

# Les Raclettes

## Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

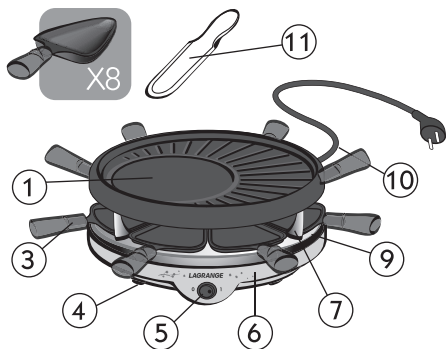
Betriebsanleitung

Istruzioni per l'uso

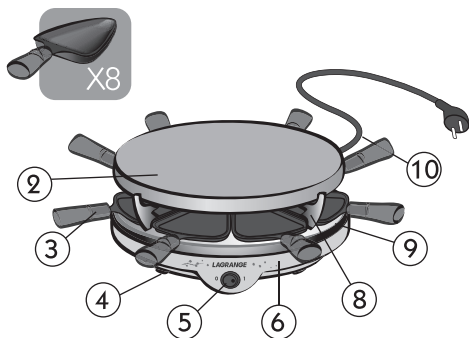
Modo de empleo

Instruction book

# LAGRANGE



Raclette  
**Grill'Crêpes**  
 Ref. 129 003



Raclette  
**Pierre**  
 Ref. 129 004

## - DESCRIPTION DE L'APPAREIL -

1. Plaque grill/crêpes (Ref. 129003)
2. Pierre de cuisson naturelle (Ref. 129004)
3. Poêlons avec revêtement antiadhésif
4. Patins antidérapants
5. Interrupteur marche/arrêt avec voyant lumineux
6. Socle plastique
7. Support plaque grill/crêpes (Ref. 129003)
8. Support pierre (Ref. 129004)
9. Platine en inox
10. Cordon fixe
11. Spatule (Ref. 129003)

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**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 mm<sup>2</sup>.
- 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 ½ heure après avoir débranché (risques de brûlures).
- 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.
- 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.

- 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.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

**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.**

## CARACTÉRISTIQUES

- Poêlons antiadhésifs
- Socle en thermoplastique
- Interrupteur marche/arrêt avec voyant lumineux
- Cordon enroulable sous l'appareil
- Plaque grill/crêpes avec revêtement antiadhésif (Ref. 129003) ou Pierre de cuisson naturelle (Ref. 129004)
- 230 Volts - 50Hz - 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 **LAGRANGE**, son service après-vente ou une personne qualifiée et agréée par **LAGRANGE** et ce afin d'éviter un danger pour l'utilisateur. Le cordon utilisé est un HO5VV-F 3 G 0,75 mm<sup>2</sup>.

Ces appareils sont conformes aux directives 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE et au règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

## ENVIRONNEMENT

### 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

### 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 ou de la plaque grill/crêpes (suivant le modèle) avant la première utilisation.
- Montez l'appareil selon les figures page 1.
- Déroulez complètement le cordon.
- Placez votre appareil au centre de la table
- Branchez votre appareil.

### 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 PIERRE

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

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

### LA CUISSON SUR LE CÔTÉ GRILL DE LA PLAQUE

- Basculez l'interrupteur.
- Faites préchauffer votre appareil 15 minutes.
- Graissez légèrement la plaque : prenez un pinceau ou un morceau d'essuie-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...

### LA CUISSON SUR LE CÔTÉ CRÊPE DE LA PLAQUE

- Basculez l'interrupteur.
- Faites préchauffer votre appareil 20 minutes.
- Graissez légèrement la plaque.
- Prenez une petite louche de pâte et versez au centre de la plaque.



- Étalez la pâte avec le dos de la louche.
- Pour retourner la crêpe et la décoller, utilisez la spatule en bois fournie.

**Attention, le temps de cuisson varie en fonction de l'épaisseur de la crêpe.**

### DÉMONTAGE DE L'APPAREIL

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

### 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 grill/crêpes :** faites-la tremper de 15 à 30 minutes dans de l'eau chaude additionnée de détergent.

Frottez à l'aide d'une éponge douce. Égouttez 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 :** nettoyez-les avec une éponge non abrasive, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

Ne frottez pas les poêlons avec des objets métalliques ou des produits abrasifs (risque de détérioration du revêtement anti adhésif).

Remarque : vous pouvez faire tremper les poêlons ou les mettre au lave-vaisselle.

**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 extérieure :** nettoyez avec une éponge humide et séchez avec un chiffon doux.

### CONDITIONS DE GARANTIE

Votre appareil est garanti 2 ans.

Pour bénéficier gratuitement d'une année de garantie supplémentaire, inscrivez-vous sur le site Internet **LAGRANGE** ([www.lagrange.fr](http://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 défaut 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

**Raclette** : un seul impératif, choisir un bon fromage à raclette. Coupez des tranches assez fines de 6 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.

**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, 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 ½ cuillerée à café de sel fin, 3 cuillerées à soupe d'huile, 1 cuillerée à soupe de rhum et un ½ L 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.

**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 RACLETTE

**Conseils** : choisissez un bon fromage à raclette. Comptez environ 200 g de fromage par personne.

#### LA RACLETTE (pour 6 personnes)

**Ingédients** : 1,2 kg de fromage à raclette coupé en fines tranches, 12 pommes de terre, charcuterie au choix (jambon cuit, jambon cru, jambon fumé, viande séchée, viande des grisons coupée en fines lamelles, saucisson...), accompagnements divers (petits oignons blancs au vinaigre, cornichons).

Garnissez les poêlons d'une ou plusieurs tranches de fromage à raclette. Laissez fondre jusqu'à ce qu'une légère croûte dorée se forme à la surface. Accompagnez de charcuterie, pommes de terre en robe des champs, salade verte, petits oignons blancs, cornichons, champignons, une touche de poivre blanc moulu sur le fromage, des lamelles de tomates, d'aubergines etc. Servez un vin blanc sec de Savoie (Apremont, Abymes, Chignin ou Roussette).

#### LE BERTHOUD (pour 6 personnes)

**Ingédients** : 1,2 kg de fromage d'Abondance coupé en tranches d'environ ½ centimètre, 12 pommes de terre, charcuterie au choix (jambon cuit, jambon cru, jambon fumé, viande séchée, viande des grisons coupée en fines lamelles, saucisson...), accompagnements divers (petits oignons blancs au vinaigre, cornichons).

Garnissez les poêlons d'une ou plusieurs tranches de fromage d'Abondance. Laissez fondre jusqu'à ce qu'une légère croûte dorée se forme à la surface. Accompagnez de charcuterie, pommes de terre en robe des champs, salade verte, d'un vin blanc sec de Savoie...

## LA TRUFFADE (pour 6 personnes)

**Ingrédients :** 1,5 kg de pommes de terre, 1 oignon, 1 kg de Tome fraîche de Cantal coupée en fines tranches.

Dans une poêle à part, faites revenir les pommes de terre coupées en cubes ou en fines tranches avec l'oignon émincé dans un peu de margarine, faites cuire pendant 20 minutes environ. Salez et poivrez.

Garnissez les poêlons à raclette de la préparation, recouvrez avec une ou plusieurs tranches de Cantal. Faites dorer jusqu'à ce qu'une légère croûte dorée se forme à la surface. Accompagnez de salade verte.

***L'astuce du chef :** la Truffade au Roquefort permet d'obtenir d'excellents résultats alors pourquoi ne pas proposer du Roquefort et du Cantal à vos convives. Ils n'auront plus qu'à choisir !*

## LA CHEVROTTINE (pour 6 personnes)

**Ingrédients :** 1,2 kg de fromage à raclette coupé en fines tranches, 12 pommes de terre, 250 g de fromage de chèvre coupé en fines lamelles (2 petits fromages), olives noires, thym.

Faites cuire les pommes de terre en robe des champs. Garnissez les poêlons d'une tranche de fromage de chèvre et d'une tranche de fromage à raclette. Laissez fondre jusqu'à ce qu'une légère croûte dorée se forme à la surface. Faites glisser dans votre assiette et saupoudrez légèrement de thym. Dégustez avec quelques olives noires et les pommes de terre.

***L'astuce du chef :** variez les accompagnements.*

***Quelques suggestions :** charcuterie, salade verte, petits oignons blancs, cornichons, champignons, une touche de poivre blanc moulu sur le fromage, des lamelles de tomates, d'aubergines, etc.*

## RECETTES POUR LA PIERRE

**Les ingrédients de la soirée pierre sont :**

- Les viandes (de préférence les moins grasses) : **bœuf** : 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, ½ 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 min. Faites cuire par petites portions.

## LA PIERRE NIÇOISE

**Ingrédients :** 1 kg de filet de veau coupé en lamelles, 2 courgettes, 2 aubergines, ½ 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 quinzaine de crêpes) :** 125 g de farine, 3 œufs, 60 g de beurre, 1 verre ¼ 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 œufs entiers, 100 g de beurre, ½ 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.

### CRÊPES FARCIES ARDENNAISES

**Ingrédients :** 15 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 15 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 ciselées.

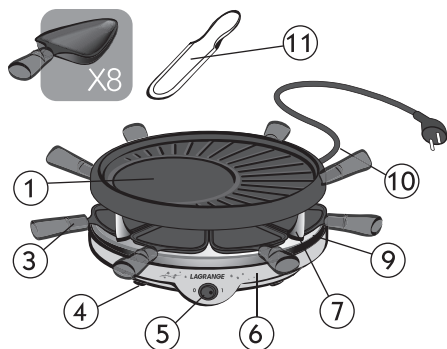
Rajoutez une gousse d'ail broyée et une prise de serpolet frais et liez à la crème ou à la sauce Béchamel (4 cuillerées à soupe), comme il est pratiqué pour une purée de champignons. Relevez

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.

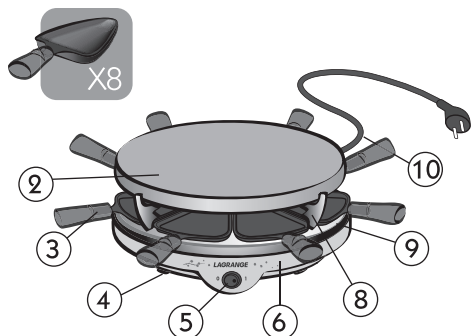
### CRÊPES AUX BANANES

**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 15 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).



Raclette  
**Grill Crêpes**  
 Ref. 129 003



Raclette  
**Pierre**  
 Ref. 129 004

## - BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL -

1. Grill/pannenkoekenplaat (Ref. 129003)
2. Kookplaat uit natuursteen (Ref. 129004)
3. 8 pannetjes met antikleeflaag
4. Antislip kussentjes
5. Aan/uit schakelaar met controlelampje
6. Voetstuk in plastic
7. Houder grill/pannenkoekenplaat (Ref. 129003)
8. Houder steen (Ref. 129004)
9. Draagstel in roestvrij staal
10. Snoer
11. Bakspatel (Ref. 129003)

NED

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

**Deze handleiding aandachtig lezen en ze bewaren om ze later te kunnen raadplegen.**

- Wind het snoer altijd volledig los.
- Sluit de stekker van het snoer aan op een stopcontact van 10/16 A 230 Volt met een aardleiding.
- Indien u een verlengsnoer nodig hebt, gebruik dan een snoer met een aardleiding en een kabeldoorsnede groter dan of gelijk aan 0,75 mm<sup>2</sup>.
- Neem steeds de nodige voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat iemand over het snoer of het verlengsnoer valt.
- Dompel het toestel nooit onder in water.
- Raak de metalen onderdelen van het product niet aan wanneer het toestel in werking is en wacht een half uur nadat de stekker uit het stopcontact werd verwijderd (risico op bandwonden).
- Verplaats het toestel nooit zonder eerst de stekker uit het stopcontact te halen.
- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het toestel volledig afkoelen alvorens het te reinigen.
- Om veiligheidsredenen is het aanbevolen het toestel nooit in een ruimte die blootgesteld is aan weer, wind en vochtigheid te plaatsen.
- Gebruik het toestel nooit onder de regen.
- Gebruik het toestel nooit als bijkomende verwarmingsbron.
- Het is aanbevolen het toestel aan te sluiten op een installatie met een residuele differentieelstroom met een werkstroom die niet groter is dan 30 mA.
- Gebruik het toestel steeds met de steen, de pannenkoekenplaat of de grillplaat in de houder ook al wenst u er geen gebruik van te maken.
- Personen (versta hieronder ook kinderen) die niet in staat zijn - hetzij om fysieke, zintuiglijke of mentale redenen, hetzij door een gebrek aan ervaring of kennis - om het toestel op een veilige manier te gebruiken, mogen het toestel

in geen geval gebruiken zonder toezicht of instructies van een verantwoordelijke.

- Dit toestel werd niet ontworpen om in werking te worden gesteld met behulp van een externe tijdschakelaar of een aparte afstandsbediening.
- Het is aanbevolen toezicht over de kinderen te houden om er zeker van te zijn dat zij niet met het toestel spelen.

**Een nieuw toestel kan bij het eerste gebruik wat roken. Dit fenomeen kan op de volgende manier worden beperkt : laat het toestel 10 minuten opwarmen en laat het nadien ongeveer een half uur afkoelen.**

## KENMERKEN

- Antikleef pannetjes.
- Voetstuk uit thermoplastisch materiaal.
- Aan/uit schakelaar met controlelampje.
- Snoer kan onder het toestel worden opgeborgen.
- Grill/pannenkoekenplaat met antikleeflaag (Ref. 129003) of kookplaat uit natuursteen (Ref. 129004).
- 230 Volt - 50Hz - 900 Watt.

## SNOER

Snoer kan onder het toestel worden opgeborgen. De voedingskabel moet goed worden gecontroleerd voor elk gebruik. Indien deze beschadigd is, mag het apparaat niet worden gebruikt. Het snoer mag enkel worden vervangen door **LAGRANGE**, zijn servicedienst of door een door **LAGRANGE** geautoriseerde persoon, en dit om gevaar voor de gebruiker te voorkomen. Deze apparaten zijn conform met de richtlijnen 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE en het EG-reglement contact voedingsmiddelen 1935/2004.

## LEEFMILIEU

### Bescherming van het leefmilieu - RICHTLIJN 2002/96/CE

Om ons leefmilieu en onze gezondheid te beschermen, moet bij het einde van de levensduur van het apparaat dit worden verwijderd volgens precieze regels. Hierbij is de betrokkenheid van zowel de leverancier als de gebruiker vereist.

Om deze reden mag uw apparaat, zoals op het kenplaatje is aangegeven niet via het huisvuil worden afgevoerd.

Bij het afvoeren van het apparaat is het uw verantwoordelijkheid dit apparaat af te leveren in een recyclagecentrum voor elektrische en elektronische toestellen. Voor het verkrijgen van informatie over deze recyclagecentra moet u contact opnemen met uw lokale autoriteiten, de organisatie die de recyclage in uw regio verzorgt of met de winkel waar u het apparaat heeft gekocht.



## INWERKINGSTELLING EN GEBRUIK

### MONTAGE VAN HET TOESTEL

- Zorg er bij het uitpakken van het toestel voor dat alle binnerverpakking zorgvuldig wordt verwijderd.
- Het is aanbevolen de pannetjes, de steen of de grill/pannekoekenplaat (naargelang het model) te reinigen voor het eerste gebruik.
- Monteer het toestel overeenkomstig de afbeeldingen op pagina 8.
- Wind de kabel volledig los.
- Plaats het toestel in het midden van de tafel.
- Sluit het toestel aan.

### DE RACLETTE

- Schakel de schakelaar in.
- Voorverwarm het toestel 10 minuten.
- Breng de kaas in de pannetjes.

- Plaats de pannetjes in het toestel.
- Neem de pannetjes uit het toestel eens de kaas gesmolten is en een korstje heeft.

### KOKEN OP DE NATUURSTEEN

- Schakel de schakelaar in.
- Voorverwarm het toestel 30 minuten.
- Smeer net voor de bereiding wat olie op de steen met een borstel of een stuk keukenpapier om de steen in te vetten zonder hierbij te overdrijven.
- Strooi wat fijn zout op de steen.
- Plaats de te bereiden etenswaren op de steen.
- Draai de etenswaren om zodat beide zijden kunnen bakken.

**WAARSCHUWING : plaast nooit zure voedingsmiddelen zoals etenswaren met azijn, mosterd, augurken, pickles enz. op de steen.**

### KOKEN OP DE GRILLKANT VAN DE PLAAT

- Schakel de schakelaar in.
- Voorverwarm het toestel 15 minuten.
- Vet de plaat in: neem een borstel of een stuk keukenpapier dat in wat olie is gedrenkt en smeer de grillplaat in zonder hierbij te overdrijven. Daarna kunt u de etenswaren van uw keuze grillen: champignons, paprika, vlees...

### KOKEN OP DE PANNENKOEKENKANT VAN DE PLAAT

- Schakel de schakelaar in.
- Voorverwarm het toestel 20 minuten.
- Vet de plaat wat in.
- Neem een lepel deeg en giet deze in het midden van de plaat.
- Strijk het deeg uit met de rug van de opscheplepel.
- Gebruik de bijgeleverde houten bakspatel om de pannenkoek om te draaien en los te maken.
- Let op, de baktijd hangt af van de dikte van de pannenkoek.



## DEMONTAGE VAN HET TOESTEL

- Schakel het toestel uit.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Laat het toestel volledig afkoelen.
- Verwijder de pannetjes en de grill/  
pannenkoekenplaat of de steen (naargelang het model).

## ONDERHOUD

**Laat het toestel nooit in water weken. Haal steeds de stekker uit het stopcontact en laat het toestel volledig afkoelen alvorens het te reinigen.**

**Steen:** laat de steen een half uur weken in warm water en schrob daarna met een spons, goed afspoelen. Laat het toestel goed drogen alvorens het op te bergen.

Bij de reiniging met een schuurspons of staalwol kan de steen zijn glans verliezen, dit tast de werking van de steen echter niet aan. Nadat u de steen een paar keer hebt gebruikt, kan de steen een onuitwisbare bruine tint krijgen. Dit verschijnsel is echter volkomen normaal.

**Grill/pannenkoekenplaat:** laat de plaat 15 tot 30 minuten weken in warm water met afwasmiddel.

Schrob de plaat met een zachte spons. Laat de plaat uitdruipen en droog goed af alvorens de plaat opnieuw te gebruiken. Indien er ondanks deze voorzorgsmaatregelen toch nog kleine resten blijven kleven of gekarameliseerde kookvlekken zijn, maak u dan geen zorgen aangezien deze niet schadelijk zijn bij een volgend gebruik.

**Pannetjes:** reinig de pannetjes met een zachte spons die niet schuurt, warm water en wat afwasmiddel.

Wrijf niet in de pannetjes met metalen voorwerpen of schuurmiddelen (risico op aantasting van de antikleeflaag).

Opmerking : u kunt de pannetjes laten weken of deze in de vaatwas reinigen.

**Draagstel in roestvrij staal:** gebruik niet te veel water, gewoon schoonmaken met een spons gedrenkt in wat water met afwasmiddel en afdrogen met een droog doek.

**Buitenkant:** reinig met een vochtige spons en droog af met een zacht doek.

## ALGEMENE WAARBORGVOORWAARDEN

Uw toestel heeft een waarborg van 2 jaar.

Om gratis te genieten van een bijkomende waarborg van 1 jaar, schrijf u in op de website **LAGRANGE** ([www.lagrange.fr](http://www.lagrange.fr)). De waarborg omvat wisselstukken en werk en dekt de fabricatiefouten. Zijn van de waarborg uitgesloten : de beschadigingen voortkomend uit een verkeerd gebruik of gebruik niet volgens de handleiding, en de breuken als gevolg van vallen.

DEZE WAARBORG IS VAN TOEPASSING OP HUISHOUDELIJK GEBRUIK, EN IN GEEN GEVAL OP PROFESSIONEEL GEBRUIK.

De wettelijke waarborg, door de verkoper te eerbiedigen, sluit in geen geval de wettelijke waarborg uit, voor fabricatiegebreken of defecten ingevolge de artikelen 1641 en volgende van het Burgerlijke Wetboek, waartoe de Fabrikant gehouden is. In geval van defect of slechte werking, wend u tot uw verkoper. In geval van technisch defect binnen de 8 dagen volgend op de aankoop, worden de apparaten omgeruild. Na deze termijn worden zij hersteld door de servicedienst **LAGRANGE**.

## AANBEVELINGEN

**Raclette:** Slecht één gebod : kies een goede kaas die geschikt is voor raclette. Snijd de kaas in fijne plakjes van 6 cm x 6 cm. Laat de plakjes in de pannetjes smelten tot er zich een licht korstje vormt.



Opdienen met in de schil gekookte aardappelen (die warm blijven op de steen of de pannenkoekenplaat), fijngesneden rauwe ham, gerookte ham, gedroogd vlees of fijne vleeswaren. Aat uw verbeelding spreken: kleine witte uitjes, augurken, champignons, een snuijfe gemalen witte peper op de kaas, tomatenschijfjes, aubergines, enz.

**Steen:** aangezien de bereiding van groenten meer tijd neemt dan bij vlees, is het aanbevolen eerst alle groeten op de steen te bereiden en eens deze goed doorbakken zijn deze te groeperen in een hoekje om plaats te maken voor het vlees of de vis. Voor de bereiding van het vlees kunt u aan de slager zeer fijngesneden plakjes vragen.

**Pannenkoeken:** een eenvoudig en universeel recept: 250 gr bloem, 2 eieren, 3 eetlepels poedersuiker, 25 gr boter, ½ koffielepel fijn zout, 3 eetlepels olie, 1 eetlepel rum en een halve liter melk. Om fijne pannenkoeken te bekomen, moet het deeg zeer vloeibaar zijn. Hoe helderder het deeg, hoe lichter de pannenkoeken. Aarzel niet om eventueel 1 tot 2 glazen water bij te voegen.

**Grill:** voor groenten: kies gezonde en verse etenswaren. Was deze en droog ze af alvorens ze te grillen. Voor vlees en fijne vleeswaren: probeer fijne plakjes te grillen.

## RECEPTEN

### RECEPTEN VOOR DE RACLETTE

**Tip: kies een goede raclettekaas uit. Reken ongeveer 200 g kaas per persoon.**

#### DE RACLETTE (voor 6 personen)

**Ingrediënten:** 1,2 kg in dunne schijfjes gesneden raclettekaas, 12 aardappelen, vleeswaren naar keuze (gekookte ham, rauwe ham, gerookte

ham, gedroogd vlees, in dunne plakjes gesneden vlees uit Graubünden, worst...), diverse groentegarnituur (kleine witte uitjes op azijn, augurken).

Laat de aardappelen in de schil koken en leg ze op een schotel (met een beetje water op de bodem) die u op de bovenplateau zult plaatsen. Vul de pannetjes met één of meer schijfjes raclettekaas. Laat de kaas smelten tot er een lichte goudgele korst op het oppervlak gevormd wordt. Serveer de kaas met vleeswaren, groene sla, witte uitjes, augurken, champignons, een snuijfe witte peper (die u op de kaas maalt), plakjes tomaat, aubergines enz....Dien een witte, droge Savoie-wijn op (Apremont, Abymes, Chignin of Roussette).

#### DE BERTHOUD (voor 6 personen)

**Ingrediënten:** 1,2 kg in plakken van ongeveer ½ centimeter gesneden Abondancekaas, 12 aardappelen, vleeswaren naar keuze (gekookte ham, rauwe ham, gerookte ham, gedroogd vlees, in dunne plakjes gesneden vlees uit Graubünden, worst...), diverse groentegarnituur (kleine witte uitjes op azijn, augurken).

Laat de aardappelen in de schil koken en leg ze op een schotel (met een beetje water op de bodem) die u op de bovenplateau zult plaatsen. Vul de pannetjes met één of meer schijfjes Abondance-kaas. Laat de kaas smelten tot er een lichte goudgele korst op het oppervlak gevormd wordt. Serveer de kaas met vleeswaren, groene sla en een witte, droge Savoie-wijn...

#### DE TRUFFADE (voor 6 personen)

**Ingrediënten:** 1,5 kg aardappelen, 1 ui, 1 kg verse Tomé de Cantal in fijne schijfjes gesneden.

Bak de in blokjes of dunne schijfjes gesneden aardappelen met de in dunne plakjes gesneden ui in een beetje boter in een aparte pan. Laat ongeveer 20 minuten bakken. Voeg zout en peper toe. Leg dit mengsel op een hittebestendig bord, dat u op de bovenplateau zet om het

warm te houden. Vul de raclettepannetjes met het aardappelmengsel, en bedek het met één of meer schijfjes Cantal. Laat de kaas bruin worden tot er een lichte goudgele korst op het oppervlak gevormd wordt. Serveer de kaas met groene sla.

**Tip van de chef:** *een Truffade met Roquefort levert uitstekende resultaten op. Waarop wacht u nog om uw genodigden Roquefort en Cantal aan te bieden? Ze moeten alleen maar kiezen!*

### DE CHEVROTTINE (voor 6 personen)

**Ingrediënten:** 1,2 kg in fijne schijfjes gesneden raclettekaas, 12 aardappelen, 250 g in dunne plakjes gesneden geitenkaas (2 kleine kaasjes), zwarte olijven, tijm.

Laat de aardappelen in de schil koken en leg ze op een schotel (met een beetje water op de bodem) die u op de bovenplateau zult plaatsen. Vul de pannetjes met een schijfje geitenkaas en een schijfje raclettekaas. Laat de kaas smelten tot er een lichte goudgele korst op het oppervlak gevormd wordt. Laat de kaas op uw bord glijden en bestrooi deze met een beetje tijm. Serveer de kaas met enkele zwarte olijven en met de aardappelen.

**Tip van de chef:** *Varieer de groentegarnituur.*

**Enkele suggesties:** *vleeswaren, groene sla, witte uitjes, augurken, champignons, een snuifje witte peper (die u op de kaas maalt), plakjes tomaat, aubergines enz...*

### RECEPTEN VOOR DE STEEN

**De ingrediënten die kunnen worden gebruikt voor een bereiding op de steen zijn:**

- Vlees (bij voorkeur vlees met weinig vet) : **rund:** filet, steak - **Kalf:** kalfslapje, filet - **Gevogelte:** gevogeltelapje, filet, fijngesneden kip, kalkoen, wild of eendenfilet - **Varken:** filet, gebraad, ribbetjes, bacon.
- Vis: alle vissoorten in filet of plakjes (bijv. zalm)
- Zeevruchten: langoest, rivierkreeften, St-Jakobsschelpen, gamba's, enz.
- Groenten: fijngesneden champignons of courgettes, groene of rode paprika voor meer smaak en een mooie presentatie, doormidden gesneden tomaten...
- Garnituur: sauzen, mayonaise, citroen, fijngehakte peterselie, look, curry, provencekruiden...
- Fruit: appel, peer, banaan...

### EILANDGERECHT

**Ingrediënten:** 400 g zeeduivel, 400 g zeetong, 2 groenen citroenen, 4 kiwi's, ½ glas rumlikeur.

Meng in een slakom de visplakjes met het in blokjes gesneden fruit. Voeg het citroensap en de rum toe. Laat 30 min macereren. Laat bakken in kleine porties.

### GERECHT UIT NICE

**Ingrediënten:** 1 kg in schijfjes gesneden kalfsfilet, 2 courgettes, 2 aubergines, ½ paprika, 2 tomaten, 2 fijngesneden uien, zout, peper en paprikapoeder, 3 eetlepels olijfolie.

Meng in een slakom de kalsreepjes met de olijfolie en de groenten. Voeg peper, zout en paprikapoeder toe en roer. Laat bakken in kleine porties.

## RECEPTEN VOOR PANNENKOEKEN

### SAINT-BRIEUC PANNENKOEKEN

**Ingrediënten voor een vijftiental pannenkoeken:** 125 g bloem, 3 eieren, 60 g boter, 1 ¼ glas melk, 2 koffielepels oranjebloesem, 2 koffielepels rum, 1 snuifje fijn zout.

### HET ECHTE RECEPT VAN DE “CRÊPES SUZETTE”

**Ingrediënten:** 250 g bloem, 6 hele eieren, 100 g boter, ½ liter melk, vanillesuiker, cognac of rum.

Laat het deeg rusten en breng ondertussen 150 g boter in een lauwe kom. Karm de boter en maak deze zacht door met een houten lepel door 125 g poesersuiker, het sap en de geraspte schil van 2 mandarijnen en een glas curaçao toe te voegen. Bereid de pannenkoeken. Breng bij het opdienen wat mandarijnboter op de pannenkoeken en plooi deze in 4 en nadien in 8.

### GEVULDE ARDEEENSE PANNENKOEKEN

**Ingrediënten:** 15 pannenkoeken, 500 g hakvlees Ardeense ham, 250 g veldchampignons of cantharellen, 2 sjalotten, 1 teentje look, 1 takje tijm, 4 eetlepels room of bechamelsaus, verse peper, geraspte gruyèrekaas, broodkruim, boter.

Bereid 15 pannenkoeken. Vul deze overvloedig met ongeveer 500 g goed gebakken hakvlees van Ardeense ham. Meng dit vlees met 250 g fijngesneden veldchampignons of cantharellen naargelang het seizoen die snel werden aangebakken met 2 fijngesneden sjalotten.

Voeg een geplet teentje look en een takje verse tijm toe en meng het met de room of de bechamelsaus (4 eetlepels) zoals bij de bereiding van een champignonpuree. Breng het dikke mengsel op smaak met versgemalen peper.

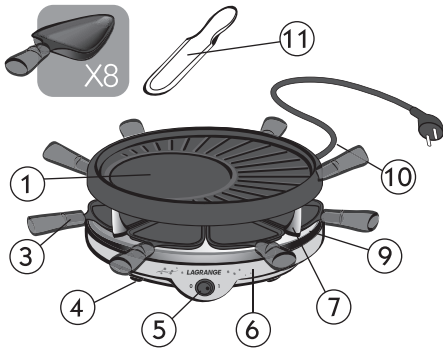
Rol de pannenkoeken door de extremiteten op te plooiën om te vermijden dat het hakvlees eruit valt, schik deze in een goed ingeboterde schotel in ovenvast porselein, bestrooi met de geraspte gruyèrekaas en de verse broodkruimels die in paneermeel werden gerold, overgiet overvloedig met de gesmolten boter en plaats de schotel in de warme oven om te verwarmen en te gratineren. Onmiddellijk opdienen in de gratinschotel.

### PANNENKOEKEN MET BANANEN

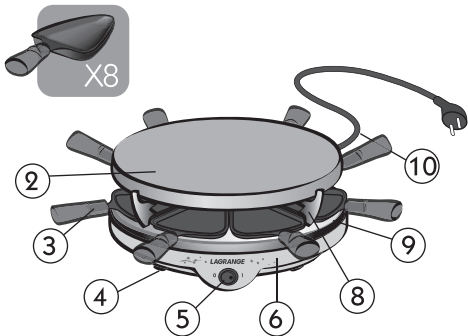
**Ingrediënten:** 6 bananen, banketbakkersroom.

Laat het pannenkoekendeeg rusten en bereid een banketbakkersroom met rum. Snijd de geschildte bananen over de lengte doormidden. Bereid 15 pannenkoeken. Breng op iedere pannenkoek een lepel banketbakkersroom en een halve banaan.

Rol de pannenkoeken op. Schik de gevulde pannenkoeken op een geboterde gratinschotel en plaats deze 7 tot 8 minuten in een warme oven (th. 6-7).



Raclette  
**Grill'Crêpes**  
 Ref. 129 003



Raclette  
**Pierre**  
 Ref. 129 004

## - BESCHREIBUNG DES GERÄTES -

1. Platte für Grill/Crêpes (Ref. 129003)
2. Naturstein-Garplatte (Ref. 129004)
3. 8 Pfännchen mit Antihaftbeschichtung
4. Rutschfeste Puffer
5. Ein/Aus-Schalter mit Kontrolllampe
6. Kunststoffsockel
7. Träger der Grill/Crêpes-Platte (Ref. 129003)
8. Träger der Steinplatte (Ref. 129004)
9. Platte aus rostfreiem Stahl
10. Feste Geräteschnur
11. Spachtel (Ref. 129003)

## SICHERHEITSHINWEISE

### Diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen und zum späteren Nachsehen aufbewahren.

- Geräteschnur stets vollkommen abwickeln.
- Stecker der Geräteschnur an eine Schukosteckdose 10/16 A 230 Volts anschließen.
- Wenn Sie eine Verlängerungsschnur benötigen, unbedingt eine geerdete Schnur mit einem Drahtquerschnitt von mindestens 0.75 mm<sup>2</sup> benutzen.
- Alle nötigen Vorkehrungen treffen, damit niemand über die Geräte- oder Verlängerungsschnur stolpern kann.
- Das Gerät niemals in Wasser eintauchen.
- Die Metallteile des Gerätes während des Betriebs und bis ½ Stunde nach Ziehen des Steckers nicht berühren (Verbrennungsgefahr).
- Das Gerät nicht bewegen, ohne vorher den Stecker zu ziehen.
- Vor jedem Reinigen den Stecker ziehen und das Gerät vollkommen abkühlen lassen.
- Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir, das Gerät nicht an einer der Witterung oder Feuchtigkeit ausgesetzten Stelle aufzubewahren.
- Das Gerät nie im Regen benutzen.
- Das Gerät nicht als Heizung benutzen.
- Wir empfehlen, das Gerät an eine Anlage mit Reststromdifferentialvorrichtung anzuschließen, deren Auslösestrom 30 mA nicht überschreitet.
- Wenn Sie das Gerät benutzen, muss die Stein-, Crêpes- oder Grillplatte stets auf dem Plattenträger aufliegen, auch wenn Sie die jeweilige Funktion nicht nutzen.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder aufgrund mangelnder Erfahrung oder Kenntnis nicht zu einer sicheren Benutzung des Gerätes in der Lage sind, dürfen das Gerät auf keinen Fall ohne Überwachung oder Anleitung durch einen Verantwortlichen benutzen.

- Diese Geräte sind nicht für einen Betrieb mit einem separaten Zeitschalter oder Fernsteuerungssystem vorgesehen.
- Auf Kinder aufpassen, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

**Ein neues Gerät kann bei der ersten Benutzung etwas rauchen. Um diese Raucherscheinung einzuschränken, ist Folgendes zu tun: das Gerät 10 Minuten lang aufheizen, dann rund eine halbe Stunde abkühlen lassen.**

## MERKMALE

- Pfännchen mit Antihafbeschichtung.
- Sockel aus Thermoplast.
- Ein/Aus-Schalter mit Kontrolllampe.
- Geräteschnur unter dem Gerät aufrollbar.
- Platte für Grill/Crêpes mit Antihafbeschichtung (Ref. 129003) oder Naturstein-Garplatte (Ref. 129004).
- 230 Volts - 50Hz - 900 Watts.

## GERÄTESCHNUR

Geräteschnur: unter dem Gerät aufrollbar.

Vor jeder Benutzung die Geräteschnur sorgfältig überprüfen. Wenn sie beschädigt ist, darf das Gerät nicht benutzt werden. Zur Sicherheit des Benutzers darf eine defekte Geräteschnur nur von **LAGRANGE**, dem Kundenservice der Marke oder einem von **LAGRANGE** qualifizierten und zugelassenen Fachmann ersetzt werden. Diese Geräte erfüllen die Richtlinien 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE und die CE-Lebensmittelvorschrift 1935/2004.

## UMWELT

### Umweltschutz - RICHTLINIE 2002/96/CE

Zum Schutz der Umwelt und unserer Gesundheit müssen die ausgedienten Geräte unter Beachtung präziser Regeln entsorgt werden,

die jeden unter uns, Lieferant wie Benutzer, betreffen. Deshalb gehört Ihr Gerät, wie das Symbol auf dem Geräteschild darstellt, auf keinen Fall in eine öffentliche oder private Abfalltonne. Bei seiner Entsorgung ist es Ihre Aufgabe, Ihr Gerät an einem öffentlichen Sammelort zum Recyceln elektrischer oder elektronischer Geräte abzuliefern. Auskünfte zu den Sammelorten zum Recyceln der ausgedienten Geräte erteilen die örtlichen Behörden Ihrer Region, die Hausmüllabfuhrdienste oder das Geschäft, in dem Sie Ihr Gerät gekauft haben.



## INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

### AUFSTELLEN DES GERÄTES

- Beim Auspacken des Gerätes alle Transportsicherungen sorgfältig entfernen.
- Wir empfehlen, die Pfännchen, die Steinplatte und die Platte für Grill/Crêpes (je nach Modell) vor der ersten Benutzung zu spülen.
- Stellen Sie das Gerät entsprechend den Abbildung Seite 15 auf.
- Rollen Sie die Geräteschnur vollkommen aus.
- Stellen sie das Gerät in die Mitte des Tisches
- Schließen Sie das Gerät an den Strom an.

### RACLETTE

- Kippen sie den Schalter auf Ein.
- Lassen Sie das Gerät 10 Minuten vorheizen
- Geben Sie Käse in die Pfännchen
- Stellen Sie die Pfännchen in das Gerät
- Wenn der Käse geschmolzen ist und Farbe bekommen hat, die Pfännchen herausnehmen.

### GAREN AUF DER STEINPLATTE

- Kippen Sie den Schalter auf Ein.
- Lassen Sie das Gerät 30 Minuten vorheizen
- Bevor Sie mit dem Garen beginnen, die Steinfläche mit einem

- geölten Pinsel oder Küchenpapier sparsam einfetten.
- Ein wenig feines Küchensalz auf die Steinplatte streuen.
- Die zu garenden Speisen auf der gesamten Fläche der Steinplatte verteilen.
- Drehen Sie die Speisen um, damit sie auf beiden Seiten garen.

**ACHTUNG: keine zu sauren Lebensmittel wie essighaltige Speisen, Senf, Gewürzgurken, Pickles usw. mit dem Stein in Berührung bringen.**

### GAREN AUF DER GRILLSEITE DER PLATTE

- Kippen Sie den Schalter auf Ein
- Lassen Sie das Gerät 15 Minuten vorheizen
- Fetten Sie die Platte leicht ein: nehmen Sie einen mit etwas Öl getränkten Pinsel oder ein Stück Küchenpapier und fetten sie die Grillplatte sparsam ein. Anschließend können Sie beliebige Speisen garen: Pilze, Paprikaschoten, Fleisch...

### GAREN AUF DER CRÊPE-SEITE DER PLATTE

- Kippen Sie den Schalter auf Ein.
- Lassen Sie das Gerät 20 Minuten vorheizen
- Fetten Sie die Platte leicht ein
- Nehmen Sie einen kleinen Schöpflöffel Teig und gießen Sie ihn in die Mitte der Platte
- Verteilen Sie den Teig mit dem Löffelrücken.
- Zum Lösen und Umdrehen der Crêpe den mitgelieferten Spachtel benutzen.
- Achtung, die Garzeit hängt von der Dicke der Crêpe ab.

### AUSEINANDERNEHMEN DES GERÄTES

- Geräteschalter auf Aus stellen
- Stecker ziehen
- Gerät vollkommen abkühlen lassen
- Die Pfännchen und die Grill/Crêpe-Platte bzw. die Steinplatte (je nach Modell) abnehmen.

## PFLEGE

**Das Gerät niemals in Wasser eintauchen. Vor der Reinigung stets den Stecker ziehen und vollkommen abkühlen lassen.**

**Steinplatte:** lassen Sie den Stein eine halbe Stunde lang in heißem Wasser weichen, dann mit einem Schwamm abreiben und gut nachspülen. **Vor dem Wegräumen auf dem Gerät gut trocknen lassen.** Die Reinigung mit einem Scheuerlappen oder Drahtschwamm kann der Steinplatte ihren Glanz nehmen, beeinträchtigt jedoch in keiner Weise ihren Betrieb. Nach mehrmaliger Benutzung kann der Stein eine Braunfärbung annehmen, die sich nicht mehr entfernen lässt. Machen Sie sich deswegen keine Sorgen, diese Erscheinung ist völlig normal.

**Grill/Crêpes-Platte:** 15 bis 30 Minuten in heißem Wasser mit Spülmittel weichen lassen. Mit einem weichen Schwamm sauber reiben. Die Platte abtropfen lassen und vor einer weiteren Benutzung gut abtrocknen. Wenn sich trotz dieser Reinigung mit der Zeit leichte Spuren oder „karamalisierte“ Flecken bilden, machen Sie sich keine Sorgen, denn sie sind für die weitere Benutzung ohne Bedeutung.

**Pfännchen:** mit einem nicht kratzenden Schwamm, heißem Wasser und Spülmittel reinigen. Die Pfännchen nicht mit Metallgeräten oder Scheuermittel sauberkratzen (dadurch wird die Antihafbeschichtung beschädigt).

Hinweis: sie können die Pfännchen einweichen oder in der Spülmaschine reinigen.

**Platte aus rostfreiem Stahl:** nicht viel Wasser benutzen, sondern nur mit einem feuchten weichen Schwamm und etwas Spülmittel reinigen und mit einem trockenen Tuch nachwischen.

**Außenfläche:** mit einem feuchten Schwamm reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen.

## GARANTIEBEDINGUNGEN

Ihr Gerät hat 2 Jahre Garantie.

Um kostenlos ein zusätzliches Jahr Garantie zu erhalten, schreiben Sie sich auf der Website von **LAGRANGE** ([www.lagrange.fr](http://www.lagrange.fr)) ein. Die Garantie gilt für Ersatzteile und Arbeitslohn und deckt Herstellungsfehler ab. Ausgenommen von der Garantie sind: Schäden infolge unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung der Gebrauchsanweisung und Sturzschäden.

DIESE GARANTIE GILT FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH, AUF KEINEN FALL FÜR EINEN GEWERBLICHEN EINSATZ.

Die gesetzliche Händlergarantie schließt in keiner Weise die gesetzliche Herstellergarantie für Fertigungsschäden oder –mängel nach Artikel 1641 ff. des Bürgerlichen Gesetzbuchs aus. Wenden Sie sich bei einem Ausfall oder einer Störung Ihres Gerätes an Ihren Händler. Bei einem technischen Mangel innerhalb von 8 Tagen nach dem Kaufdatum werden die Geräte ersetzt. Nach Ablauf dieser Frist werden sie vom Kundendienst **LAGRANGE** repariert.

## TIPPS

**Raclette:** nur ein wichtiger Hinweis: wählen Sie einen guten Raclette-Käse und schneiden Sie recht dünne Scheiben von 6 cm x 6 cm. Lassen Sie die Scheiben in den Pfännchen schmelzen bis sich an der Oberfläche eine goldgelbe Kruste bildet.

Dazu reichen Sie Pellkartoffeln, (die sich auf dem Stein oder der Crêpe-Platte warm halten lassen), rohen Schinken, geräucherten Schinken, Dörrfleisch, Bündner Fleisch in dünnen Streifen. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf: weiße Perlzwiebeln, Gewürzgurken, Pilze, ein Hauch gemahlener weißer Pfeffer auf Käse, Tomatenspalten oder dünne Auberginenscheiben usw.



**Steinplatte:** da Gemüse länger braucht zum Garen als Fleisch, empfehlen wir Ihnen, alles zu garende Gemüse zuerst auf der Steinplatte zu verteilen und nach einiger Garzeit an einer Stelle der Platte zusammen zu schieben, um für das zu garende Fleisch oder den Fisch Platz zu machen.

Zur Vorbereitung des Fleisches können Sie Ihren Metzger bitten, es in sehr dünne Scheiben zu schneiden.

**Crêpes:** ein einfaches Universalrezept: 250 g Mehl, 2 Eier, 3 Esslöffel Zucker, 25 g Butter, ½ Kaffeelöffel Salz, 3 Esslöffel Öl, 1 Esslöffel Rum und ½ Liter Milch.

Für sehr dünne Crêpes muss der Teig sehr flüssig sein. Je heller der Teig ist, umso leichter werden die Crêpes. Wenn nötig, können Sie ruhig 1 oder 2 Gläser Wasser hinzufügen.

**Grill:** für das Gemüse: wählen sie gesunde frische Ware. Waschen und trocknen Sie das Gemüse vor dem Grillen.

Für Fleisch und Wurst: Grillen Sie vorzugsweise dünne Scheiben.  
Rezepte.

## REZEPTE

### RACLETTE-REZEPTE

**Tip: Wählen Sie einen guten Raclette-Käse. Man rechnet etwa 200 g Käse pro Person.**

#### RACLETTE (Für 6 Personen)

**Zutaten:** 1,2 kg in dünne Scheiben geschnittener Raclette-Käse; 12 Kartoffeln ; Wurstwaren nach Wunsch (gekochter Schinken, roher Schinken, geräucherter Schinken, Trockenfleisch, in dünne Scheiben geschnittenes Bündner Fleisch, Wurst...); verschiedene Beilagen (kleine weiße Essigzwiebeln, Gewürzgurken).

Pellkartoffeln garen; in ein Gefäß (mit etwas Wasser auf dem Boden) füllen und auf die obere Geräteplatte stellen. Eine oder mehrere

Scheiben Raclette-Käse in die Pfännchen geben. Schmelzen lassen, bis sich eine goldbraune Kruste bildet. Mit Wurstwaren, grünem Salat, kleinen weißen Zwiebeln Gewürzgurken, Pilzen, einem Hauch frisch gemahlenem weißen Pfeffer auf dem Käse, Tomaten-, oder Auberginenscheiben usw. genießen. Dazu einen trockenen Savoyer Weißwein servieren (Apremont, Abymes, Chignin ou Roussette).

#### BERTHOUD (Für 6 Personen)

**Zutaten:** 1,2 Kg Abondance-Käse in etwa ½ cm dicken Scheiben; 12 Kartoffeln ; Wurstwaren nach Wunsch (gekochter Schinken, roher Schinken, geräucherter Schinken, Trockenfleisch, in dünne Scheiben geschnittenes Bündner Fleisch, Wurst...); verschiedene Beilagen (kleine weiße Essigzwiebeln; Gewürzgurken).

Pellkartoffeln garen; in eine Schüssel (mit etwas Wasser auf dem Boden) füllen und auf die obere Geräteplatte stellen. Eine oder mehrere Scheiben Abondance-Käse in die Pfännchen geben. Schmelzen lassen, bis sich eine goldbraune Kruste bildet. Mit Wurstwaren, grünem Salat, einem trockenen Savoyer Wein genießen

#### TRUFFADE (Für 6 Personen)

**Zutaten:** 1,5 kg Kartoffeln; 1 Zwiebel; 1 kg Tome fraîche aus dem Cantal in dünnen Scheiben.

In einer separaten Pfanne die in Würfel oder in dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln mit der fein gewürfelten Zwiebel in etwas Margarine andünsten; rund 20 Minuten garen lassen, salzen und pfeffern. Diese Zubereitung in ein hitzebeständiges Gefäß füllen und auf der oberen Platte des Geräts warm stellen.

Von der vorbereiteten Kartoffelmasse in die Raclette-Pfännchen füllen und mit einer oder mehreren Scheiben Cantal-Käse bedecken. Schmelzen lassen, bis sich eine goldbraune Kruste bildet. Mit grünem Salat anrichten.



**Tip des Küchenchefs:** die Roquefort-Truffade ist ebenfalls ausgezeichnet. Warum also Ihren Gästen zum Cantal nicht auch Roquefort-Käse anbieten? So haben sie die Wahl!

### CHEVROTTINE (Für 6 Personen)

**Zutaten:** 1,2 kg Raclette-Käse in dünnen Scheiben; 12 Kartoffeln; 250 g Ziegenkäse in dünnen Lamellen (2 kleine Ziegenkäse), schwarze Oliven, Thymian.

Pellkartoffeln garen; in ein Gefäß (mit etwas Wasser auf dem Boden) füllen und auf die obere Geräteplatte stellen. Eine Scheibe Ziegenkäse und eine Scheibe Raclette-Käse in die Pfännchen geben. Schmelzen lassen, bis sich eine goldbraune Kruste bildet. Auf Ihren Teller gleiten lassen und mit etwas Thymian bestreuen. Mit schwarzen Oliven und den Kartoffeln genießen.

**Tip des Küchenchefs:** variieren Sie die Beilagen.

**Einige Vorschläge:** wurstwaren, grüner Salat, kleine weiße Essigzwiebeln, Gewürzgurken, ein Hauch frisch gemahlener weißer Pfeffer auf dem Käse, Tomaten- oder Auberginenscheiben usw.

### REZEPTE FÜR DIE STEINPLATTE

#### Zutaten für ein geselliges Essen um die Steinplatte:

- Fleisch (vorzugsweise die magersten Stücke): **Rind:** Filet, Steak - **Kalb:** Schnitzel, Filet - **Geflügel:** Schnitzel, Filet, Hähnchen- oder Putenklein, Entenbrüstchen oder -filet - **Schwein:** Filet, Braten, Schnitzel, Bacon.
- Fisch: alle Fischarten als Filet oder Scheibe (z.B.: Lachs).
- Schalentiere: langusten, Krebse, Jakobsmuscheln, Riesengarnelen, usw.
- Gemüse: pilze in dünnen Scheiben, Zucchini in dünnen Scheiben, grüne oder rote Paprikaschoten für ihr Aroma und zur Zierde, Tomatenhälften...
- Beilagen: saucen, Mayonnaise, Zitrone, Petersilienbutter, Knoblauch, Curry, Kräuter der Provence...
- Obst: äpfel, Birnen, Bananen...

#### STEINPLATTE VON DEN INSELN

**Zutaten:** 400 g Seeteufel, 400 g Scholle, 2 grüne Zitronen, 4 Kiwis, ½ Likörglas Rum.

Mischen Sie in einer Schüssel das in Streifen geschnittene Fischfilet mit den gewürfelten Früchten. Fügen Sie den Saft der Zitronen und den Rum hinzu und lassen Sie alles 30 Minuten ziehen. In kleinen Portionen garen.

#### STEINPLATTE NIZZA

**Zutaten:** 1 kg in Streifen geschnittenes Kalbsfilet, 2 Zucchini, 2 Auberginen, ½ Paprikaschote, 2 Tomaten, 2 gehackte Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Paprika, 3 Esslöffel Olivenöl.

Die Fleischstreifen mit dem Olivenöl und dem Gemüse in einer Schüssel mischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und vermischen. In kleinen Portionen garen.

## CRÊPES-REZEPTE

### CRÊPES SAINT-BRIEUC

**Zutaten für etwa fünfzehn Crêpes:** 125 g Mehl, 3 Eier, 60 g Butter, 1 ¼ Glas Milch, 2 kleine Kaffeelöffel Orangenblütenaroma, 2 kleine Kaffeelöffel Rum, 1 Prise Salz.

### DAS ECHTE REZEPT FÜR "CRÊPES SUZETTE"

**Zutaten:** 250 g Mehl, 6 ganze Eier, 100 g Butter, ½ Liter Milch, Vanillezucker, Cognac oder Rum.

Solange der Teig ruht, in einer erwärmten Schüssel 150 g Butter mit dem Holzlöffel weich schlagen und 125 g Zucker, Saft und abgeriebene Schale von 2 Mandarinen und ein Glas Curaçao hinzufügen. Backen Sie die Crêpes. Vor dem Servieren auf jeder Crêpe etwas "Mandarinenbutter" verteilen und die Crêpe erst in Viertel, dann in Achtel falten.

### GEFÜLLTE CRÊPES AUS DEN ARDENEN

**Zutaten:** 15 Crêpes, 500 g gehackter Ardennen-Schinken, 250 g Champignons oder Pfifferlinge, 2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 1 Prise Feldthymian, 4 Suppenlöffel Sahne oder Bechamelsauce, frisch gemahlener Pfeffer, Reibkäse, Brotkrümel, Butter.

Backen Sie 15 Crêpes. Mischen Sie rund 500 g durchgebratenen gehackten Ardennen-Schinken aus der Oberkeule mit 250 g Champignons oder Pfifferlingen je nach Jahreszeit, die fein geschnitten mit 2 gehackten Schalotten in Butter kurz angebraten werden.

Fügen Sie eine durchgedrückte Knoblauchzehe und eine Prise frischen Feldthymian hinzu und binden Sie alles mit der Sahne oder Bechamelsauce (4 Esslöffel), wie für ein Pilzpuree. Würzen Sie noch mit frisch gemahlenem Pfeffer, die Füllung darf nicht zu flüssig sein.

Füllen Sie die Crêpes mit der Mischung und biegen Sie die Enden um, damit die Füllung nicht ausläuft. Legen Sie die Crêpes in eine gut mit Butter ausgefettete Porzellanofenform und bestreuen Sie sie mit einer Mischung aus Reibkäse und frischen Brotkrümeln. Großzügig mit geschmolzener Butter beträufeln und im heißen Ofen wärmen und überbacken. Sofort in der Auflaufform servieren.

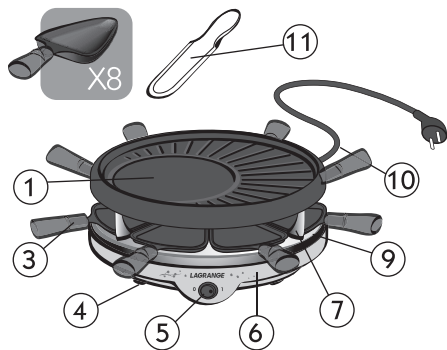
### CRÊPES MIT BANANEN

**Zutaten:** 6 Bananen, Vanillecreme.

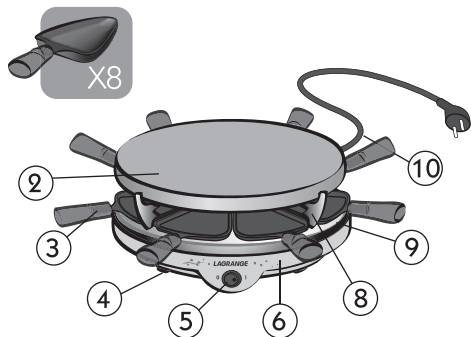
Solange der Crêpe-Teig ruht, eine Vanillecreme rühren und etwas Rum hinzufügen.

Die geschälten Bananen der Länge nach halbieren. 15 Crêpes backen. Auf jede Crêpe einen Löffel Vanillecreme und eine halbe Banane geben.

Rollen Sie die Crêpes auf und legen Sie sie in eine gefettete Auflaufform. Im heißen Ofen (TH. 6–7) 7 bis 8 Minuten erwärmen.



Raclette  
**Grill'Crêpes**  
 Rif. 129 003



Raclette  
**Pierre**  
 Rif. 129 004

## - DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO -

1. Piastra grill/crêpe (Rif. 129003)
2. Pietra di cottura naturale (Rif. 129004)
3. 8 tegamini con rivestimento antiaderente
4. Pattini antisdrucciolevoli
5. Interruttore ON/OFF con indicatore luminoso
6. Base plastica
7. Supporto piastra grill/crêpe (Rif. 129003)
8. Supporto pietra (Rif. 129004)
9. Piastra in inox
10. Cavo fisso
11. Spatola (Rif. 129003)

ITA

## NORME DI SICUREZZA

### Leggere scrupolosamente il presente manuale d'uso e conservarlo per la consultazione futura

- Srotolare sempre completamente il cavo.
- Raccordare la presa del cavo ad una presa 10/16 A 230 Volt munita di un contatto di terra.
- Se dovete servirvi di una prolunga, utilizzare imperativamente un modello munito di presa di terra e di fili con una sezione uguale o superiore a 0.75 mm<sup>2</sup>.
- Prendere tutte le precauzioni necessarie onde evitare che una persona non inciampi nel cavo o nella prolunga.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.
- Non toccare le pareti metalliche del prodotto durante il funzionamento o prima di una ½ ora dopo averlo scollegato (rischio di ustioni).
- Non spostare mai il prodotto senza prima averlo scollegato dalla presa di corrente.
- Prima di pulire il vostro apparecchio, scollegatelo e lasciatelo raffreddare completamente.
- Per motivi di sicurezza, vi raccomandiamo di non lasciare mai l'apparecchio in un posto esposto alle intemperie e all'umidità.
- Non utilizzare mai l'apparecchio sotto la pioggia.
- Non utilizzare mai l'apparecchio come riscaldamento ausiliario.
- Si raccomanda di raccordare l'apparecchio ad un impianto comprendente un dispositivo a corrente differenziale residua con corrente di accensione non eccedente i 30mA.
- Utilizzare sempre l'apparecchio con la pietra, la piastra crêpe o la piastra grill installate sul supporto anche se non vi servite di quella funzione.
- Le persone (compresi i bambini) che non sono capaci d'utilizzare l'apparecchio in tutta sicurezza, sia a causa delle loro capacità fisiche, sensoriali o mentali, sia a causa della loro mancanza d'esperienza o di conoscenze, non possono in alcun caso utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza o senza

le istruzioni di una persona responsabile.

- Questi apparecchi non sono destinati ad essere messi in funzione tramite un timer esterno o un dispositivo di comando remoto separato.
- Si consiglia di sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.

**Un apparecchio appena comprato può rilasciare fumo durante la prima utilizzazione. Per limitare questo fenomeno, procedere nel seguente modo: fate riscaldare l'apparecchio per 10 minuti, quindi lasciarlo raffreddare per circa mezzora.**

## CARATTERISTICHE

- Tegamini antiaderenti.
- Base in termoplastica.
- Interruttore ON/OFF con indicatore luminoso.
- Cavo avvolgibile sotto l'apparecchio.
- Piastra grill/crêpe con rivestimento antiaderente (Rif. 129003) o Pietra di cottura naturale (Rif. 129004).
- 230 Volt - 50Hz - 900 Watt.

## CAVO DI ALIMENTAZIONE

Cavo: avvolgibile sotto l'apparecchio.

Prima dell'utilizzo è necessario esaminare scrupolosamente il cavo di alimentazione. Se appare danneggiato, non utilizzare l'apparecchio. Al fine di evitare pericoli per l'utente, il cavo deve essere sostituito esclusivamente da **LAGRANGE**, dal relativo servizio di assistenza o da personale qualificato e certificato da **LAGRANGE**. Questi apparecchi sono conformi alle Direttive Europee 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE e alla normativa CE 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

## SPECIFICHE AMBIENTALI

### Protezione dell'ambiente - DIRETTIVA 2002/96/CE

Al fine di proteggere l'ambiente e la salute, lo smaltimento degli apparecchi elettrici al termine del loro ciclo di vita utile, deve svolgersi secondo regole ben precise, che coinvolgono tutti, sia i fornitori sia gli utilizzatori.

È per questa motivazione che l'apparecchio, come indicato dal simbolo apposto sulla placca informativa, non deve in nessun caso essere smaltito presso discariche pubbliche o private destinate ai normali rifiuti domestici. Al momento dello smaltimento, è responsabilità dell'utente depositare l'apparecchio presso un centro di raccolta pubblico designato al riciclaggio di apparecchiature elettriche o elettroniche. Per ulteriori informazioni sui centri di raccolta e di riciclaggio degli apparecchi da smaltire, rivolgersi agli enti locali della propria area, ai servizi di raccolta dei rifiuti urbani o presso il rivenditore dove è stato acquistato l'apparecchio.



## MESSA IN FUNZIONE ED UTILIZZAZIONE

### MONTAGGIO DELL'APPARECCHIO

- Aprendo l'imballaggio dell'apparecchio, fare attenzione a togliere accuratamente il materiale protettivo e di riempimento.
- Vi consigliamo una pulizia preventiva dei tegamini, della pietra o della piastra grill/crêpes (secondo i modelli) prima di utilizzarli per la prima volta.
- Montare l'apparecchio secondo le figure pagina 22.
- Srotolare completamente il cavo.
- Porre l'apparecchio nel centro della tavola.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa di corrente a 220 V.

### LA RACLETTE

- Spostare l'interruttore.
- Far pre-riscaldare l'apparecchio per 10 minuti.
- Mettere il formaggio nei tegamini.
- Porre i tegamini nell'apparecchio.
- Ritirarli quando il formaggio è fuso e leggermente dorato.

### LA COTTURA SU PIETRA

- Spostare l'interruttore.
- Far pre-riscaldare l'apparecchio per 30 minuti.
- Un attimo prima di avviare la cottura, con un pennello o un asciugatutto leggermente oliato, ungere senza eccessi la superficie della pietra.
- Spolverare leggermente la pietra con un po' di sale fino.
- Disporre gli alimenti da cuocere su tutta la superficie della pietra.
- Girare gli alimenti per poterli cuocere sui due lati.

**ATTENZIONE : non mettere mai a contatto della pietra degli alimenti troppo acidi quali i prodotti a base di aceto, senape, cetriolo sotto aceto, pickles, ecc.**

### LA COTTURA SUL LATO GRILL DELLA PIASTRA

- Spostare l'interruttore.
- Far pre-riscaldare l'apparecchio per 15 minuti.
- Ungere leggermente la piastra: prendere un pennello o un asciugatutto leggermente oliato, ungere senza eccessi la piastra grill. Potrete poi cominciare ad arrostiti gli alimenti di vostra scelta: funghi, peperoni, carne...

### LA COTTURA SUL LATO CRÊPE DELLA PIASTRA

- Spostare l'interruttore.
- Far pre-riscaldare l'apparecchio per 20 minuti.
- Ungere leggermente la piastra.
- Prendere un piccolo mestolo di pastella e versarlo nel centro della piastra.

- Ripartire la pastella con il dorso del mestolo.
- Per girare la crêpe e per staccarla, usare la spatola di legno in dotazione.
- Attenzione, il tempo di cottura varia a seconda dello spessore della crêpe.

### SMONTAGGIO DELL'APPARECCHIO

- Azionare l'interruttore ON/OFF
- Scollegare l'apparecchio.
- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio
- Togliere i tegamini e la piastra grill/crêpe o la pietra (secondo il modello).

### PULIZI

**Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua. Scollegare sempre e lasciar raffreddare completamente prima della pulizia.**

**Pietra:** immergere la pietra in acqua calda per una mezzora, quindi strofinare con una spugna e sciacquare abbondantemente. Lasciar asciugare bene prima di riporre l'apparecchio.

L'uso di una spugna abrasiva o di una paglia di ferro rischia di far perdere l'aspetto lucido alla vostra pietra ma non nuoce al suo funzionamento.

Al termine di alcuni utilizzi, la vostra pietra potrà presentare una colorazione marrone indelebile. Non bisogna preoccuparsene in quanto questo fenomeno è assolutamente normale.

**Piastra grill/crêpe:** immergerla per 15/30 minuti in acqua calda addizionata con detergente.

Strofinare con una spugna morbida. Lasciarla sgocciolare ed asciugarla bene prima di utilizzarla nuovamente. Se, nonostante queste precauzioni, riscontrate delle piccole aderenze o delle macchie di cottura "caramelizzate", non dovete preoccuparvene, non nuoceranno alle prossime cotture.

**Tegamini:** pulirli con una spugna non abrasiva, acqua calda e un po' di detergente per stoviglie.

Non strofinare i tegamini con oggetti metallici o con prodotti abrasivi (rischio di rovinare il rivestimento antiaderente).

Annotazione: potete immergere i tegamini o lavarli in lavastoviglie.

**Piastra inox:** non lavarla con abbondante acqua, pulirla soltanto con una spugna morbida imbevuta con poca acqua e detergente, asciugare con un panno asciutto.

**Superficie esterna:** pulire con una spugna umida ed asciugare con un panno morbido.

### CONDIZIONI DI GARANZIA

L'apparecchio è garantito per 2 anni.

Per beneficiare gratuitamente di un anno supplementare di garanzia, registrarsi sul sito Web di **LAGRANGE** ([www.lagrange.fr](http://www.lagrange.fr)). La garanzia riguarda parti di ricambio e manodopera e copre i difetti di fabbricazione. Sono esclusi dalla garanzia: il deterioramento derivante da un utilizzo erraneo o dal non rispetto delle istruzioni d'uso e i danni causati da caduta.

QUESTA GARANZIA È PERTINENTE A SOLI USI DOMESTICI E NON A QUELLI PROFESSIONALI.

La garanzia di legge del rivenditore non esclude quella del costruttore per i difetti di fabbricazione, secondo l'articolo 1641 e successivi del codice civile. In caso di guasto o malfunzionamento, rivolgersi al rivenditore. In caso di difetto tecnico entro gli 8 giorni successivi all'acquisto, l'apparecchio viene sostituito. Dopo tale periodo di tempo viene riparato dal servizio di assistenza **LAGRANGE**.

## CONSIGLI

**Raclette:** un solo imperativo: scegliere un buon formaggio da raclette. Tagliare in fette abbastanza fini di 6 x 6 cm.

Metterle a sciogliere nei tegami fino a che una leggera crosticina dorata si formi in superficie.

Accompagnare con patate cotte in camicia (che manterrete al caldo sulla pietra o sulla piastra a crêpe), prosciutto crudo, prosciutto affumicato, carne secca, bresaola tagliata in fini lamelle. Lasciate libero corso alla vostra immaginazione: piccole cipolle bianche, citriolini sott'aceto, funghi, un pizzico di pepe bianco macinato sul formaggio, fettine di pomodoro, di melanzane, ecc.

**Pietra:** la cottura della verdura essendo più lenta di quella della carne, vi consigliamo di mettere tutta la verdura da cuocere sulla pietra, poi quando la cottura è arrivata a buon punto, raggrupparla in un angolo per poter cuocere la carne o il pesce.

Per la preparazione delle carni, potete chiedere al vostro macellaio di prepararvi delle fette di carne tagliate finemente.

**Crêpe:** una ricetta semplice ed universale: 250 gr di farina, 2 uova, 3 cucchiaini di zucchero in polvere, 25 gr di burro, un ½ cucchiaino da caffè di sale fino, 3 cucchiaini di olio, 1 cucchiaino di rum e ½ litro di latte.

Per ottenere delle crêpe sottili, è indispensabile che la pastella sia molto liquida. Più la pastella è chiara, più le crêpe sono leggere. Se necessario, non esitate ad aggiungere 1 o 2 bicchieri d'acqua.

**Grill:** per la verdura: scegliere prodotti sani e freschi. Lavarli ed asciugarli prima di passarli alla griglia.

Per la carne ed i salumi: arrostiti soltanto fette sottili.

## RICETTE

### RICETTE PER LA RACLETTE

**Consigli: scegliere un buon formaggio da raclette. Calcolare circa 200 g di formaggio a persona.**

#### LA RACLETTE (per 6 persone)

**Ingredienti:** 1,2 kg di formaggio da raclette tagliato a fettine ; 12 patate ; affettati a scelta (prosciutto cotto, prosciutto crudo, prosciutto affumicato, carne secca, bresaola tagliata a fettine, salame, ecc.) ; contorni vari (cipolline sottaceto ; citriolini).

Cuocere le patate lesse ; metterle in un piatto (con poca acqua sul fondo) sul piano superiore. Guarnire le padelline con una o più fette di formaggio da raclette. Lasciar fondere fino a che in superficie si formi una sottile crosta dorata. Come contorno: affettati, insalata verde, cipolline, citriolini, funghi, un pò di pepe bianco macinato sul formaggio, fettine sottili di pomodori, melanzane ecc. Servire con un vino bianco secco della Savoia (Apremont, Abymes, Chignin o Roussette).

#### LE BERTHOUD (per 6 persone)

**Ingredienti:** 1,2 kg di formaggio d'Abondance tagliato a fettine di circa ½ centimetro ; 12 patate ; affettati a scelta (prosciutto cotto, prosciutto crudo, prosciutto affumicato, carne secca, bresaola tagliata a fettine, salame, ecc. ; contorni vari (cipolline sottaceto ; citriolini).

Cuocere le patate lesse ; metterle in un piatto (con un pò d'acqua sul fondo) sul piano superiore. Guarnire le padelline con una o più fette di formaggio d'Abondance. Lasciar fondere fino a che in superficie si formi una sottile crosta dorata. Come contorno: affettati, insalata verde, vino bianco secco della Savoia...



## LA TRUFFADE (per 6 persone)

**Ingredienti:** 1,5 kg di patate ; 1 cipolla ; 1 kg di Tome fresca del Cantal tagliata a fettine.

In una padella a parte, far rosolare con un pò di margarina le patate tagliate a cubetti o a fettine con la cipolla sminuzzata ; far cuocere per circa 20 minuti. Salare e pepare. Mettere il tutto in un piatto resistente al calore che sarà sistemato sul piano superiore in modo da mantenerlo al caldo.

Guarnire le padelline da raclette, ricoprire con una o più fette di Cantal. Far dorare fino a che in superficie si formi una sottile crosta dorata. Contorno: insalata verde.

**Consiglio dello chef:** *la Truffade al Roquefort permette di ottenere eccellenti risultati ; perché dunque non proporre del Roquefort e del Cantal ai vostri commensali. Avranno la scelta!*

## LA CHEVROTTINE (per 6 persone)

**Ingredienti:** 1,2 Kg di formaggio da raclette tagliato a fettine ; 12 patate ; 250 g di formaggio di capra tagliato sottilmente (2 piccoli formaggi), olive nere, timo.

Cuocere le patate lesse ; metterle in un piatto (con un pò d'acqua sul fondo) sul piano superiore. Guarnire le padelline con una fetta di formaggio di capra e con una fetta di formaggio da raclette. Lasciar fondere fino a che in superficie si formi una sottile crosta dorata. Far scivolare nel vostro piatto e cospargere leggermente di timo. Da degustare con qualche oliva nera e le patate.

**Consiglio dello chef:** *diversificare i contorni.*

**Qualche suggerimento:** *affettati, insalata verde, cipolline, citriolini, funghi, un pò di pepe macinato sul formaggio, fettine sottili di pomodori, melanzane ecc.*

## RICETTE PER LA PIETRA

**Gli ingredienti per una serata pietra sono:**

- Le carni (di preferenza le meno grasse): **manzo:** filetto, bistecca - **Vitello:** scaloppina, filetto - **Pollame:** scaloppina, filetto, sminuzzato di pollo, di tacchino, aiguillette o filetto di anatra - **Maiale:** filetto, arrosto, costine, bacon.
- I pesci: tutti i pesci in filetto o a trancio (es: il salmone)
- I crostacei: aragoste, gamberi, conchiglie St-Jacques, scampi, ecc...
- Le verdure: funghi in fini lamelle, zucchine tagliate sottilmente, peperoni verdi o rossi per il sapore e il piacere degli occhi, pomodori tagliati in due...
- Accompagnamento: salse, maionese, limone, persillade, aglio, curry, erbe di Provenza...
- Frutta: mele, pere, banane...

## LA PIETRA DELLE ISOLE

**Ingredienti:** 400 g di rana pescatrice, 400 g di sogliola, 2 limoni verdi, 4 kiwi, ½ bicchiere da liquore di rum.

Mescolare in un'insalatiera le fettine di pesce con la frutta tagliata a cubi. Aggiungere il succo dei limoni e il rum. Lasciar macerare per 30 min. Far cuocere a piccole porzioni.

## LA PIETRA NIZZARDA

**Ingredienti:** 1 kg di filetto di vitello tagliato in fettine, 2 zucchine, 2 melanzane, ½ peperone, 2 pomodori, 2 cipolle sminuzzate, sale, pepe e paprika, 3 cucchiari di olio d'oliva.

Mescolare in un'insalatiera le fettine di vitello con l'olio d'oliva e le verdure. Aggiungere sale, pepe e paprika e mescolare. Far cuocere a piccole porzioni.



## RICETTE PER LE CRÊPE

### CREPE DI SAINT-BRIEUC

**Ingredienti per una quindicina di crêpe:** 125 g di farina, 3 uova, 60 g di burro, 1 bicchiere  $\frac{1}{4}$  di latte, 2 piccoli cucchiaini da caffè di essenza d'arancio, 2 piccoli cucchiaini da caffè di rum, 1 pizzico di sale fino.

### LA VERA RICETTA DELLE "CREPE SUZETTE"

**Ingredienti:** 250 g di farina, 6 uova intere, 100 g di burro,  $\frac{1}{2}$  litro di latte, zucchero vanigliato, cognac o rum.

Mentre la pastella riposa, preparare in una terrina tiepida 150 g di burro che sbatterete ed ammorbidirete con un cucchiaino di legno aggiungendo 125 g di zucchero in polvere, il succo e la buccia grattugiata di 2 mandarini ed un bicchiere di curaçao. Far cuocere le crêpe. Al momento di servire, mettere su ogni crêpe uno strato di burro al mandarino, quindi piegare in 4, poi in 8.

### CREPE FARCITE ARDENNESE

**Ingredienti:** 15 crêpe, 500 g di macinato di prosciutto delle Ardenne, 250 g di funghi prataioli o finferli, 2 scalogni, 1 spicchio d'aglio, 1 rametto di timo selvatico, 4 cucchiaini da minestra di crema o di besciamella, pepe fresco, gruviera grattugiato, mollica di pane, burro.

Far cuocere 15 crêpe. Riempirle abbondantemente con un macinato ben cotto di prosciutto delle Ardenne, circa 500 g, scelto in un cosciotto di maiale. Mescolare questo macinato con 250 g di funghi prataioli o finferli, secondo la stagione, triti finemente, cotti rapidamente al burro con 2 scalogni tagliati a pezzettini. Aggiungere uno spicchio d'aglio stritolato e un rametto di timo selvatico fresco ed amalgamare con la crema o la salsa Besciamella

(4 cucchiainate da minestra), come si fa per un purè di funghi. Aggiungere pepe fresco macinato all'impasto che deve essere abbastanza consistente.

Arrotolare le crêpe piegando le estremità per evitare che il macinato non fuoriesca, disporle in una teglia di porcellana ed imbrattare adeguatamente, spolverare di gruviera grattugiato e di mollica di pane fresco in forma di pangrattato mescolato, condire con abbondante burro fuso, passare in forno caldo per gratinarle. Servire immediatamente in una pirofila per gratin.

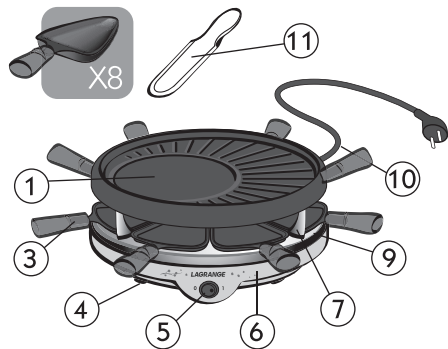
### CREPE ALLE BANANE

**Ingredienti:** 6 banane, crema pasticciera.

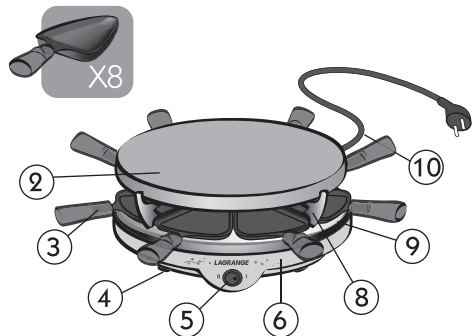
Mentre la pastella per crêpe riposa, fare una crema pasticciera profumata al rum.

Sbucciare le banane e tagliarle in due nel senso della lunghezza. Far cuocere 15 crêpe. Sopra ognuna di esse, mettere un cucchiaino di crema pasticciera e una mezza banana.

Arrotolare. Disporre le crêpe farcite su una pirofila per gratin imbrattata. Passare in forno caldo (termostato 6-7) per 7-8 minuti.



Raclette  
**Grill'Crêpes**  
 Ref. 129 003



Raclette  
**Pierre**  
 Ref. 129 004

## - DESCRIPCIÓN DEL APARATO -

1. Placa parrilla/crêpes (Ref. 129003)
2. Piedra para asar natural (Ref. 129004)
3. 8 sartencitas con revestimiento antiadherente
4. Patas antideslizantes
5. Interruptor marcha/parada con piloto luminoso
6. Base de plástico
7. Soporte placa parrilla/crêpes (Ref. 129003)
8. Soporte piedra (Ref. 129004)
9. Pletina de acero inoxidable
10. Cable fijo
11. Espátula (Ref. 129003)

## CONSEJOS DE SEGURIDAD

**Leer atentamente este modo de empleo y guardarlo para poder consultarlo posteriormente.**

- Desenrollar siempre completamente el cordón.
- Enchufar la toma del cordón a un enchufe 10/16 A 230 Voltios provisto de toma de tierra.
- Si se tiene que utilizar una alargadera utilizar obligatoriamente un modelo provisto de toma de tierra e hilos con una sección igual o superior a 0,75 mm<sup>2</sup>.
- Tomar todas las precauciones necesarias para evitar que una persona se enrede los pies en el cable o en su alargadera
- No introducir nunca el aparato dentro del agua.
- No tocar las paredes metálicas del producto mientras está funcionando o antes de transcurrida ½ hora después de haberlo desconectado (riesgo de quemaduras).
- No desplazar nunca los productos sin desconectar antes la toma de corriente.
- Antes de realizar cualquier limpieza, desenchufar y dejar que el aparato se enfríe completamente.
- Por su seguridad le recomendamos no dejar nunca el aparato en un lugar expuesto a la intemperie ni a la humedad.
- No utilizar nunca el aparato bajo la lluvia.
- No utilizar nunca el aparato como radiador suplementario.
- Se recomienda conectar el aparato a una instalación que posea un dispositivo de corriente diferencial residual que tenga una corriente de activación que no exceda 30 mA.
- Utilizar siempre el aparato con su piedra, su placa para crêpes o su placa parrilla existente sobre el soporte aunque no desee utilizar esta función.
- Las personas (incluidos los niños) no aptas para utilizar el aparato con total seguridad por sus capacidades físicas, sensoriales o mentales, o debido a su falta de experiencia o de conocimientos, no pueden utilizar en ningún caso el aparato sin vigilancia o deben hacerlo bajo las instrucciones de una persona responsable.

- Estos aparatos no están destinados a ponerlos en funcionamiento con un minuterio exterior o con un sistema de control a distancia separado.
- Conviene vigilar a los niños para cerciorarse de que no jueguen con el aparato.

**Un aparato nuevo puede desprender un poco de humo cuando se utiliza por primera vez. Para limitar este fenómeno, realice la siguiente intervención: caliente su aparato durante 10 minutos y deje que se enfríe durante media hora.**

## CARACTERÍSTICAS

- Sartencitas antiadherentes.
- Base termoplástica.
- Interruptor marcha/parada con piloto luminoso.
- Cable enrollable debajo del aparato.
- Placa parrilla/crêpes con revestimiento antiadherente (Ref. 129003) o Piedra para asar natural (Ref. 129004).
- 230 Voltios - 50Hz - 900 Vatios.

## CORDÓN

Cordón enrollable debajo del aparato.

Es necesario examinar atentamente el cable de alimentación antes de cualquier utilización. Si éste está dañado, no hay que utilizar el aparato. El cordón sólo debe cambiarlo **LAGRANGE**, su servicio posventa o una persona cualificada y autorizada por **LAGRANGE** para evitar cualquier peligro para el usuario. Estos aparatos se ajustan a las directivas 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE y la normativa CE relativa al contacto alimentario 1935/2004.

## MEDIO AMBIENTE

### Protección del medio ambiente- DIRECTIVA 2002/96/CE

Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación al final de su vida útil de los aparatos eléctricos debe realizarse según reglas bien precisas y requiere la implicación de cada uno de nosotros, tanto si se es proveedor como usuario.

Por esta razón, su aparato, tal y como lo indica el símbolo que aparece en su placa descriptiva, no debe arrojarse en ningún caso a un cubo de basura pública o privada destinado a las basuras domésticas.

Durante su eliminación, es responsabilidad suya depositar el aparato en un centro de recogida pública designado para el reciclaje de equipos eléctricos o electrónicos. Para obtener más información sobre los centros de recogida y reciclaje de los aparatos desechados, póngase en contacto con las autoridades locales de su región, con los servicios de recogida de basuras domésticas o con la tienda en la que compró su aparato.



## PUESTA EN FUNCIONAMIENTO Y UTILIZACIÓN

### MONTAJE DEL APARATO

- Al desembalar el aparato, retirar con cuidado todos los elementos de fijación.
- Le aconsejamos una limpieza previa de las sartencitas, de la piedra o de la placa parrilla/crêpes (según los modelos) antes de utilizar por primera vez.
- Monte el aparato según las figuras de la página 29.
- Desenrolle totalmente el cordón.
- Coloque su aparato en el centro de la mesa.
- Enchufar el aparato.

### LA RACLETTE

- Accione el interruptor.
- Caliente el aparato durante 10 minutos.
- Coloque el queso en las sartencitas.
- Coloque las sartencitas en el aparato.
- Retírelas cuando el queso esté fundido y ligeramente dorado.

### ASAR EN LA PIEDRA

- Accione el interruptor.
- Caliente el aparato durante 30 minutos.
- Justo antes de empezar a asar, tome un pincel o un pedazo de bayeta empapada ligeramente de aceite y engrase sin exceso la superficie de la piedra.
- Sazone ligeramente la piedra con un poco de sal de cocina.
- Coloque los alimentos que va a cocinar en toda la superficie de la piedra.
- Déle la vuelta a los alimentos para asarlos por los dos lados.

**CUIDADO: no poner nunca en contacto con la piedra alimentos demasiado ácidos como productos con vinagre, mostaza, pepinillos, encurtidos, etc...**

### ASAR POR LA CARA PARRILLA DE LA PLACA

- Accione el interruptor.
- Caliente el aparato durante 15 minutos.
- Eche un poco de aceite en la placa: pase un pincel o un trozo de papel de cocina empapado en aceite por la placa parrilla. Después puede poner a asar los alimentos elegidos: setas, pimientos, carne,...

### ASAR POR LA CARA PARA CRÊPES DE LA PLACA

- Accione el interruptor.
- Caliente el aparato durante 20 minutos.
- Eche un poco de aceite en la placa.
- Tome un cucharón pequeño de pasta y viértala en centro de la placa

- Extienda la pasta con la base del cucharón.
- Para darle la vuelta a la crêpe y despegarla, utilice la espátula de madera suministrada.
- Cuidado, el tiempo varía en función del grosor de la crêpe.

### DESMONTAJE DEL APARATO

- Accione el interruptor marcha/parada.
- Desenchufe el aparato.
- Deje que el aparato se enfríe totalmente.
- Retire las sartencitas y la placa parrilla/crêpes o la piedra (según modelo).

### MANTENIMIENTO

**No introducir nunca en el agua.**

**Desenchufar siempre y dejar que se enfríe completamente antes de limpiar.**

**Piedra:** introduzca la piedra en agua caliente durante media hora, luego frote con una esponja y aclare abundantemente. Deje que se seque bien antes guardarla en el aparato. Una limpieza con un estropajo vegetal o metálico puede hacer que la piedra pierda su aspecto brillante pero no perjudica de ningún modo su funcionamiento. Tras varias utilizaciones, su piedra podrá presentar una coloración marrón indeleble. No se preocupe ya que este fenómeno es totalmente normal.

**Placa parrilla/crêpes:** introdúzcala durante 15 a 30 minutos en agua caliente con detergente. Frote con una esponja suave. Escurre y seque bien antes de utilizarla de nuevo. Si, a pesar de las precauciones, observa pequeñas adherencias o manchas de asado "caramelizadas", no se preocupe ya que no perjudicarán para nada a las siguientes utilizaciones.

**Sartencitas:** límpielas con una esponja no abrasiva, agua caliente y líquido lavavajillas. No frote las sartencitas con objetos metálicos o productos abrasivos (puede deteriorar el revestimiento antiadherente).

Observación: las sartencitas se pueden meter en agua o en el lavavajillas.

**Pletina de acero inoxidable:** no la lave con agua abundante, límpiela solamente con una esponja suave empapada con un poco de agua y detergente, séquela con un trapo seco.

**Superficie exterior:** límpiela con una esponja húmeda y séquela con un trapo suave.

### CONDICIONES DE GARANTÍA

Su aparato está garantizado 2 años.

Para disponer gratuitamente de un año suplementario de garantía, inscríbese en el sitio Internet **LAGRANGE** ([www.lagrange.fr](http://www.lagrange.fr)). La garantía incluye piezas y mano de obra y cubre los defectos de fabricación. Quedan excluidos de la garantía: los deterioros debidos a una mala utilización o al incumplimiento del modo de empleo y las roturas por caída.

ESTA GARANTÍA SE APLICA A UNA UTILIZACIÓN DOMÉSTICA, EN NINGÚN CASO A UNA UTILIZACIÓN PROFESIONAL

La garantía legal correspondiente al vendedor no excluye de ningún modo la garantía legal correspondiente al fabricante para fallos o defectos de fabricación según los artículos 1641 y siguientes del código Civil francés. En caso de avería o funcionamiento defectuoso, diríjase a su vendedor. En caso de fallo técnico dentro de los 8 días siguientes a la compra, los aparatos se cambiarán. Transcurrido este plazo los reparará el servicio posventa **LAGRANGE**.

## CONSEJOS

**Raclette:** sólo una cosa es imprescindible: elegir un buen queso para raclette. Cortar filetes bastante finos de 6 x 6 cm.

Ponerlos a fundir en las sartencitas hasta que se forme una ligera corteza dorada en la superficie.

Acompañe con patatas con piel (que mantendrá calientes en la piedra o en la placa de crêpes), jamón serrano, jamón ahumado o cecina cortada en finas lonchas. Dé rienda suelta a la imaginación: cebolletas blancas, pepinillos, champiñones, un toque de pimienta blanca molida sobre el queso, rodajas de tomate, de berenjenas,...

**Piedra:** el asado de las verduras es más lento que el de las carnes, le aconsejamos poner todas sus verduras a asar en la piedra y, cuando estén suficientemente asadas, agrúpelas en una esquina para hacer sitio a las carnes o a los pescados.

Para preparar las carnes, puede pedirle a su carnicero que prepare de antemano lonchas de carne cortadas muy finas.

**Crêpes:** una receta sencilla y universal: 250 gr. de harina, 2 huevos, 3 cucharadas soperas de azúcar en polvo, 25 gr. de mantequilla, ½ cucharada pequeña de sal de cocina, 3 cucharadas soperas de aceite, 1 cucharada soperas de ron y ½ litro de leche.

Para obtener crêpes muy finas es indispensable que la pasta sea muy líquida. Cuanto más clara quede la pasta, más ligeras serán las crêpes. No dude en añadir 1 ó 2 vasos de agua si es necesario.

**Parrilla:** para las verduras: elija alimentos sanos y frescos. Lávelas y límpielas antes de asarlas.

Para la carne y la chacinería: haga lonchas finas.

## RECETAS

### RECETAS PARA LA RACLETTE

**Consejos: elija un buen queso para raclette. Calcule unos 200 gr. de queso por persona.**

#### RACLETTE (para 6 personas)

**Ingredientes:** 1,2 kg de queso para raclette cortado en lonchas finas; 12 patatas; chacinería a elegir (jamón de york, jamón serrano, jamón ahumado, cecina cortada en lonchas finas, salchichón,...); acompañamientos varios (cebolletas en vinagre, pepinillos,...).

Cocinar las patatas en lonchas; ponerlas en una bandeja (con un poco de agua en el fondo) que se colocará en la bandeja superior. Poner en las sartencitas una o más lonchas de queso para raclette. Dejar que se funda hasta que se forme en la superficie una pequeña corteza dorada. Acompañar con chacinería, lechuga, cebolletas, pepinillos, setas, una pizca de pimienta blanca molida sobre el queso, lonchas de tomates, de berenjenas, etc... Servir un vino blanco seco de Saboya (Apremont, Abymes, Chignin o Roussette).

#### BERTHOUD (para 6 personas)

**Ingredientes:** 1,2 kg de queso Abondance cortado en lonchas finas de aproximadamente ½ centímetro; 12 patatas; chacinería a elegir (jamón de york, jamón serrano, jamón ahumado, cecina cortada en lonchas finas, salchichón,...); acompañamientos varios (cebolletas en vinagre, pepinillos...).

Cocinar las patatas en lonchas; ponerlas en una bandeja (con un poco de agua en el fondo) que se colocará en la bandeja superior. Poner en las sartencitas una o más lonchas de queso Abondance. Dejar que se funda hasta que se forme en la superficie una pequeña corteza dorada. Acompañe con chacinería, lechuga, vino blanco seco de Saboya...

## TRUFFADE (para 6 personas)

**Ingredientes:** 1,5 kg de patatas; 1 cebolla; 1 kg de Tome fresco de Cantal cortado en finas lonchas.

En una sartén a parte, saltar las patatas cortadas en cubos o en lonchas finas con la cebolla troceada en un poco de margarina; cocinar durante 20 minutos aproximadamente. Echar sal y pimienta. Poner esta preparación en un plato resistente al calor que se colocará en la bandeja superior para mantenerlo caliente. Llene las sartencitas con la preparación y coloque por encima una o varias lonchas de Cantal. Dejar que se dore hasta que se forme en la superficie una pequeña corteza dorada. Acompañe con lechuga.

**El truco del chef:** *la Truffade al Roquefort permite obtener excelentes resultados, entonces, ¿porqué no proponer Roquefort y Cantal a los invitados? ¡Sólo tendrán que elegir!*

## CHEVROTTINE (para 6 personas)

**Ingredientes:** 1,2 kg de queso para raclette cortado en lonchas finas ; 12 patatas; 250 g de queso de cabra cortado en lonchas finas (2 quesos pequeños), aceitunas negras y tomillo.

Cocinar las patatas en lonchas; ponerlas en una bandeja (con un poco de agua en el fondo) que se colocará en la bandeja superior. Colocar en las sartencitas una loncha de queso de cabra y una loncha de queso para raclette. Dejar que se funda hasta que se forme en la superficie una pequeña corteza dorada. Colocar en el plato y sazonar ligeramente de tomillo. Pruebe con algunas aceitunas negras y patatas.

**El truco del chef:** *varíe los acompañamientos.*

**Algunas sugerencias:** *embutido, lechuga, cebolletas blancas, pepinillos, champiñones, un toque de pimienta blanca molida sobre el queso, rodajas de tomate, de berenjenas...*

## RECETAS PARA LA PIEDRA

**Los ingredientes de una comida a la piedra son:**

■ Las carnes (preferiblemente las menos grasas):

**Vaca:** filete y chuleta - **Termera:** escalope y filete - **Aves:** escalope, filete, pollo troceado, pavo, aguja o filete de pato - **Cerdo:** filete, redondo, costillas o panceta.

■ Los pescados: todos los tipos de pescado en filetes o en rodajas (p.e.: salmón).

■ El marisco: langostas, cangrejos, vieiras, langostinos, etc...

■ Las verduras: setas en finas láminas, calabacines en rodajas finas, pimientos verdes o rojos para el sabor y el placer de los ojos, tomates cortados por la mitad...

■ Acompañamientos: salsas, mayonesa, limón, perejil, ajo, curry, finas hierbas...

■ Fruta: manzanas, peras, plátanos...

## LA PIEDRA ISLEÑA

**Ingredientes:** 400 g de rape, 400 g de lenguado, 2 limones verdes, 4 kiwis, ½ vaso de licor de ron.

Mezcle en una ensaladera los filetes de pescado con los frutos cortados en cubos. Añada el jugo de los limones y el ron. Dejar macerar durante 30 min. Asar en pequeñas porciones.

## LA PIEDRA NIÇOISE

**Ingredientes:** 1 kg de filete de ternera cortada en láminas, 2 calabacines, 2 berenjenas, ½ pimiento, 2 tomates, 2 cebollas en lonchas, sal, pimienta y pimentón, 3 cucharas soperas de aceite de oliva.

Mezcle en una ensaladera las láminas de ternera con el aceite de oliva y las verduras. Añada sal, pimienta y pimentón y remuévalo. Ase en pequeñas porciones.



## RECETAS PARA LAS CRÊPES

### CRÊPES DE SAINT-BRIEUC

**Ingredientes para una quincena de crêpes:** 125 g de harina, 3 huevos, 60 g de mantequilla, 1 vaso  $\frac{1}{4}$  de leche, 2 cucharadas pequeñas de azahar, 2 cucharadas pequeñas de ron, 1 pizca de sal de cocina.

### LA VERDADERA RECETA DE LAS “CRÊPES SUZETTE”

**Ingredientes:** 250 g de harina, 6 huevos enteros, 100 g de mantequilla,  $\frac{1}{2}$  litro leche, azúcar aromatizado con vainilla, coñac o ron.

Mientras reposa la pasta, prepare en un tarro tibio 150 g de mantequilla que batirá y ablandará con la cuchara de madera añadiendo 125 g de azúcar en polvo, el jugo y la cáscara rallada de 2 mandarinas y un vaso de curasao. Haga sus crêpes. En el momento de servir, coloque en cada crêpe una capa de mantequilla “mandarina”, y dóblela en 4 y luego en 8.

### CRÊPES RELLENAS ARDENESAS

**Ingredientes:** 15 crêpes, 500 g de picadillo de jamón serrano, 250 g champiñones o mizcalos, 2 chalotes, 1 diente de ajo, 1 ramillete de tomillo, 4 cucharas soperas de nata líquida o bechamel, pimienta fresca, gruyer rallado, miga de pan y mantequilla.

Haga 15 crêpes. Rellénelas abundantemente con un picadillo bien asado de jamón serrano, 500 g aproximadamente, elegido en un buen pernil. Mezcle este picadillo con 250 g champiñones o mizcalos según la temporada, cortados finamente, asados rápidamente con mantequilla sobre 2 chalotes abiertas.

Añada un diente de ajo triturado y un ramillete de tomillo fresco y mézclelo con la nata líquida o con la salsa Bechamel (4 cucharadas

soperas), tal y como se hace para un puré de setas. Eche pimienta fresca molida a la mezcla que debe ser bastante consistente.

Enrolle las crêpes plegando los extremos para evitar que se escape el picadillo, apártelo en un plato de porcelana para meterlo en el horno y untado con mantequilla, espolvoree de queso de gruyer rallado y miga de pan fresca mezclada con pan rallado, riéguelo copiosamente con mantequilla fundida, métalo en el horno caliente y gratínelo. Sirva en la bandeja de gratinar. Inmediatamente.

### CRÊPES DE PLÁTANO

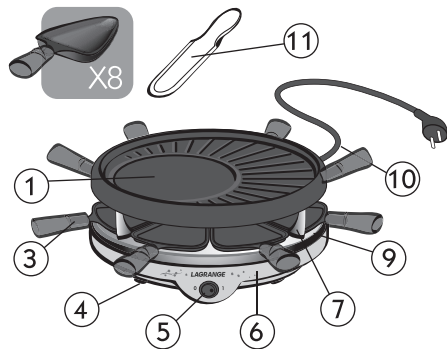
**Ingredientes:** 6 plátanos, crema pastelera.

Mientras reposa la masa de crêpes, haga una crema pastelera aromatizada al ron.

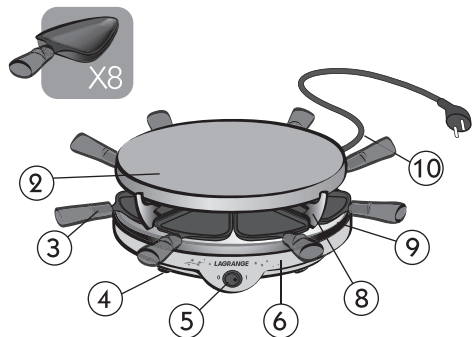
Corte los plátanos pelados en dos en sentido longitudinal. Haga 15 Crêpes. Sobre cada una de entre ellas, ponga una cucharada de crema pastelera y medio plátano.

Enróllelo. Coloque las crêpes alineadas sobre una bandeja para gratinar untada. Meta 7 a 8 minutos en el horno caliente (termostato 6-7).





Raclette  
**Grill'Crêpes**  
 Ref. 129 003



Raclette  
**Pierre**  
 Ref. 129 004

## - DESCRIPTION OF THE UNIT -

1. Grill/crêpe cooking plate (Ref. 129003)
2. Natural cooking stone (Ref. 129004)
3. 8 trays with anti-stick coating
4. Anti-skid pads
5. On/off switch with indicator light
6. Plastic base
7. Grill/crêpe cooking plate support (Ref. 129003)
8. Stone support (Ref. 129004)
9. Stainless steel plate
10. Fixed cord
11. Spatula (Ref. 129003)

## SAFETY INSTRUCTIONS

**Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.**

- Always unwind the cord completely.
- Plug in to a 10/16 A 230 Volt grounded outlet.
- If you must use an extension cord, always use a model that is grounded and with wires of section greater than or equal to 0.75 mm<sup>2</sup>.
- Take all necessary precautions to make sure that people do not trip on the cord or extension cord.
- Never put the unit into water.
- Don't touch the metallic walls of the product when it is in use or for ½ hour after unplugging it (risk of burns).
- Always unplug the unit first before moving it.
- Before cleaning the unit, unplug it and let it cool completely.
- For your safety, we recommend that you never leave the unit in an area exposed to weather conditions or humidity.
- Never use the unit in the rain.
- Never use the unit for heating your home.
- We recommend that you connect the unit to an installation with a residual current system with a breaking current that does not exceed 30 mA.
- Always use the unit with its stone, crêpe plate or grill plate in place on the support even if you do not want to use this function.
- People (including children) who may not be able to use the unit in complete safety because of their physical, sensorial or mental capacities, or because of their lack of experience or knowledge, must not use the unit without the surveillance and instructions of a responsible person.
- These units are not designed to be started with exterior timers or remote control systems.
- Make sure that children do not play with the unit.

**A new unit can smoke a little bit during its first use. To limit this phenomenon, do the following: heat your unit for 10 minutes, then let it cool for about one half-hour.**

## SPECIFICATIONS

- Anti-stick trays.
- Thermoplastic base.
- On/off switch with indicator light.
- Cord rolls up under the unit.
- Grill/crêpe cooking plate with anti-stick coating (Ref. 129003) or Natural cooking stone (Ref. 129004).
- 230 Volts - 50Hz - 900 Watts.

## CORD

Cord: rolls up under the unit.

Check the power cord carefully before each use. If it appears damaged, do not operate the appliance. To prevent danger to users, the cord should be replaced only by **LAGRANGE**, its customer service department or an individual certified or authorised by **LAGRANGE**. These appliances comply with Directives 2006/95/EC, 2004/108/EC, WEEE 2002/96/EC and RoHs 2002/95/EC and with EC Regulation 1935/2004 concerning food contact materials.

## ENVIRONMENT

### Environmental Protection - DIRECTIVE 2002/96/EC

To protect the environment and people's health, it is important for everyone, including all suppliers and users, to follow specific guidelines for the disposal of any electrical appliance at the end of its useful life.

For this reason and as indicated by the symbol on its data plate, you may not dispose of this appliance in any public or private bin meant for household rubbish.

To dispose of your appliance, you are instead responsible for taking it to a public collection centre equipped for recycling electrical or electronic devices. For information on collection and recycling centres for discarded appliances, please contact the local authorities or household rubbish collection service in your region or the shop where you purchased the appliance.



## PREPARATION AND USE

### ASSEMBLY OF THE UNIT

- When unpacking your unit, make sure that you carefully remove all of the packing materials.
- We recommend that you clean the trays, the stone or the grill/crêpe cooking plate (depending on the model) before using them for the first time.
- Assemble the unit according to the diagrams on page 36.
- Completely unroll the cord.
- Put your unit in the center of the table.
- Plug in the unit.

### RACLETTE

- Turn on the switch.
- Preheat your unit for 10 minutes.
- Put the cheese in the trays.
- Put the trays in the unit.
- Remove when the cheese has melted and is lightly browned.

### COOKING ON THE STONE

- Turn on the switch.
- Preheat your unit for 30 minutes.
- Just before you start cooking, lightly coat the surface of the stone with oil using a brush or a paper towel and without excess.
- Sprinkle a little fine salt on to the stone.
- Arrange the food to be cooked over the entire surface of the stone.
- Turn the food to cook it on both sides.

**NB: never put the stone in contact with overly acidic foods such as products containing vinegar, mustard, pickles, etc.**

### COOKING ON THE GRILL SIDE OF THE PLATE

- Turn on the switch.
- Preheat your unit for 15 minutes.

- Lightly grease the plate: lightly coat the surface of the grill plate with oil using a brush or a paper towel and without excess. You can then grill the food of your choice: mushrooms, peppers, meat...

### COOKING ON THE CRÊPE SIDE OF THE PLATE

- Turn on the switch.
- Preheat your unit for 20 minutes.
- Lightly grease the plate.
- Take a small spoonful of dough and pour it in the center of the plate.
- Spread out the dough with the back of the ladle.
- Then turn over the crêpe and remove it, using the wood spatula provided.
- NB: the cooking time varies depending on the thickness of the crêpe.

### DISMANTLING THE UNIT

- Turn off with the on/off switch.
- Unplug the unit.
- Let the unit cool completely.
- Remove the trays and the grill/crêpe cooking plate or the stone (depending on the model).

## UPKEEP

**Never soak the unit in water.  
Always unplug it and let it cool completely before cleaning it.**

**Stone:** soak the stone in hot water for one half-hour, then rub with a sponge and rinse thoroughly. Let it dry before storing the unit. Cleaning with a scouring pad or steel wool may make your stone less shiny but will not detract from its functioning. After a few uses, your stone may take on an indelible brown coloring. Do not worry, this is perfectly normal.

**Grill/crêpe plate:** soak for 15 to 30 minutes in hot water containing dishwashing liquid.

Rub with a soft sponge. Drain and dry well before using again. If, despite these precautions, you see very light adherences or “caramelized” cooking marks, don’t worry, these will not detract from future use.

**Trays:** clean them with a non-abrasive sponge, hot water and dishwashing liquid.

Do not rub the trays with metallic objects or abrasive products (risk of deterioration of the non-stick coating).

Remark: you can soak the trays or put them in the dishwasher.

**Stainless steel tray:** do not soak in water, clean only with a soft sponge moistened with a little water and dishwashing liquid, dry with a dry cloth.

**Exterior surface:** clean with a moist sponge and dry with a soft cloth.

## STATEMENT OF WARRANTY

Your appliance is subject to a 2-year warranty.

To extend your warranty by an additional year at no charge, simply register at the **LAGRANGE** website ([www.lagrange.fr](http://www.lagrange.fr)). The warranty covers parts and labour and applies to manufacturing defects. The warranty does not cover damage due to misuse, failure to follow the user instructions, or dropping the appliance.

THIS WARRANTY APPLIES TO DOMESTIC USE; UNDER NO CIRCUMSTANCES DOES IT COVER PROFESSIONAL USE.

The vendor’s legal warranty obligations in no way exclude the manufacturer’s legal warranty obligations relating to faults or manufacturing defects in accordance with Articles 1641 et seq. of the French Civil Code. In the event of a breakdown or malfunction, contact your retailer. The appliance will be exchanged in the event

of a technical defect within 8 days after purchase. After this period, repairs will be carried out by **LAGRANGE**’s after-sales service.

## SUGGESTIONS

**Raclette:** one essential factor: choose a cheese that is good for raclette. Cut fairly thin slices, 6 x 6 cm.

Let them melt in the trays until a light, golden crust forms on the surface.

Accompany with potatoes cooked in their skins (keep them warm on the stone or on the plaque à crêpes) cured ham, smoked ham, dried meat, or viande des Grisons cut into thin slices. Use your imagination: small white onions, pickles, mushrooms, a little white pepper ground on the cheese, sliced tomatoes, eggplant, etc.

**Stone:** as vegetables are slower to cook than meat, we advise putting all of your vegetables to be cooked on the stone. When they have cooked for some time, group them in one corner to make room for the meat or fish. For the preparation of the meat, you can ask your butcher to cut very thin slices.

**Crêpes:** a simple and universal recipe: 250 gr of flour, 2 eggs, 3 tablespoons of sugar, 25 gr of butter, ½ coffee spoon of fine salt, 3 tablespoons of oil, 1 tablespoon of rum, and ½ liter of milk.

In order to obtain very thin crêpes, the dough must be very liquid. The clearer the dough, the lighter the crêpes will be. Don’t hesitate to add 1 or 2 glasses of water if necessary.

**Grill:** for vegetables: choose healthy and fresh food. Wash and dry them before grilling them. For meat and cold cuts: be sure to use thin slices.

## RECIPES

---

### RECIPES FOR RACLETTE

**Advice: choose a good raclette cheese. Plan on about 200 g of cheese per person.**

#### LA RACLETTE (for 6 people)

**Ingredients:** 1.2 kg of raclette cheese cut into thin slices; 12 potatoes; choice of cold cuts (cooked ham, cured ham, smoked ham, dried meat, dried beef cut into thin slices, dry sausage, etc.); various accompaniments (small white onions in vinegar; pickles).

Cook the potatoes in their skins. Put them in a dish (with a little water at the bottom) and put it on the upper tray. Put one or several slices of raclette cheese on the pans. Leave to melt until a light golden crust forms on the surface. Accompany with cold cuts, green lettuce, small white onions, pickles, mushrooms, a touch of ground white pepper on the cheese, thin-sliced tomatoes, eggplants, etc. Serve a dry white wine from Savoy (Apremont, Abymes, Chignin or Roussette).

#### LE BERTHOUD (for 6 people)

**Ingredients:** 1.2 kg of Abondance cheese cut into slices of about ½ centimeter; 12 potatoes; choice of cold cuts (cooked ham, cured ham, smoked ham, dried meat, dried beef cut into thin slices, dry sausage, etc.); various accompaniments (small white onions in vinegar; pickles).

Cook the potatoes in their skins. Put them in a dish (with a little water at the bottom) and put it on the upper tray. Put one or several slices of Abondance cheese on the pans. Leave to melt until a light golden crust forms on the surface. Accompany with cold cuts, green lettuce, a dry white wine from Savoy...

#### LA TRUFFADE (for 6 people)

**Ingredients:** 1.5 kg of potatoes; 1 onion; 1 kg of Tome fraîche de Cantal cut into thin slices.

In a separate skillet, brown the potatoes cut into cubes or thin slices with the minced onion in a little margarine; cook for about 20 minutes. Add salt and pepper. Put this preparation in a heat-resistant dish and place it on the upper plate to keep it warm. Put this preparation on the raclette pans, cover with one or several slices of Cantal. Heat until a light golden crust forms on the surface. Accompany with green lettuce.

**Chef's hint:** *the Truffade au Roquefort yields excellent results so why not offer Roquefort and Cantal to your guests. Let them choose!*

#### LA CHEVROTTINE (for 6 people)

**Ingredients:** 1.2 kg of raclette cheese cut into thin slices; 12 potatoes; 250 g of goat cheese cut into thin slices (2 small cheeses), black olives, thyme.

Cook the potatoes in their skins; put them in a dish (with a little water at the bottom) and put it on the upper tray. Put a slice of goat cheese and a slice of raclette cheese in the pans. Let it melt until a light golden crust forms on the surface. Slide it onto your plate and sprinkle with thyme. Eat with a few black olives and potatoes.

**Chef's hint:** *vary the accompaniments.*

**A few suggestions:** *cold cuts, green lettuce, small white onions, pickles, mushrooms, a touch of ground white pepper on the cheese, thin-sliced tomatoes, eggplants, etc.*

## RECIPES FOR THE STONE

### The ingredients for a dinner with the stone are:

- Meat (as lean as possible): **beef:** filet, steak - **Veal:** cutlet, filet - **Poultry:** cutlet, filet, minced chicken, turkey, duck filet - **Pork:** filet, roast, chops, bacon.
- Fish: fish filets or slices (e.g.: salmon).
- Shellfish: lobster, crayfish, scallops, shrimp, etc.
- Vegetables: mushrooms in thin slices, zucchini in thin slices, green or red peppers for flavor and appearance, tomatoes cut in two...
- Accompaniments: sauces, mayonnaise, lemon, persillade, garlic, curry, herbes de Provence...
- Fruit: apples, pears, bananas...

## THE STONE OF THE ISLANDS

**Ingredients:** 400 g of monk fish, 400 g of sole, 2 limes, 4 kiwis, ½ liqueur glass of rum.

Mix the slices of fish in a salad bowl with the fruit cut into cubes. Add the lemon juice and the rum. Let macerate for 30 minutes. Cook in small portions.

## THE NIÇOISE STONE

**Ingredients:** 1 kg of veal filet cut into thin slices, 2 zucchini, 2 eggplants, ½ pepper, 2 tomatoes, 2 minced onions, salt, pepper and paprika, 3 tablespoons of olive oil.

Mix the veal slices in a mixing bowl with the olive oil and vegetables. Add salt, pepper and paprika and stir. Cook in small portions.

## RECIPES FOR CRÊPES

### SAINT-BRIEUC CRÊPES

**Ingredients for about fifteen crêpes:** 125 g of flour, 3 eggs, 60 g of butter, 1 ¼ glasses of milk, 2 small coffee spoons of orange blossom, 2 small coffee spoons of rum, 1 pinch of fine salt.

### THE REAL “CRÊPES SUZETTE” RECIPE

**Ingredients:** 250 g of flour, 6 whole eggs, 100 g of butter, ½ liter of milk, vanilla sugar, cognac or rum.

While the dough is resting, prepare in a warm terrine 150 g of butter and beat it and soften it with a wooden spoon, adding 125 g of caster sugar, the juice and grated peel of 2 mandarin oranges and a glass of Curaçao. Make the crêpes. Just before serving, put a layer of mandarin orange flavored butter on each crêpe, then fold in 4, then in 8.

### ARDENNE-STYLE FILLED CRÊPES

**Ingredients:** 15 crêpes, 500 g of minced Ardennes ham, 250 g of wild mushrooms or chanterelles, 2 shallots, 1 clove of garlic, 1 spring of wild thyme, 4 tablespoons of cream or Béchamel sauce, fresh ground pepper, grated gruyere, bread crumbs, butter.

Make 15 crêpes. Fill them well with the well-cooked hash of Ardennes ham (about 500 grams), chosen from shank-end ham. Mix this with 250 g of wild mushrooms or chanterelles depending on the season, finely chopped, and cooked rapidly in butter on 2 chopped shallots.

Add one clove of ground garlic and a sprig of fresh wild thyme and thicken with cream or Béchamel sauce (4 tablespoons), as you would do for a mushroom purée. Season the mixture with fresh ground pepper. It should be quite thick.

Roll the crêpes by folding up the extremities so that the hash does not fall out, put them in a porcelain dish that can be put in the oven and which has been buttered, sprinkle with grated gruyere cheese and a fresh bread crumb mixture, add melted butter generously, put in the hot oven to heat and brown. Serve in the gratin dish immediately.

---

## CRÊPES WITH BANANAS

**Ingredients:** 6 bananas, custard.

While the crêpe dough is sitting, make a custard flavored with rum. Cut the peeled bananas in two lengthwise. Cook 15 crêpes. Put one spoonful of custard and one half-banana on each of them. Roll. Arrange the filled crêpes in a buttered gratin dish. Put in hot oven (thermostat 6-7) for 7 to 8 minutes.



BP 75  
17, Chemin de la Plaine  
ZA les Plattes  
69390 VOURLES  
France  
[www.lagrange.fr](http://www.lagrange.fr)  
[conso@lagrange.fr](mailto:conso@lagrange.fr)

**LAGRANGE**