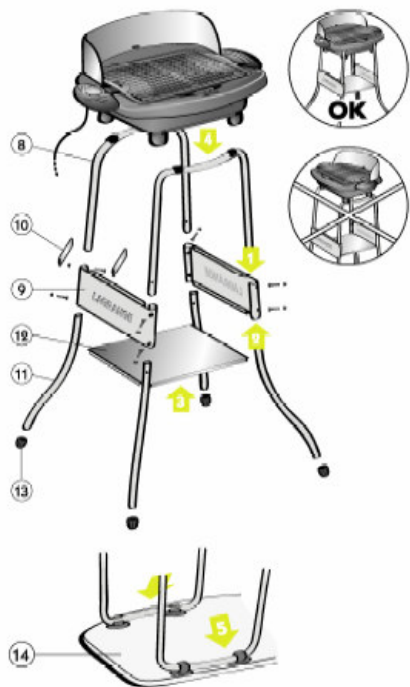


Jardin & Saveurs®

Mode d'emploi

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

LAGRANGE



- ASSEMBLAGE PIED - (pour modèle 339 002, 339 003 et 339 902 uniquement)

- 1 Assembler 8 et 9 avec les vis, écrous et clefs fournis.
- 2 Assembler 11 et (8/9) avec les vis, écrous et clefs fournis.
- 3 Mettre en place la tablette 12 entre les deux bandeaux latéraux, en écartant les pieds si nécessaire.
- 4 Poser le barbecue entre les deux arceaux.

- ASSEMBLAGE PLATEAU - (pour modèle 339 003 uniquement)

- 5 Clipper les arceaux sous le plateau médium.

- ASSEMBLEREN VAN ONDERSTEL MET POTEN - (enkel voor modellen 339 002, 339 003 en 339 902)

- 1 De onderdelen 8 en 9 monteren met behulp van bijgeleverde schroeven, moeren en sleutels.
- 2 11 monteren aan (8/9) met behulp van bijgeleverde schroeven, moeren en sleutels.
- 3 Rekje 12 tussen de twee zijkanalen plaatsen, daarbij eventueel de poten opentrekken.
- 4 De barbecue tussen de twee bogen plaatsen.

- MONTEREN VAN PLANK - (enkel voor modellen 339 003)

- 5 De bogen vastklikken onder de houten plank van medium bruine kleur.

Caractéristiques techniques

Caractéristiques communes :

- Cuve en acier émaillé
- Poignées en thermoplastique
- Résistance et pare vent amovibles
- Voyant de contrôle
- 230 volts - 2300 watts.

Modèles avec grille de cuisson :

- Grille de cuisson en acier chromé avec poignées
- Interrupteur marche / arrêt

Modèle 1 : barbecue Jardin & Saveurs de table réf : 339901

Modèle 2 : barbecue Jardin & Saveurs avec pieds réf : 339902

Modèle 3 : barbecue Jardin & saveurs avec pieds et tablette en bois réf : 339903

Modèles avec plaque aluminium :

- Plaque en aluminium moulé avec revêtement anti-adhésif
- Thermostat réglable

Modèle 4 : barbecue Jardin & Saveurs Pro de table réf : 339001

Modèle 5 : barbecue Jardin & Saveurs Pro avec pieds réf : 339002

Modèle 6 : barbecue Jardin & Saveurs Deluxe Pro avec pieds et tablette en bois réf : 339003

- Modèle Barbecue Grill de table avec grille de cuisson en acier chromé réf 339901 (modèle 1)
- Modèle Barbecue Grill d'extérieur avec grille de cuisson en acier chromé et pieds réf 339902 (modèle 2)
- Modèle Barbecue Grill d'extérieur avec grille de cuisson en acier chromé, pieds et plateau bois réf 339903 (modèle 3)
- Modèle Barbecue Grill de table avec grille de cuisson en fonte d'aluminium revêtu d'anti-adhérent et thermostat réglable ref 339001 (modèle 4)
- Modèle Barbecue Grill d'extérieur avec grille de cuisson en fonte d'aluminium revêtu d'anti-adhérent, thermostat réglable et pieds ref 339002 (modèle 5)
- Modèle Barbecue Grill d'extérieur avec grille de cuisson en fonte d'aluminium revêtu d'anti-adhérent, thermostat réglable, pieds et plateau bois ref 339003 (modèle 6)

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 H05RN-F 3x1 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.

- Toujours dérouler complètement le cordon.
- Raccorder la prise du cordon à une prise 10/16 A - 230 volts équipée d'un contact de terre.
- Si vous devez utiliser une rallonge, utilisez impérativement un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 1 mm².
- Prenez toutes les précautions nécessaires pour éviter qu'une personne ne se prenne les pieds dans le câble ou sa rallonge.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Ne pas toucher les parois métalliques du produit en cours de fonctionnement ou avant 1/2 heure après l'avoir débranché (risques de brûlures).
- Tenir l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne jamais déplacer le produit sans débrancher au préalable la prise de courant et sans laisser refroidir l'eau.
- Utiliser exclusivement les poignées pour manipuler le produit.
- 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 sous la pluie.
- 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.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Ne jamais disposer plat ou feuille d'aluminium entre les aliments et la grille de cuisson.
- Ne jamais brancher la résistance seule hors du produit. L'élément chauffant est réservé uniquement à cet appareil. Il est interdit de l'utiliser pour un autre usage.

- Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil en cours de fonctionnement car elles sont chaudes.
 - 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 car les jus de cuisson vont tomber dans l'eau et ne pas brûler. L'eau évite également l'échauffement excessif du bac émaillé et du plan de travail. En cours d'utilisation, il est impératif de surveiller le niveau d'eau et de le compléter si nécessaire en versant l'eau très doucement pour éviter des projections brûlantes.
- Si par mégarde vous avez laissé évaporer toute l'eau, il est impératif de débrancher l'appareil et de le laisser refroidir complètement avant de verser l'eau dans le bac pour éviter une évaporation brutale des résidus gras sur la résistance, car ceux-ci pourraient s'enflammer.*

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

- Éviter 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.
- Un appareil neuf peut fumer un peu lors de la première utilisation. Pour limiter ce phénomène, faites chauffer votre appareil pendant 10 minutes, puis laissez refroidir environ 1/2 heure.

Montage de l'appareil

- En déballant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage.
- Nous vous conseillons un nettoyage préalable du bac émaillé et de la grille (ou de la plaque) avant la première utilisation.

- Montez l'appareil selon la figure page 1.

Montage du pare vent :

- Enfoncez les deux extrémités du pare vent dans le bac émaillé, déformez l'arrière pour clipper la fente du pare vent dans le bouton prévu sur le bac émaillé.
- N.B : le montage du pare vent n'est pas obligatoire en cas d'utilisation à l'intérieur.

Montage du pied (selon modèle)

- Assemblez les éléments comme indiqué sur le schéma page 1.
- Emboîtez le barbecue sur les deux tubes galbés.

Montage de la tablette en bois (selon modèle)

- Posez la tablette à l'envers (voir figure page 1), emboîtez l'ensemble pieds à l'envers dans les clips, retournez l'ensemble.
- Posez le grill barbecue dans les quatre alvéoles prévues à cet effet.

Mise en service et utilisation

- Veillez à ce que la résistance soit correctement placée.
- Versez 3 litres d'eau dans la cuve émaillée en évitant de mouiller la résistance électrique.
- Déroulez complètement le cordon.
- Branchez votre appareil.
- Poussez le bouton de manœuvre pour laisser apparaître le témoin lumineux (pour les modèles 1, 2 et 3) ou tournez le thermostat sur la position maxi (pour les modèles 4,5 et 6)
- Après 10 à 15 minutes de préchauffage, vous pourrez commencer la cuisson.
- La grille de cuisson est réglable sur 3 positions (uniquement pour les modèles 1, 2 et 3)
 - Position basse : cuisson normale
 - Position intermédiaire : cuisson aliments fragiles
 - Position haute : cuisson douce ou maintien au chaud
- La température est réglable (uniquement pour les modèles 4, 5 et 6)
- Posez les aliments sur la grille ou la plaque (selon les modèles)
- Le graissage des pièces de viande est recommandé. Si vous essayez de retourner vos viandes avant qu'elles ne soient cuites, une légère adhérence pourra apparaître.
- Les temps de cuissons dépendent des aliments et de vos goûts personnels.

Démontage et entretien de l'appareil

Démontage :

- Poussez le bouton de manoeuvre pour cacher le voyant lumineux (modèles 1, 2 et 3) ou tournez le bouton sur la position mini (modèles 4, 5 et 6)
- Débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir complètement l'appareil.
- Enlevez la grille ou la plaque (selon les modèles)
- Otez l'ensemble résistance.

Entretien :

Ne jamais tremper dans l'eau l'ensemble résistance, le boîtier et le cordon.
Toujours débrancher et laisser refroidir complètement avant le nettoyage.

Bac émaillé : nettoyez-le avec une éponge humide éventuellement imbibée d'un produit légèrement détergent.
Évitez les tampons à récurer.

Grille de cuisson (selon les modèles) : 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 récurrent. Egouttez et séchez bien avant une nouvelle utilisation.

Plaque de cuisson (selon les modèles) : faites-la tremper de 10 à 15 minutes dans de l'eau chaude additionnée de détergent doux. Frottez à l'aide d'une éponge douce (en aucun cas avec un tampon récurrent, vous risqueriez d'endommager le revêtement anti-adhérent). Egouttez et séchez bien avant une nouvelle utilisation.

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

Conditions générales de garantie

La garantie couvre tout défaut de fabrication ou vice de matière.

Elle ne couvre pas :

- les bris par chute ou choc,
- les détériorations provoquées par un emploi anormal de l'appareil.

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

En aucun cas, un appareil ayant été 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.

Recettes...

- ENTREE -

PRUNEAUX FARCIS

Préparation : 15 min - Cuisson : 18 min maxi

- Pour 4 personnes -

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

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 min - Cuisson : 18 à 25 min

- Pour 4 personnes -

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

Assaisonnez les côtes et faites-les cuire environ :

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

ENTRECÔTES SAUCE MOUTARDE

Préparation : 5 min - Cuisson : 10 à 15 min

- Pour 2 personnes -

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

Badigeonnez la viande de moutarde, assaisonnez puis faites griller.

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

TOURNEDOS DE BOEUF

Préparation : 5 min - Cuisson : 10 min
- Pour 2 personnes -

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

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

FOIE DE VEAU CITRONNE

Préparation : 5 min - Marinade : 30 min
Cuisson : 8 à 12 min - Pour 4 personnes -

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

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

- BROCHETTES -

BROCHETTES DE TROIS PORCS A L'ORANGE

Préparation : 15 min - Marinade : 2 h - Cuisson : 15 à 20 min
Pour 4 personnes -

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

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

BROCHETTES DE VEAU ET ROGNON

Préparation : 15 min - Cuisson : 15 à 20 min
- Pour 4 personnes -

- 500 g de filet de veau

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

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

- POISSONS -

DARNES DE SAUMON GRILLEES A L'ANETH

Préparation : 15 min - Cuisson : 12 à 15 min
- Pour 4 personnes -

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

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

SOLES GRILLEES

Préparation : 20 min - Cuisson : 12 à 15 min
- Pour 3 personnes -

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

Videz les soles. Coupez-les à la hauteur de la tête. Battez légèrement les oeufs avec le paprika, le sel et le poivre. Versez la chapelure dans une assiette creuse et mélangez à la farine. Lavez les soles et essuyez-les. Passez-les successivement dans les oeufs battus et dans la chapelure. Posez les soles sur le grill. Laissez-les cuire environ 6 min sur chaque côté. Pendant la cuisson, arrosez régulièrement de beurre fondu additionné de quelques gouttes de citron. Lorsque les soles sont cuites et bien dorées, saupoudrez-les de persil haché et d'une pincée de paprika.

- DESSERT -

BROCHETTES DE FRUITS D'AUTOMNE CAMELISES

Préparation : 30 min - Marinade : 1 h - Cuisson : 10 min
- Pour 4 personnes -

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

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

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

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

LAGRANGE