeleiding van een volwassene, dit apparaat schoonmaken en onderhouden.

- Houd het apparaat en de stroomkabel buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

## TECHNISCHE KENMERKEN

- Thermoplastisch kunststof handvaten aan beide zijden
- Zijpanelen in gevernist hout
- Roestvrijstalen lekbak
- Verchroomd stalen grillrooster
- 230 Volt - 50 Hz - 2300 Watt

## SNOER

Vóór het gebruik moet aandachtig het netsnoer onderzocht worden. Als dit beschadigd is, mag het apparaat niet gebruikt worden. Het snoer mag alleen vervangen worden door **LAGRANGE**, de naverkoopdienst van **LAGRANGE** of een door **LAGRANGE** erkende of geschikt bevonden persoon, om gevaar voor de gebruiker te vermijden.

Het bijgeleverde snoer is een HO5RN-F 3 G 1 mm<sup>2</sup>.

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

## LEEFMILIEU

### Bescherming van het milieu – Richtlijn 2002/96/EEG

Om het milieu en de volksgezondheid te beschermen, moeten versleten elektrische toestellen volgens wel bepaalde regels worden verwijderd. Dit vraagt de medewerking van zowel de verkoper als de gebruiker. Om deze reden mag uw toestel in geen geval mag worden weggegooid in een openbare of privé-vuilnisbak bestemd voor huishoudelijk afval. Dit wordt aangegeven met het symbool Bij de buitendienststelling moet uw toestel, ofwel worden teruggebracht naar uw verkoper, ofwel worden gedeponeerd in een recyclagecentrum voor verdere verwerking of hergebruik.



## HET APPARAAT AANZETTEN EN GEBRUIKEN

### EERSTE GEBRUIK

- Zorg ervoor dat u bij het uitpakken van het apparaat al het binnenverpakkingsmateriaal zorgvuldig verwijdert.
- We bevelen aan de bak in roestvrij staal en de bakplaat schoon te maken vooral deze een eerste keer te gebruiken.

Een nieuw toestel kan roken bij het eerste gebruik. Om dit verschijnsel te beperken, gaat u als volgt te werk: laat uw apparaat gedurende 10 minuten opwarmen en laat het daarna ongeveer een halfuur afkoelen.

## INBEDRIJFSTELLING EN GEBRUIK

- Monteer het apparaat volgens de tekening op pagina 8.
- Montage van het windscherm: druk de twee uiteinden van het windscherm in de roestvrijstalen lekbak, waarbij u de achterkant zodanig vormt dat de onderrand van het windscherm in de centrale opening van de lekbak klikt. Het monteren van het windscherm is niet nodig in geval van gebruik binnenshuis.
- Giet 1.6 liter water in de roestvrijstalen lekbak.
- Plaats de behuizing van de weerstand in de uitsparing. Let erop dat de weerstand juist is geplaatst. **Indien het rode controlelampje brandt, betekent dit dat het weerstandblok niet juist geplaatst is.**

### OPGELET: gebruik het apparaat altijd met water in de lekbak.

Tijdens het gebruik moet u het waterniveau nauwlettend in de gaten houden en zo nodig bijvullen. Dit dient voorzichtig te gebeuren om spatten te voorkomen. **Indien u door onoplettendheid al het water hebt laten verdampen, moet u het toestel loskoppelen en het volledig laten afkoelen alvorens water in de lekbak te gieten. Dit om te voorkomen dat resterende vetten op de weerstand door een plotselinge verdamping zouden kunnen ontvlammen.**

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

- De baktijden hangen af van de etenswaren en van uw persoonlijke smaak.

### Montage van de voet (volgens model)

- Bevestig de elementen zoals aangeduid in het schema op pagina 8.
- Zorg ervoor dat de grill barbecue goed op de twee gebogen buizen is vastgeklikt (zie figuur 1 en 2 hieronder).



### Montage van de zijpanelen (volgens model)

- Schuif de geleiders van de zijpanelen in de daarvoor bestemde gaten in de gemonteerde barbecue en controleer of deze voldoende diep zitten (de rand van de zijpanelen moet de plastic handgreep raken).  
Opgelet: plaats geen houten zijpanelen die meer dan 4 kg wegen.

## ONDERHOUD

**OPGELET : dompel het geheel van weerstand, lekbak en snoer nooit in water.**  
**Altijd loskoppelen en volledig laten afkoelen vóór het reinigen.**

- Draai de regelingsknop op „0“.
- Ontkoppel het apparaat en laat het volledig afkoelen.
- Verwijder de grillrooster.
- Verwijder de behuizing van de weerstand.
- Ga over tot het reinigen zoals hieronder is aangegeven:
  - **Roestvrijstalen lekbak:** reinig deze met een natte spons, eventueel gedrenkt in een licht afwasmiddel (geschikt voor de vaatwasmachine).

- **Bakrooster:** laat deze weken gedurende 15 tot 30 minuten in warm water waar zacht afwasmiddel aan toe is gevoegd. Wrijf met behulp van een spons, of indien nodig met een schuursponsje. Laat uitlekken en goed drogen alvorens.
- **Weerstand:** in principe niet reinigen. Indien nodig kunt u een kleine borstel met harde kunststof haren gebruiken.
- **Houten dwarsbaljes:** maak zacht schoon met een weinig bevochtigde spons en droog goed.

## ALGEMENE VOORWAARDEN EN GARANTIE

### 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](http://www.lagrange.fr)).  
De garantie geldt voor onderdelen en manuren en dekt fabricagefouten. Buiten de garantie vallen: beschadiging die voortkomt 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 SEMI-PROFESSIONEEL 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**  
**BP 75**  
**69390 VOURLES**  
**Frankrijk**  
**E-mail:** [conso@lagrange.fr](mailto:conso@lagrange.fr)

## **RECEPTEN**

---

### **- VOORGERECHT -**

#### **GEVULDE PRUIMEN**

*Voor 4 personen:*

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

*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 - Provençaalse kruiden*

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

#### **LENDENBIEFSTUK (entrecôte) MET MOSTERDSAUS**

*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 marineren 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 - 4 chipolata-worstjes en 2 varkensnieren - Zout en peper - Paprika en olie - Sap van 3 sinaasappels - 4 teentjes knoflook - 1 likeurglas rum (5 cl) - 2 groene citroenen*

De varkensfilet in blokjes van ongeveer 3cm snijden. De chipolata-worstjes in 3 stukken snijden. De nieren in 4 stukken verdelen. De groene citroenen in schijfjes van ½ cm dikte snijden. In een slakom, het sinaasappelsap, de rum, de geplette knoflook, het zout en peper en de paprika mengen. Het vlees 2 uur laten marineren 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 - Fijngeknipte bieslook*

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



## - VISGERECHTEN -

### **GEROOSTERDE ZALMMOTEN MET DILLE**

*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 de peper mengen. Heet geserveerd zijn de geroosterde zalmmoten op hun best. Een nootje dilleboter op elke zalmoot leggen. Opdienen met gestoomde aardappelen versierd met wat dilleboter.

### **GEROOSTERDE TONGFILETS**

*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 3 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 ppen 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.

## - ZUSAMMENBAUEN DES STÄNDERS -

(für Modelle 319 902, 319 903)

- 1 Die Teile 9 und 10 unter Benutzung der mitgelieferten Schlüssel anhand der Schrauben und Muttern verbinden
- 2 Anschließend die Teile 12 und (9/10) unter Benutzung der mitgelieferten Schlüssel anhand der Schrauben und Muttern verbinden
- 3 Die Ablage 13 zwischen den beiden Seitenblechen einsetzen, wenn nötig die Füße des Ständers etwas auseinander ziehen.
- 4 Grill auf den beiden Bügeln des Ständers (9) einsetzen



Grill **concept® de table**

Ref: 319 001



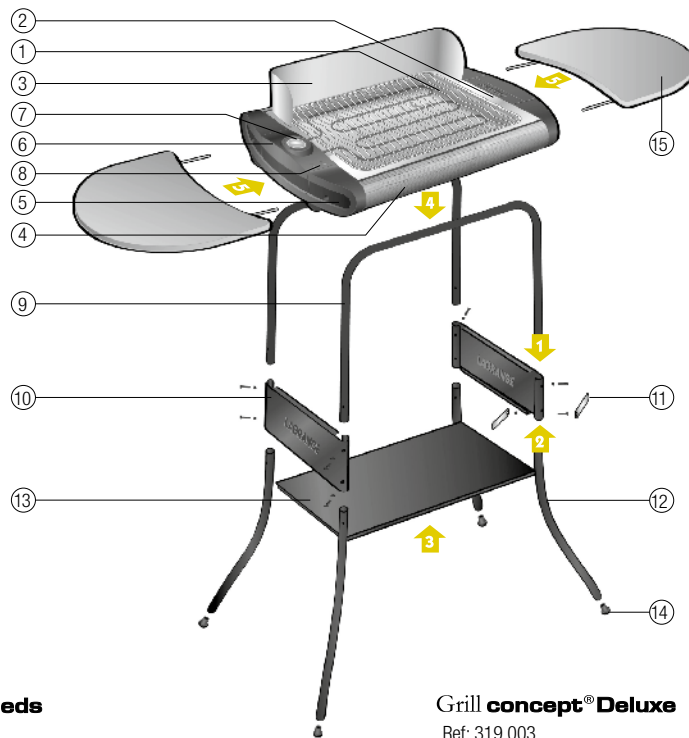
Grill **concept® avec pieds**

Ref: 319 002

## - EINSETZEN DER ABLAGEN -

(nur für Modell 319 903)

- 5 Die Chromstangen der seitlichen Ablagen bis zum Anschlag einschieben



Grill **concept® Deluxe**

Ref: 319 003

## - BESCHREIBUNG DES GERÄTS -

1. Grillrost aus verchromtem Stahl
2. Wasserpfanne aus rostfreiem Stahl
3. Windschutz aus rostfreiem Stahl
4. Querleiste aus lackiertem Holz
5. Seitliche Griffe aus Thermoplast
6. Widerstandgehäuse
7. Einstellknopf
8. Kontrolllampen
9. Zwei Formbügel  
*(nur 319 002, 319)*
10. Zwei Seitenbleche  
*(nur 319 002, 319 003)*
11. Schraubmaterial und Montageschlüssel  
*(nur 319 002, 319 003)*
12. Vier ausgestellte Fußständer  
*(nur 319 002, 319 003)*
13. Ablagetablett  
*(nur 319 002, 319 003)*
14. Vier Gummikappen  
*(nur 319 002, 319 003)*
15. Seitliche Holzablagen  
*(nur 319003)*

## SICHERHEITSHINWEISE

**Die nachstehende Bedienungsanweisung aufmerksam lesen und zum späteren Einsehen aufbewahren.**

- Geräteschnur stets vollkommen abwickeln.
- Stecker der Geräteschnur an eine Steckdose 10/16 A mit Erde anschließen.
- Bei Benutzung einer Verlängerungsschnur nur ein Modell mit Erde und einem Mindestdrahtquerschnitt von 1 mm<sup>2</sup> benutzen.
- Treffen Sie alle nötigen Vorkehrungen, damit niemand über die Geräteschnur oder die Verlängerungsschnur stolpern kann.
- Das Gerät darf nicht in Wasser eingetaucht werden.
- Personen (einschließlich Kinder), die entweder aufgrund ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder aufgrund mangelnder Erfahrung oder Kenntnisse nicht zu einer sicheren Benutzung des Gerätes in der Lage sind, dürfen das Gerät auf keinen Fall ohne Überwachung oder Anweisung durch eine Verantwortungsperson benutzen.
- Kinder beaufsichtigen und dafür sorgen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Es empfiehlt sich, das Gerät an eine Anlage mit Differentialreststromvorrichtung mit einem Auslösestrom unter 30 mA anzuschließen.
- Diese Geräte sind nicht für einen Betrieb mit einer externen Schaltung oder einer getrennten Fernbedienung vorgesehen.
- Wenn das Gerät in Betrieb steht, können seine Außenflächen sehr heiß werden. **Die Metallteile des Gerätes während des Betriebs nicht berühren, denn sie werden heiß.**
- Benutzen Sie zum Bewegen des Gerätes nur die seitlichen Kunststoffgriffe, heben Sie es nicht an den Holzquerleisten.

- Vor dem Reinigen den Stecker ziehen und das Gerät vollkommen abkühlen lassen.
- Aus Sicherheitsgründen das Gerät nicht an einem witterungs- oder feuchtigkeitsgefährdeten Ort benutzen oder aufbewahren.
- Das Gerät nie zum Heizen benutzen.
- Lebensmittel direkt auf die Garplatte, nie in ein Gefäß oder auf Alu-Folie legen.
- Der Heizwiderstand darf nicht einzeln außerhalb des Gerätes in Betrieb gesetzt werden. Das Heizelement ist nur für dieses Gerät bestimmt und darf nicht für andere Zwecke benutzt werden.
- Das Gerät niemals ohne Wasser in der Wasserpfanne benutzen, denn es ist für den Betrieb mit einem Wasservorrat vorgesehen. Das Wasser dient dazu, Rauchentwicklungen einzuschränken und verhindert außerdem die übermäßige Erhitzung der Pfanne und der Arbeitsfläche. Garflüssigkeit tropft in das Wasser ab.

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

- Vermeiden Sie das Garen zu fetter Lebensmittel. Der Heizwiderstand erreicht ähnlich hohe Temperaturen wie ein klassischer Holzkohlegrill und Fett kann sich plötzlich entflammen.
- Personen (einschließlich Kinder ab acht Jahren), deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder die nicht über die erforderliche Erfahrung und das nötige Wissen verfügen, dürfen das Gerät nur verwenden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen bezüglich der sicheren Benutzung des Geräts erhalten haben und die Gefahren verstehen. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Nur Kinder, die mindestens acht Jahre alt sind, dürfen unter Aufsicht eines Erwachsenen Reinigung und Instandhaltung des Geräts übernehmen.

- Das Gerät und sein Kabel für Kinder unter acht Jahren unzugänglich aufbewahren.

## TECHNISCHE DATEN

---

- Seitliche Griffe aus Thermoplast
- Querleiste aus lackiertem Holz
- Wasserpfanne aus rostfreiem Stahl
- Grillrost aus verchromtem Stahl
- 230 Volt - 50 Hz - 2300 Watt

## KABEL

---

Vor jedem Gebrauch die Geräteschnur aufmerksam überprüfen. Wenn sie beschädigt ist, darf das Gerät nicht benutzt werden. Um Gefahren für den Benutzer zu vermeiden, darf die Geräteschnur nur von **LAGRANGE**, dem Kundendienst oder einer von **LAGRANGE** zugelassenen oder ausgebildeten Person ersetzt werden. Die Geräteschnur ist vom Typ HO5RN-F 3 G 1 mm<sup>2</sup>.

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

## UMWELT

---

### Umweltschutz – RICHTLINIE 2002/96/CE

Zur Erhaltung unserer Umwelt und unserer Gesundheit müssen bei der Entsorgung von Elektrogeräten sehr genaue Regeln beachtet werden,

wobei die Mitwirkung eines jeden von uns nötig ist – ob Lieferant oder Kunde. Deshalb darf ihr Gerät – wie das Symbol auf dem Geräteschild anzeigt – auf keinen Fall in eine öffentliche oder private Mülltonne für Hausmüll entsorgt werden.

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



## INBETRIEBNAHME UND BENUTZUNG

### ERSTE BENUTZUNG

- Entfernen Sie beim Auspacken Ihres Gerätes sorgfältig alle Transportsicherungen.
- Wir empfehlen, die Pfanne aus rostfreiem Stahl und die Garplatte vor der ersten Benutzung zu reinigen.

Wenn Ihr neues Gerät bei der ersten Benutzung raucht, wie folgt verfahren: lassen Sie das Gerät 10 Minuten lang heizen und anschließend ca. ½ Stunde abkühlen.

### EINSCHALTUNG UND BEDIENUNG

- Das Gerät entsprechend der Abbildung Seite 16 zusammenbauen.
- Einsetzen des Windschutzes: die zwei Enden des Windschutzes in die Wasserpfanne aus rostfreiem Stahl einschieben, die Rückseite so biegen, dass die Zunge des Windschutzes in den Mittelspalt der Pfanne einrastet. Bei Benutzung des Grills in einem Raum braucht der Windschutz nicht unbedingt montiert zu werden.

- Die Wasserpfanne mit 1.6 Liter Wasser füllen.
- Das Widerstandgehäuse in seine Aufnahme einsetzen. Achten Sie darauf, dass der Widerstand richtig angebracht ist. **Wenn die rote Lampe leuchtet, ist das Widerstandgehäuse nicht richtig eingesetzt.**

**ACHTUNG: das Gerät darf nur benutzt werden, wenn Wasser in die Pfanne eingefüllt ist.** Auch während der Benutzung ist der Wasserstand stets zu überwachen und gegebenenfalls sehr vorsichtig aufzufüllen, so dass heiße Spritzer vermieden werden. **Wenn aus Unachtsamkeit das ganze Wasser verdampft ist, muss das Gerät unbedingt ausgeschaltet werden und vollständig abkühlen, bevor wieder Wasser in die Pfanne gefüllt werden darf, um die heftige Verdampfung der Fettrückstände auf dem Widerstand und deren Entzündung zu vermeiden.**

- 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 grüne Kontrolllampe leuchtet.
- 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 möchten, bevor es gar ist, kann es leicht anhängen.
- Die Garzeiten richten sich nach den Lebensmitteln und Ihrem persönlichen Geschmack.

### Zusammenbauen des Ständers (gemäß Vorlage)

- Montieren Sie die einzelnen Teile entsprechend der Darstellung Seite 16.

- Achten Sie darauf, dass der Grill richtig auf den beiden Bügeln des Ständers eingerastet ist (siehe nachstehende Abbildung 1 und 2).



### Montieren der Ablagen (gemäß Vorlage)

- Die Stäbe der Holzablagen in die hierzu vorgesehenen Löcher des Grillaufbaus einführen und darauf achten, dass sie bis zum Anschlag eingeschoben werden (der Rand der Ablage muss den Plastikgriff berühren). Achtung: die Ablagen dürfen nicht über 4 kg belastet werden.

## PFLEGE

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

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

- Den Einstellknopf auf "o" drehen.
- Stecker ziehen und das Gerät vollkommen abkühlen lassen.
- Grillrost herausnehmen.
- Widerstandgehäuse entnehmen.
- Unter Beachtung der nachstehenden Hinweise reinigen:
  - **Wasserpfanne aus rostfreiem Stahl:** mit einem feuchten Schwamm und ggf. etwas Reinigungsmittel säubern (kann im Geschirrspüler gereinigt werden).
  - **Grillrost:** 15 bis 30 Minuten in heißem Wasser mit einem milden Spülmittel einweichen. Mit einem Schwamm, falls nötig auch mit

einem Scheuerlappen abreiben. Vor Wiederbenutzung abtropfen und trocknen lassen (kann im Geschirrspüler gereinigt werden).

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

## 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](http://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**  
**BP 75**  
**69390 VOURLES**  
**Frankreich**  
**E-mail: conso@lagrange.fr**

## **REZEPTE**

---

### **- VORSPEISE -**

#### **GEFÜLLTE PFLAUMEN**

*Für 4 Personen:*

*Zubereitung: 15 Minuten – Grilldauer: 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 – Grilldauer: 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

*Für 2 Personen:*

*Zubereitung:* 5 Minuten – *Grilldauer:* 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

## TOURNEOS (DAUMENDICKE RINDERFILETSCHIBEN)

*Für 2 Personen:*

*Zubereitung:* 5 Minuten – *Grilldauer:* 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 Zitronen-Honig-Zubereitung und lassen Sie sie ca. 30 Minuten im Kühlfach marinieren. Tropfen Sie die Kalbsleber ab und grillen Sie jede Seite ca. 4 Minuten (je nach Scheibendicke).

## - BRATSPIESSCHEN -

### ORANGEN-BRATSPIESSE MIT DREI VERSCHIEDENEN SCHWEINFLEISCHSORTEN

*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  
4 Lachsfilets - 4 Kochlöffel fein gehackter Dill - Öl - Salz und Pfeffer -  
75 g weiche Butter*

Würzen Sie die Lachsfilets mit Salz und Pfeffer. Bestreichen Sie die Filets mit Öl und grillen Sie jede Seite ca. 7 Minuten. Während dessen können Sie die weiche Butter, den Dill sowie Salz und Pfeffer zusammenmischen. Geben Sie ein wenig von der Dill-Buttermischung auf die Lachsfilets und servieren Sie diese sehr heiß. Als Beilage können gekochte Kartoffeln mit Dill-Butter serviert werden.

### **GEGRILLTE SEEZUNGE**

*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-BRATSPIEBE**

*Für 4 Personen:*

*Zubereitung: 30 Minuten – Marinieren: 1 Stunde – 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.

## - ASSEMBLAGGIO DEL PIEDE -

(per i modelli 319 902, 319 903)

- 1 Assemblate 9 e 10 con le viti, dadi e chiavi in dotazione
- 2 Assemblate 12 e (9/10) con le viti, dadi e chiavi in dotazione
- 3 Installate il piano di appoggio 13 fra i due pannelli laterali, allargando all'occorrenza i piedi
- 4 Inserite il barbecue sui due archi (9)



Grill **concept® de table**

Ref: 319 001



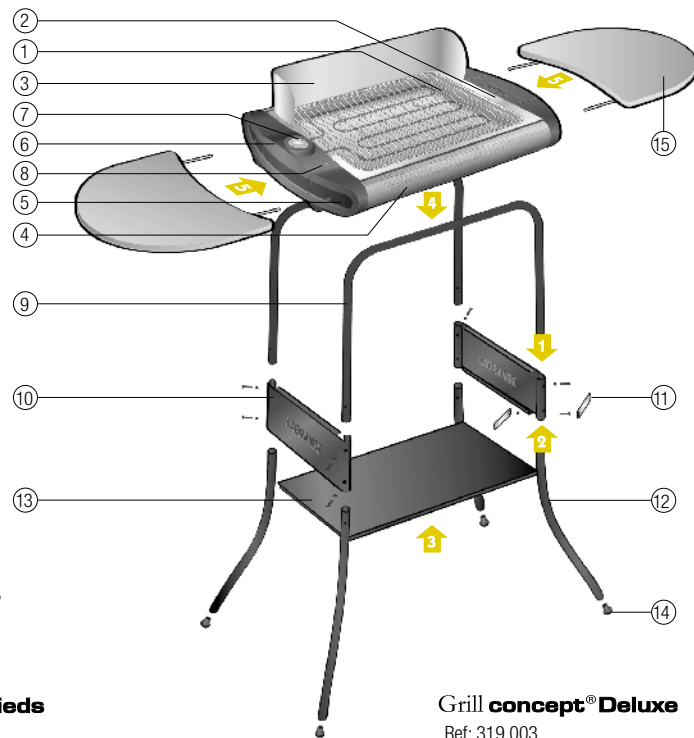
Grill **concept® avec pieds**

Ref: 319 002

## - ASSEMBLAGGIO DEI RIPIANI -

(soltanto per il modello 319 903)

- 5 Incastrare i ripiani fino all'arresto grazie alle astine cromate



Grill **concept® Deluxe**

Ref: 319 003

## - DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO -

1. Griglia di cottura in acciaio cromato
2. Vasca in acciaio inossidabile
3. Paravento in acciaio inossidabile
4. Traverse in legno verniciato
5. Impugnature laterali in termoplastica
6. Contenitore della resistenza
7. Pulsante di regolazione
8. Spie di controllo
9. Due archi modellati  
*(319 002, 319 003 soltanto)*
10. Due pannelli laterali  
*(319 002, 319 003 soltanto)*
11. Viti e chiavi di montaggio  
*(319 002, 319 003 soltanto)*
12. Quattro piedi modellati  
*(319 002, 319 003 soltanto)*
13. Piano di appoggio  
*(319 002, 319 003 soltanto)*
14. Quattro estremità in gomma  
*(319 002, 319 003 soltanto)*
15. Ripiani laterali in legno  
*(319003 soltanto)*

## NORME DI SICUREZZA

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

- Srotolare completamente il cordone.
- Raccordare la presa del cordone ad una presa 10/16 A munita di contatto di terra.
- Se dovete servirvi di una prolunga, utilizzate imperativamente un modello munito di presa di terra e di fili con una sezione uguale o superiore a 1 mm<sup>2</sup>.
- Usate tutte le precauzioni necessarie per evitare che una persona non metta i piedi nel cordone o nella prolunga.
- Non immergete mai l'apparecchio nell'acqua.
- Le persone (compresi i bambini) che non sono capaci d'utilizzare l'apparecchio in tutta sicurezza, sia a causa delle loro capacità fisiche, sensoriali o mentali, che a causa della loro assenza di conoscenze od inesperienza, non possono in alcun caso utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza o le istruzioni di una persona responsabile.
- Si consiglia di sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Si raccomanda di raccordare l'apparecchio ad un'installazione comprendente un dispositivo a corrente differenziale residua con corrente di accensione non eccedente i 30 mA.
- Questi apparecchi non sono predisposti per essere accesi tramite un timer esterno o tramite un dispositivo di comando remoto.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione. **Non toccate le parti metalliche durante il funzionamento perché sono molto calde.**

- Utilizzate esclusivamente le impugnature laterali in plastica per manipolare il prodotto, non manipolate il prodotto tramite le traverse in legno.
- Prima d'ogni operazione di pulizia, scollegare e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.
- Per la vostra sicurezza, si raccomanda di non utilizzare mai e di non lasciare mai l'apparecchio in un luogo esposto alle intemperie e all'umidità.
- Non utilizzare mai l'apparecchio come riscaldamento ausiliario.
- Non collocate mai alcun piatto o foglio di alluminio tra gli alimenti e la piastra di cottura.
- Non collegate mai la resistenza ad altri apparecchi. L'elemento riscaldante riguarda soltanto questo apparecchio. E vietato utilizzarlo per un altro uso.
- Non utilizzate mai l'apparecchio senza acqua nella vaschetta. Questo apparecchio è stato concepito per funzionare con una riserva d'acqua. L'acqua deve servire per limitare le emissioni di fumo ed evitare inoltre il riscaldamento eccessivo della vaschetta e del piano di lavoro. I succhi di cottura defluiranno verso quest'acqua.

**ATTENZIONE: questo è un grill elettrico; non utilizzarlo mai con della carbonella o con qualsiasi altro combustibile.**

- Evitate di cuocere alimenti troppo grassi. La resistenza può raggiungere delle temperature equivalenti a quelle dei barbecue classici a carbonella. Delle fiammate spontanee provocate dai grassi possono prodursi.
- Quest'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone, compresi i bambini di età superiore a 8 anni, le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono diminuite, o che non dispongono delle conoscenze e delle esperienze necessarie, a meno di non

aver ricevuto la formazione adeguata e di essere inquadrati per l'utilizzo in tutta sicurezza di quest'apparecchio e di conoscere i rischi cui vanno incontro. Non lasciare mai i bambini giocare con l'apparecchio. Solo i bambini di età superiore agli 8 anni possono, sotto la sorveglianza di un adulto, procedere alla pulizia e alla manutenzione dell'apparecchio.

- Tenere l'apparecchio e il cavo d'alimentazione fuori dalla portata dei bambini di meno di 8 anni.

## CARATTERISTICHE

- Impugnature laterali in termoplastica
- Traverse in legno verniciato
- Vaschetta in acciaio inossidabile
- Griglia in acciaio cromato
- 230 Volt - 50 Hz - 2300 Watt

## CORDONE

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

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

Il cordone utilizzato è un H05RN-F 3 G 1 mm<sup>2</sup>.

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

## SPECIFICHE AMBIENTALI

### Protezione dell'ambiente – DIRETTIVA 2002/96/CE

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

Per questo motivo, come è indicato dal simbolo apposto sulla targhetta indicatrice, tale materiale non deve essere mai gettato in una pattumiera pubblica o privata destinata alle immondizie.

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



## MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO

### PRIMO UTILIZZO

- Aprendo l'imballaggio dell'apparecchio, fate attenzione a togliere accuratamente il materiale protettivo e di riempimento.
- Vi raccomandiamo di eseguire una pulizia preliminare della vasca d'acciaio inossidabile e della piastra di cottura prima di utilizzare per la prima volta il vostro grill.

Alla prima messa in funzione di un apparecchio nuovo di fabbrica si potrà verificare per un breve tempo una leggera emissione di fumo. Per limitare il fenomeno, seguite le seguenti istruzioni: fate scaldare il vostro apparecchio per 10 minuti, poi lasciatelo raffreddare circa ½ ora.

## MESSA IN FUNZIONE

- Montate l'apparecchio secondo la figura pagina 24.
- Montaggio del paravento: spingete le due estremità del paravento nella vasca d'acciaio inossidabile, deformate il retro per poter inserire la staffa del paravento nella fessura centrale della vasca. Il montaggio del paravento non è obbligatorio in caso d'uso interno.
- Versate 1.6 litri d'acqua nella vasca d'acciaio inossidabile.
- Sistemate il contenitore della resistenza nella propria sede. Controllate che la resistenza sia sistemata correttamente. **Se la spia rossa si accende, questo significa che il blocco resistenza è mal posizionato.**

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

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

- I tempi di cottura dipendono dagli alimenti e dai gusti personali.

### Montaggio del piede (secondo il modello)

- Assemblate gli elementi come indicato sullo schema pagina 24.
- Accertatevi che il grill barbecue sia correttamente agganciato sui due archi modellati (vedi figure 1 e 2 qui sotto).



### Montaggio delle tavolette (secondo il modello)

- Inserite le astine delle tavolette di legno nei fori del barbecue previsti a questo effetto ed accertatevi che siano inserite fino in fondo (il bordo del ripiano deve toccare l'impugnatura di plastica).  
Attenzione: non caricate i ripiani di legno con una massa superiore ai 4 kg.

## MANUTENZIONE

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

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

- Posizionate il pulsante di regolazione su "0".
- Scollegate l'apparecchio e lasciatelo raffreddare completamente.
- Togliete la griglia.
- Togliete il contenitore della resistenza.
- Eseguite la pulizia secondo le seguenti istruzioni:

- **Vasca in acciaio inossidabile:** pulitela con una spugna umida eventualmente imbevuta con un prodotto leggermente detergente (può essere lavato nella lavastoviglie).
- **Griglia di cottura:** immergetela 15/30 minuti in acqua calda addizionata con un detergente non aggressivo. Strofinare con una spugna, se necessario con una spugna abrasiva. Sgocciolate e asciugate bene prima di utilizzarla nuovamente. (può essere lavata nella lavastoviglie).
- **Resistenza:** in teoria, non pulirla; in caso di necessità, utilizzate una piccola spazzola a pelo duro in plastica.
- **Traversine in legno:** pulire con una spugna leggermente umida e asciugare bene.

## CONDIZIONI GENERALI DI GARANZIA

### Garanzie degli apparecchi elettrodomestici **LAGRANGE**

Il vostro apparecchio è garantito **2 anni**.

Per beneficiare gratuitamente di 1 anno supplementare di garanzia, registratevi sul sito Internet **LAGRANGE** ([www.lagrange.fr](http://www.lagrange.fr)).

La garanzia è valida per i pezzi e la manodopera e copre i difetti di fabbricazione.

Sono escluse dalla garanzia: le deteriorazioni dovute ad un cattivo uso o al non rispetto delle istruzioni per l'uso e le rotture per caduta.

QUESTA GARANZIA SI APPLICA AI SOLI USI DOMESTICI, IN NESSUN CASO AGLI USI DI TIPO PROFESSIONALE O SEMIPROFESSIONALI.

La garanzia legale dovuta dal venditore non esclude affatto la garanzia legale dovuta dal Costruttore per difetti o vizi di fabbricazione conformemente agli articoli 1641 a 1649 del Codice Civile.

In caso di guasto o malfunzionamento, rivolgetevi al vostro rivenditore. In caso di difetto tecnico negli 8 giorni successivi all'acquisto, gli apparecchi vengono sostituiti.

Dopo questo termine, questi vengono riparati dal Servizio Assistenza **LAGRANGE**.

Per poter beneficiare di questa garanzia, l'utente dovrà imperativamente presentare una copia di fattura con l'indicazione della data d'acquisto dell'apparecchio.

### **Durata di disponibilità dei pezzi di ricambio**

Conformemente all'articolo L 111-2 del codice del consumo, la disponibilità dei pezzi di ricambio che noi prevediamo per un prodotto riparabile è di 5 anni a partire dalla sua data di fabbricazione.

Tuttavia, questa disponibilità viene garantita soltanto nel paese in cui il prodotto è stato acquistato.

### **Spese di trasporto dei resi**

Dopo il primo anno che beneficia della garanzia distributore, dovrete sostenere soltanto le spese di trasporto del reso in fabbrica, la spedizione sarà a nostro carico, entro i migliori termini.

Se avete altre domande sui nostri prodotti, potete contattarci al seguente indirizzo:

**LAGRANGE**  
**Service consommateurs**  
**17 Chemin de la Plaine**  
**ZA les Plattes**  
**BP 75**  
**69390 VOURLES**  
**Francia**  
**E-mail:** [conso@lagrange.fr](mailto:conso@lagrange.fr)

## **RICETTE**

---

### **- ANTIPASTO -**

#### **PRUGNE FARCITE**

*Per 4 persone:*

*Preparazione:* 15 min. – *Cottura:* massimo 18 min.

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

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

### **- GRIGLIATE -**

#### **COSTATE DI MANZO**

*Per 4 persone:*

*Preparazione:* 15 min – *Cottura:* da 18 a 25 min.

*1 kg di costate di manzo - Sale e pepe - Erbe aromatiche di Provenza*

Condire le costate e farle cuocere per circa:

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

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

#### **COSTATE ALLA SALSA MOSTARDA**

*Per 2 persone:*

*Preparazione:* 5 min. – *Cottura:* da 10 a 15 min.

*1 costata da 200 g - Sale e pepe - 1 cucchiaino di mostarda*

## - SPIEDINI -

### **SPIEDINI DI TRE MAIALI ALL'ARANCIA**

*Per 4 persone:*

*Preparazione:* 15 min. – *Far marinare* per 2 ore – *Cottura:* da 15 a 20 min.

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

Tagliare il filetto di maiale in cubetti di circa 3 cm. Tagliare ogni salsicetta in 3 parti. Spartire i rognoni in 4 pezzi, affettare i limoni verdi a rondelle dello spessore di ½ cm. In un'insalatiera, mescolare succo d'arancia, rum, aglio pestato, sale, pepe e paprica. Far marinare le carni al fresco per 2 ore in questa preparazione. Sgocciolare le carni e infilarle alternandole e intercalandole a volte con una rondella di limone verde. Oliare leggermente gli spiedini e farli cuocere per 20 minuti sulla griglia abbastanza calda girandoli spesso.

### **SPIEDINI DI VITELLO E ROGNONE**

*Per 4 persone:*

*Preparazione:* 15 min. – *Cottura:* da 15 a 20 min.

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

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

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

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

### **MEDAGLIONE DI FILETTO DI MANZO**

*Per 2 persone:*

*Preparazione:* 5 min. – *Cottura:* 10 min;

*2 medaglioni di filetto di manzo da 200 g ciascuno - Sale e pepe - Salsa bearnese*

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

### **FEGATO DI VITELLO AL LIMONE**

*Per 4 persone:*

*Preparazione:* 5 min. – *Far marinare* per 30 min. – *Cottura:* da 8 a 12 min  
*4 scaloppine di fegato di vitello da 120 g - 5 cl d'olio - 3 limoni - Sale e pepe - 2 cucchiari di miele*

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



## - PESCE -

### TRANCE DI SALMONE GRIGLIATE ALL'ANETO

*Per 4 persone:*

*Preparazione:* 15 min. – *Cottura:* da 12 a 15 min.

*4 trance di salmone - 4 cucchiaini d'aneto tritato - Olio - Sale e pepe - 75 g di burro ammorbidito*

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

### SOGLIOLE ALLA GRIGLIA

*Per 3 persone:*

*Preparazione:* 20 min. – *Cottura:* da 12 a 15 min.

*3 belle sogliole - 1 limone - 150 g di pangrattato - Prezzemolo - 30 g di farina - 40 g di burro - 2 uova - ½ cucchiaino di paprica - Sale e pepe*

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

## - DESSERT -

### SPIEDINI DI FRUTTA D'AUTUNNO CARAMELLATA

*Per 4 persone:*

*Preparazione :* 30 min. – *Far marinare per 1 ora – Cottura:* 10 min.  
*200 g di mele (renette) - 200 g di prugne violette - 200 g di pere - 1 pizzico di cannella in polvere - 4 cucchiaini di vino bianco dolce (per es.: Sauternes) - 4 cucchiaini di zucchero rosso in polvere - 30 g di burro*

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

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

## - MONTAJE DEL PIE -

(para los modelos 319 902 y 319 903)

- 1 Montar 9 y 10 con los tornillos, tuercas y llaves suministrados
- 2 Montar 12 y (9/10) con los tornillos, tuercas y llaves suministrados
- 3 Colocar el aparador 13 entre las dos partes laterales separando los pies si es necesario
- 4 Encajar la barbacoa en los dos arcos (9)



Grill **concept® de table**

Ref: 319 001



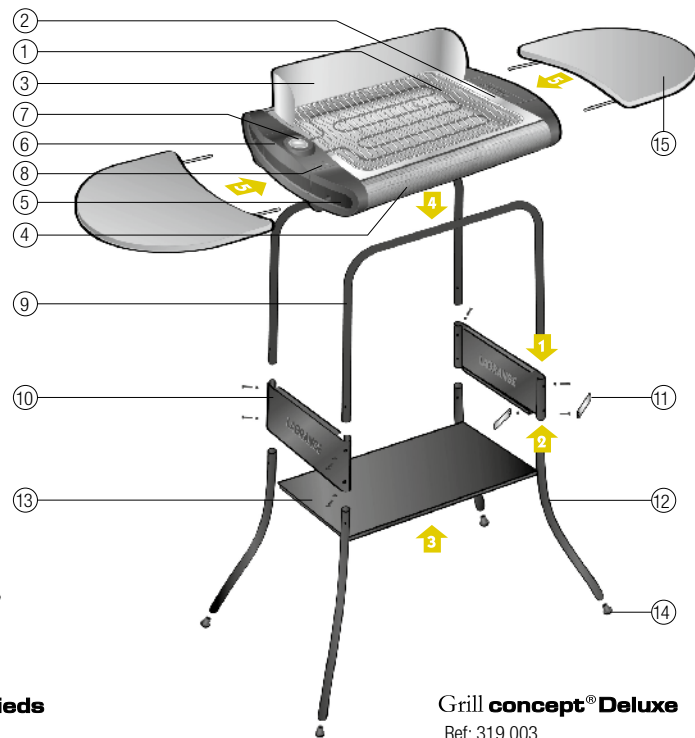
Grill **concept® avec pieds**

Ref: 319 002

## - MONTAJE DE LOS ESTANTES -

(sólo para modelo 319 903)

- 5 Encajar los estantes hasta el tope con ayuda de las varillas cromadas



Grill **concept® Deluxe**

Ref: 319 003

## - DESCRIPCIÓN DEL APARATO -

1. Rejilla de asado de acero cromado
2. Recipiente de acero inoxidable
3. Visera de acero inoxidable
4. Sujeciones de madera barnizada
5. Asas laterales de material termoplástico
6. Cajetín para las resistencias
7. Botón de ajuste
8. Pilotos de control
9. Dos arcos combados  
*(sólo 319 002 y 319 003)*
10. Dos franjas laterales  
*(sólo 319 002 y 319 003)*
11. Tornillos y llaves de montaje  
*(sólo 319 002 y 319 003)*
12. Cuatro pies combados  
*(sólo 319 002 y 319 003)*
13. Bandeja de colocación  
*(sólo 319 002 y 319 003)*
14. Cuatro topes de goma  
*(sólo 319 002 y 319 003)*
15. Estantes laterales de madera  
*(sólo 319003)*

## CONSEJOS DE SEGURIDAD

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

- Desenrollar siempre completamente el cordón.
- Enchufar la toma del cordón a un enchufe 10/16 A provisto de toma de tierra.
- Si se usa una alargadera, utilizar obligatoriamente un modelo provisto de toma de tierra e hilos con una sección igual o superior a 1 mm<sup>2</sup>.
- Tomar todas las precauciones necesarias para evitar que una persona se enrede los pies en el cable o en su alargadera.
- No introducir nunca el aparato dentro del agua.
- Las personas (incluidos los niños) no aptos para utilizar el aparato en total seguridad por sus capacidades físicas, sensorias o mentales, o debido a su falta de experiencia o de conocimientos, no pueden utilizar en ningún caso el aparato sin vigilancia o hacerlo bajo las instrucciones de una persona responsable.
- Conviene vigilar a los niños para cerciorarse de que no juegan con el aparato.
- Se recomienda conectar el aparato a una instalación que tenga un dispositivo de corriente diferencial residual con una corriente de activación que no supere 30 mA.
- Estos aparatos no están destinados a ponerlos en funcionamiento con un minutero exterior o con un sistema de control a distancia separado.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser muy alta cuando el aparato está en funcionamiento. **No tocar las partes metálicas del aparato mientras está funcionando puesto que están calientes.**

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

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

- Evitar asar alimentos demasiado grasientos. La resistencia alcanza temperaturas equivalentes a las de las barbacoas clásicas de carbón vegetal. Las grasas pueden prenderse fuego de forma espontánea.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas, incluidos niños de menos de 8 años, cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que no dispongan de los conocimientos o la experiencia necesarios, salvo si han sido formados y están supervisados para una utilización de este aparato con total seguridad y conocen bien los riesgos que presenta. No dejar que los niños jueguen con el aparato. Sólo los niños mayores

de 8 años pueden, vigilados por un adulto, realizar la limpieza y el mantenimiento del aparato.

- Mantener el aparato y el cordón eléctrico fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Asas laterales de material termoplástico
- Sujeciones de madera barnizada
- Recipiente de acero inoxidable
- Rejilla de acero cromado
- 230 Voltios - 50 Hz - 2300 Vatios

## CORDÓN

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

El cordón sólo debe cambiarlo **LAGRANGE**, su servicio posventa o una persona autorizada o cualificada por **LAGRANGE** para evitar cualquier peligro para el usuario. El cordón utilizado es un HO5RN-F 3 G 1 mm<sup>2</sup>.

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

## MEDIO AMBIENTE

### Protección del medio ambiente – DIRECTIVA 2002/96/CE

Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación al final de su vida útil de los aparatos eléctricos debe realizarse según reglas bien precisas y requiere la implicación de cada uno de nosotros, tanto si se es proveedor como usuario.

Por esta razón y tal como lo indica el símbolo que figura en la placa de características, no debe en ningún caso arrojarse el aparato a un cubo de basura público o privado destinado a basuras domésticas.

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



## PUESTA EN FUNCIONAMIENTO Y UTILIZACIÓN

### PRIMERA UTILIZACIÓN

- Al desembalar el aparato retirar con cuidado todos los elementos de sujeción.
- Le aconsejamos limpiar previamente el recipiente de acero inoxidable y la plancha antes de utilizar el aparato por primera vez.

Un aparato nuevo puede desprender humo cuando se utiliza por primera vez. Para limitar este fenómeno realizar las siguientes operaciones: hacer que el aparato se caliente durante 10 minutos y, después, dejar que se enfríe durante ½ hora aproximadamente.

## PUESTA EN FUNCIONAMIENTO Y UTILIZACIÓN

- Montar el aparato según la figura de la página 32.
- Montaje de la visera: inserte los dos extremos de la visera en el recipiente de acero inoxidable y deforme la parte para encajar la pata de la visera en la ranura central del recipiente. No es obligatorio montar la visera si el aparato se utiliza en el interior.
- Vierta 1,6 litros de agua en el recipiente de acero inoxidable.
- Coloque el cajetín de la resistencia en su alojamiento. Prestar atención para que la resistencia esté colocada correctamente. **Si se enciende el piloto rojo es que el bloque de resistencia está mal colocado.**

### **CUIDADO: utilizar siempre el aparato con agua en el recipiente.**

Mientras se utiliza es imprescindible vigilar el nivel de agua y rellenar, si es necesario, vertiéndola muy suavemente para evitar salpicaduras que quemen. **Si por descuido se ha dejado que se evapore toda el agua, es imprescindible desenchufar el aparato y dejar que se enfríe totalmente antes de verter el agua en el recipiente para evitar una evaporación brutal de los residuos grasientos de la resistencia, ya que éstos podrían prenderse fuego.**

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

- Los tiempos de asado dependen de los alimentos y de los gustos personales.

### Montaje del pie (según modelo)

- Ensamblar los elementos tal y como se indica en el diagrama página 32.
- Preste atención para que la parrilla barbacoa esté bien encajada en los dos arcos combados. (Véase figura 1 y 2 a continuación).



### Montaje de los estantes (según modelo)

- Encaje las varillas de los estantes de madera en los orificios de la barbacoa previstos a tal efecto y cerciórese de que están introducidas hasta el fondo (el borde del estante debe tocar el asa de plástico). Cuidado: no cargan los estantes de madera con un peso superior a 4 kg.

## MANTENIMIENTO

**CAUIDADO: no introducir nunca en el agua la resistencia, el cajetín o el cordón.**

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

- Coloque el botón de ajuste en "o".
- Desenchufe el aparato y deje que el aparato se enfríe totalmente.
- Retire la rejilla.
- Retire el cajetín con la resistencia.
- Realice el mantenimiento según las indicaciones siguientes:

- **Recipiente de acero inoxidable:** limpiarlo con una esponja húmeda eventualmente empapada con un producto ligeramente detergente (puede introducirse en el lavavajillas).
- **Rejilla para asar:** introducirla 15 a 30 minutos en agua caliente con detergente suave. Frotar con una esponja y, si es necesario, con un estropajo. Escurrir y secar bien antes de utilizar de nuevo. (puede introducirse en el lavavajillas).
- **Resistencia:** en principio, no limpiarla. Si es necesario, utilizar eventualmente un cepillo con pelo duro de plástico.
- **Listones de madera:** límpielos con una esponja ligeramente húmeda y séquelos bien.

## CONDICIONES GENERALES DE GARANTÍA

### Garantías de los aparatos electrodomésticos **LAGRANGE**

Este aparato está garantizado **2 años**.

Para disponer gratuitamente de 1 año más de garantía, inscribirse en el sitio Internet de **LAGRANGE** ([www.lagrange.fr](http://www.lagrange.fr)).

La garantía incluye piezas y mano de obra y cubre los defectos de fabricación.

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

ESTA GARANTÍA SE APLICA SOLAMENTE A LOS USOS DOMÉSTICOS EN NINGÚN CASO A LAS UTILIZACIONES PROFESIONALES O SEMIPROFESIONALES.

La garantía legal correspondiente al vendedor no excluye de ningún modo la garantía legal correspondiente al fabricante por fallos o vicios ocultos según los artículos 1641 a 1649 del código civil francés.

En caso de avería o funcionamiento defectuoso, dirigirse al vendedor. En caso de fallo técnico dentro de los 8 días siguientes a la compra, los aparatos se cambiarán.

Transcurrido este plazo los reparará el servicio posventa **LAGRANGE**. Para disponer de esta garantía, el usuario deberá presentar una copia de la factura con la fecha de compra del aparato.

### **Período de disponibilidad de las piezas de repuesto**

En conformidad con el artículo L 111-2 del Código de Consumo, la disponibilidad de las piezas de repuesto que prevemos para un producto reparable es de 5 años a partir de su fecha de fabricación. No obstante, dicha disponibilidad sólo puede garantizarse en el país donde se ha comprado el producto.

### **Gastos de viaje en caso de devolución**

Tras el primer año en el que se beneficia de la garantía del distribuidor, sólo correrán a cargo del cliente los portes de devolución a la fábrica, la reexpedición correrá a nuestro cargo lo antes posible.

Para obtener más información sobre nuestros productos, se nos puede escribir a la dirección siguiente:

**LAGRANGE**  
**Service consommateurs**  
**17 Chemin de la Plaine**  
**ZA les Plattes**  
**BP 75**  
**69390 VOURLES**  
**Francia**  
**E-mail:** [conso@lagrange.fr](mailto:conso@lagrange.fr)

## **RECETAS**

---

### **- ENTRANTE -**

#### **CIRUELAS PASAS RELLENAS**

*Para 4 personas:*

*Preparación:* 15 min – *Asado:* 18 min máx.

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

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

### **- ASADOS -**

#### **COSTILLAS DE VACA**

*Para 4 personas:*

*Preparación:* 15 min – *Asado:* 15 a 25 min.

*1 kg de costillas de vaca - Sal y pimienta - Hierbas aromáticas*

Sazonar las costillas y asarlas aproximadamente:

- 4 a 5 minutos por lado para un asado muy poco hecho,
- 7 a 9 minutos por lado para un asado poco hecho.

#### **ENTRECOT SALSA MOSTAZA**

*Para 2 personas:*

*Preparación:* 5 min – *Asado:* 10 a 15 min.

*1 entrecot de 200 g - Sal y pimienta - 1 cuchara de café de mostaza*

## - BROCHETAS -

### **BROCHETA DE TRES CERDOS A LA NARANJA**

*Para 4 personas:*

*Preparación:* 15 min – *Marinado:* 2 h – *Asado:* 15 a 20 min.

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

Cortar el filete de cerdo en cubos de aproximadamente 3 cm de lado. Cortar las salchichas cada una en 3. Partir los riñones en 4 pedazos, cortar los limones verdes en rodajas de ½ cm de grosor.

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

### **BROCHETAS DE TERNERA Y RIÑONES**

*Para 4 personas:*

*Preparación:* 15 min – *Asado:* 15 a 20 min.

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

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

Recubrir la carne con mostaza, sazonar y asar.

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

### **TOURNEDOS DE VACA**

*Para 2 personas:*

*Preparación:* 5 min – *Asado:* 10 min.

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

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

### **HÍGADO DE TERNERA AL LIMÓN**

*Para 4 personas:*

*Preparación:* 5 min – *Marinado:* 30 min. – *Asado:* 8 a 12 min

*4 filetes de hígado de ternera de 120 g - 5 cl de aceite - 3 limones - Sal y pimienta - 2 cucharas soperas de miel*

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



## - PESCADOS -

### **RODAJAS DE SALMÓN ASADAS AL ENELDO**

*Para 4 personas:*

*Preparación: 15 min – Asado: 12 a 15 min.*

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

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

### **LENGUADOS ASADOS**

*Para 3 personas:*

*Preparación: 20 min – Asado: 12 a 15 min.*

*3 lenguados grandes - 1 limón - 150 g de pan rallado - Perejil - 30 g de harina - 40 g de mantequilla - 2 huevos - ½ cucharada de café de pimentón - Sal y pimienta*

Limpia los lenguados. Cortarlos por la cabeza. Batir ligeramente los huevos con el pimentón, la sal y la pimienta. Verter el pan rallado en un plato hondo y mezclar con la harina. Lavar los lenguados y escurrirlos. Pasarlos sucesivamente por los huevos batidos y por el pan rallado. Colocar los lenguados en el grill. Dejar que se asen durante 6 minutos aproximadamente por cada lado. Durante el asado rociarlos regularmente con mantequilla fundida que incorpore algunas gotas de limón. Cuando los lenguados estén bien dorados, espolvorearlos con perejil picado y una pizca de pimentón.

## - POSTRE -

### **BROCHETAS DE FRUTA DE OTOÑO CARAMELIZADA**

*Para 4 personas:*

*Preparación: 30 min – Marinado: 1 h – Asado: 10 min.*

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

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

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

## - ASSEMBLING THE BASE -

(for models 319 902, 319 903)

- 1 Assemble 9 and 10 using provided nuts, bolts and wrench
- 2 Assemble 12 and (9/10) using provided nuts, bolts and wrench
- 3 Position shelf 13 between the base supports, spreading them slightly if necessary
- 4 Clip the barbecue onto the two frame pieces (9)



Grill **concept® de table**

Ref: 319 001



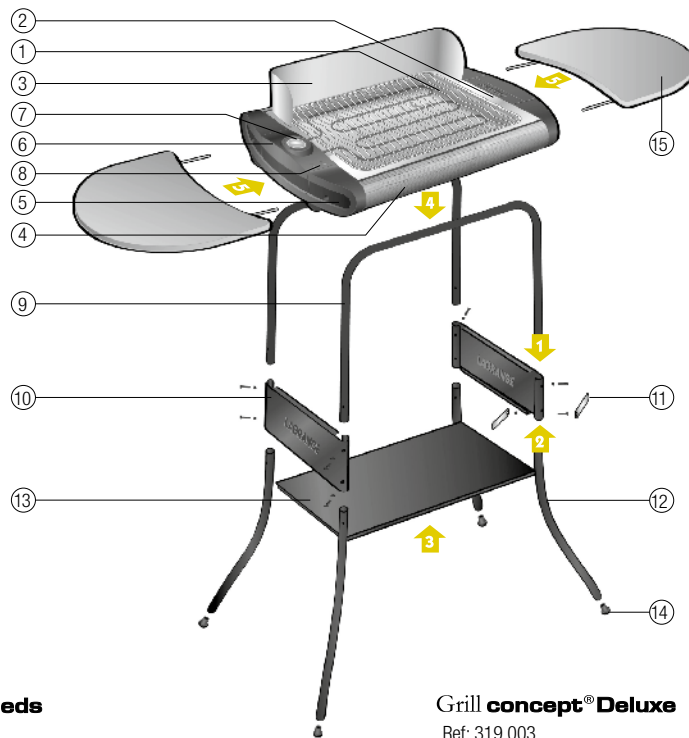
Grill **concept® avec pieds**

Ref: 319 002

## - ASSEMBLING THE SHELVES -

(model 319 903 only)

- 5 Attach shelves to main assembly using chrome-plated rods



Grill **concept® Deluxe**

Ref: 319 003

## - DESCRIPTION OF APPLIANCE -

1. Chrome-plated steel cooking grill
2. Stainless steel pan
3. Stainless steel wind shield
4. Varnished wood cross-bars
5. Thermoplastic side handles
6. Heating element
7. Adjustment knob
8. Lighted indicators
9. Two curved frame pieces  
*(319 002, 319 003 only)*
10. Two base supports  
*(319 002, 319 003 only)*
11. Nuts/bolts and assembly wrench  
*(319 002, 319 003 only)*
12. Four curved legs  
*(319 002, 319 003 only)*
13. Extra shelf  
*(319 002, 319 003 only)*
14. Four rubber feet  
*(319 002, 319 003 only)*
15. Wooden side shelves  
*(319 003 only)*

## SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Always completely unroll the cable.
- Connect the cable's plug to a 10/16 A socket fitted with an earth contact.
- If using an extension cable, you must use a model fitted with an earthed connector and wiring with a section equal to or greater than 1 mm<sup>2</sup>.
- Take all necessary precautions to prevent risk of tripping on the main or extension cord.
- Never submerge the appliance in water.
- People (including children) who are unfit to use the appliance under conditions of complete safety either due to their physical, sensorial or mental capacities, or due to their lack of experience or knowledge, may not use this appliance under any circumstances unless they are watched by, or receive instructions from, a responsible person.
- You should watch children to make sure that they do not play with the appliance.
- It is recommended that you connect the appliance to an installation featuring a residual differential current device with a tripping current not exceeding 30 mA.
- These appliances are not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Working surfaces may become hot while the appliance is operating.  
**Do not touch the metal parts during operation as they may be hot.**
- Always handle the appliance only by its plastic side handles and never by touching the wooden cross-bars.

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

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

- Avoid cooking excessively fatty foods. The heating element reaches temperatures similar to those of conventional charcoal barbecues. Food drippings may ignite spontaneously from time to time.
- This unit is not intended for people, including children of at least 8 years of age, whose physical, sensorial or mental capacities are reduced, or who do not have the necessary knowledge or experience, unless they are trained in and supervised for the safe use of this unit and are aware of the risks involved. Do not let children play with the unit. Only children over the age of 8 may, with adult supervision, clean and maintain the unit.
- Keep the unit and the power cord out of reach of children under the age of 8 years.

## CHARACTERISTICS

---

- Thermoplastic side handles
- Varnished wood cross-bars
- Stainless steel pan
- Chrome-plated steel grill
- 230 Volts - 50 Hz - 2300 Watts

## CORD

---

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

In order to avoid any danger to the user, the cable should only be replaced by Lagrange, its after-sales service, or a person either approved or qualified by **LAGRANGE**. Equipped with HO5RN-F 3 G 1 mm<sup>2</sup> cord.

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

## ENVIRONMENT

---

### Environmental Protection – DIRECTIVE 2002/96/CE

To protect the environment and people's health, it is important for everyone, including all suppliers and users, to follow specific guidelines for the disposal of any electrical appliance at the end of its useful life. For this reason, the appliance at hand bears the marking on its data plate to remind you never to dispose of it in any public or private bin meant for household rubbish.

Instead, you should return it to your retail shop or drop it off at a collection site that uses selective sorting to redirect items for recycling and eventual reuse in other applications.



## SET-UP AND USE

---

### FIRST USE

- When unpacking the appliance, take care to remove and check all packing for parts.
- We recommend that you clean the stainless steel tray and the cooking plate before first use.

A new unit may smoke slightly during the first use. To reduce the chance of smoking, allow the appliance to heat for 10 minutes, and then cool for approximately 30 minutes.

## SET-UP AND USE

- Assemble the appliance as illustrated on page 40.
- To use the wind shield, place both ends of the wind shield in the stainless steel pan, and then tilt the back piece of the wind shield and insert its tab into the pan's middle slot. It is not necessary to use the wind shield when cooking indoors.
- Pour 1.6 litres of water into the stainless steel pan.
- Insert the heating element base into the provided bracket. Ensure that the element is inserted correctly. **If the red indicator lights up, the element has been inserted incorrectly.**

**IMPORTANT: never operate the appliance without water in the pan.** During use, it is important to watch the water level and add more water as needed, taking care to pour in the water slowly to prevent hot water from splashing out. **If you inadvertently allow the water pan to go dry, unplug the appliance immediately and allow it to cool completely before pouring more water into the pan to prevent sudden vaporisation and ignition of any greasy residue on the heating element.**

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

### Assembling the base (may vary by model)

- Assemble the components as illustrated on page 40.
- Ensure that the barbecue grill is attached securely to both curved frame pieces (see Figures 1 and 2 below).



### Assembling the shelves (may vary by model)

- Insert the rods of the wooden shelves into the designated holes on the main barbecue unit, taking care to push them all the way in (the shelf edges should touch the plastic handles). Important: the total weight of items placed on either wooden shelf should not exceed 4 kg.

## CLEANING

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

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

- Turn the dial to '0'.
- Unplug the appliance and allow it to cool completely.
- Remove the grill.
- Remove the heating element.
- Clean the appliance as follows:
  - **Stainless steel pan:** clean with a damp sponge and, if necessary, mild detergent. (May be placed in dishwasher).

- **Cooking grill:** soak for 15 - 30 minutes in hot water containing mild detergent. Rub with a sponge or, if necessary, a scouring pad. Drain and dry thoroughly before next use. (May be placed in dishwasher).
- **Heating element:** the element does not generally require cleaning. If necessary, use a small brush with hard plastic bristles.
- **Wood cross-bars:** clean with a damp sponge and dry thoroughly.

## GENERAL WARRANTY CONDITIONS

### Guarantees for **LAGRANGE** household appliances

Your unit 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](http://www.lagrange.fr)).

The guarantee includes parts and labor and covers manufacturing defects. The guarantee does not cover deterioration due to poor use or non-observance of the instructions for use or breakdown due to falling.

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 to 1649 of the 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**  
**BP 75**  
**69390 VOURLES**  
**France**  
**E-mail:** [conso@lagrange.fr](mailto:conso@lagrange.fr)

## **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 (5cl) - 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 ½ cm thick slices. Mix the orange juice, rum, crushed garlic, salt, pepper and paprika in a mixing bowl.

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

### **VEAL AND KIDNEY BROCHETTES**

*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 breadcrumbs. Place the soles on the grill. Leave to cook for around 6 min on each side.

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

## - DESSERT -

### **CARAMELISED AUTUMN FRUIT BROCHETTES**

*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.

## GARANTIE \_\_\_\_\_

La référence et le numéro de série se trouvent sur l'appareil.

Référence : .....

N° série : .....

Nom de l'utilisateur : .....

.....

Adresse : .....

.....

Code postal et ville : .....

.....

Téléphone : .....

CACHET DU MAGASIN





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

Depuis 1955

**LAGRANGE**