

Entre nous

ÉLÉGANCE®

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

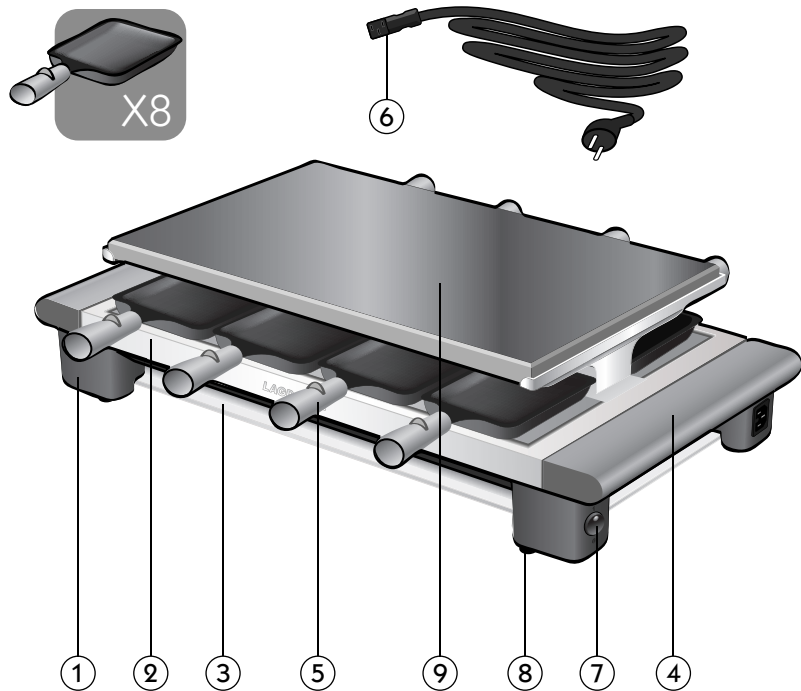
Betriebsanleitung

Istruzioni per l'uso

Modo de empleo

Instruction book

LAGRANGE



- DESCRIPTION DE L'APPAREIL -

1. **Pieds en thermoplastique**
2. **Platine en inox**
3. **Plateau amovible range poêlons, en verre trempé**
4. **Poignées en bois verni**
5. **8 poêlons à raclette avec revêtement antiadhésif**
6. **Cordon amovible**
7. **Interrupteur marche/arrêt avec voyant lumineux**
8. **Patins antidérapants**
9. **Pierre de cuisson naturelle**

ÉLÉGANCE®
Ref: 399 001

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- Toujours dérouler complètement le cordon.
- Raccordez la prise du cordon à une prise 10/16 A équipée d'un contact de terre.
- Si vous devez utiliser une rallonge, utilisez impérativement un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 0.75 mm².
- Prenez toutes les précautions nécessaires pour éviter qu'une personne ne se prenne les pieds dans le câble ou sa rallonge.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Les personnes (y compris les enfants) qui ne sont pas aptes à utiliser l'appareil en toute sécurité, soit à cause de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, soit à cause de leur manque d'expérience ou de connaissances, ne peuvent en aucun cas utiliser l'appareil sans surveillance ou les instructions d'une personne responsable.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Il est recommandé de raccorder l'appareil à une installation comportant un dispositif à courant différentiel résiduel ayant un courant de déclenchement n'excédant pas 30Ma.
- Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Utilisez exclusivement les poignées pour manipuler le produit.
- Avant toute opération de nettoyage, débranchez et laissez

refroidir l'appareil complètement.

- Pour votre sécurité, nous vous recommandons de ne jamais laisser votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Ne pas toucher les parties en métal ou la pierre en cours de fonctionnement car elles sont très chaudes.

CARACTERISTIQUES

- Pieds en thermoplastique
- Platine en inox
- Plateau amovible range-poêlons, en verre trempé
- Poignées en bois verni
- 8 poêlons avec revêtement antiadhésif
- Pierre de cuisson naturelle
- Cordon amovible
- Interrupteur marche/arrêt avec voyant lumineux
- Patins antidérapants
- 230V 50Hz 1000W

CORDON

Il faut examiner attentivement le câble d'alimentation avant toute utilisation. Si celui-ci est endommagé, il ne faut pas utiliser l'appareil. Le cordon ne doit être remplacé que par un cordon de même condition et section et ce afin d'éviter un danger. Le cordon utilisé est un HO5RR-F 3 x 0.75 MM² conditions chaudes.

Ces appareils sont conformes aux directives 2006/95/CE, 2004/108/CE, 93/68/CEE, DEEE 2002/96/CE, RoHS

2002/95/CE et au règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

Protection de l'environnement – DIRECTIVE 2002/96/CE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères.

Lors de son élimination, il est de votre responsabilité de déposer votre appareil dans un centre de collecte publique désigné pour le recyclage des équipements électriques ou électroniques. Pour obtenir des informations sur les centres de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut, veuillez prendre contact avec les autorités locales de votre région, les services de collecte des ordures ménagères ou le magasin dans lequel vous avez acheté votre appareil



MISE EN SERVICE ET UTILISATION

Première utilisation

- En déballant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage.
 - Nous vous conseillons un nettoyage de la pierre de cuisson, et des poêlons avant la première utilisation.
- Un appareil neuf peut fumer légèrement lors de la première utilisation.

Mise en route

- Placez votre appareil sur une surface plane.
- Déroulez complètement le cordon.
- Branchez votre appareil, basculez l'interrupteur, le voyant s'allume.
- Laissez chauffer votre appareil pendant 15 minutes en utilisation raclette seule et environ 30 minutes en utilisant la pierre.

Utilisation fonction raclette :

- Placez le fromage dans les poêlons à Raclette
- Placez les poêlons dans l'appareil. Assurez vous que le fromage ne soit pas trop épais afin qu'il ne vienne pas en contact avec la résistance
- Retirez et dégustez lorsque le fromage est à votre convenance.
- Lorsque vous avez terminé ou que vous souhaitez faire une pause au cours du repas, vous pouvez poser vos poêlons sur l'étage inférieur en verre trempé.

Utilisation de la pierre de cuisson :

- Procédez à un léger graissage de la pierre après le préchauffage, juste avant de démarrer la cuisson des aliments.
- Salez la pierre généreusement avant de commencer à déposer vos aliments (facultatif),
- Déposez vos aliments sur la pierre, retournez à mi-cuisson,
- Au milieu du repas n'hésitez pas à racler votre pierre à l'aide d'un grattoir métallique pour enlever les résidus d'aliments restés collés sur la pierre. Graissez à nouveau légèrement et salez à nouveau.

ENTRETIEN

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

• Pierre : Racler votre pierre à l'aide d'un grattoir métallique pour enlever le maximum de résidus. Nettoyez la surface de la pierre avec une éponge et de l'eau chaude sans liquide vaisselle. Faites tremper la pierre si nécessaire. L'utilisation d'une paille de fer ou d'un tampon récurant est possible mais il peut faire perdre l'aspect brillant de la pierre (il n'y aura pas d'incidence sur le fonctionnement suivant). Séchez bien la pierre avant de la ranger sur l'appareil en vue de son stockage (cela évitera les phénomènes de condensation et d'oxydation).

• Poêlons à raclettes : nettoyez-les avec une éponge non abrasive, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Rincez. Ne frottez pas 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.

• Poignées en bois : un léger coup d'éponge humide suffit puis bien sécher avec un chiffon sec.

• Supports pierre et platine métallique : nettoyez avec une éponge humide avec un peu de détergent, rincez avec l'éponge humide, ensuite bien sécher avec un chiffon sec.

• Plateau range-poêlons en verre : si nécessaire, déclipsez le plateau et nettoyez le comme un verre (peut passer au lave vaisselle).

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

Attention :

**Ne pas faire couler de l'eau sur les parties électriques.
Ne trempez jamais votre appareil dans l'eau.**

CONDITIONS GENERALES DE GARANTIE

Votre appareil est garanti 2 ans.

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

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

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

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

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le Constructeur pour défauts ou vices de fabrication selon les articles 1641 et suivants du code Civil. En cas de panne ou dysfonctionnement, adressez-vous à votre revendeur.

En cas de défektivité technique dans les 8 jours suivant l'achat, les appareils sont échangés. Après ce délai ils sont réparés par le service-après-vente LAGRANGE.

CONSEILS ET RECETTES

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

RACLETTES

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

LA RACLETTE (Pour 6 personnes)

Ingrédients : 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 pommes de terre en robe des champs, charcuterie, 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)

Ingrédients : 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 pommes de terre en robe des champs, charcuterie, 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 coupé 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. Mettez cette préparation dans un plat résistant à la chaleur que vous placerez sur la pierre afin de la maintenir au chaud.

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.

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 saupoudrer légèrement de thym. Dégustez avec quelques olives noires et des pommes de terre en robe des champs.

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.....

LA RACLETTE 4 SAISONS (Pour 6 personnes)

Ingrédients : 1,2 kg de fromage à raclette – Charcuterie variée viandes des grisons, jambon cru ou cuits, saucisson...- Salade verte – Œufs de caille – Petits lardons fumés.

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur ou à l'eau sans enlever la peau. Les coupez en deux et les maintenir au chaud sur la pierre, dans un plat résistant à la chaleur (avec un peu d'eau au fond). Faire fondre le fromage dans les poêlons en y incorporant éventuellement les petits lardons fumés.

Variez vos accompagnements en fonction des saisons :

* **Printemps** : pointes d'asperge, tomates cerises, carottes, navets, pomme de terre...

* **Été** : céleri branche, poivrons grillés, feuilles de basilic, morceaux d'ananas, courgettes, chou-fleur...

* **Automne** : mini épis de maïs, noix, noisettes, grains de raisins, morceaux de châtaigne, cœur d'artichaut, lard fumé et petits oignons.

* **Hiver** : boulettes de viandes hachées, morceaux de veaux rôtis ou d'andouille....

LA RACLETTE AUX TROIS FROMAGES (Pour 6 personnes)

Ingrédients : 6 crottins de chèvre – 300 g de comté – 300 g de gouda – 1 magret de canard séché – 4 tranches de poitrine fumée – 1 grappe de raisin – 8 morilles – 4 cuillères à soupe de pignons – 4 cuillères à soupe de raisins sec, 4 cuillères à soupe de cerneaux de noix, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel, poivre.

Tranchez la poitrine fumée et le magret. Les disposer sur un plat puis arroser d'une cuillère d'huile.

Disposer les fruits secs, les grains de raisin (préalablement lavés) et les morilles sur un plat. Couper les crottins en deux, les huiler. Coupez le gouda et le comté en lamelles. Disposez-les sur un plat de service.

Proposer tous les ingrédients sur la table et chaque convive fait fondre les fromages dans les poêlons en incorporant les garnitures de son choix.

RACLETTE AUX POMMES (Pour 6 personnes)

Ingrédients : 1,2 Kg de fromage à Raclette coupé en fines tranches; 10 pommes « Reinettes » ou « Canada ».

Découpez en rondelles les pommes auxquelles vous ôterez la partie centrale contenant les pépins. Faites-les ensuite dorer dans une poêle avec un peu de matière grasse. Mettez-les ensuite dans un plat résistant à la chaleur que vous placerez sur la pierre afin de les maintenir au chaud.

Disposez 2 à 3 rondelles de pommes dans les poêlons puis ajouter une tranche de fromage. Laissez fondre. Vous pouvez saupoudrer d'un peu de cannelle. Dégustez...

CUISSON SUR PIERRE

Conseils et recettes

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

Les ingrédients de la " soirée pierre " sont :

Viandes : (de préférence les moins grasses)

Bœuf : filet et steak. Veau : escalope, filet. Volaille : escalope, filet, émincé de poulet, de dinde, aiguillette ou filet de canard. Porc : filet, rôti, côtes, bacon.

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

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

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

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

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

Préparation des viandes et poissons :

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

Poissons : coupez les filets en bandes de 2 à 4 cm de largeur. Vous pouvez également préparer des mini-brochettes

dressées sur des baguettes en bois, pour cela coupez la viande ou le poisson en cubes de 1,5 cm de côté.

Le secret du chef :

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

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

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

Recettes (préparations pour 6 personnes)

- La pierre ACAPULCO -

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

Coupez la viande en petites lamelles de 2 à 4 cm et de 0,5 à 1,5 cm d'épaisseur. Emincez les poivrons et le bacon en fines lamelles. Pilez l'ail avec le sel, le poivre, le curry et ajoutez l'huile. Mélangez à la viande dans un saladier. Faites cuire d'abord les légumes, puis la viande.

- La pierre à la NIÇOISE -

1,2 kg de filet de veau coupé en lamelles - 2 courgettes 2 tomates - 2 aubergines - sel, poivre, paprika - 1/2 poivron -

2 gros oignons émincés - 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. Cuisez par petites portions.

- La pierre BOURGUIGNONNE -

250 g de rognons de veau - 250 g de longe de veau - 250 g de faux filet de bœuf - 250 g de foie de veau - 250 g de foie de porc - sel, poivre, vinaigre à l'échalote - 1/4 de litre de bouillon de volaille - vin rouge et 5 clous de girofle.

Coupez en lamelles les différentes viandes, mélangez-les dans un saladier accompagnées de sel, de poivre et de vinaigre à l'échalote. Dans un autre récipient, mélangez le bouillon de volaille avec 25 cl de vin et les clous de girofle (laissez reposer cette préparation au moins 30 mn pour que les clous de girofle rendent leur parfum). Faites cuire les viandes. Versez à l'aide d'une petite cuillère le bouillon sur les viandes juste avant de les déguster.

- La pierre des ILES -

*400 g de lotte - 1 boîte d'ananas en morceaux - 400 g de sole
4 kiwis - 2 citrons verts - 1/2 verre de liqueur de rhum.*

Mélangez dans un saladier les lamelles de poisson avec les fruits découpés en cubes. Ajoutez le jus des citrons et le rhum. Laissez macérer pendant 30 mn. Faites cuire par petites portions.

- La pierre MAÏS -

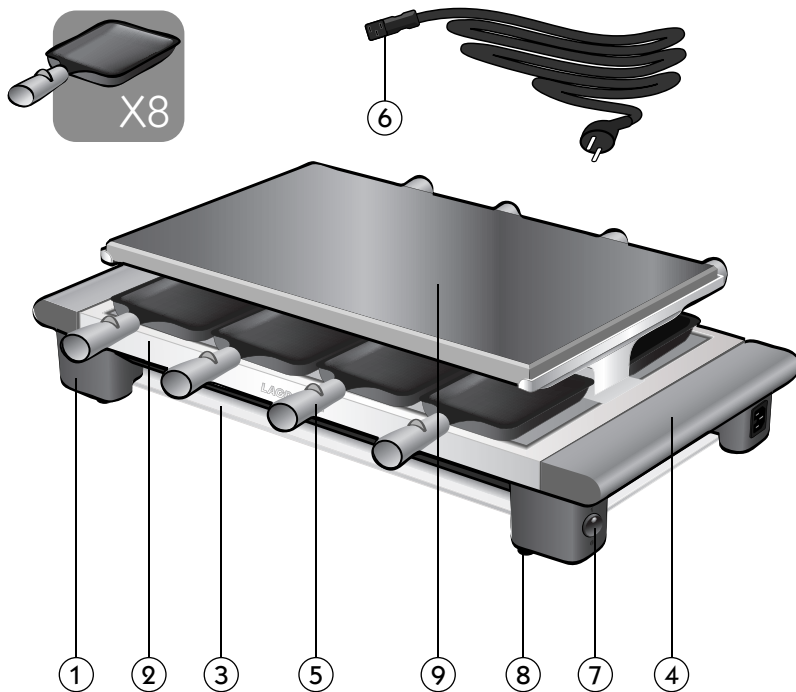
900 g de carré d'agneau - 1 petite boîte de maïs - 2 escalopes de dinde - 1 petite boîte d'ananas en morceau - 4 tomates - sel, poivre, huile végétale, paprika.

Coupez le carré d'agneau, les escalopes et les tomates en lamelles. Mélangez le tout dans un saladier avec le maïs et l'ananas. Assaisonnez avec le sel, le poivre, le paprika et 2 à 3 cuillères d'huile. Faites cuire par petites portions.

- La pierre NORVEGIENNE -

350 g de saumon frais - 2 pots d'œufs de lump - 350 g de hareng fumé doux - persil haché - 350 g de sole - 2 petits verres de vodka.

Coupez les poissons en fines lamelles et mélangez-les dans un saladier avec les œufs de lump et le persil haché. Arrosez la préparation avec de la vodka et laissez macérer 30 mn. Faites cuire vos petits morceaux de poisson sur la pierre. Accompagnez de toasts grillés recouverts de beurre frais salé.



- BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT -

1. **Thermoplastische steunvoeten**
2. **Inox plaat**
3. **Verwijderbare plateau in gehard glas voor het plaatsen van de pannetjes**
4. **Handgrepen in gevernist hout**
5. **8 racletpannetjes met antiaanbaklaag**
6. **Verwijderbaar snoer**
7. **Aan/uit-schakelaar met controlelampje**
8. **Antislipvoetjes**
9. **Natuursteen**

ÉLÉGANCE®
Ref: 399 001

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Gelieve deze handleiding aandachtig te lezen en te bewaren voor latere raadpleging.

- Rol het snoer altijd volledig uit
- Sluit de stekker van het snoer aan op een stopcontact van 10/16 A dat voorzien is van een aardcontact
- Als u een verlengsnoer nodig hebt, gebruik dan uitsluitend een model dat voorzien is van een aardverbinding en van draden met een doorsnede die gelijk is aan of groter is dan 0,75 mm².
- Neem alle nodige voorzorgsmaatregelen om te vermijden dat iemand met de voeten verstrikt raakt in het snoer of het verlengsnoer
- Dompel het apparaat nooit onder in water
- Mensen (met inbegrip van kinderen) die niet in staat zijn om het apparaat in volledig veilige omstandigheden te gebruiken, zij het omwille van hun fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, zij het door hun gebrek aan ervaring of kennis, mogen het apparaat in geen geval gebruiken zonder toezicht of zonder de instructies van een verantwoordelijke.
- Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen
- Er wordt aanbevolen het apparaat aan te sluiten op een installatie met een aardlekschakelaar waarvan de uitschakelstroom niet groter is dan 30Ma
- Deze apparaten zijn niet ontworpen om in werking gesteld te worden met een externe tijdschakelaar of een afzonderlijk afstandsbedieningsstelsel
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan zeer

hoog zijn wanneer het apparaat in werking is

- Gebruik alleen de handgrepen om het product vast te nemen.
- Voor eender welke reiniging moet de stekker van het apparaat uitgetrokken worden en moet het apparaat volledig afkoelen
- Voor uw veiligheid bevelen wij u aan het apparaat nooit achter te laten in een ruimte die blootgesteld is aan weer en wind en aan vochtigheid.
- Gebruik het apparaat nooit als hulpverwarming.
- Raak tijdens de werking nooit de metalen onderdelen of de steen aan, want deze zijn zeer heet.

GEMEENSCHAPPELIJKE

- Thermoplastische steunvoeten
- Inox plaat
- Verwijderbare plateau in gehard glas voor het plaatsen van de pannetjes
- Handgrepen in gevernist hout
- 8 pannetjes met antiaanbaklaag
- Natuursteen
- Verwijderbaar snoer
- Aan/uit-schakelaar met controlelampje
- Antislipvoetjes
- 230V 50Hz 1000W

SNOER

U dient de voedingskabel aandachtig te onderzoeken voor elk gebruik. Als hij beschadigd is, dient u het apparaat niet te gebruiken. Het gebruikte snoer is een HO5RR-F 3 x 0.75 mm²

voorzien van een stekker voor hoge temperaturen. Als het nodig is, vervang dan alleen door een snoer met dezelfde definitie.

Deze apparaten zijn conform de Richtlijnen 2006/95/CE, 2004/108/EEG, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE, CE 1935/2004.

Bescherming van het milieu – Richtlijn 2002/96/EEG

Om het milieu en de volksgezondheid te beschermen, moeten versleten elektrische toestellen volgens wel bepaalde regels worden verwijderd. Dit vraagt de medewerking van zowel de verkoper als de gebruiker.

Om deze reden mag uw toestel in geen geval mag worden weggegooid in een openbare of privé-vuilnisbak bestemd voor huishoudelijk afval.

Dit wordt aangegeven met het symbool Bij de buitendienststelling moet uw toestel, ofwel worden teruggebracht naar uw verkoper, ofwel worden gedeponeerd in een recyclagecentrum voor verdere verwerking of hergebruik.



INSCHAKELING EN GEBRUIK

Eerste gebruik

- Zorg er bij het uitpakken van uw apparaat voor dat u alle elementen van de binnenverpakking voorzichtig verwijdert.
- Wij bevelen vóór het eerste gebruik een reiniging aan van de grillsteen, en de pannetjes.

Een nieuw apparaat kan bij het eerste gebruik een beetje rook afgeven.

Inschakeling

- Plaats uw apparaat op een plat oppervlak.
- Rol het snoer volledig uit.
- Steek de stekker van uw apparaat in en zet de schakelaar in de aan-stand. Het lampje gaat branden.
- Laat uw apparaat als u alleen de raclette wilt gebruiken gedurende 15 minuten en als u de steengrill of de grillplaat wilt gebruiken gedurende 30 minuten opwarmen.

Gebruik van de raclette-functie:

- Leg de kaas in de raclettepannetjes
- Plaats de pannetjes in het apparaat. Zorg ervoor dat de kaas niet te dik is, opdat deze niet in aanraking komt met de weerstand
- Haal de pannetjes eruit en proef de kaas wanneer u denkt dat hij naar uw gading is.
- Als u gedaan hebt of als u een pauze wilt inlassen tijdens de maaltijd, kunt u de pannetjes op het uit gehard glas bestaande benedenniveau plaatsen.

Gebruik van de grillsteen:

- Vet de grillsteen lichtjes in na het voorverwarmen, net voor u de voedingsmiddelen begint te koken.
- Strooi overvloedig zout op de grillsteen voor u uw voedingsmiddelen erop legt (niet verplicht),
- Leg uw voedingsmiddelen op de grillsteen en draai ze om als de helft van de baktijd verstreken is.
- Aarzel niet om tijdens de maaltijd met een metalen krabber de grillsteen schoon te krabben, om de voedselresten die zijn blijven kleven aan de grillsteen te verwijderen. Vet de grillsteen opnieuw lichtjes in en bestrooi deze opnieuw met zout.

ONDERHOUD

Trek altijd de stekker uit en laat het apparaat volledig afkoelen voor u het reinigt.

- **Grillsteen** : Krab de grillsteen schoon met behulp van de metalen krabber, om zoveel mogelijk resten te verwijderen. Reinig het oppervlak van de grillsteen met een spons en warm water zonder afwasmiddel. Laat de grillsteen weken indien nodig. U kunt gebruik maken van staalwol of schoonmaakwatten, maar hierdoor kan wel het blinkende aspect van de grillsteen verloren gaan (dit heeft geen gevolgen voor de toekomstige werking). Droog de grillsteen goed af voor u deze op het apparaat plaatst met het oog op de bewaring ervan (zo voorkomt u condensatie- of oxidatieverschijnselen).

- **Raclettepannetjes**: Reinig deze onderdelen met een niet-schurende spons, warm water en afwasmiddel, en spoel ze af. Schrob ze niet af met metalen voorwerpen of schuurmiddelen (risico op beschadiging van de antiaanbaklaag).

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

- **Handgrepen in gevernist hout**: een lichte reiniging met een spons volstaat. Nadien goed afdrogen met een droge doek.

- **Grillsteenondersteuning en metalen plaat**: reinigen met een vochtige spons en een beetje reinigingsmiddel, afspoelen met de vochtige spons en nadien goed afdrogen met een droge doek.

- **Glazen plateau voor het plaatsen van de pannetjes**: maak indien nodig de plateau los en reinig deze zoals een glas (mag ook in de afwasmachine)

- **Weerstand**: moet in principe niet gereinigd worden. Gebruik indien nodig eventueel een stijve borstel.

Opgelet

**Laat geen water stromen op de elektrische onderdelen.
Dompel het apparaat nooit onder in water.**

ALGEMENE VOORWAARDEN WAARBORG

Uw apparaat heeft een waarborg van 2 jaar.

Om gratis gebruik te maken van één jaar bijkomende waarborg, kunt u zich inschrijven op de internet-site van LAGRANGE (www.lagrange.fr).

De waarborg geldt voor vervangonderdelen en werkuren en dekt de fabricagefouten.

Vallen niet onder de waarborg: schade tengevolge van foutief gebruik of niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing, vallen van het product en breken van het glazuur.

DEZE WAARBORG GELDT ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK EN IN GEEN GEVAL VOOR PROFESSIONEEL GEBRUIK

De wettelijke waarborg die de verkoper verschuldigd is sluit niet de wettelijke waarborg uit die de Fabrikant verschuldigd is volgens de artikels 1641 en volgende van het Franse Burgerlijk Wetboek.

Bij defect of slechte werking, contact opnemen met de verkoper. In geval van technisch defect binnen de 8 dagen na de aankoop, wordt het apparaat vervangen. Na deze termijn wordt het gerepareerd door de Dienst Na Verkoop van LAGRANGE.

TIPS EN RECEPTEN

OPGELET: Breng nooit voedingsmiddelen in aanraking met de grillsteen die te zuur zijn, zoals producten met veel azijn, mosterd, augurken, pickles enz....

RACLETTES

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).

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 snuifje 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).

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.

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.

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.....

DE RACLETTE 4 JAARGETIJDEN (Voor 6 personen)

Ingrediënten: 1,2 kg raclettekaas – Gevarieerde vleeswaren: vlees uit Graubünden, rauwe of gekookte ham, worst...- Groene sla – Kwarteleieren – Kleine stukjes gerookt spek.

Laat de aardappelen gestoomd of in water koken zonder de schil te verwijderen. Snijd ze door in de helft en houd. Laat de kaas smelten in de pannetjes en voeg eventueel de stukjes gerookt spek toe.

Varieer de groentegarnituur in functie van de jaargetijden:

* **Lente:** aspergekoppen, cherrytomaten, wortels, rapen, aardappelen...

* **Zomer:** bleekselderij, gegrilde paprika's, basilicumblaadjes, stukjes ananas, courgettes, bloemkool...

* **Herfst:** mini-maïskolfjes, walnoten, hazelnoten, druiven, stukjes kastanje, artisjokkenhart, gerookt spek en kleine uitjes.

* **Winter:** gehaktballen, stukjes kalfsgebraad of worst....

DE RACLETTE MET DRIE KAZEN (Voor 6 personen)

Ingrediënten: 6 geitencrottins – 300 g comtékaas – 300 g gouda 1 gedroogde eendenfilet – 4 schijfjes gerookt spek 1 tros druiven – 8 morilles – 4 eetlepels pijnappelzaadjes – 4 eetlepels rozijnen, 4 gepelde noten, 2 eetlepels olijfolie, zout, peper.

Snijd het gerookte spek en de eendenfilet in schijfjes. Leg ze op een schotel en besprenkel ze met een lepel olie.

Leg de gedroogde vruchten, de (op voorhand gewassen) druiven en de morilles op een schotel. Snijd de crottins doormidden en maak ze aan met olie. Snijd de gouda en de comtékaas in plakjes. Leg ze op een dienblad.

Presenteer alle ingrediënten op de tafel. Elke genodigde laat de kazen smelten in de pannetjes en voegt de groentegarnituur naar keuze toe.

APPELRACLETTE (Voor 6 personen)

Ingrediënten: 1,2 kg in dunne schijfjes gesneden raclettekaas, 10 "renet-" of "Canada-" appels.

Snijd de appels in schijfjes en verwijder het klokhuis met de pitten. Laat ze vervolgens goudgeel bakken in een pan met een beetje vet.

Leg 2 of 3 schijfjes appel in de pannetjes en voeg een schijfje kaas toe. Laat de kaas smelten. U kunt een beetje kaneel toevoegen. En proeven maar...

BAKKEN OP DE STEENGRILL

Tips en recepten

Bakken op een steengrill sluit perfect aan op de huidige tendens van een lichte, dieetgerichte, gezonde en natuurlijke keuken, omdat bij deze kookwijze de smaakqualiteiten en de vitamines van de voedingsmiddelen intact gehouden worden. De grillsteen verzamelt de calorieën en geeft ze langzaam en op uniforme wijze vrij tijdens het koken.

Voor de "steengrill-soirée" gebruiken we de volgende ingrediënten:

Vlees: (liefst met zo weinig mogelijk vet)

Rundsvlees: filets en steaks. Kalfsvlees: lapjes, filets. Gevogelte: lapjes, filets, dunne plakjes kip of kalkoen, plakjes wild of eendenfilet. Varkensvlees: filets, gebrad, koteletten, gerookte varkenshaas.

Vis: alle vissoorten in filets of schijfjes (bv.: zalm).

Schelp- en schaaldieren: Noorse zee kreeft, rivierkreeft, jakobsschelpen, bonte kamschelpen, gamba's enz....

Groenten: champignons in dunne plakjes, uien in schijfjes, courgettes in dunne schijfjes, groene of rode paprika's voor de smaak en het mooie uitzicht, kleine tomaatjes doormidden gesneden enz....

Smaakmakers: sauzen, mayonaise, citroen, harissa, fijngehakte peterselie met knoflook, knoflook, curry, Provençaalse kruiden enz....

Fruit: bananen, appels, peren enz....

Bereiding van vlees en vis:

Vlees: snijd het vlees in dunne lapjes met een dikte van 0,5 à 1 cm en een breedte van 2 à 4 cm.

Vis: snijd de filets in repen van 2 à 4 cm breed. U kunt ook mini-brochettes klaarmaken op houten stokjes. Snijd het vlees of de vis hiervoor in blokjes van 1,5 cm.

Geheim van de chef :

Omdat de groenten trager bakken dan het vlees, legt u best eerst alle groenten op de grillsteen om ze te laten bakken. Als het bakken van de groenten gevorderd is, brengt u ze samen in een hoekje om plaats te voorzien voor het vlees.

Nog één tip voor deze gezellige maaltijd: beleef er plezier aan en laat uw verbeelding te vrije loop om nieuwe recepten uit te vinden. Op de volgende pagina's vindt u enkele ideeën voor originele recepten.

Dit apparaat is in geen geval ontworpen ter vervanging van een elektrische grill of een houtskoolgrill. Gebruik uw apparaat dan ook niet om zeer dikke stukken vlees of een ganse grote vis in te braden.

Recepten (voor 6 personen)

- ACAPULCO steengrill -

1 kg biefstuk - 2 à 3 eetlepels olie - 500 g bacon - curry, zout, peper - 1 rode paprika - 2 knoflookteentjes - 1 groene paprika
Snijd het vlees in kleine plakjes van 2 à 4 cm en van 0,5 à 1,5 cm dik. Snijd de paprika's en de bacon in dunne plakjes.

Stamp het knoflook fijn met het zout, de peper en de curry en voeg olie toe. Voeg dit mengsel toe aan het vlees in een schaal. Laat eerst de groenten en daarna het vlees bakken.

- NIÇOISE steengrill -

1,2 kg in plakjes gesneden kalfsfilet - 2 courgettes - 2 tomaten - 2 aubergines - zout, peper, paprikapoeder - 1/2 paprika - 2 grote in plakjes gesneden uien - 3 eetlepels olijfolie.

Meng de plakjes kalfsvlees in een schaal met olijfolie en groenten. Voeg zout, peper en paprikapoeder toe en roer om. In kleine porties bakken.

- BOURGONDISCHE steengrill -

250 g kalfsniertjes - 250 g kalfslende - 250 g lapjes ossenhaas - 250 g kalfslever - 250 g varkenslever - zout, peper, sjalottenazijn - 1/4 liter gevogeltebouillon - rode wijn en 5 kruidnageltjes.

Snijd de verschillende vleessoorten in plakjes, meng ze in een schaal en voeg zout, peper en sjalottenazijn toe. Meng in een andere kom de gevogeltebouillon met 25 cl wijn en de kruidnagel (laat dit mengsel ongeveer 30 min. rusten opdat de kruidnagel zijn parfum afgeeft). Laat het vlees bakken. Giet met een lepeltje de bouillon over het vlees net voor het opdienen.

- EXOTISCHE steengrill -

400 g zeeduivel - 1 blik ananas in stukjes - 400 g tong - 4 kiwi's - 2 groene citroenen - 1/2 glas rumlikeur.

Meng in een schaal de visplakjes met het in blokjes gesneden fruit. Voeg het citroensap en de rum toe. Laat het mengsel gedurende 30 min. weken. In kleine porties bakken.

- MAÏS steengrill -

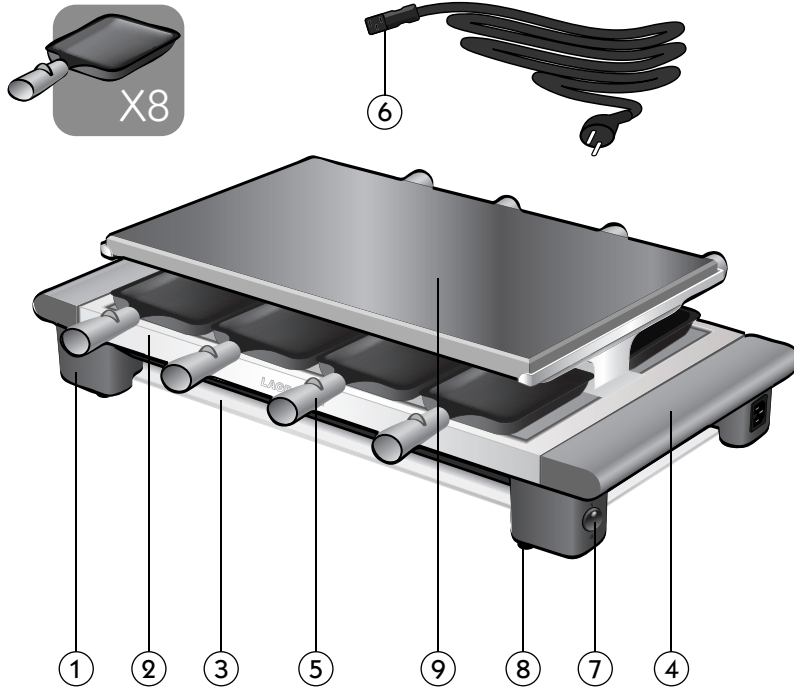
900 g lamsribstuk - 1 klein blik maïs - 2 kalkoenslapjes - 1 klein blik ananas in stukjes.

4 tomaten - zout, peper, plantaardige olie, paprikapoeder
Snijd het lamsribstuk, de kalkoenslapjes en de tomaten in plakjes. Meng deze ingrediënten in een schaal met maïs en ananas. Kruid het geheel met zout, peper, paprikapoeder en 2 à 3 eetlepels olie. In kleine porties bakken.

- NOORSE steengrill -

350 g verse zalm - 2 potten nepkaviaar - 350 g zachte geroekte haring - fijngehakte peterselie - 350 g tong - 2 kleine glaasjes vodka.

Snijd de vissoorten in dunne plakjes, en meng ze in een schaal met de nepkaviaar en de fijngehakte peterselie. Besprenkel dit mengsel met de vodka en laat het 30 min. weken. Laat de kleine stukjes vis bakken op de steengrill. Opdienen met geroosterde toast met verse gezouten boter.



- GERÄTEBESCHREIBUNG -

1. **Thermoplastfüße**
2. **Grundplatte aus rostfreiem Stahl**
3. **Abnehmbare Hartglasplatte zum Abstellen der Pfännchen**
4. **Griffe aus lackiertem Holz**
5. **8 raclet-Pfännchen mit Antihafbeschichtung**
6. **Abziehbare Geräteschnur**
7. **Ein/Aus-Schalter mit Leuchtanzeige**
8. **Rutschfeste Unterlagen**
9. **Natursteinplatte**

ÉLÉGANCE®
Ref: 399 001

SICHERHEITSHINWEISE

Die nachstehende Bedienungsanweisung aufmerksam lesen und zum späteren Einsehen aufbewahren.

- Geräteschnur stets vollständig abwickeln
- Stecker der Geräteschnur an eine geerdete Steckdose 10/16 A anschließen
- Falls Sie eine Verlängerungsschnur benötigen, unbedingt ein geerdetes Modell mit einem Drahtquerschnitt von 0.75 mm² benutzen
- Alle nötigen Vorkehrungen treffen, damit niemand über die Geräte- oder Verlängerungsschnur stolpern kann
- Das Gerät nie in Wasser eintauchen
- Personen (einschl. Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder aufgrund mangelnder Erfahrung oder Kenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät in aller Sicherheit zu bedienen, dürfen das Gerät auf keinen Fall ohne Überwachung oder Anleitung durch einen Verantwortlichen benutzen.
- Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen
- Es empfiehlt sich, das Gerät an eine Anlage mit einer Reststromdifferentialvorrichtung für einen Auslösestrom bis zu 30MA anzuschließen
- Diese Geräte sind nicht für einen Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem vorgesehen
- Die zugänglichen Geräteflächen können im Betrieb sehr heiß werden.
- Das Gerät zum Bewegen nur an seinen Griffen halten.

- Vor jeder Reinigung den Stecker ziehen und das Gerät vollkommen abkühlen lassen
- Für Ihre Sicherheit empfehlen wir Ihnen, Ihr Gerät nie an einer witterungs- oder feuchtigkeitgefährdeten Stelle aufzubewahren.
- Das Gerät nie als Heizung benutzen.
- Während des Betriebs auf keinen Fall die Metallteile oder den Stein berühren, da sie sehr heiß werden.

GEMEINSAME

- Thermoplastfüße
- Grundplatte aus rostfreiem Stahl
- Abnehmbare Hartglasplatte zum Abstellen der Pfännchen
- Griffe aus lackiertem Holz
- 8 antihaftbeschichtete Pfännchen
- Natursteinplatte
- Abziehbare Geräteschnur
- Ein/Aus-Schalter mit Leuchtanzeige
- Rutschfeste Unterlagen
- 230V 50Hz 1000W

NETZKABEL

Vor jedem Gebrauch muss das Netzkabel genau untersucht werden. Sollte es beschädigt sein, darf das Gerät nicht benutzt werden. Bei dem Kabel handelt es sich um ein HO5RR-F 3 x 0.75 mm² mit Hochtemperaturstecker. Bei Bedarf ist es ausschließlich gegen ein Kabel gleicher Definition auszutauschen.

Diese Geräte entsprechen den Richtlinien 2006/95/CE, 2004/108/EWG, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE, CE 1935/2004.

Umweltschutz – RICHTLINIE 2002/96/CE

Zur Erhaltung unserer Umwelt und unserer Gesundheit müssen bei der Entsorgung von Elektrogeräten sehr genaue Regeln beachtet werden, wobei die Mitwirkung eines jeden von uns nötig ist – ob Lieferant oder Kunde. Deshalb darf ihr Gerät – wie das Symbol auf dem Geräteschild anzeigt – auf keinen Fall in eine öffentliche oder private Mülltonne für Hausmüll entsorgt werden.

Zum Entsorgen muss Ihr Gerät entweder zu Ihrem Händler zurück gebracht oder an einem Sammelort für Müllsortierung abgegeben werden, um recycelt und für andere Anwendungen wieder verwendet zu werden.



INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

Erstmalige Benutzung

- Beim Auspacken Ihres Geräts sorgfältig alle Transportsicherungen entfernen.
 - Wir empfehlen Ihnen, die Aluminiumplatte und die Pfännchen vor der erstmaligen Benutzung zu reinigen.
- Ein neues Gerät kann bei der ersten Benutzung etwas rauchen.

Inbetriebnahme

- Das Gerät auf eine ebene Fläche stellen,
- Geräteschnur vollkommen abwickeln.
- Das Gerät an den Strom anschließen, einschalten, die Kontrolllampe leuchtet.
- Für eine Benutzung als Raclette das Gerät 15 Minuten aufheizen lassen, für eine Benutzung der Steinrund 30 Minuten vorheizen lassen.

Benutzung als Raclette:

- Käse in die Raclette-Pfännchen geben
- Pfännchen in das Gerät einsetzen. Darauf achten, dass der Käse nicht zu dick geschnitten ist, damit er den Heizwiderstand nicht berührt
- Wenn Ihnen der Käse mundgerecht erscheint, das Pfännchen entnehmen und den Käse verspeisen.
- Wenn Sie mit dem Essen fertig sind oder im Laufe der Mahlzeit eine Pause machen wollen, können Sie die Pfännchen eine Etage tiefer auf der Hartglasplatte abstellen.

Benutzung der Steinplatte:

- Steinplatte nach dem Vorheizen und kurz vor dem Garen der Lebensmittel leicht einfetten.
- Vor Auflegen der Lebensmittel die Platte großzügig salzen (wahlweise),
- Lebensmittel auf den Stein legen und nach der halben Garzeit drehen,
- Im Laufe der Mahlzeit können Sie die festgebackenen Lebensmittellrückstände mit einem Metallschaber von der Steinplatte kratzen, danach wieder leicht einfetten und salzen..

PFLEGE

Vor dem Reinigen stets den Stecker ziehen und das Gerät vollkommen abkühlen lassen.

• Stein : Steinplatte mit einem Metallschaber abkratzen, um möglichst alle Rückstände zu entfernen. Steinfläche mit einem Schwamm und warmem Wasser ohne Spülmittel reinigen. Falls nötig, den Stein einweichen. Ein Stahlwolle- oder Scheuerschwamm darf benutzt werden, kann jedoch zum Verlust des glänzenden Aussehens der Steinplatte führen (ohne dass der Betrieb beeinträchtigt wird). Den Stein gut trocknen, bevor die Platte zum Wegräumen in das Gerät eingesetzt wird (dadurch werden Kondensations- und Oxidationserscheinungen vermieden).

• Raclette-Pfännchen : mit einem scheuerfreien Schwamm, warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Klarspülen. Nicht mit Metallteilen oder Scheuermittel bearbeiten (Beschädigung der Antihafbeschichtung).

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

• Holzgriffe: kurz mit dem feuchten Schwamm abwischen und mit einem trockenen Tuch gut abtrocknen.

• Steinplattenträger und Metallplatte: mit einem feuchten Schwamm und etwas Spülmittel reinigen, mit dem feuchten Schwamm abwischen und anschließend mit einem trockenen Tuch gut abtrocknen.

• Glasplatte zum Abstellen der Pfännchen: falls nötig, die Glasplatte lösen und wie ein Glas reinigen (spülmaschinenfest)

• Heizwiderstand: grundsätzlich nicht reinigen. Falls notwendig, eventuell eine harte Bürste benutzen.

Achtung

**Kein Wasser auf die elektrischen Teile bringen.
Das Gerät niemals in Wasser eintauchen.**

ALLGEMEINE GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie für ihr Gerät beträgt 2 Jahre.

Ein weiteres Jahr Garantie erhalten sie kostenlos, wenn sie sich in unsere Website (www.lagrange.fr) eintragen.

Die Garantie umfasst Ersatzteile und Arbeitslohn und deckt alle Fertigungsmängel ab.

Ausgenommen von der Garantie sind: Beschädigungen durch unsachgemäße Benutzung, Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung und Sturz des Gerätes sowie Beschädigungen des Emails.

DIESE GARANTIE GILT NUR FÜR EINE HAUSHALTMÄSSIGE BENUTZUNG UND NICHT FÜR DEN PROFESSIONELLEN EINSATZ.

Die vom Händler geschuldete gesetzliche Garantie schließt in keiner Weise die vom Hersteller zu leistende gesetzliche Garantie für Fertigungsmängel gem. Artikel 1641 ff. des französische Bürgerlichen Gesetzbuchs aus.

Wenden sie sich bei einer Störung bitte an ihren Händler. Tritt innerhalb von 8 Tagen nach dem Kauf ein technischer Defekt auf, wird das Gerät ersetzt. Nach Ablauf dieser Frist werden die Geräte vom Kundendienst LAGRANGE repariert.

TIPS UND REZEPTE

ACHTUNG: keine zu sauren Lebensmittel wie essighaltige Speisen, Senf, saure Gurken, Pickles usw. auf die Steinplatte geben.

RACLETTE

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 Essizwiebeln, Gewürzgurken).

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 Essizwiebeln; Gewürzgurken).

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 fraiche 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.

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.

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.

RACLETTE 4 JAHRESZEITEN (Für 6 Personen)

Zutaten: 1,2 kg Raclette-Käse – gemischte Wurstwaren: Bündner Fleisch, roher oder gekochter Schinken, Wurst... grüner Salat – Wachteleier – kleine Würfel Frühstücksspeck. Kartoffeln mit der Schale in Dampf oder Wasser garen. Käse in den Pfännchen schmelzen lassen und nach Geschmack Speckwürfel zufügen.

Die Beilagen lassen sich je nach Jahreszeit variieren:

* **Frühjahr:** Spargelspitzen, Kirschtomaten, Karotten, Kohlrabi, Kartoffeln...

* **Sommer:** Stangensellerie, gegrillte Paprikaschoten, Basilikumblätter, Ananasstücke, Zucchini, Blumenkohl...

* **Herbst:** Maiskölbchen, Walnüsse, Haselnüsse, Trauben, Esskastanien, Artischockenherzen, Frühstücksspeck und kleine Zwiebelchen.

* **Winter:** Hackfleischkugeln, gebratene Kalbfleischstücken oder Gekrösewurst....

DREI-KÄSE-RACLETTE (Für 6 Personen)

Zutaten: 6 kleine Ziegenkäse (Crottins) – 300 g Comté-Käse – 300 g Gouda – 1 getrocknetes Entenbrust – 4 Scheiben Frühstücksspeck – Weintrauben – 8 Morcheln – 4 Esslöffel Pinienkerne – 4 Esslöffel Rosinen, 4 Esslöffel Walnusskerne, 2 Esslöffel Olivenöl, Salz, Pfeffer.

Frühstücksspeck und Entenbrust in Scheiben auf einer Platte anrichten und mit einem Löffel Öl beträufeln.

Nüsse, Rosinen, (gewaschene) Trauben und Morcheln in ein anderes Gefäß geben. Ziegenkäse halbieren und ölen. Gouda und Comté-Käse in Lamellen schneiden und auf einer Platte anrichten.

Alle Zutaten auf den Tisch stellen. Die Gäste lassen Käse in den Raclette-Pfännchen schmelzen und garnieren ihn mit Beilagen ihrer Wahl.

APFEL-RACLETTE (Für 6 Personen)

Zutaten: 1,2 kg Raclette-Käse in dünnen Scheiben; 10 Äpfel der Sorte « Reinette » oder « Canada ».

Strunk aus den Äpfeln höhlen und die Äpfel in Scheiben schneiden. Apfelscheiben in einer Pfanne mit etwas Fett bräunen lassen.

2 bis 3 Apfelscheiben in die Pfännchen geben und mit einer Käsescheibe bedecken. Schmelzen lassen und je nach Geschmack mit etwas Zimt bestreuen. Guten Appetit...

GAREN AUF DER STEINPLATTE

Tips und Rezepte

Das Garen auf der Steinplatte entspricht in vollem Maße dem heutigen Trend zu einer leichten und diätmäßigen, gesunden und natürlichen Küche, denn die Geschmackseigenschaften und Vitamine der Lebensmittel bleiben dabei voll erhalten. Der Stein nimmt die Kalorien auf und verteilt sie beim Garen wieder langsam und gleichmäßig zurück.

Die Zutaten für den "Steinabend" sind:

Fleisch: (vorzugsweise möglichst mager)

Rind: Filet und Steak. Kalb: Schnitzel, Filet. Geflügel: Schnitzel, Filet, Hähnchen- oder Putenklein, Entenflügel oder -filet. Schwein: Filet, Braten, Kotelett, Bacon.

Fisch: Alle Arten Fischfilet oder Fisch in Scheiben (z.B.: Lachs) Meeresfrüchte: Languste, Krebs, Jakobsmuscheln, Gambas, usw....

Gemüse: Pilze in dünnen Lamellen, Zwiebeln in Scheiben, Zucchini in dünnen Scheiben, grüne oder rote Paprikaschoten für den Zungen- und Augenschmaus, kleine halbierte Tomaten usw.

Beilagen: Saucen, Mayonnaise, Zitrone, Harissa, Persillade, Knoblauch, Curry, Provenzalische Kräuter usw.

Obst: Bananen, Äpfel, Birnen usw.

Vorbereitung von Fleisch und Fisch:

Fleisch: in 0,5 bis 1 cm dicke und 2 bis 4 cm breite Streifen schneiden.

Fisch: Filet in 2 bis 4 cm breite Streifen schneiden. Sie können auch Minispieße zubereiten. Die in 1,5 cm Größe geschnittene Fleisch- oder Fischwürfel auf Holzspießen garnieren.

Tips des Küchenchefs:

Da das Gemüse langsamer gart als das Fleisch, alles Gemüse bereits auf die Steinplatte legen. Nach einiger Garzeit das Gemüse zur Seite schieben, um für das Fleisch Platz zu machen.

Einzige Devise für eine gesellige Mahlzeit: amüsieren Sie sich und lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf, indem Sie neue Rezepte erfinden. Auf den folgenden Seiten finden Sie ein paar originelle Rezeptvorschläge.

Das Gerät ist jedoch auf keinen Fall als Elektro- oder Holzkohlengrill zu benutzen. Versuche sie also nicht, auf Ihrem Gerät sehr große Fleischstücke oder einen großen ganzen Fisch zu garen.

Rezepte (für 6 Personen)

- ACAPULCO -

1 kg Rumsteak - 2 bis 3 Esslöffel Öl - 500 g Bacon - Curry, Salz, Pfeffer - 1 rote Paprikaschote - 2 Knoblauchzehen - 1 grüne Paprikaschote

Fleisch in kleine 0,5 bis 1,5 cm dicke Streifen von 2 bis 4 cm schneiden. Paprikaschoten und Bacon in feine Lamellen schneiden. Knoblauchzehe mit Salz, Pfeffer, Curry und dem Öl zerdrücken und in einer Schüssel mit dem Fleisch mischen. Zuerst das Gemüse und dann das Fleisch garen.

- NIÇOISE -

1,2 kg in feine Streifen geschnittenes Kalbsfilet - 2 Zucchini 2 Tomaten - 2 Auberginen - Salz, Pfeffer, Paprika 1/2 Paprikaschote - 2 große fein geschnittene Zwiebeln 3 Esslöffel Olivenöl.

Kalbfilet in einer Schüssel mit dem Olivenöl und Gemüse vermischen. Salz, Pfeffer und Paprikapulver hinzufügen und umrühren. In kleinen Portionen garen.

- BOURGUIGNONNE -

250 g Kalbsnieren - 250 g Kalbsleber - 250 g Faux-Filet vom Rind - 250 g Kalbsleber - 250 g Schweinsleber - Salz, Pfeffer, Schalottenessig - 1/4 Geflügelbouillon - Rotwein und 5 Nelken.

Alle Fleischsorten in Streifen schneiden und in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und dem Schalottenessig mischen. Geflügelbouillon, 25 cl Wein und die Nelken in ein anderes Gefäß geben (mindestens 30 Minuten ziehen lassen, damit sich der Nelkengeschmack ausbreiten kann). Das Fleisch garen und kurz vorm Verspeisen mit einem kleinen Löffel Bouillon beträufeln.

- EXOTISCH -

400 g Seeteufel - 1 Dose Ananasstücke - 400 g Scholle - 4 Kiwis - 2 Limetten - 1/2 Glas Rum.

In Streifen zerteilten Fisch in einer Schüssel mit den Obstwürfeln vermischen. Limettensaft und Rum hinzufügen. 30 Minuten ziehen lassen. In kleinen Portionen garen.

- MIT MAIS -

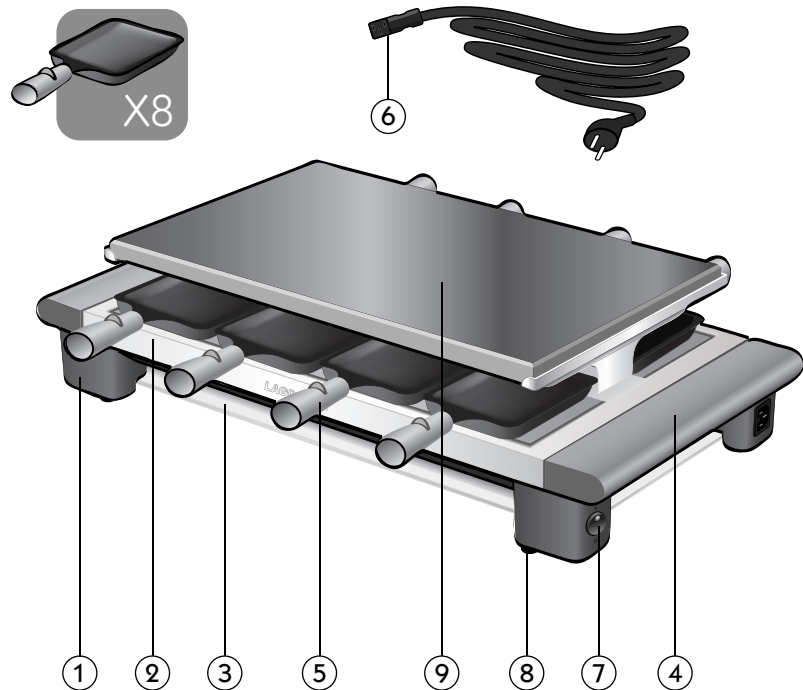
*900 g Lammrücken – 1 kleine Dose Mais – 2 Putenschnitzel
1 kleine Dose Ananas in Stücken – 4 Tomaten - Salz, Pfeffer,
Pflanzenöl, Paprika.*

Lammfleisch, Putenschnitzel und die Tomaten in Streifen schneiden. Alles mit Mais und Ananas in einer Schüssel mischen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und 2 bis 3 Esslöffel würzen. In kleinen Portionen garen.

- NORWEGISCH -

*350 g frischer Lachs - 2 Gläschen Kaviarersatz - 350 g milder
geräucherter Hering - gehackte Petersilie - 350 g Scholle
2 kleine Gläschen Wodka.*

Fisch in feine Streifen schneiden und in einer Schüssel mit dem Kaviarersatz und der gehackten Petersilie mischen. Mit Wodka begießen und 30 Minuten ziehen lassen. Die kleinen Fischstreifen auf der Steinplatte garen. Dazu gegrillte Toastscheiben mit



- DESCRIZIONE DELL'APARECCHIO -

1. **Piedi in termoplastica**
2. **Piastra inox**
3. **Vassoio amovibile portapadelle, in vetro temprato**
4. **Impugnatura di legno verniciato**
5. **8 padelline de raclette con rivestimento antiaderente**
6. **Cordone amovibile**
7. **Interruttore on/off con spia luminosa**
8. **Pattini antisdrucciolevoli**
9. **Pietra di cottura naturale**

ÉLÉGANCE®
Ref: 399 001

NORME DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni e conservarle in modo da poterle consultare ulteriormente.

- Svolgere sempre completamente il cordone.
- Collegare la spina del cordone a una presa 10/16 A munita di un contatto per la terra.
- Se occorre utilizzare una prolunga, usare imperativamente un modello munito di presa di terra e di fili con sezione uguale o superiore a 0.75 mm².
- Usare tutte le precauzioni necessarie per evitare che una persona non metta i piedi nel cordone o nella prolunga.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.
- 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.
- Si raccomanda di sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Si consiglia di collegare l'apparecchio ad un impianto munito di un dispositivo con corrente differenziale residua che ha una corrente di scatto che non ecceda 30Ma.
- Questi apparecchi non sono destinati ad essere messi in funzione tramite un timer esterno o un dispositivo di comando remoto separato.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Utilizzare unicamente le impugnature per manipolare il

prodotto.

- Prima di qualsiasi operazione di pulizia, scollegare e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.
- Per la vostra sicurezza, raccomandiamo di non lasciar mai l'apparecchio in un posto esposto alle intemperie e all'umidità.
- Non utilizzare mai l'apparecchio come riscaldamento ausiliario.
- Non toccare le parti metalliche o la pietra durante il funzionamento perché sono molto calde.

CARATTERISTICHE

- Piedi in termoplastica
- Piastra inox
- Assoio amovibile portapadelle, in vetro temprato
- Impugnatura di legno verniciato
- 8 padelline con rivestimento antiaderente
- Pietra di cottura naturale
- Cordone amovibile
- Interruttore on/off con spia luminosa
- Pattini antisdrucchiolevoli
- 230V 50Hz 1000W

CORDONE

E' necessario controllare attentamente il cavo di alimentazione prima di ogni utilizzo. Se il cavo dovesse risultare danneggiato, l'apparecchio non deve essere usato. Il cavo in dotazione è di tipo HO5RR-F 3 x 0.75 mm² con una

presa alta temperatura. In caso di bisogno, sostituire soltanto con un cavo dello stesso tipo.

Questi apparecchi sono conformi alle Direttive 2006/95/CE, 2004/108/CEE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE, CE 1935/2004.

Protezione dell'ambiente – DIRETTIVA 2002/96/CE

Al fine di preservare l'ambiente naturale e la nostra salute, l'eliminazione degli apparecchi elettrici al termine della loro vita deve essere effettuata seguendo delle regole ben precise; essa richiede l'impegno di ciascuno, sia del fornitore che dell'utilizzatore..

Per questo motivo, come è indicato dal simbolo apposto sulla targhetta indicatrice, tale materiale non deve essere mai gettato in una pattumiera pubblica o privata destinata alle immondizie.

Al momento della sua eliminazione, l'apparecchio deve essere riportato al vostro venditore oppure lasciato in un punto di raccolta dove viene effettuata una scelta selettiva dei rifiuti che possono essere riciclati e riutilizzati per altri impieghi.



MESSA IN FUNZIONE ED UTILIZZAZIONE

Prima utilizzazione

- Aprendo l'imballaggio dell'apparecchio, fare attenzione a togliere accuratamente il materiale protettivo e di riempimento.
- Si consiglia di pulire la pietra di cottura, e le padelline prima della prima utilizzazione.

Alla prima messa in funzione di un apparecchio nuovo di fabbrica è possibile si verifichi per breve tempo una leggera emissione di fumo.

Messa in funzione

- Mettere l'apparecchio su una superficie piana.
- Svolgere completamente il cordone.
- Collegare l'apparecchio ad una presa di corrente, premere sull'interruttore, la spia si accende.
- Preriscaldare l'apparecchio per 15 minuti in posizione raclette e circa 30 minuti per la pietra.

Utilizzazione funzione raclette:

- Mettere il formaggio nelle padelle da Raclette.
- Mettere le padelle nell'apparecchio. Accertatevi che il formaggio non sia troppo spesso affinché non venga a contatto con la resistenza.
- Toglierele per assaggiare quando la cottura del formaggio è di vostro gradimento.
- Quando avete finito o quando desiderate fare una pausa durante il pasto, potete riporre le vostre padelle sul piano inferiore in vetro temprato.

Utilizzazione della pietra di cottura:

- Ungere leggermente la pietra dopo il preriscaldamento, proprio prima d'iniziare la cottura degli alimenti.
- Salare generosamente la pietra prima di deporre gli alimenti (facoltativo).
- Mettere gli alimenti sulla pietra, a metà cottura girateli.
- A metà pasto, non esitare a raschiare la pietra grazie ad un raschietto metallico per togliere i residui d'alimenti rimasti incollati sulla pietra. Ungere di nuovo leggermente e risalare.

MANUTENZIONE

Scollegare sempre l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo.

- **Pietra:** Raschiare la pietra con un raschietto metallico per togliere una quantità massima di residui. Pulire la superficie della pietra con una spugna e dell'acqua calda senza detergente. Se necessario, immergere la pietra. L'uso di una paglietta di ferro o di un panno abrasivo è possibile ma può far perdere l'aspetto lucido della pietra (nessuna incidenza sul funzionamento successivo). Asciugare bene la pietra prima di sistemarla sull'apparecchio e di prima di rimetterlo a posto (per evitare i fenomeni di condensazione e di ossidazione).

- **Padelle da raclette:** pulirle con una spugna non abrasiva, acqua calda e liquido per stoviglie. Sciacquare. Non strofinare le padelle con oggetti metallici o con prodotti abrasivi (rischio di deterioramento del rivestimento antiaderente).

Annotazione: potete immergere i tegamini o lavarli in lavastoviglie.

- **Impugnature di legno:** è sufficiente pulire leggermente con una spugna umida poi asciugare bene con un panno asciutto.

- **Supporti pietra e piastra metallica:** pulire con una spugna umida con poco detergente, sciacquare con una spugna umida, poi asciugare con un panno asciutto.

- **Vassoio portapadelle in vetro:** se necessario, rimuovere il vassoio e pulirlo come un vetro (può essere messo nella lavastoviglie)

- **Resistenza:** in linea di massima, non pulirla. Se necessario, utilizzare eventualmente una spazzola a setole dure.

Attenzione

**Non far scorrere acqua sulle parti elettriche.
Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.**

CONDIZIONI GENERALI DI GARANZIA

L'apparecchio è garantito 2 anni.

Per beneficiare gratuitamente di un anno supplementare di garanzia, iscriversi sul sito Internet LAGRANGE (www.lagrange.fr).

La garanzia comprende parti e manodopera e copre i difetti di fabbricazione.

Sono esclusi dalla garanzia i deterioramenti causati dal cattivo uso o dal mancato rispetto delle istruzioni per l'uso, la caduta dell'apparecchio e le scaglie dello smalto.

LA PRESENTE GARANZIA SI APPLICA ALL'USO DOMESTICO, IN NESSUN CASO AGLI USI PROFESSIONALI.

La garanzia legale dovuta dal venditore non esclude assolutamente la garanzia legale dovuta dal Costruttore per difetti o vizi di fabbricazione in conformità gli articoli 1641 e seguenti del Codice Civile Francese.

In caso di guasto o di cattivo funzionamento, rivolgersi al proprio rivenditore.

In caso di difetti tecnici entro gli 8 giorni dalla data d'acquisto, gli apparecchi vengono sostituiti. Trascorso questo periodo, sono riparati dal servizio dopo vendita LAGRANGE.

CONSIGLI E RICETTE

ATTENZIONE: non mettere mai a contatto con la pietra alimenti troppo acidi quali i prodotti a base d'aceto, senape, citriolini sottoaceto, sottoacetij, etc....

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).

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).

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.

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.

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.

LA RACLETTE 4 STAGIONI (Per 6 persone)

Ingredienti: 1,2 Kg di formaggio da raclette – Affettati vari: bresaola, (prosciutto crudo o cotto, salame – Insalata verde Uova di quaglia – Dadi di guanciali affumicato.

Cuocere al vapore le patate o farle bollire, senza togliere la pelle. Far fondere il formaggio nelle padelline mettendovi eventualmente i dadi di guanciaie affumicato.

Variare i contorni secondo le stagioni:

* **Primavera:** punte d'asparago, pomodori ciliegia, carote, rape, patate...

* **Estate:** rami di sedano, peperoni alla griglia, foglie di basilico, pezzi d'ananas, zucchine, cavolfiore...

* **Autunno:** minispiga di granoturco, noci, nocciole, acini d'uva, castagne, cuori di carciofo, guanciale affumicato e cipolline.

* **Inverno:** polpette di carne macinata, pezzi di vitelli arrosto o di salsicciotti di trippa...

LA RACLETTE AI TRE FORMAGGI (Per 6 persone)

Ingredienti: 6 ricottine di capra – 300 g di comté – 300 g di gouda – 1 petto d'anatra secco – 4 fette di pancetta affumicata – 1 grappolo d'uva – 8 spugnone – 4 cucchiari da tavola di pinoli – 4 cucchiari da tavola d'uva secca, 4 cucchiari da tavola di gherigli di noci, 4 cucchiari da tavola d'olio d'oliva, sale, pepe.

Tagliare la pancetta affumicata e il petto d'anatra. Tagliare le ricottine di capra in due, oliarle. Tagliare il gouda e il comté a fette sottili. Disporli su un vassoio.

Portare tutti gli ingredienti a tavola ed ogni commensale fa fondere i formaggi nelle padelline aggiungendo i contorni di sua scelta.

RACLETTE DI MELE (Per 6 persone)

Ingredienti: 1,2 Kg di formaggio da Raclette tagliato a fettine; 10 mele « Reinette » o « Canada ».

Dopo aver tolto la parte centrale che contiene i semi, tagliare le mele a fette. Quindi farle dorare in una padella con un po' di sostanza grassa.

Disporre 2 a 3 fettine de mele nelle padelline poi aggiungere una fetta di formaggio. Lasciar fondere. Si può spolverare un pò di cannella. Degustare...

COTTURA SU PIETRA

Consigli e ricette

La cottura su pietra si colloca perfettamente nella linea attuale costituita da una cucina leggera e dietetica, sana e naturale, perché permette di conservare intatte le qualità gustative e le vitamine degli alimenti. La pietra accumula le calorie e le restituisce lentamente ed uniformemente durante la cottura.

Gli ingredienti per una " serata pietra " sono:

Carne: (preferibilmente le meno grasse)

Manzo: filetto e bistecca. Vitello: scaloppina, filetto. Pollame: scaloppina, filetto, sminuzzato di pollo, di tacchino, aiguillette o filetto d'anatra. Maiale: filetto, arrosto, bracirole, bacon.

Pesce: tutti i pesci in filetto o in trancio (es: salmone).

Crostacei: scampi, gamberi, capesante, pettini, gamberoni, ecc.

Verdura: funghi tagliati sottilmente, cipolle a fette, zucchine a fette sottili, peperoni verdi o rossi per il sapore e il piacere degli occhi, pomodorini tagliati in due, ecc.

Contorni: salse, maionese, limone, harissa, trifolato, aglio, curry, erbe di Provenza, ecc.

Frutta: banane, mele, pere, ecc....

Preparazione della carne e del pesce:

Carne: tagliare la carne a fette sottili da 0,5 a 1 cm di spessore su una larghezza da 2 a 4 cm.

Pesce: tagliare i filetti a strisce da 2 a 4 cm di larghezza. Potete anche preparare dei minispiedini su bacchette di legno, per questo tagliare la carne o il pesce a cubetti di 1,5 cm di lato.

Il segreto dello chef:

La cottura della verdura essendo più lenta rispetto a quella della carne, mettere tutta la verdura da cuocere sulla pietra.

Quando la cottura è a buon punto, raggruppatela in un angolo per far posto alla carne.

Una sola parola d'ordine per questo pranzo conviviale: divertetevi e lasciate libero corso alla vostra fantasia per inventare nuove ricette. Troverete nelle pagine seguenti qualche proposta per ricette originali.

In nessun caso quest'apparecchio è stato concepito per sostituire un grill elettrico o a carbone di legna. Non utilizzare il vostro apparecchio per cuocere pezzi molto grossi di carne o un grosso pesce intero.

Ricette (preparazione per 6 persone)

- La pietra ACAPULCO -

1 kg di scamone - 2 a 3 cucchiari da tavola d'olio - 500 g di bacon - curry, sale, pepe - 1 peperone rosso - 2 spicchi d'aglio - 1 peperone verde.

Tagliare la carne a fette sottili da 2 a 4 cm e da 0,5 a 1,5 cm di spessore. Sminuzzare i peperoni ed il bacon a fette sottili. Tritare l'aglio con il sale, il pepe, il curry ed aggiungere l'olio. Mescolare con la carne in un'insalatiera. Far cuocere prima la verdura, poi la carne.

- La pietra alla NIZZARDA -

1,2 kg di filetto di vitello tagliato a fette - 2 zucchine - 2 pomodori - 2 melanzane - sale, pepe, paprika - 1/2 peperone - 2 grosse cipolle sminuzzate - 3 cucchiari da tavola d'olio d'oliva.

Mescolare in un'insalatiera le fette di vitello con l'olio d'oliva e la verdura. Aggiungere sale, pepe e paprika e mescolare. Cuocere a piccole dosi.

- La pietra BORGOGNONA -

250 g di rognoni di vitello - 250 g di lombata di vitello - 250 g di controfiletto di manzo - 250 g di fegato di vitello - 250 g di fegato di maiale - sale, pepe, aceto allo scalogno - 1/4 di litro

di brodo di pollame - vino rosso e 5 chiodi di garofano.

Tagliare a fette le varie carni, mescolare in un'insalatiera con sale, pepe ed aceto allo scalogno. In un altro recipiente, mescolare il brodo di pollame con 25 cl di vino e i chiodi di garofano (lasciar riposare il tutto almeno 30 min affinché i chiodi di garofano rendano il loro profumo). Far cuocere le carni. Versare il brodo con un piccolo cucchiaino sulla carne proprio prima di passare a tavola.

- La pietra delle ISOLE -

400 g di coda di rospo - 1 scatola d'ananas a pezzi - 400 g di sogliola - 4 kiwi - 2 limoni verdi - 1/2 bicchiere di rum.

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

- La pietra MAIS -

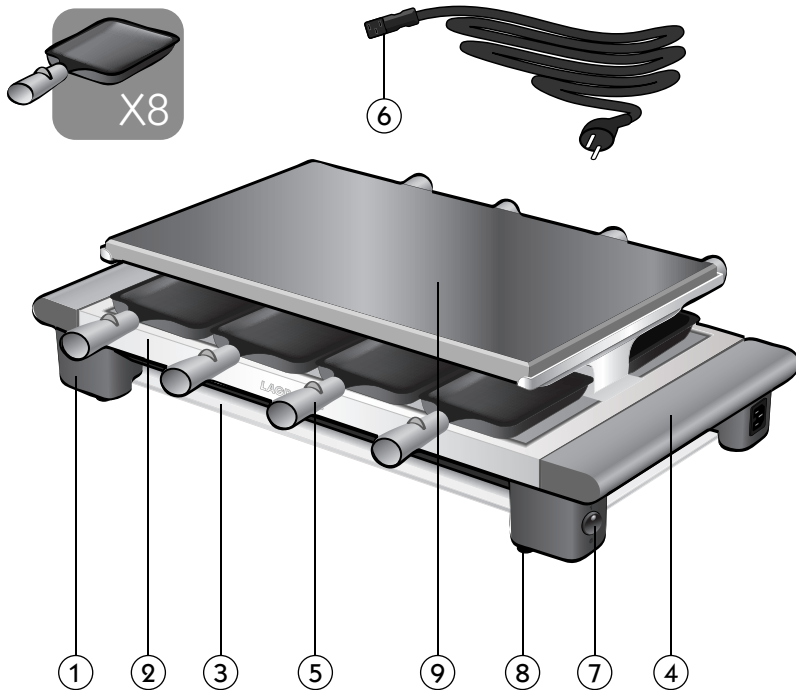
900 g di carré d'agnello - 1 scatola di mais - 2 scaloppine di tacchino - 1 piccola scatola d'ananas a pezzi - 4 pomodori - sale, pepe, olio vegetale, paprika.

Tagliare il carré d'agnello, le scaloppine e i pomodori a fettine. Mescolare il tutto in un'insalatiera con il mais e l'ananas. Condire con sale, pepe, paprika e 2 a 3 cucchiari d'olio. Far cuocere a piccole dosi.

- La pietra NORVEGESE -

350 g di salmone fresco - 2 vasetti d'uova di lompo - 350 g di aringa affumicata dolce - prezzemolo tritato - 350 g di sogliola - 2 bicchierini di vodka.

Tagliare il pesce a fettine sottili e mescolarle in un'insalatiera con le uova di lompo ed il prezzemolo tritato. Cospargere il tutto con vodka e lasciar macerare per 30 min. Far cuocere i vostri piccoli pezzi di pesce sulla pietra. Servire con toast dorati ricoperti di burro fresco salato.



- DESCRIPCIÓN DEL APARATO -

1. **Patas de termoplástico**
2. **Pletina de acero inoxidable**
3. **Bandeja desmontable de vidrio templado para guardar las sartencitas**
4. **Asas de madera barnizada**
5. **8 sartencitas para raclette con revestimiento antiadherente**
6. **Cable desmontable**
7. **Interruptor marcha/parada con piloto luminoso.**
8. **Patas antideslizantes**
9. **Piedra para asar natural**

ÉLÉGANCE®
Ref: 399 001

CONSEJOS DE SEGURIDAD

Leer atentamente el modo de utilización y guardarlo para poder consultarlo posteriormente.

- Desenrollar siempre completamente el cordón.
- Enchufar la toma del cordón en un enchufe 10/16 A 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 mm².
- 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
- Las personas (incluidos los niños) no aptos para utilizar el aparato en total seguridad por sus capacidades físicas, sensorias o mentales, o debido a su falta de experiencia o de conocimientos, no pueden utilizar en ningún caso el aparato sin vigilancia o hacerlo bajo las instrucciones de una persona responsable.
- Conviene vigilar a los niños para cerciorarse de que no juegan con el aparato.
- Se recomienda conectar el aparato a una instalación que tenga un dispositivo de corriente diferencial residual con una corriente de activación que no supere 30 mA.
- Estos aparatos no están destinados a ponerlos en funcionamiento con un minutero exterior o con un sistema de control a distancia separado.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser muy alta cuando el aparato está en funcionamiento.
- Utilizar exclusivamente las asas para manejar el producto.
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza

desenchufar y dejar que el aparato se enfríe completamente

- Por su seguridad recomendamos no dejar nunca el aparato en un lugar expuesto a la intemperie ni a la humedad.
- No utilizar nunca el aparato como un radiador suplementario.
- No tocar las partes metálicas o la piedra durante el funcionamiento puesto que están muy calientes.

CARACTERÍSTICAS

- Patas de termoplástico
- Pletina de acero inoxidable
- Bandeja desmontable de vidrio templado para guardar las sartencitas
- Asas de madera barnizada
- 8 sartencitas con revestimiento antiadherente
- Piedra para asar natural
- Cable desmontabl
- Interruptor marcha/parada con piloto luminoso.
- Patas antideslizantes
- 230V 50Hz 1000W

CORDÓN

Examine atentamente el cable de conexión eléctrica antes de usarlo. Si está dañado, no se podrá utilizar el aparato. El cable utilizado es un HO5RR-F 3 x 0.75 mm² provisto de una toma de alta temperatura. En caso de necesidad, sustituirlo únicamente por un cable con la misma definición.

Estos aparatos cumplen las Directivas 2006/95/CE, 2004/108/CEE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE, CE 1935/2004.

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 y tal como lo indica el símbolo que figura en la placa de características, no debe en ningún caso arrojarse el aparato a un cubo de basura público o privado destinado a basuras domésticas.

Para eliminarlo, el aparato debe llevarse a la tienda o colocarlo en los lugares de recogida realizando una recogida selectiva de los residuos reciclables y reutilizarse para otras aplicaciones.



PUESTA EN FUNCIONAMIENTO Y UTILIZACIÓN

Primera utilización

- Al desembalar el aparato retirar con cuidado todos los elementos de sujeción.
- Recomendamos limpiar la piedra de asar, y las sartencitas antes de utilizarlos por primera vez.

Un aparato nuevo puede desprender un poco de humo cuando se utiliza por primera vez.

Puesta en funcionamiento

- Colocar el aparato sobre una superficie plana.
- Desenrollar totalmente el cordón.
- Enchufar el aparato y accionar el interruptor, se enciende el piloto.
- Deje que el aparato se caliente durante 15 minutos en utilización solo raclette y alrededor de 30 minutos cuando se utiliza la piedra.

Utilización función raclette:

- Colocar el queso en las sartencitas para raclette.
- Colocar las sartencitas en el aparato. Cerciorarse de que el queso no es demasiado grueso para que no entre en contacto con la resistencia.
- Retire y pruebe el queso cuando esté a su gusto.
- Cuando haya terminado o desee hacer una pausa durante la comida, puede colocar sus sartencitas en el nivel inferior de vidrio templado.

Utilización de la piedra para asar:

- Aceitar ligeramente la piedra antes de precalentar y justo antes de empezar a asar los alimentos.
- Echar abundante sal en la piedra antes de empezar a colocar los alimentos (opcional),
- Colocar los alimentos en la piedra y darles la vuelta cuando estén asados por un lado.
- Durante la comida no dude en rascar la piedra con un rascador metálico para retirar los residuos de alimentos que se hayan pegado. Aceitar ligeramente de nuevo y volver a echar sal.

MANTENIMIENTO

Desenchufar siempre y dejar que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.

• **Piedra**: Rascar la piedra con un raspador metálico para retirar el máximo posible de residuos. Limpiar la superficie de la piedra con una esponja y agua caliente sin líquido lavavajillas. Introducir la piedra si es necesario. Es posible utilizar un estropajo metálico o esparto pero la piedra puede perder el aspecto brillante (no tendrá ninguna incidencia sobre el funcionamiento posterior). Secar bien la piedra antes de colocarla en el aparato para guardarlo (evitará la condensación y oxidación).

• **Sartencitas para raclettes**: limpiarlas con una esponja no abrasiva, agua caliente y líquido lavavajillas. Aclarar. No frotar las sartencitas con objetos metálicos o productos abrasivos (se puede deteriorar el revestimiento antiadherente).

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

• **Asas de madera**: una esponja húmeda basta y, después, secar bien con un trapo seco.

• **Soportes de la piedra y de la pletina metálica**: limpiar con una esponja húmeda con un poco de detergente, aclarar con la esponja húmeda, secar a continuación con un trapo seco.

• **Bandeja para guardar las sartencitas de vidrio**: en caso necesario, soltar la bandeja y limpiarla como un vidrio (puede introducirse en el lavavajillas).

• **Resistencia**: en principio, no limpiarla. Si es necesario, utilizar eventualmente un cepillo con pelo duro.

Cuidado

Prestar atención para que no escurra agua en las partes eléctricas.

No introducir nunca el aparato dentro del agua.

CONDICIONES GENERALES DE GARANTÍA

La garantía del aparato es de 2 años.

Para disfrutar gratuitamente de un año adicional de garantía, inscribirse en la página web LAGRANGE (www.lagrange.fr).

La garantía comprende piezas y mano de obra e incluye los defectos de fabricación.

Quedan excluidos de la garantía: los deterioros debidos a una mala utilización o al incumplimiento de las instrucciones del modo de empleo, la caída del producto y las roturas de esmalte.

ESTA GARANTÍA SE APLICA A LOS USOS DOMÉSTICOS, Y EN NINGÚN CASO, A LOS USOS PROFESIONALES.

La garantía legal debida por el vendedor no excluye en absoluto la garantía legal debida por el Fabricante por defectos o vicios de fabricación conforme a los artículos 1641 y siguientes del Código Civil francés.

En caso de avería o mal funcionamiento, consultar con el vendedor.

En caso de defecto técnico ocurrido en los 8 días tras la compra, se cambian los aparatos. Tras este plazo, serán reparados por el Servicio de atención al cliente LAGRANGE.

CONSEJOS Y RECETAS

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

RACLETTES

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,...).

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,...).

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.

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.

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,...

RACLETTE 4 ESTACIONES (Para 6 personas)

Ingredientes: 1,2 kg de queso para raclette – Chacinería variada: cecina, jamón serrano o de york, salchichón,... - Lechuga – Huevos de codorniz – Dados de panceta ahumada.

Cocinar las patatas al vapor o cocidas sin retirar la piel. Fundir el queso en las sartencitas incorporando trozos pequeños de panceta ahumada.

Variar los acompañamientos en función de las estaciones:

* **Primavera:** puntas de espárrago, tomates cherry, zanahorias, nabos, patata,...

* **Verano:** apio en rama, pimientos asados, hojas de albahaca, trozos de piña, calabacines, coliflor,...

* **Otoño:** minimazorcas de maíz, nueces, avellanas, uva, trozos de castaña, corazones de alcachofa, panceta ahumada y cebolletas.

* **Invierno:** albóndigas de carne picada, trozos de ternera asada o de butifarra....

RACLETTE DE TRES QUESOS (Para 6 personas)

Ingredientes: 6 crottins de cabra - 300 g de comté - 300 g de gouda - 1 magret de pato secado - 4 lonchas de panceta ahumada - uva - 8 morillas - 4 cucharas soperas de piñones - 4 cucharas soperas de uvas pasas, 4 cucharas soperas de carne de nuez verde, 2 cucharas soperas de aceite de oliva, sal y pimienta.

Cortar la panceta ahumada y el magret de pato. Colocarlos en una bandeja regar con una cuchara de aceite.

Colocar los frutos secos, las uvas (previamente lavadas) y las morillas en una bandeja. Cortar los crottins en dos y regarlos con aceite. Cortar el gouda y el comté en lonchas. Colocarlos en una bandeja para servir.

Colocar todos los ingredientes en la mesa y cada invitado debe fundir los quesos en las sartencitas incorporando la guarnición que prefiera.

RACLETTE CON MANZANA (Para 6 personas)

Ingredientes: 1,2 kg de queso para Raclette cortado en lonchas finas; 10 manzanas "Reinetas" o "Canadá".

Cortar las manzanas en rodajas a las cuales se retirará la parte central que contiene las pepitas. A continuación dorarlas en una sartén con un poco de materia grasa.

Colocar 2 a 3 rodajas de manzanas en las sartencitas y añadir después una loncha de queso. Dejar que se funda. Se puede sazonar con un poco de canela. Saboree...

ASADO SOBRE PIEDRA

Consejos y recetas

Asar sobre la piedra entra perfectamente dentro de la línea actual de una cocina ligera y dietética, sana y natural, puesto que permite conservar intactas las cualidades gustativas y las vitaminas de los alimentos. La piedra acumula las calorías y las restituye lenta y uniformemente durante el asado.

Los ingredientes de la "cena a la piedra" son:

Carnes: (preferentemente las menos grasas)

Vaca: filete y steak. Ternera: escalope o filete. Aves: escalope, filete, pollo troceado, pavo, aguja o filete de pato. Cerdo: filete, redondo, costillas o panceta.

Pescados: todo tipo de pescado en filetes o en rodajas (p.e.: salmón).

Marisco: cigalas, cangrejos de río, vieiras, pechinas, langostinos, etc...

Verduras: champiñones cortados en rodajas finas, cebollas en arandelas, calabacines en rodajas finas, pimientos verdes o rojos por el sabor y la vistosidad, tomates pequeños cortados en dos, etc...

Acompañamientos: salsas, mayonesa, limón, harissa, aliño de perejil, ajo, curry, hierbas aromáticas, etc...

Fruta: plátanos, manzanas, peras, etc...

Preparación de carnes y pescados:

Carnes: cortar la carne en filetes finos de 0,5 a 1 cm de grosor y con una anchura de 2 a 4 cm.

Pescados: cortar los filetes en cintas de 2 a 4 cm de anchura. Se pueden preparar igualmente minipinchitos. Para ello cortar la carne o el pescado en cubos de 1,5 cm de lado.

El secreto del chef:

Las verduras se asan más lentamente que las carnes. Poner todas las verduras a asar en la piedra. Cuando estén a medio asar agruparlas en un rincón para dejar espacio para las carnes.

Una única consigna para esta agradable comida: diviértase y deje vía libre a su imaginación para inventar nuevas recetas. En las siguientes páginas encontrará algunas propuestas de recetas originales.

En ningún caso este aparato se ha diseñado para sustituir a un grill eléctrico o de carbón vegetal. No intentar pues utilizar el aparato para asar piezas de carne muy grandes o un pescado grande entero.

Recetas (preparaciones para 6 personas)

- La piedra ACAPULCO -

1 kg de redondo de ternera - 2 a 3 cucharas soperas de aceite - 500 g de beicon - curry, sal y pimienta - 1 pimiento rojo - 2 dientes de ajo - 1 pimiento verde.

Cortar la carne en láminas finas de 2 a 4 cm y de 0,5 a 1,5 cm de grosor. Trocear los pimientos y la panceta en láminas finas. Machacar el ajo con la sal, la pimienta, el curry y añadir el aceite. Mezclar con la carne en una ensaladera. Asar primeramente las verduras y después la carne.

- La piedra a la NIÇOISE -

1,2 kg de filete de ternera cortado en rodajas - 2 calabacines - 2 tomates - 2 berenjenas - sal, pimienta y pimentón - 1/2 pimiento - 2 cebollas grandes en rodajas - 3 cucharas soperas de aceite de oliva.

Mezclar en una ensaladera las láminas de ternera con el aceite de oliva y las verduras. Añadir sal, pimienta, pimentón y remover. Asar en porciones pequeñas.

- La piedra BURGUEÑONA -

250 g de riñones de ternera - 250 g de filete de ternera - 250 g de filete de vaca - 250 g de hígado de ternera - 250 g de hígado de cerdo - sal, pimienta y vinagre al chalote - 1/4 de litro de caldo de ave - vino tinto y 5 clavos de especia.

Cortar en rodajas finas las distintas carnes, mezclarlas en una ensaladera sazonadas con sal, pimienta y vinagre a la chalote. En otro recipiente, mezclar el caldo de ave con 25 cl de vino y los clavos (dejar reposar esta preparación al menos 30 min. para que los clavos desprendan su aroma). Cocinar las carnes. Verter con una cucharilla el caldo sobre la carne justo antes de degustarla.

- La piedra des las ISLAS -

400 g de rape - 1 caja de piña en trozos - 400 g de lenguado - 4 kiwis - 2 limones verdes - 1/2 vaso de licor de ron.

Mezclar en una ensaladera las láminas de pescado con las frutas cortadas en cubos. Añadir el zumo de los limones y el ron. Dejar macerar durante 30 min. Asar en porciones pequeñas.

- La piedra MAÍZ -

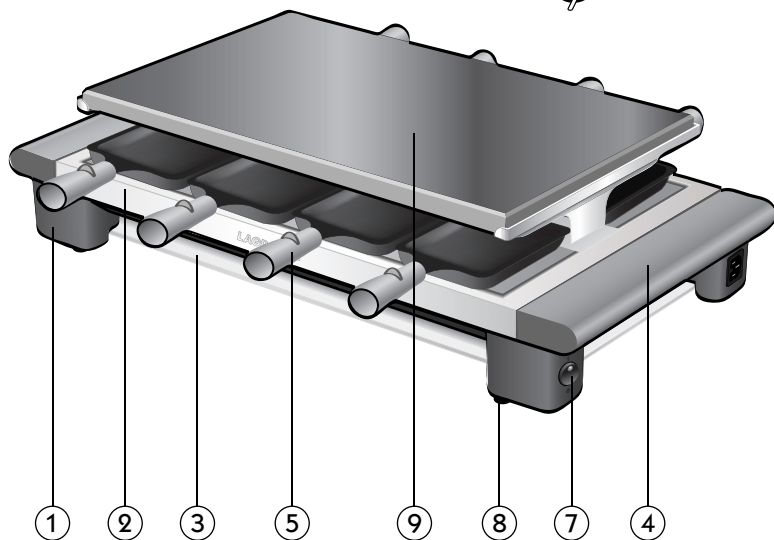
900 g de brazuelo de cordero - 1 caja pequeña de maíz - 2 escalopes de pavo - 1 caja pequeña de piña en trozos - 4 tomates - sal, pimienta, aceite y pimentón.

Cortar el brazuelo de cordero, los escalopes y los tomates en rodajas. Mezclarlo todo en una ensaladera con el maíz y la piña. Sazonar con la sal, la pimienta, el pimentón y 2 a 3 cucharas de aceite. Asar en porciones pequeñas.

- La piedra NORUEGA -

350 g de salmón fresco - 2 botes de huevas de lumpo - 350 g de arenque ahumado suave - perejil picado - 350 g de lenguado - 2 vasos pequeños de vodka.

Cortar el pescado en filetes finos y mezclarlos en una ensaladera con las huevas de lumpo y el perejil picado. Regar la preparación con el vodka y deja macerar 30 min. Asar los pedazos de pescado en la piedra. Acompañarlos con pan tostado recubierto de mantequilla salada.



- DESCRIPTION OF APPLIANCE -

1. **Thermoplastic feet**
2. **Stainless steel platter**
3. **Removable tray for storing pans, of tempered safety glass**
4. **Varnished wood handles**
5. **8 raclette pans with anti-stick coating**
6. **Removable cord**
7. **On/off switch with signal light**
8. **Anti-skid pads**
9. **Natural grill stone**

ÉLÉGANCE®
Ref: 399 001

SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions carefully and keep them for future reference.

- Always unwind the cord completely.
- Connect the cord to a grounded 10/16 A socket.
- If you must use an extension cord, always use a grounded model with wires of section greater than or equal to 0.75 mm².
- Take all necessary precautions to avoid people getting their feet caught in the cord or the extension cord.
- Never put the unit in water.
- People (including children) who cannot operate the equipment safely, due to physical, sensorial or mental handicaps, or to lack of experience or knowledge, must not use the unit without the surveillance or instructions of a responsible person.
- Keep an eye on children to make sure that they do not play with the unit.
- We recommend that you connect the unit to an installation with a residual current system with a breaking current that does not exceed 30Ma.
- These units are not intended to be used with an exterior timer or a remote-control system
- The temperature of the accessible surfaces can be high when the unit is in operation
- Use only the handles for handling the product.
- Before any cleaning operations, disconnect the unit and let it cool completely
- For your safety, we recommend that you never leave this unit in a place where it is exposed to bad weather or

humidity.

- Never use the unit as a room heater.
- Do not touch the metal or stone parts during operation because they are very hot.

CHARACTERISTICS

- Thermoplastic feet
- Stainless steel platter
- Removable tray for storing pans, of tempered safety glass
- Varnished wood handles
- 8 pans with anti-stick coating
- Natural grill stone
- Removable cord
- On/off switch with signal light
- Anti-skid pads
- 230V 50Hz 1000W

CORD

The mains cord must be carefully examined before each use. If it is damaged, the appliance must not be used. The cord supplied is type HO5RR-F 3 x 0.75 mm² fitted with a high-temperature plug. Any replacement cord MUST be of the same type and specification.

These appliances conform to directives 2006/95/CE, 2004/108/EEC, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE, CE 1935/2004.

Environmental Protection – DIRECTIVE 2002/96/CE

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, the appliance at hand bears the marking on its data plate to remind you never to dispose of it in any public or private bin meant for household rubbish.

Instead, you should return it to your retail shop or drop it off at a collection site that uses selective sorting to redirect items for recycling and eventual reuse in other applications.



STARTING AND USE

First use

- When you unwrap your unit, be sure to remove all of the packaging materials.
- We recommend that you clean the grill stone, and the pans before the first use.

A new unit may smoke slightly when it is first used.

Start-up

- Put the unit on a flat surface,
- Completely unwind the cord.
- Connect your unit, press the switch, the signal light goes on.
- Let your unit heat up for 15 minutes for use for raclette alone and about 30 minutes for use of the stone.

Use of raclette function:

- Put the cheese in the Raclette pans
- Put the pans in the unit. Make sure that the cheese is not too thick and does not come into contact with the resistor
- Remove and eat when the cheese is as you like it.
- When you have finished or when you want to take a break during the meal, you can place your pans on the lower tempered glass shelf.

Use of the grill stone:

- Lightly grease the stone after the pre-heating, just before you start cooking the food.
- Sprinkle the stone generously with salt before you place the food to be cooked (optional),
- Put the food on the stone, turn it at the half-way point,
- Don't hesitate to scrape your stone using a metallic scraper during your meal to remove food residues that are stuck to the stone. Grease again lightly and salt again.

UPKEEP

Always disconnect the unit and let it cool completely before cleaning.

- Stone: Scrape your stone with a metallic scraper to remove as much residue as possible. Clean the surface of the stone with a sponge and hot water but without dishwashing liquid. Soak the stone if necessary. The use of steel wool or a scouring pad is possible but could remove the stone's shiny appearance (there will be no impact on its functioning). Dry the stone well before placing it on the unit for storage (to avoid condensation and oxidation phenomena).

• Raclette pans: clean them with a non-abrasive sponge, hot water and dishwashing liquid. Rinse. Do not rub with metallic objects or abrasive products (risk of deterioration of anti-adhesive coating).

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

• Wooden handles: wipe gently with a moist sponge and dry well with a dry cloth.

• Stone and metallic plate supports: clean with a moist sponge and a little soap, rinse with the moist sponge, then dry well with a dry cloth.

• Glass pan storage tray: if necessary, unclip the tray and clean it like a glass (can be put in dishwasher).

• Resistor: in principle, it should not be cleaned. If necessary, use a brush with stiff bristles.

Warning

Never pour water on the electrical parts.

Never soak the unit in water.

GENERAL WARRANTY CONDITIONS

Your appliance is subject to a 2-year warranty.

In order to benefit from an additional year of warranty coverage free of charge, register on the LAGRANGE Web site (www.lagrange.fr)

The warranty covers parts and labour and also covers manufacturing defects.

The warranty excludes deterioration due to misuse or failure to follow the user instructions, or due to dropping the product and breaking the enamel.

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 Article 1641 and subsequent articles of the French Civil Code.

In the event of a breakdown or malfunction, contact your retailer.

In the event of a technical fault occurring within 8 days of purchase, the appliance may be exchanged. After this period, it is repaired by LAGRANGE's after-sales service

ADVICE AND RECIPES

WARNING: never bring the stone into contact with overly acidic foods such as vinegar, mustard, pickles, etc....

RACLETTES

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).

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).

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 fraiche 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 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.

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.

RACLETTE 4 SEASONS (For 6 people)

Ingredients: 1.2 kg of raclette cheese – Mixed cold cuts: dried beef, cured or cooked ham, dry sausage...- Green lettuce – Quail eggs – Small smoked lardons.

Steam or boil the potatoes without removing the skin. Melt the cheese in the pans, possibly adding the small smoked lardons.

Vary your accompaniments depending on the season:

* **Spring:** asparagus tips, cherry tomatoes, carrots, turnips, potatoes, etc.

* **Summer:** celery stalks, grilled peppers, basil leaves, pieces of pineapple, zucchini, cauliflower

* **Autumn:** mini ears of corn, walnuts, hazelnuts, grape seeds, pieces of chestnut, artichoke hearts, smoked bacon and small onions.

* **Winter:** meatballs, pieces of roast veal or chitterlings, etc.

RACLETTE WITH THREE CHEESES For 6 people

Ingredients: 6 crottins de chèvre – 300 g of comté – 300 g of gouda – 1 dried duck breast – 4 slices of side bacon – 1 bunch of grapes – 8 morels– 4 tablespoons of pine nuts – 4 tablespoons of raisins, 4 tablespoons of walnut kernels, 2 tablespoons of olive oil, salt, pepper.

Slice the side bacon and the duck breast. Put it on a plate and sprinkle with a spoonful of oil.

Put the nuts, raisins (washed) and morels on a plate. Cut the crottins in half, oil them. Cut the gouda and the comté into slices. Put them on a serving plate.

Put all of the Ingredients on the table so that the guests can melt the cheeses in the pans, adding the ingredients of their choice.

RACLETTE WITH APPLES (For 6 people)

Ingredients: 1.2 Kg of Raclette cheese cut into thin slices; 10 "Reinette" or "Canada" apples.

Cut the apples into round slices, removing the central part containing the seeds. Then brown them in a skillet with a little fat.

Put 2 to 3 slices of apple in the pans then add a slice of cheese. Let melt. You can sprinkle on a little cinnamon. Enjoy...

COOKING ON STONE

Advice and recipes

Cooking on stone is fully in keeping with the current trend toward light, dietetic, healthy and natural eating, because it leaves intact all of the flavors and vitamins of foods. Stone accumulates heat and then releases it slowly and uniformly during the cooking.

The ingredients for a "stone supper" are:

Meat: (preferably less fatty)

Beef: filet and steak. Veal: escalope, filet. Poultry: escalope, filet, émincé of chicken or turkey, aiguillette or filet of duck. Pork: filet, roast, chops, bacon.

Fish: all fish in filets or slices (e.g.: salmon).

Shellfish: langoustines, crayfish, scallops, bay scallops, gambas, etc.

Vegetables: thin-sliced mushrooms, round-sliced onions, thin-sliced zucchini, green or red peppers for the flavor and the pleasure of the eyes, small tomatoes cut in two, etc....

Accompaniments: sauces, mayonnaise, lemon, harissa, parsley vinaigrette, garlic, curry, herbes de Provence, etc....

Fruits: bananas, apples, pears, etc....

Preparation of meat and fish:

Meat: cut the meat into thin slices 0.5 to 1 cm thick with a width of 2 to 4 cm.

Fish: cut filets into 2 to 4 cm wide strips. You can also prepare mini-shish kabobs on wooden skewers. For this, cut the meat or fish into cubes of 1.5 cm on each side.

The chef's secret:

As vegetables need more time to cook than meat, put all of the vegetables to be cooked on the stone. When they have been cooking for a while, group them in a corner to make room for the meat.

Just one watchword for an enjoyable meal: have fun and let your imagination invent new recipes. You will find some suggestions of original recipes on the following pages.

This unit is not intended to replace an electric or charcoal grill. Do not try to use this unit to grill very large pieces of meat or whole fish.

Recipes (preparations for 6 people)

- La pierre ACAPULCO -

1 kg of rumpsteak - 2 to 3 tablespoons of oil - 500 g of bacon - curry, salt, pepper - 1 red pepper - 2 cloves of garlic - 1 green pepper.

Cut the meat into thin slices of 2 to 4 cm and 0.5 to 1.5 cm thick. Mince the peppers and bacon. Crush the garlic with the salt, pepper, and curry and add the oil. Mix the meat in a salad bowl. Cook the vegetables first, then the meat.

- La pierre à la NIÇOISE -

1.2 kg of filet of veal cut into thin slices - 2 zucchini - 2 tomatoes - 2 eggplants - salt, pepper, paprika - 1/2 pepper - 2 large minced onions - 3 tablespoons of olive oil.

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

- La pierre BOURGUIGNONNE -

250 g of veal kidneys - 250 g of loin of veal - 250 g of rib eye steak - 250 g of veal liver - 250 g of pork liver - salt, pepper, shallot vinegar - 1/4 liter of chicken stock - red wine and 5 cloves.

Cut the various meats into thin slices, mix them in a salad bowl with salt, pepper and shallot vinegar. In another recipient, mix the chicken stock with 25 cl of wine and the cloves (let this preparation sit for at least 30 minutes so that the flavor of the cloves goes in). Cook the meat. Spoon some bouillon onto the meat just before serving it.

- La pierre des ILES -

400 g of monkfish - 1 can of pineapple chunks - 400 g of sole - 4 kiwis - 2 limes - 1/2 glass of rum liqueur.

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

- La pierre MAÏS -

900 g of rack of lamb - 1 small can of corn - 2 turkey escalopes - 1 small can of pineapple chunks - 4 tomatoes salt, pepper, vegetable oil, paprika.

Cut the rack of lamb, escalopes and tomatoes into thin slices. Mix all of this in a salad bowl with the corn and pineapple. Season with salt, pepper, paprika and 2 to 3 spoonfuls of oil. Cook in small portions.

- La pierre NORVEGIENNE -

350 g of fresh salmon - 2 jars of lumpfish eggs - 350 g of sweet smoked herring – chopped parsley - 350 g of sole - 2 small glasses of vodka.

Cut the fish into thin slices and mix them in a salad bowl with the lumpfish eggs and chopped parsley. Sprinkle the preparation with vodka and leave to macerate for 30 minutes. Cook the small pieces of fish on the stone. Accompany with pieces of toast with fresh salted butter.

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

LAGRANGE