

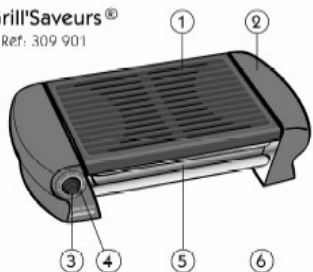
Grill'Saveurs®

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing
Betriebsanleitung
Istruzioni per l'uso
Modo de empleo
Instruction book

LAGRANGE

Grill'Saveurs®
Ref. 309 901

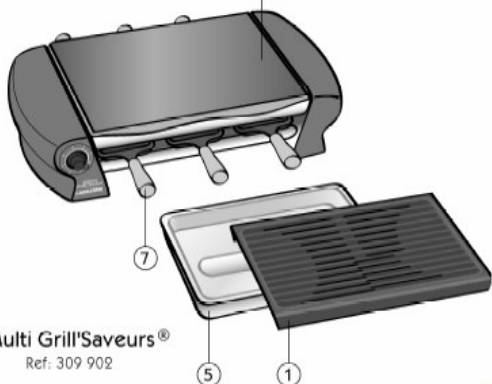


- DESCRIPTION DE L'APPAREIL -

Beschrijving van het apparaat - Gerätebeschreibung
Descrizione dell'apparecchio - Descripción del aparato
Description of appliance

- 1. plaque grill**
Grillplaat - Kochen-platte - piastra di cottura
placa di cottura - placa de cocción
- 2. poignées**
handvatten - handgriffe - Manici - asas - handle
- 3. thermostat réglable**
regelbare thermostaat - temperaturregler
termostato regolabile - termostato ajustable
adjustable thermostat
- 4. voyant lumineux**
verklikkerlichtje - kontrollampe - spia luminosa
piloto luminoso - indicator light
- 5. bac à eau**
water dienblad - wasserbehälter - vasca dell'acqua
recipiente del agua - water tray
- 6. pierre de lave (modèle 309 902 uniquement)**
lavasteen - lavastein - piedra de lava - piedra de lava - lava stone
- 7. poêlons à raclette (modèle 309 902 uniquement)**
pannetjes - pfännchen - tegami - cacitos - pans

Multi Grill'Saveurs®
Ref. 309 902



MULTI GRILL SAVEURS®

Caractéristiques techniques

Modèle : "Multi Grill' Saveurs®" réf 309 902

- Corps en acier inoxydable
- Grandes poignées en thermoplastique
- Plaque de cuisson en aluminium moulé revêtue d'anti-adhésif
- Thermostat réglable
- Bac amovible
- Pierre de lave
- 6 poêlons anti-adhésifs avec manche en bois verni
- Cordon fixe
- 230 Volts 50 Hz 1400 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 le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée et agréée par le fabricant afin d'éviter un danger. Le cordon utilisé est un HO5RR-F 3 x 0.75 MM2

Ces appareils sont conformes aux directives 73/23/CEE, 89/336/CEE et 93/68/CEE.

Avant d'utiliser l'appareil

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

- Ne laissez pas votre appareil branché sans l'utiliser
- Ne placez jamais votre appareil sur des supports souples ou fragiles (toile cirée, verre, bois vernis etc...)
- 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 0.75mm2
 - 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
 - Tenir l'appareil hors de portée des enfants
 - Il est recommandé de raccorder l'appareil à une installation comportant un dispositif à courant différentiel résiduel ayant un courant de déclenchement n'excédant pas 30mA
 - Utilisez exclusivement les poignées pour manipuler le produit.
 - Ne jamais utiliser l'appareil en fonction grill sans eau dans le bac à eau.
 - 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 pas toucher les parties en métal ou la pierre en cours de fonctionnement car elles sont chaudes.

Mise en service et utilisation

1 - Première utilisation

- En déballant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage
- Nous vous conseillons un nettoyage à l'eau chaude de la pierre de cuisson et de la plaque de cuisson 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 refroidir environ 1/2 heure.

2 - Mise en route

- Placez votre appareil sur une surface plane
- Placez la pierre ou la plaque de cuisson (selon modèle)
- Déroulez complètement le cordon
- Branchez votre appareil, tournez le bouton sur la position choisie, le voyant rouge s'allume
- Faites le préchauffage

Fonction pierre seule

- Mettez la pierre en place sur l'appareil
- Mettez en place le bac à eau sans eau
- Pour la fonction Pierre+Raclette ne mettez pas en place le bac à eau (l'emplacement est réservé aux poêlons à raclette)
- Préchauffage position «maxi» pendant 20 minutes
- Réglez la température selon les besoins
- Procédez à un léger graissage de la pierre après le préchauffage, juste avant de démarrer la cuisson
- Salez la pierre généreusement avant de commencer à déposer vos aliments
- Déposez vos aliments sur la pierre, retournez à mi-cuisson
- Au milieu du repas n'hésitez pas à racler votre pierre à l'aide d'un grattoir métallique pour enlever les résidus d'aliments restés collés sur la pierre. Graissez à nouveau légèrement.

Fonction Grill

- Mettez en place la plaque aluminium
- Mettez en place le bac rempli d'un 1/2 litre d'eau
- Préchauffage 15 minutes position maximum
- Graissez légèrement la plaque
- Réglez la température selon les besoins
- Déposez vos aliments sur la plaque
- Retournez à mi-cuisson

Fonction raclette

- Mettez la pierre en place sur l'appareil
- Préchauffage 5 minutes position maximum
- Position 4 ou 5 maximum conseillé pendant la cuisson
- Placez le fromage dans les poêlons
- Retirez pour déguster lorsque le fromage est fondu et légèrement doré.
- Vous pouvez placer un plat avec les pommes de terre sur la pierre

Entretien

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

- Plaque de cuisson : Faites-la tremper dans de l'eau chaude additionnée de détergent vaisselle pendant 1/2 heure. Frottez avec une éponge douce. Egouttez et séchez bien avant une nouvelle utilisation. Si malgré ces précautions, vous constatez de très légères adhérences ou des tâches de cuisson "caramélisées", ne pas s'en inquiéter, elles ne nuiront en rien lors de vos prochaines utilisations.
- Bac à eau : lavez-le au lave vaisselle ou à la main comme une casserole.
- Résistance : en principe ne pas la nettoyer. En cas de besoin, utilisez uniquement un chiffon sec ou un tampon récurant à sec (travaillez résistance débranchée et froide)
- Platine et parois intérieures en inox : ne pas les laver à grande eau, nettoyez uniquement avec une éponge douce humide imbibée de détergent, séchez avec un chiffon sec.

- Pierre : Nettoyez la surface de la pierre avec une éponge et de l'eau chaude. L'utilisation d'une paille de fer ou d'un tampon récurant est possible mais il peut faire perdre l'aspect brillant de la pierre (il n'y aura pas d'incidence sur le fonctionnement suivant). Bien sécher la pierre avant de la ranger sur l'appareil en vue de son stockage (cela évitera les phénomènes de condensation et d'oxydation)

NB : Ne pas faire tremper la pierre avec du liquide vaisselle, ne la mettez pas au lave-vaisselle.

- Poêlons : Lavez les avec de l'eau chaude additionnée de détergent vaisselle, rincez. Ne pas frotter les poêlons avec des objets métalliques ou des produits abrasifs (risque de détérioration du revêtement anti-adhésif)

Ne pas les faire tremper ni les mettre au lave vaisselle

- Parties en bois : un léger coup d'éponge humide suffit puis séchez bien avec un chiffon sec.

Attention de ne pas faire couler de l'eau sur les parties électriques.

Ne trempez jamais votre appareil dans l'eau.

Conditions générales de garantie

La garantie couvre tout défaut de fabrication ou vice de matière. Elle ne couvre pas :

- Les bris de l'appareil par chute ou choc
- Les bris de la pierre par chute ou choc mécanique

- Les détériorations provoquées par un emploi anormal de l'appareil ou les erreurs de branchement

Cet appareil est garanti 2 ans (pièces et main d'oeuvre)

Aucun appareil utilisé (même une seule fois) ne sera échangé, mais remis en parfait état de fonctionnement.

Pour que vos droits à la garantie soient totalement préservés, complétez le volet 2 du bon de garantie et adressez-le à notre Service Garantie dans les 30 jours qui suivent l'achat.

Port : Pendant la période de garantie, vous n'aurez à supporter que les frais de port retour en usine, la réexpédition sera faite à nos frais dans les meilleurs délais. Nous précisons que la garantie sera dénoncée et non valable, en cas de mauvaise utilisation

Usage professionnel ou semi-professionnel : cet appareil n'est pas conçu pour un tel usage. Aucune garantie ne sera accordée

Conseils et recettes

Conseil " pierre "

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

Les ingrédients de la "soirée pierre" sont :

Viandes : (de préférence les moins grasses) Bœuf : filet et steak. Veau : escalope, filet. Volaille : escalope, filet, émincé de poulet, de dinde, aiguillette ou filet de canard. Porc : filet, rôti, côtes, bacon.

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

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

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

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

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

Préparation des viandes et poissons :

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

Poissons : Coupez les filets en bande de 2 à 4 cm de largeur

Vous pouvez également préparer des mini-brochettes dressées sur des baguettes en bois, pour cela coupez la viande ou le poisson en cubes de 1,5 cm de côté.

Le secret du chef :

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

Recettes "pierre"

- La pierre ACAPULCO -

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

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

- La pierre à la NIÇOISE -

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

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

- La pierre BOURGUIGNONNE -

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

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

- La pierre des ILES -

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

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

- La pierre MAÏS -

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

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

- La pierre NORVEGIENNE -

- 350 g de saumon frais
- 2 pots d'oeufs de lump
- 350 g de hareng fumé doux- persil haché
- 350 g de sole
- 2 petits verres de vodka.

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

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

LES PIERRES DESSERTS

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

- La pierre CHOCOLAT -

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

Epluchez complètement tous les fruits. Coupez-les en lamelles ou en cubes. Faites fondre le chocolat dans une casserole. Ajoutez une larme de cognac et la crème fraîche. Disposez près de chaque invité un petit bol avec du chocolat fondu. Faites cuire les fruits sur la pierre et trempez-les dans le chocolat avant de les déguster.

- La pierre VANILLE -

- 5 bananes - 3 pommes
- 2 poires - 5 pêches - 2 boîtes d'ananas
- crème fraîche liquide - sucre glace vanillé

- sirop de fraise.

Préparez un bol pour chaque convive contenant la crème fraîche additionnée de sirop de fraise. Trempez les fruits découpés en cubes et en rondelles dans le sucre glace vanillé. Faites cuire sur la pierre. Quand les fruits sont bien dorés, trempez-les dans la crème fraîche avant de les déguster.

Conseil "Grill"

Tout est permis : viandes, poissons, petits légumes, fruits....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.

Recettes "Grill"

- ENTREE -

PRUNEAUX FARCIS

Préparation : 15 mn - Cuisson : 18 mn maxi
- Pour 4 personnes -

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

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

- GRILLADES -

CÔTES DE BOEUF

Préparation : 15 mn - Cuisson : 10 à 18 mn
- Pour 4 personnes -

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

Assaisonnez les côtes et faites-les cuire environ :

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

ENTRECÔTES SAUCE MOUTARDE

Préparation : 5 mn - Cuisson : 10 à 15 mn
- Pour 2 personnes -

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

Badigeonnez la viande de moutarde, assaisonnez puis faites griller.

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

TOURNEDOS DE BOEUF

Préparation : 5 mn - Cuisson : 10 mn

- Pour 2 personnes -

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

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

FOIE DE VEAU CITRONNE

Préparation : 5 mn - Marinade : 30 mn

Cuisson : 8 à 12 mn - Pour 4 personnes -

- 4 escalopes de foie de veau de 120 g
- 5 cl d'huile
- 3 citrons
- Sel et poivre.
- 2 cuillères à soupe de miel

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

- BROCHETTES -

BROCHETTES DE TROIS PORCS A L'ORANGE

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

Pour 4 personnes -

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

- Sel et poivre.

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

BROCHETTES DE VEAU ET ROGNON

Préparation : 15 mn - Cuisson : 15 à 20 mn

- Pour 4 personnes -

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

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

- POISSONS -

DARNES DE SAUMON GRILLEES A L'ANETH

Préparation : 15 mn - Cuisson : 12 à 15 mn

- Pour 4 personnes -

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

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

SOLES GRILLEES

Préparation : 20 mn - Cuisson : 12 à 15 mn

- Pour 3 personnes -

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

Videz les soles. Coupez-les à la hauteur de la tête. Battez légèrement les oeufs avec le paprika, le sel et le poivre. Versez la chapelure dans une assiette creuse et mélangez à la farine. Lavez les soles et essuyez-les. Passez-les successivement dans les oeufs battus et dans la chapelure. Posez les soles sur le grill. Laissez-les cuire environ 6 mn sur chaque

côté. Pendant la cuisson, arrosez régulièrement de beurre fondu additionné de quelques gouttes de citron. Lorsque les soles sont cuites et bien dorées, saupoudrez-les de persil haché et d'une pincée de paprika.

- DESSERT -

BROCHETTES DE FRUITS D'AUTOMNE CAMELISES

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

- Pour 4 personnes -

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

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

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

Conseil " raclette "

Un seul impératif : choisir un bon fromage à raclette. Coupez des tranches assez fines de 6cm x 6cm. Les mettre à fondre dans les poêlons jusqu'à ce qu'une légère croûte dorée se forme à la surface.

Accompagnez de pommes de terre cuites en robe des champs (que vous maintiendrez au chaud sur la pierre ou sur la plaque), de jambon cru, jambon fumé, viande séchée, viande des grisons coupée en fines lamelles. Laissez libre cours à votre imagination : petits oignons blancs, cornichons, champignons, une touche de poivre blanc moulu sur le fromage, des lamelles de tomates, d'aubergines etc....

23 rue Guilloux BP19
69563 ST GENIS LAVAL cedex
www.lagrange.fr
info@lagrange.fr

LAGRANGE