

## Pyramide Gourmande



Deutsch Seite 2




Français page 6

Italiano pagina 10



## Deutsch

Herzlichen Dank, dass Sie sich für dieses neue Gourmet-Gerät entschieden haben. Ob Fleisch, Fisch, Gemüse oder Früchte, mit oder ohne Raclette: Lassen Sie Ihrer kulinarischen Fantasie freien Lauf. Profitieren Sie von den 3 Vorteilen dieser Pyramide Gourmande:

-  **50 % mehr Grillfläche**
-  **Separate Grillebenen**
-  **Jedem Grillgut seine geeignete Temperatur**

Bevor Sie zum ersten Mal die Pyramide Gourmande verwenden, lesen Sie bitte die folgenden Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf.

### Technische Informationen

Elektrorechaud: Leistung 1200W, Spannung 230V. Ein-/Ausschalter,  
Gehäuse aus thermolackiertem Stahlblech.

Grillpyramide: Stahlblech mit Antihaft-Beschichtung

Pfännchen: Stahlblech mit Antihaft-Beschichtung und Kunststoffgriff

## Sicherheitshinweise zu Elektrorechaud



Ein Elektrogerät gehört nicht in die Hände von Kindern. Das Rechaud soll nur von erwachsenen Personen benützt werden, die sich über die sichere Verwendung vertraut gemacht haben.



Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts (230V) übereinstimmen.



Kontrollieren Sie das Elektrokabel bevor Sie das Gerät ans Stromnetz anschliessen. Bei defektem Kabel das Gerät nicht anschliessen, sondern dem Verkäufer zurückbringen.



Achtung: Das Gerät wird im Betrieb heiss. Nicht berühren!



Stellen Sie das Gerät nur auf standsichere, ebene Flächen und halten Sie es von heissen Unterlagen oder Gegenständen fern.



Verwenden Sie das Rechaud nur mit aufgesetzter Pyramide.



Lassen Sie das Elektrorechaud nach der Benützung mindestens 20 Minuten abkühlen.

## Wie Sie die Pyramide Gourmande am besten verwenden

### Vorbereitungen

- Die Pyramide Gourmande ist ideal für 4 bis 6 Personen. Jeder ist sein eigener Koch. Stellen Sie das Gerät in die Mitte der geselligen Tafelrunde.
- Erfahrungsgemäss reichen ca. 200 g gemischtes Grillgut pro Person aus.
- Schneiden Sie Fisch, Fleisch, Gemüse und Früchte in kleine, mundgerechte Portionen. Fleisch sollte etwa 5 mm dick sein. Es kann mariniert oder nach dem Braten individuell gewürzt werden.

- Achten Sie darauf, dass das Grillgut, die Saucen, Gewürze und Beilagen auf dem Tisch oder in Griffnähe stehen. Animieren Sie die Gäste zur aktiven Beteiligung und entlasten Sie sich von der Bedienungsarbeit.

### Auswahl möglicher Fleisch- und Fischarten sowie Beilagen

#### Fleisch

|                                      |
|--------------------------------------|
| Kalb: Filet, Schnitzel, Leber, Niere |
| Rind: Filet, Huft, Entrecôte         |
| Geflügel (Huhn, Pute, Ente): Brust   |

|                                  |
|----------------------------------|
| Schwein: Filet, Schnitzel, Speck |
| Lamm: Huft, Kotelette, Nierstück |

#### Fisch und Meeresfrüchte

Nach Belieben. Vorteilhaft ist Fisch mit fester Konsistenz

|           |                                   |
|-----------|-----------------------------------|
| Lachs     | Crevetten                         |
| Steinbutt | Scampi                            |
| Eglifilet | Medaillons von Langustenschwänzen |

#### Gemüse und Pilze

|               |             |
|---------------|-------------|
| Zucchini      | Champignons |
| Gewürztomaten | Peperoni    |
| Aubergine     |             |

#### Früchte

#### Saucen

|          |   |
|----------|---|
| Ananas   | Alle nicht süßen Quarkkombinationen (Kräuter, Knoblauch), Mayonnaisesaucen mit Curry, Tomaten, Chili, Mango Chutney, Ketchup sowie das ganze Sortiment der Fertigsaucen |
| Pfirsich |   |
| Banane   |   |

#### Beilagen

|                |                |
|----------------|----------------|
| Mixed pickles  | Silberzwiebeln |
| Essiggurken    | Maiskölbchen   |
| Spargelspitzen | Senffrüchte    |
| Brot           | Reis           |
| Kartoffelchips |                |



## Reinigung

- Die Grillpyramide vollständig abkühlen lassen.
- Keine metallischen Gegenstände für die Reinigung der antihafbeschichteten Grillflächen verwenden.
- Die Grillpyramide nur mit Wasser und Abwaschmittel reinigen, eventuell eine Bürste mit Kunststoffborsten benutzen. Nie ins Wasser tauchen! Nicht in den Geschirrspüler geben! Rostgefahr!
- Das Elektrorechaud mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Die Pfännchen unter fließendem Wasser reinigen.



## Français

Nous vous remercions d'avoir choisi ce nouvel appareil pour fins gourmets. Laissez libre cours à votre imagination culinaire en combinant à votre guise viande, poisson, légumes ou fruits, avec ou sans raclette. Profitez des 3 avantages de la Pyramide Gourmande :

- 50% plus de surface de grill
- Surfaces de cuisson séparées
- A chaque aliment sa température idéale

Avant d'utiliser cette pyramide gourmande la première fois, veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation.

## Informations techniques

Réchaud électrique: Puissance 1200W, tension 230V. Interrupteur marche/arrêt, boîtier en tôle d'acier thermolaquée

Pyramide: Tôle d'acier revêtu d'antiadhésif

Poêlons: Tôle d'acier revêtu d'antiadhésif, poignée en thermoplastique

## Précautions de sécurité



Cet appareil électrique ne doit pas être utilisé par des enfants. Seuls des adultes ayant lu les présentes mesures de sécurité sont autorisés à en faire usage.



La tension du secteur doit correspondre aux indications mentionnées sur l'appareil (230V).



Avant de brancher l'appareil à une source de courant, contrôlez le câble. Si vous constatez un défaut, veuillez ne pas brancher l'appareil et le retourner chez votre vendeur.



Ne posez cet appareil que sur une surface plane et stable, gardez-le éloigné de tout objet inflammable.



Attention: l'appareil devient chaud en cours d'utilisation. Ne pas le toucher !



N'utilisez le réchaud électrique qu'avec le gril pyramide posé dessus.



Laissez refroidir l'appareil au minimum 20 minutes après utilisation.

## Utilisation de la Pyramide Gourmande

### Préparations

- La Pyramide Gourmande est idéale pour 4 à 6 personnes. Chaque convive cuisine lui-même ses grillades. Placer donc l'appareil au centre de la table.
- Par expérience, 200 g de grillades suffisent pour une personne.
- Couper les aliments en morceaux d'environ 5 mm d'épaisseur. Les mariner préalablement ou les épicer individuellement après la cuisson.
- Assurez-vous que les grillades, sauces et garnitures soit placées sur la table ou à portée de main. Vous encouragerez ainsi les convives à une participation active et vous allégerez de plus votre travail.

## Choix de grillades et d'accompagnement

### Viande

|   |
|---|
| Veau: filet, escalope, foie, rognons        |
| Boeuf: filet, rumsteak, entrecôte           |
| Volaille (poulet, dinde): filet de poitrine |

|   |
|---|
| Porc: filet, escalope, tranches de lard |
| Agneau: carré, filet, côtelette         |

### Poisson et fruits de mer

A volonté. D'avantage du poisson avec une chaire ferme

|                  |                                  |
|------------------|----------------------------------|
| Saumon           | Crevettes                        |
| Turbot           | Scampi                           |
| Filets de perche | Médailles de queues de langouste |

### Légumes et champignons

|               |                      |
|---------------|----------------------|
| Courgettes    | Champignons de Paris |
| Tomate cerise | Poivrons             |
| Aubergine     |                      |

### Fruits Saucés

|        |  |
|--------|--|
| Ananas | Toutes les combinaisons de quarks aigres (herbes, ail), sauce mayonnaise avec du curry, tomates, piment, chutney à la mangue, du ketchup et l'ensemble des sauces apprêtées. |
| Pêche  |  |
| Banane |  |

### pour accompagner

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Pickles mélangés | Oignons              |
| Cornichons       | Epis de maïs         |
| Asperges         | Fruits à la moutarde |
| Pain (à l'ail)   | Riz                  |
| Chips            |                      |








## Nettoyage

- Laisser refroidir complètement l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour nettoyer les surfaces du gril.  
Danger d'endommager le revêtement anti-adhérent !
- Rincer la Pyramide Gourmande sous l'eau en utilisant un détergent.  
Utiliser une brosse nylon si nécessaire. Ne pas immerger la Pyramide Gourmande. Ne pas la mettre dans le lave-vaisselle. Danger de rouille.
- Nettoyer le réchaud électrique avec un chiffon humide.
- Rincer les poêlons sous l'eau courante.



## Italiano

La ringraziamo per aver scelto questo nuovo apparecchio da gourmet. Indipendentemente se cucina carne, pesce, verdure o frutta, con o senza raclette: date libero sfogo alla vostra fantasia culinaria! Approfitti dei tre vantaggi di questa Piramide Gourmande:

-  **50% più superficie da griglia**
-  **Livelli da griglia separati**
-  **A qualsiasi cibo la sua temperatura ideale**

Prima di utilizzare per la prima volta la Piramide Gourmande, La preghiamo di leggere attentamente le istruzioni e di conservare le istruzioni d'uso.

### Informazioni tecniche

Fornello elettrico: Potenza di 1200W, tensione di 230V. Dispositivo di accensione/spengimento, alligamento in lamiera di acciaio termo-laccata.

Piramide da griglia: Lamiera di acciaio con rivestimento antiaderente

Pentolino: Lamiera di acciaio con rivestimento antiaderente e maniglia di plastica

## Avvisi di sicurezza relativi al scaldavivande elettrico



Un apparecchio elettrico va tenuto a dovuta distanza dai bambini. Il fornello va utilizzato esclusivamente da persone adulte che familiarizzino con l'uso sicuro dello stesso.



La tensione di rete deve corrispondere alle indicazioni sul cartellino di identificazione dell'apparecchio.



Controlli il cavo elettrico prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica. Se il cavo è difettoso, non collegare l'apparecchio, ma renderlo al rivenditore.



Attenzione: Durante il funzionamento l'apparecchio si surriscalda. Non toccarlo!



Posizioni l'apparecchio esclusivamente su superfici stabili e piane e lo tenga a dovuta distanza da sottofondi o oggetti caldi.



Utilizzi il scaldavivande esclusivamente con la piramide posizionata su di esso.



Faccia raffreddare il fornello elettrico dopo l'uso per almeno 20 minuti.

## Come utilizzare al meglio la Piramide Gourmande

### Lavori di preparazione

- La Piramide Gourmande è ideale per un gruppo da 4 fino a 6 persone. Ognuno è il cuoco di se stesso. Metta l'apparecchio al centro della tavolata conviviale.
- Secondo la nostra esperienza a persona bastano 200 g ca. di alimenti misti da grigliare.

- Tagli il pesce, la carne, la verdura e la frutta in piccoli bocconi. La carne dovrebbe avere uno spessore di circa 5 mm. Può essere marinata prima o speziata a piacimento dopo la frittura.
- Assicurarsi che il cibo è a portata di mano. Animi gli ospiti a partecipare attivamente e quindi vi solleverà di molto lavoro.

### Scelta di possibili tipi di carne e pesce e contorni

#### Carne

|  |
|--|
| Vitello: filetto, bistecca, fegato, rene |
| Manzo: filetto, lonza, entrecôte         |
| Pollame (pollo, tacchina): petto         |

|                                  |
|----------------------------------|
| Maiale: filetto, bistecca, speck |
| Agnello: lonza, rene di agnello  |

#### Pesce e frutti di mare

A piacimento. Vantaggioso il pesce con consistenza solida

|                    |                                |
|--------------------|--------------------------------|
| Salmone            | Gamberetti                     |
| Rombo chiodato     | Scampi                         |
| Filetto di persico | Medaglioni di code di languste |

#### Verdure e funghi

|                   |             |
|-------------------|-------------|
| Zucchetti         | Champignons |
| Pomodori speziati | Peperoni    |
| Melanzana         |             |

#### Frutti

#### Sughi

|        |  |
|--------|--|
| Ananas | Tutte le combinazioni non dolci di quark (erbe, aglio), sughi di maionese con curry, pomodori, chili, mango chutney, ketchup e tutto l'assortimento dei sughi pronti |
| Pesca  |  |
| Banana |  |

#### Contorni

|                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| Mixed pickles      | Cipolle argentate |
| Cetrioli sottaceti | Spadicini di mais |
| Punte di asparagi  | Frutti di senape  |
| Pane               | Riso              |
| Patatine           |                   |



## Pulizia

- Far raffreddare completamente l'apparechio.
- Non utilizzare oggetti metallici per la pulizia delle superfici della griglia. Rischio di danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Pulire la piramide da griglia esclusivamente con acqua e detergente, utilizzando eventualmente una spazzola con delle setole di plastica. Non immergere mai nell'acqua! Non lavare in lavastoviglie! Rischio di ruggine.
- Pulire il scaldavivende elettrico con una pezza umida.
- Lavare il pentolino mettendolo sotto l'acqua corrente.