



MARQUE: LAGRANGE

REFERENCE: GRILL'PIERRE 249001

CODIC: 4040392



Grill' Pierre®

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

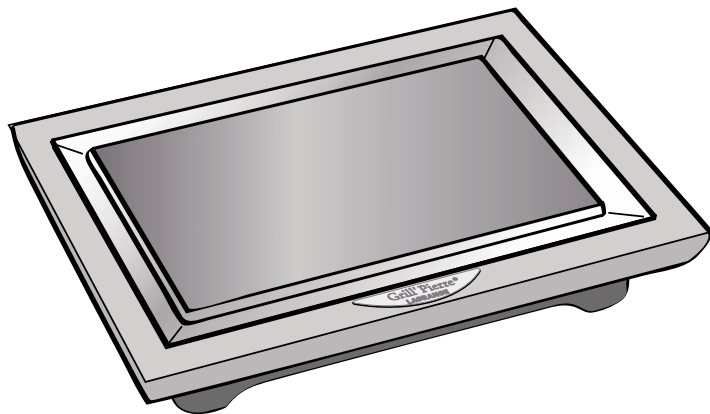
Betriebsanleitung

Istruzioni per l'uso

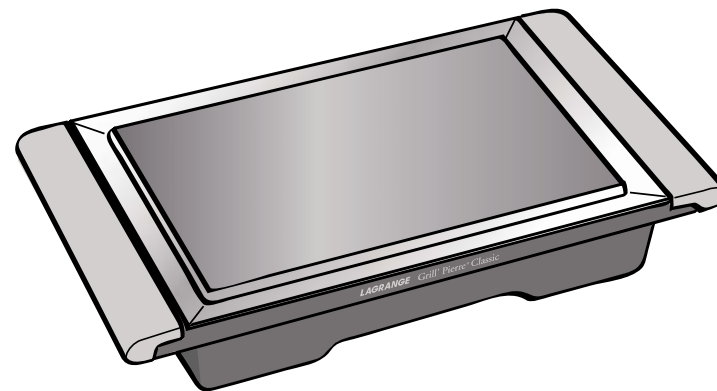
Modo de empleo

Instruction book

LAGRANGE



Grill'Pierre® Deluxe
Ref: 199 001



Grill'Pierre®
Ref: 249 001

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- Toujours dérouler complètement le cordon.
- Raccordez la prise du cordon à une prise 10/16 A équipée d'un contact de terre.
- Si vous devez utiliser une rallonge, utilisez impérativement un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 0.75 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.
- 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.
- 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.
- 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
- Les personnes (y compris les enfants) qui ne sont pas aptes à utiliser l'appareil en toute sécurité, soit à cause de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, soit à cause de leur manque d'expérience ou de connaissances, ne peuvent en aucun cas utiliser l'appareil sans surveillance ou les instructions d'une personne responsable.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

CARACTÉRISTIQUES

- Pierre de lave 37cm x 23cm
- Résistance relevable
- Rigole ramasse jus
- Cordon amovible
- Interrupteur lumineux marche/arrêt
- 230 Volts 50 Hz 1100 Watts

- Modèle 199001
Cadre en bois teinté verni
- Modèle 249001
Poignées en bois teinté verni

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 un cordon de même condition et section et ce afin d'éviter

un danger. Le cordon utilisé est un HO5RR-F 3 x 0.75 mm² conditions chaudes.

Cet appareil est conforme aux Directives 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE et au règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

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 de la pierre de cuisson avant la première utilisation. Utilisez une éponge avec de l'eau chaude.

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.

Mise en route

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

ENTRETIEN

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

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

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

Ne trempez jamais votre appareil dans l'eau.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE GARANTIE

Votre appareil est garanti 2 ans.

Pour bénéficier gratuitement d'une année supplémentaire de garantie, inscrivez-vous sur le site Internet **LAGRANGE** (www.lagrange.fr).

La garantie s'entend pièces et main d'œuvre et couvre les défauts de fabrication.

Sont exclues de la garantie : les détériorations provenant d'une mauvaise utilisation ou du non respect du mode d'emploi, et les bris par chute.

CETTE GARANTIE S'APPLIQUE AUX UTILISATIONS DOMESTIQUES, EN AUCUN CAS AUX UTILISATIONS PROFESSIONNELLES.

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le Constructeur pour défauts ou vices de fabrication selon les articles 1641 et suivants 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**.

CONSEILS ET RECETTES

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

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

Viandes : (de préférence les moins grasses)

Boeuf : filet et steak. Veau : escalope, filet.

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

Porc : filet, rôti, côtes, bacon.

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

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

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

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

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

Préparation des viandes et poissons :

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

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

Le secret du chef :

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

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

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

Recettes (préparations pour 6 personnes)

- La pierre ACAPULCO -

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

Coupez la viande en petites lamelles de 2 à 4 cm et de 0,5 à 1,5 cm d'épaisseur. 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 aubergines
- 1/2 poivron
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 tomates
- sel, poivre, paprika
- 2 gros oignons émincés

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
- sel, poivre, vinaigre à l'échalote
- 1/4 de litre de bouillon de volaille
- vin rouge et 5 clous de girofle.

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 mn. 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'œufs 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 œufs de lump et le persil haché.

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

LES PIERRES DESSERTS

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

- La pierre CHOCOLAT -

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

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

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

LAGRANGE