

LAGRANGE

Raclette

Grill'pierre®

Crêpière

Mode d'emploi

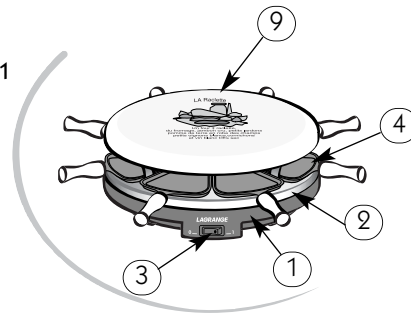
- DESCRIPTION DE L'APPAREIL -

- 1 - Socle plastique
- 2 - Platine inox
- 3 - Interrupteur marche arrêt

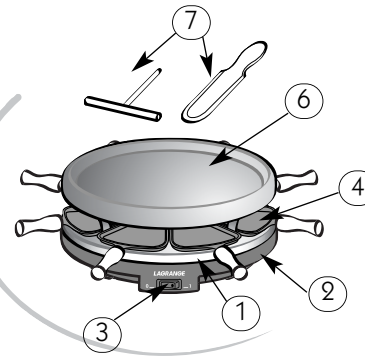
- 4 - Poêlons anti adhésifs manche bois
- 5 - Porte pierre (selon modèle)
- 6 - Plaque à crêpes (selon modèle)

- 7 - Spatule et râteau (selon modèle)
- 8 - Pierre à cuire (selon modèle)
- 9 - Capot émaillé (selon modèle)
- 10 - Plaque grill (selon modèle)

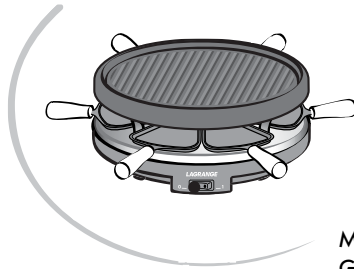
Modèle
Raclette 8
Réf. 129.901



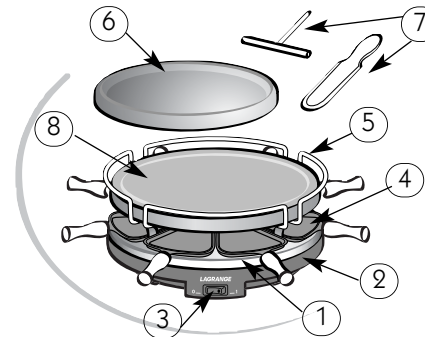
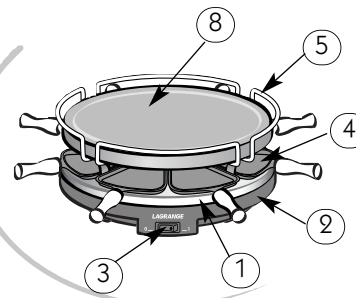
Modèle
Grill Crêpe
Raclette 8
Réf. 129.905



Modèle
Grill Raclette 6
Réf. 129.907



Modèle
Grill Pierre
Crêpe Raclette 8
Réf. 129.903



Modèle
Grill Pierre
Raclette 8
Réf. 129.902

Caractéristiques techniques _____

Caractéristiques communes

- Poêlons anti-adhésifs avec manche en bois
- Socle en thermoplastique
- Interrupteur marche/arrêt avec voyant lumineux
- Cordon enroulable sous l'appareil
- 230 volts - 50Hz
- Dimensions : ø 290 mm - Hauteur 130 mm

Modèle Raclette 8 avec décor - Réf. 129.901

- 8 poêlons
- Plateau émaillé blanc avec décor
- 800 watts

Modèle Grill' Pierre Raclette 8 - Réf. 129.902

- 8 poêlons
- Pierre de cuisson en pierre naturelle
- 900 watts

Modèle Grill' Pierre Crêpes Raclette 8 - Réf. 129.903

- 8 poêlons
- Pierre de cuisson en pierre naturelle
- Plaque à crêpes en aluminium revêtue d'anti-adhésif
- 900 watts

Modèle Grill' Crêpes Raclette 8 - Réf. 129.905

- 8 poêlons
- Plaque à crêpes en aluminium revêtue d'anti-adhésif
- 900 watts

Modèle Grill' Raclette 6 - Réf. 129.907

- 6 poêlons
- Plaque grill en aluminium revêtue d'anti-adhésif
- 900 watts

Cordon : Enroulable sous l'appareil

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 H05RR-F 3x0,75mm².

Ces appareils sont conformes à la Directive Basse Tension (73/23/CEE) et à la directive CEM (89/336/CEE) et (93/68/CEE), aux normes CEI-335-1 et 335-2-9.

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, utiliser 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.
- Ne pas toucher les parois métalliques du produit en cours de fonctionnement ou avant une 1/2 heure après 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
- 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.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint
- 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.
- Toujours utiliser l'appareil avec sa pierre, sa plaque crêpes ou sa plaque grill en place sur le support même si vous ne souhaitez pas utiliser cette fonction.

Un appareil neuf peut fumer un peu 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 une demi-heure.

Mise en service et utilisation _____

Montage de l'appareil

- En déballant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage.
- Nous vous conseillons un nettoyage préalable des poêlons, de la pierre, de la plaque crêpes ou plaque grill (suivant les modèles) avant la première utilisation.
- Montez l'appareil selon les figures page 1.

Pour le modèle 129.903 en utilisation crêpes, mettre la plaque crêpes sur le porte pierre (n°5) après avoir enlevé la pierre.

- Déroulez complètement le cordon.
- Placez votre appareil au centre de la table
- Branchez votre appareil.

La cuisson sur la pierre

- Basculez l'interrupteur
- Faites préchauffer votre appareil 30 minutes
- Juste avant de démarrer la cuisson, prenez un pinceau ou un morceau d'essui-tout imbibé légèrement d'huile et graissez sans excès la surface de la pierre.
- Saupoudrez légèrement d'un peu de sel fin sur la pierre.
- Disposez vos aliments à cuire sur toute la surface de la pierre.
- Retournez les aliments pour cuire des deux côtés.

La cuisson sur la plaque à crêpes

- Basculez l'interrupteur
- Faites préchauffer votre appareil 20 minutes
- Graissez légèrement la plaque
- Prenez une pleine louche de pâte et versez au centre de la plaque
- Prenez le râteau par son manche avec légèreté, posez celui-ci sur la pâte et effectuez sans trop appuyer un mouvement tournant (il y a «un coup de main» à prendre, ne vous inquiétez pas si les premières crêpes ne sont pas très réussies)
- Pour décoller la crêpe : prenez la spatule, posez le bord biseauté de celle-ci sur le bord de la plaque de cuisson et toujours avec légèreté, décollez en faisant le tour de la crêpe, en partant de l'extérieur pour revenir petit à petit vers le centre.

- Pour retourner la crêpe : glissez la spatule sous la crêpe, retournez ensuite et posez sur la plaque de cuisson.
- **Très important** : après utilisation du râteau et de la spatule, essuyez soigneusement ces deux accessoires afin d'enlever toutes les particules qui auraient pu y adhérer avant de faire la deuxième crêpe et ainsi de suite.
Le temps de cuisson varie en fonction de l'épaisseur de la crêpe. Vous pourrez cependant facilement réaliser de 15 à 30 crêpes à l'heure.

La raclette

- Basculez l'interrupteur
- Faites préchauffer votre appareil 10 minutes
- Placez le fromage dans les poêlons
- Placez les poêlons dans l'appareil
- Retirez lorsque le fromage est fondu et légèrement doré.

La cuisson sur la plaque grill

- Basculez l'interrupteur
- Faites préchauffer votre appareil 15 minutes
- Graissez légèrement la plaque : prenez un pinceau ou un morceau d'essui-tout imbibé légèrement d'huile et graissez sans excès la plaque grill. Vous pouvez ensuite mettre griller les aliments de votre choix : champignons, poivrons, viande...

Démontage de l'appareil

- Actionnez l'interrupteur marche/arrêt
- Débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir complètement l'appareil
- Enlevez la plaque crêpes, la plaque grill, la pierre ou les poêlons (suivant les modèles).

Entretien

Ne jamais tremper l'appareil dans l'eau.

Toujours débrancher et laisser refroidir complètement avant le nettoyage.

Pierre : faites tremper la pierre dans de l'eau chaude pendant une demi-heure, puis frottez avec une éponge, rincez abondamment. **Laissez bien sécher avant le rangement sur l'appareil.**

Un nettoyage avec un tampon récurant ou une paille de fer risque de faire perdre à votre pierre son aspect brillant mais ne nuit en rien à son fonctionnement.

Au bout de quelques utilisations, votre pierre pourra présenter une coloration marron indélébile. Ne pas s'en inquiéter car ce phénomène est tout à fait normal.

Plaque crêpes ou grill : faites-la tremper de 15 à 30 minutes dans de l'eau chaude additionnée de détergent. Frottez à l'aide d'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.

Poêlons : Laissez-les tremper dans de l'eau additionnée de détergent sans laisser tremper les manches car cela abîmerait le vernis et le bois. Ne pas frotter les poêlons avec des objets métalliques ou des produits abrasifs (risque de détérioration du revêtement anti adhésif).

Platine inox : ne la lavez pas à grande eau, nettoyez uniquement avec une éponge douce imbibée d'un peu d'eau avec du détergent, séchez avec un chiffon sec.

Surface extérieures : nettoyez avec une éponge humide et séchez avec un chiffon doux.

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).

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

Pierre : La cuisson des légumes étant plus lente que celle des viandes, nous vous conseillons de mettre tous vos légumes à cuire sur la pierre, puis lorsque la cuisson est bien avancée de les regrouper dans un coin pour ménager de la place pour les viandes ou poissons.

Pour la préparation des viandes, vous pouvez demander à votre boucher de préparer à l'avance des tranches de viande coupées très fines.

Crêpes : Une recette simple et universelle : 250 gr de farine, 2 œufs, 3 cuillerées à soupe de sucre en poudre, 25 gr de beurre, une 1/2 cuillerée à café de sel fin, 3 cuillerées à soupe d'huile, 1 cuillerée à soupe de rhum, et un 1/2 litre de lait.

Pour obtenir des crêpes très fines, il est indispensable que la pâte soit très liquide. Plus la pâte est claire, plus les crêpes sont légères. N'hésitez pas à ajouter 1 ou 2 verres d'eau si nécessaire.

Raclette : Un seul impératif : choisir un bon fromage à raclette. Coupez des tranches assez fines de 6 cm x 6 cm. 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 à crêpes), 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....

Grill : Pour les légumes : choisissez des aliments sains et frais. Lavez-les et essuyez-les avant de les faire griller.
Pour la viande et la charcuterie : veillez à faire griller de fines tranches.

Recettes

Recettes pour la pierre :

Les ingrédients de la soirée pierre sont :

- les viandes (de préférence les moins grasses) :
Boeuf : filet, steak - Veau : escalope, filet - Volaille : escalope, filet, émincé de poulet, de dinde, aiguillette ou filet de canard
Porc : filet, rôti, côtes, bacon.
- Les poissons : tous les poissons en filet ou tranches (ex : le saumon)
- Les crustacés : langoustes, écrevisses, coquilles St-Jacques, gambas, etc...
- Les légumes : champignons en fines lamelles, courgettes en fines tranches, poivrons verts ou rouges pour la saveur et le plaisir des yeux, tomates coupées en deux...
- Accompagnements : sauces, mayonnaise, citron, persillade, ail, curry, herbes de Provence...
- Fruits : pommes, poires, bananes..

LA PIERRE DES ÎLES

Ingrédients : 400 g de lotte, 400 g de sole, 2 citrons verts, 4 kiwis, 1/2 verre à liqueur de rhum.

Mélangez dans un saladier les lamelles de poissons 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 NIÇOISE

Ingrédients : 1 kg de filet de veau coupé en lamelles, 2 courgettes, 2 aubergines, 1/2 poivron, 2 tomates 2 oignons émincés, sel, poivre et paprika, 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. Faites cuire par petites portions.

Recettes pour les crêpes...

CRÊPES DE SAINT-BRIEUC

Ingrédients pour une douzaine de crêpes : 125 g de farine, 3 oeufs, 60 g de beurre, 1 verre 1/4 de lait, 2 petites cuillerées à café de fleur d'oranger, 2 petites cuillerées à café de rhum, 1 pincée de sel fin.

LA VRAIE RECETTE DES "CRÊPES SUZETTE"

Ingrédients : 250 g de farine, 6 oeufs entiers, 100 g de beurre, 1/2 litre de lait, sucre vanillé, cognac ou rhum.

Pendant que repose la pâte, préparez dans une terrine tiède 150 g de beurre que vous battrez et amollirez avec la cuillère de bois en ajoutant 125 g de sucre en poudre, le jus et le zeste râpé de 2 mandarines et un verre du curaçao. Faites vos crêpes. Au moment de servir, placez sur chaque crêpe une couche de beurre mandariné, puis pliez en 4, puis en 8.

N.B - Ceci est la vraie recette. Généralement au restaurant, elles sont préparées à l'orange et flambées souvent abusivement.

CRÊPES FARCIES ARDENNAISES

Ingrédients : 12 crêpes, 500 g de hachis de jambon des Ardennes, 250 g de champignons des prés ou girolles, 2 échalotes, 1 gousse d'ail, 1 prise de serpolet, 4 cuillères à potage de crème ou béchamel, poivre frais, gruyère râpé, mie de pain, beurre.

Faites 12 crêpes. Les farcir abondamment d'un hachis bien cuit de jambon des Ardennes, 500 g environ, choisi dans un jambonneau. Mélangez ce hachis à 250 g de champignons des prés ou girolles suivant la saison, hachés finement, cuits rapidement au beurre sur 2 échalotes ciselés. Rajoutez une gousse d'ail broyée et une prise de serpolet frais et liez à la crème ou à la sauce Béchamel (4 cuillerées à potage), comme il est pratiqué pour une purée de champignons. Relevez de poivre frais moulu le mélange qui doit être assez consistant.

Roulez les crêpes en repliant les extrémités pour éviter que le hachis ne s'échappe, rangez-les dans un plat en porcelaine allant au four et beurré grassement, saupoudrez de fromage de gruyère râpé et de mie de pain fraîche en chapelure mélangée, arrosez copieusement de beurre fondu, mettez au four chaud à chauffer et à gratiner. Servez dans le plat à gratin immédiatement.

CRÊPES AUX BANANES

Ingrédients : 6 bananes, crème pâtissière.

Pendant que la pâte à crêpes repose, faites une crème pâtissière parfumée au rhum.

Coupez les bananes épluchées en deux dans le sens de la longueur. Faites cuire 12 crêpes. Sur chacune d'entre elles, mettez une cuillerée de crème pâtissière, une demi-banane. Roulez. Disposez les crêpes fourrées sur un plat à gratin beurré. Passez 7 à 8 minutes à four chaud (th. 6-7).

LAGRANGE

23, rue Guilloux

69 563 ST GENIS LAVAL cedex

BP19

<http://www.lagrange.fr>

E-mail info@lagrange.fr

LAGRANGE