

Les Raclettes

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Betriebsanleitung

Istruzioni per l'uso

Modo de empleo

Instruction book

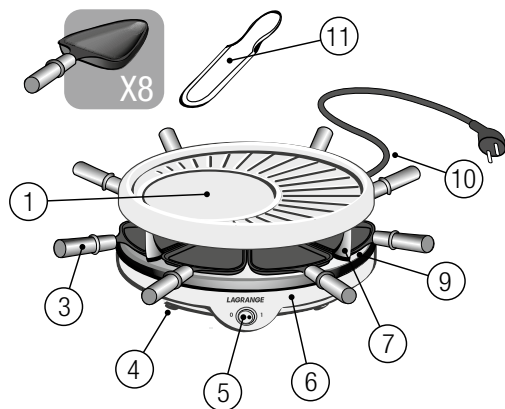
Depuis 1955

LAGRANGE

Raclette 8

Grill' Crêpes

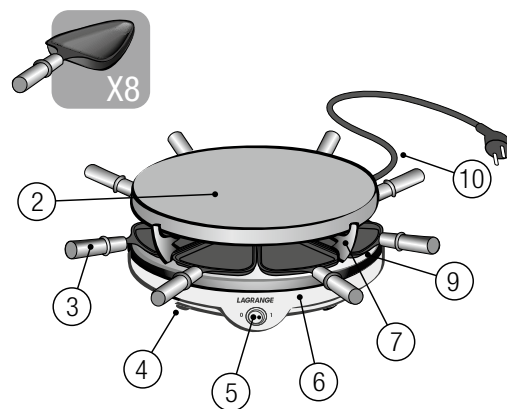
Ref. : 129013



Raclette 8

Pierre

Ref. : 129014



- DESCRIPTION DE L'APPAREIL -

1. Plaque grill/crêpes avec revêtement anti-adhérent en céramique (Ref. 129013)
2. Pierre de cuisson naturelle (Ref. 129014)
3. 8 poêlons avec revêtement antiadhésif et manches en bois
4. Patins antidérapants
5. Interrupteur marche/arrêt avec voyant lumineux
6. Socle en thermoplastique
7. Support plaque grill/crêpes (Ref. 129013)
8. Support pierre (Ref. 129014)
9. Platine en inox
10. Cordon fixe rouge
11. Spatule en bois (Ref. 129013)

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique, et doit être utilisé de la manière indiquée dans le mode d'emploi.
- Toujours dérouler complètement le cordon.
- Vérifiez que la tension du réseau corresponde bien à celle notée sur la plaque signalétique de l'appareil et raccordez-le à une prise 10/16 A équipée d'un contact de terre.
- Il est recommandé de raccorder l'appareil à une installation comportant un dispositif à courant différentiel résiduel ayant un courant de déclenchement n'excédant pas 30 mA.
- 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.
- Prendre toutes les précautions nécessaires pour éviter qu'une personne ne se prenne les pieds dans le câble ou la rallonge.
- Placez votre appareil sur une surface plane au centre de la table et loin d'objets facilement inflammables.
- Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude, ni à proximité d'une flamme.
- Ne jamais laisser votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en marche.

- Ne jamais plonger votre appareil dans l'eau ou tout autre liquide ni pour son nettoyage, ni pour toute autre raison. Ne jamais le mettre au lave-vaisselle.
- Ne pas toucher la plaque chauffante, la platine en inox, ou autres éléments métalliques en cours de fonctionnement ou avant 1/2 heure après le débranchement, car ils sont chauds (risques de brûlures).
- Ne jamais déplacer l'appareil en tirant sur son câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce afin d'éviter toute chute de l'appareil. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil, ne pas le tordre et veiller à ce qu'il n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Avant toute opération de nettoyage, débrancher et laisser refroidir l'appareil complètement.
- Veillez à ne pas utiliser ou ranger l'appareil à l'extérieur par temps de pluie. Nous vous recommandons de ne jamais laisser votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité ; entreposez toujours votre produit dans un endroit sec.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Ne pas laisser votre appareil branché sans l'utiliser.
- Toujours utiliser l'appareil avec sa pierre, sa plaque grill/crêpes en place sur le support même si vous ne souhaitez pas utiliser cette fonction.
- Utiliser uniquement les ustensiles fournis avec votre appareil.
- En cas de problème et après chaque utilisation, éteindre votre appareil, le débrancher et le laisser refroidir.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes y compris par des enfants âgés d'au moins 8 ans, dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaire, à moins d'avoir été formées et encadrées pour l'utilisation en toute sécurité de cet appareil et de connaître les risques encourus. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Seuls les enfants âgés de plus de 8 ans peuvent, sous la surveillance d'un adulte, procéder au nettoyage et à l'entretien de l'appareil.
- Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par système de commande à distance séparée.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Plaque grill/crêpes avec revêtement antiadhésif (Ref. 129003) ou Pierre de cuisson naturelle (Ref. 129004)
- 8 poêlons avec revêtement antiadhésif et manches en bois
- Socle en thermoplastique
- Interrupteur marche/arrêt avec voyant lumineux
- Cordon enroulable sous l'appareil
- 230 V-50 Hz-800 W

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 **LAGRANGE**, son service après-vente ou une personne qualifiée et agréée par **LAGRANGE** et ce afin d'éviter un danger pour l'utilisateur. Le cordon utilisé est un HO5RR-F 3 x 0.75mm².

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

ENVIRONNEMENT

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

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 de nettoyer les éléments avant la première utilisation.
- Un appareil neuf peut fumer légèrement lors de la première utilisation. Pour limiter ce phénomène, procédez de la manière suivante : faites chauffer votre appareil pendant 10 minutes puis laissez-le refroidir environ une demi-heure.

UTILISATION DE L'APPAREIL

Montage de l'appareil

- Montez l'appareil selon les figures page 1.
- Déroulez complètement le cordon.
- Placez votre appareil au centre de la table.
- Branchez votre appareil.

La raclette

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

La cuisson sur pierre

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

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

La cuisson sur le côté grill de la plaque

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

La cuisson sur le côté crêpe de la plaque

- Basculez l'interrupteur.
- Faites préchauffer votre appareil 20 minutes.
- Graissez légèrement la plaque.
- Prenez une petite louche de pâte et versez au centre de la plaque.
- Étalez la pâte avec le dos de la louche.
- Pour retourner la crêpe et la décoller, utilisez la spatule en bois fournie.

ATTENTION : le temps de cuisson varie en fonction de l'épaisseur de la crêpe.

Démontage de l'appareil

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

ENTRETIEN

Débranchez toujours votre appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.

Pierre : faites tremper la pierre dans de l'eau chaude pendant 30 minutes puis frottez avec une éponge, rincez abondamment.

Laissez bien sécher avant de remettre la pierre sur l'appareil.

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

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

Plaque grill/crêpes : nettoyez-la avec une éponge non abrasive, de l'eau chaude et du liquide-vaisselle.

Si malgré ces précautions, vous constatez de très légères adhérences ou des taches de cuisson « caramélisées », ne pas s'en inquiéter, faites tremper la plaque 15 à 30 minutes dans de l'eau chaude additionnée de détergent.

Frottez à l'aide d'une éponge douce. Égouttez et séchez bien avant une nouvelle utilisation.

Poêlons : nettoyez-les avec une éponge non abrasive, de l'eau chaude et du liquide-vaisselle.

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

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

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

ATTENTION : ne jamais plonger le corps de l'appareil ou la prise dans l'eau et ne jamais les passer au lave-vaisselle.

CONSEILS

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

Les mettre à fondre dans les poêlons jusqu'à ce qu'une légère croute dorée se forme à la surface.

Accompagnez de pommes de terre cuites en robe des champs (que vous maintiendrez au chaud sur la pierre ou sur la plaque à crêpes), de jambon cru, jambon fumé, viande séchée, viande de grison coupée en fines lamelles. Laissez libre cours à votre imagination : petits oignons blancs, cornichons, champignons, une touche de poivre blanc moulu sur le fromage, des lamelles de tomates, d'aubergines, etc.

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

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

Crêpes : une recette simple et universelle : 250 g de farine, 2 œufs, 3 cuillerées à soupe de sucre en poudre, 25 g de beurre, ½ cuillerée à café de sel fin, 3 cuillerées à soupe d'huile, 1 cuillerée à soupe de rhum et ½ L de lait.

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

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

RECETTES

RECETTES POUR LA RACLETTE

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

LA RACLETTE (POUR 6 PERSONNES)

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 de 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 croute dorée se forme à la surface. Accompagnez de charcuterie, pommes de terre en robe de champs, salade verte, une touche de poivre 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 de 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 une légère croute dorée se former à la surface. Accompagnez de charcuterie, pommes de terre en robe de champs, salade verte, et d'un vin blanc sec de Savoie...

LA TRUFFADE (POUR 6 PERSONNES)

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

Dans une poêle à part, faites revenir les pommes de terre coupées en cubes ou en fines tranches avec l'oignon émincé dans un peu de margarine, faites cuire pendant 20 minutes environ. Salez et poivrez. Garnissez les poêlons à raclette de la présentation, recouvrez avec une ou plusieurs tranches de Cantal. Faites dorer jusqu'à ce qu'une légère croute 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 CHEVROTINE (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.

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

L'astuce du chef : variez les accompagnements.

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

RECETTES POUR LA PIERRE

Les ingrédients de la soirée pierre sont :

- Les viandes (de préférence les moins grasses) : **bœuf** : filet, steak – veau : escalope, filet – **volaille** : escalope, filet, émincé de poulet, de dinde, aiguillettes ou filet de canard – **porc** : filet, rôti, côtes, bacon.
- Les poissons : tous les poissons en filet ou tranches (ex : le saumon).
- Les crustacés : langoustes, écrevisses, coquilles St-Jacques, gambas, etc.
- Les légumes : champignons en fines lamelles, courgettes en fines tranches, poivrons verts ou rouges pour la saveur et le plaisir des yeux, tomates coupées en deux...

- Accompagnements : sauces, mayonnaise, citron, persillade, ail, curry, herbes de Provence...
- Fruits : pommes, poires, bananes...

LA PIERRE DES ÎLES

Ingrédients : 400 g de lotte, 400 g de sole, 2 citrons verts, 4 kiwis, ½ verre à liqueur de rhum.

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

LA PIERRE NIÇOISE

Ingrédients : 1 kg de filet de veau coupé en lamelles, 2 courgettes, 2 aubergines, ½ poivron, 2 tomates, 2 oignons émincés, sel, poivre et paprika, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Mélangez dans un saladier les lamelles de veau avec l'huile d'olive et les légumes. Ajoutez sel, poivre et paprika et remuez. Faites cuire par petites portions.

RECETTES POUR LES CRÊPES

CRÊPES DE SAINT-BRIEUC

Ingrédients (pour une quinzaine de crêpes) : 125 g de farine, 3 œufs, 60 g de beurre, 1 verre ¼ de lait, 2 petites cuillerées à café de fleur d'oranger, 2 petites cuillerées à café de rhum, 1 pincée de sel fin.

LA VRAI RECETTE DES « CRÊPES SUZETTE »

Ingrédient : 250 g de farine, 6 œufs entiers, 100 g de beurre, ½ litre de lait, sucre vanillé, cognac ou rhum.

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

CRÊPES FARCIES ARDENNAISES

Ingrédients : 15 crêpes, 500 g de hachis de jambon des Ardennes, 250 g de champignons, 2 échalotes, une gousse d'ail, une prise de serpolet, gruyère râpé.

Farcissez abondamment les crêpes d'un hachis bien cuit de jambon des Ardennes (500 g environ, choisi dans un jambonneau). Mélangez ce hachis à 250 g de champignons des prés (ou giroilles suivant la saison) finement hachés et cuits rapidement au beurre sur 2 échalotes ciselées. Ajoutez une gousse d'ail broyée et une prise de serpolet frais et liez à la crème ou à la sauce béchamel (4 cuillerées à potage), comme il est pratiqué pour une purée de champignons. Relevez le mélange (assez consistant) de poivre frais moulu. Roulez les crêpes en repliant les extrémités pour éviter que le hachis ne s'échappe. Rangez-les dans un plat en porcelaine beurré allant au four. Saupoudrez de gruyère râpé et de mie de pain fraîche en chapelure mélangée. Arrosez copieusement de beurre fondu, mettez à gratiner au four (préchauffé). Servez dans le plat à gratin immédiatement.

CRÊPES AUX BANANES

Ingrédients : 15 crêpes, 6 bananes, crème pâtissière.

Faites une crème pâtissière parfumée au rhum. Epluchez les bananes puis coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Mettez une cuillerée de crème pâtissière et une demi-banane sur chaque crêpe. Roulez. Disposez les crêpes fourrées sur un plat à gratin beurré. Passez 7 à 8 minutes à four chaud (th. 6-7).

CONDITIONS GÉNÉRALES DE GARANTIE

Votre appareil est garanti 2 ans.

Pour bénéficier gratuitement de 1 an 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 exclus 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 UNIQUEMENT, EN AUCUN CAS AUX UTILISATIONS PROFESSIONNELLES OU SEMI-PROFESSIONNELLES.

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le Constructeur pour défauts ou vices cachés selon les articles 1641 à 1649 du code Civil.

En cas de panne ou dysfonctionnement, adressez-vous à votre revendeur.

En cas de défectuosité technique dans les 8 jours suivant l'achat, les appareils sont échangés.

Après ce délai ils sont réparés par le service après-vente **LAGRANGE**.

Pour pouvoir bénéficier de cette garantie, l'utilisateur devra impérativement présenter une copie de facture précisant la date d'achat de l'appareil.

Durée de disponibilité des pièces détachées

Conformément à l'article L 111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange que nous prévoyons pour un produit réparable est de 5 ans à partir de sa date de fabrication.

Toutefois, cette disponibilité n'est garantie que dans le pays où le produit a été acheté.

Frais de port des retours

Après la première année qui bénéficie de la garantie distributeur, vous n'aurez à supporter que les frais de port retour en usine, la réexpédition sera faite à nos frais dans les meilleurs délais.

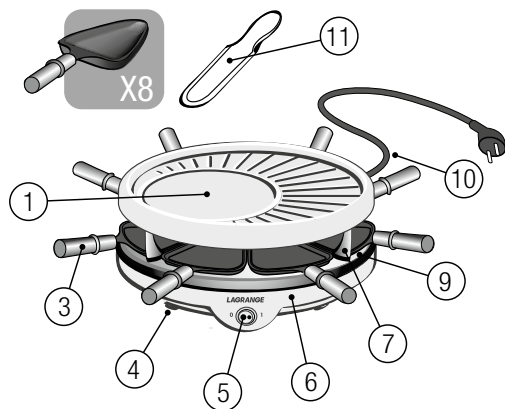
Si vous avez d'autres questions sur nos produits, vous pouvez nous contacter à l'adresse suivante :

LAGRANGE
Service consommateurs
17 chemin de la plaine
ZA Les Plattes
BP 75
69390 VOURLES
E-mail : conso@lagrange.fr

Raclette 8

Grill' Crêpes

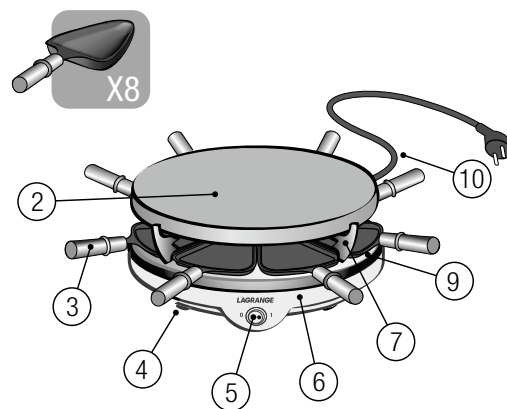
Ref. : 129013



Raclette 8

Pierre

Ref. : 129014



- BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT -

1. Grill-/crêpeplaat met anti-aanbaklaag van keramiek (Ref. 129013)
2. Natuurstenen bakplaat (Ref. 129014)
3. 8 koekenpannetjes met anti-aanbaklaag en houten handgrepen
4. Anti-slijpootjes
5. Start/stop schakelaar met waarschuwinglampje
6. Voetstuk van thermoplast
7. Onderstel voor grill-/crêpeplaat (Ref. 129013)
8. Onderstel voor steen (Ref. 129014)
9. Plaatwerk van roestvrij staal
10. Vast rood elektriciteits snoer
11. Houten spatel (Ref. 129013)

VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

Lees deze handleiding aandachtig door en bewaar hem zodat u hem later nog kunt raadplegen.

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en moet gebruikt worden zoals in de gebruiksaanwijzing is aangegeven.
- Rol het snoer altijd volledig uit.
- Controleer op de spanning van het lichtnet overeenkomt met de spanning aangegeven op het typeplaatje van het apparaat en sluit het aan op een 10/16A geaard stopcontact 10/16.
- Wij adviseren u het apparaat aan te sluiten op een aardlekschakelaar met nominale afschakelstroom van maximaal 30mA.
- Als u een verlengsnoer moet gebruiken, dan bent u verplicht een model voorzien van een geaarde stekker en een draaddiameter van minimaal 0,75mm² te gebruiken.
- Neem alle benodigde voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat iemand struikelt over het snoer of het verlengsnoer.
- Plaats uw apparaat op een vlakke ondergrond in het midden van de tafel en ver verwijderd van licht ontvlambare voorwerpen.
- Plaats het apparaat nooit op een warme ondergrond of in de buurt van open vuur.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht wanneer het aan staat.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of welke andere vloeistof dan ook, ook niet bij het schoonmaken of om andere redenen. Niet geschikt voor de vaatwasmachine.

- Raak de bakplaat, het roestvrij stalen plaatwerk, of andere metalen onderdelen niet aan als het apparaat aan staat of binnen een 1/2 uur nadat het is uitgezet, deze zijn heet (risico op verbranding).
 - Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken. Zorg er voor dat het snoer niet per ongeluk ergens achter kan blijven haken, om te voorkomen dat het apparaat valt. Rol het snoer niet om het apparaat, verdraai het niet en zorg dat het niet in contact kan komen met de warme onderdelen van het apparaat.
 - Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
 - Laat het apparaat niet buiten staan en gebruik het niet buiten als het regenachtig weer is. Wij adviseren uw apparaat niet op een plaats te laten staan waar het wordt blootgesteld aan slecht weer of vocht; berg het altijd op een droge plaats op.
 - Gebruik het apparaat niet als verwarming.
 - Laat het apparaat niet aangesloten op de stroom zonder dat het gebruikt wordt.
 - Gebruik het apparaat altijd met de steen, de grill-/crêpeplaat op het onderstel geplaatst, ook als u deze functie niet gebruikt.
 - Gebruik uitsluitend de keukengerei dat met het apparaat werd meegeleverd.
 - Zet het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het afkoelen bij problemen en na elk gebruik.
- Dit apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden door personen, inclusief kinderen jonger dan 8 jaar die, ofwel door hun fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten ofwel door hun gebrek aan de benodigde ervaring of kennis, niet in staat zijn om tenminste opgeleid en begeleid te kunnen worden om het apparaat in alle veiligheid te gebruiken en de risico's van gebruik ervan te kennen. Laat kinderen niet met dit apparaat spelen. Uitsluitend kinderen ouder dan 8 jaar mogen, onder begeleiding van een volwassene, dit apparaat schoonmaken en onderhouden.
 - Houd het apparaat en de stroomkabel buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
 - Deze apparaten zijn niet bedoeld om gebruikt te worden met een externe tijdschakelaar of een afstandsbediening.
 - Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.

TECHNISCHE KENMERKEN

- Grill-/crêpeplaat met anti-aanbaklaag (Ref. 129003) of Natuurstenen bakplaat (Ref. 129004)
- 8 koekenpannetjes met anti-aanbaklaag en houten handgrepen
- Voetstuk van thermoplast
- Start/stop schakelaar met waarschuwinglampje
- Onder het apparaat oprolbaar snoer
- 230V-50Hz-800W

SNOER

Snoer kan onder het toestel worden opgeborgen.

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

LEEFMILIEU

Bescherming van het leefmilieu - RICHTLIJN 2002/96/CE

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

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

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



INWERKINGSTELLING EN GEBRUIK

EERSTE GEBRUIK

- Zorg er bij het uitpakken van het toestel voor dat alle binnenverpakking zorgvuldig wordt verwijderd.
- Het is aanbevolen de pannetjes, de steen of de grill/pannekoekenplaat (naargelanghet model) te reinigen voor het eerste gebruik.
- Een nieuw toestel kan bij het eerste gebruik wat roken. Dit fenomeen kan op de volgende manier worden beperkt : laat het toestel 10 minuten opwarmen en laat het nadien ongeveer een half uur afkoelen.

GEBRUIK

Montage van het toestel

- Monteer het toestel overeenkomstig de afbeeldingen op pagina 10.
- Wind de kabel volledig los.
- Plaats het toestel in het midden van de tafel.
- Sluit het toestel aan.

De raclette

- Schakel de schakelaar in.
- Voorverwarm het toestel 10 minuten.
- Breng de kaas in de pannetjes.
- Plaats de pannetjes in het toestel.
- Neem de pannetjes uit het toestel eens de kaas gesmolten is en een korstje heeft.

Koken op de natuursteen

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

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

Koken op de grillkant van de plaat

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

Koken op de pannenkoekenkant van de plaat

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

Let op, de baktijd hangt af van de dikte van de pannenkoek.

Demontage van het toestel

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

ONDERHOUD

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

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

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

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

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

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

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

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

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

AANBEVELINGEN

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

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

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

Pannenkoeken: een eenvoudig en universeel recept: 250g bloem, 2 eieren, 3 eetlepels poedersuiker, 25g boter, 1/2 koffielepel fijn zout, 3 eetlepels olie, 1 eetlepel rum en een halve liter melk. Om fijne pannenkoeken te bekommen, moet het deeg zeer vloeibaar zijn.

Hoe helderder het deeg, hoe lichter de pannenkoeken. Aarzel niet om eventueel 1 tot 2 glazen water bij te voegen.

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

RECEPTEN

RECEPTEN VOOR DE RACLETTE

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

DE RACLETTE (VOOR 6 PERSONEN)

Ingrediënten: 1,2kg in dunne schijfjes gesneden raclettekaas, 12 aardappelen, vleeswaren naar keuze (gekookte ham, rauwe ham, gerookte ham, gedroogd vlees, in dunne plakjes gesneden vlees uit Graubünden, worst...), diverse groentegarnituur (kleine witte uitjes op azijn, augurken).

Laat de aardappelen in de schil koken en leg ze op een schotel (met een beetje water op de bodem) die u op de bovenplateau zult plaatsen. Vul de pannetjes met één of meer schijfjes raclettekaas. Laat de kaas smelten tot er een lichte goudgele korst op het oppervlak gevormd wordt. Serveer de kaas met vleeswaren, groene sla, witte uitjes, augurken, champignons, een 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: 1,2kg in plakken van ongeveer ½ centimeter gesneden Abondancekaas, 12 aardappelen, vleeswaren naar keuze (gekookte ham, rauwe ham, gerookte ham, gedroogd vlees, in dunne plakjes gesneden vlees uit Graubünden, worst...), diverse groentegarnituur (kleine witte uitjes op azijn, augurken).

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

DE TRUFFADE (VOOR 6 PERSONEN)

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

Bak de in blokjes of dunne schijfjes gesneden aardappelen met de in dunne plakjes gesneden ui in een beetje boter in een aparte pan. Laat ongeveer 20 minuten bakken. Voeg zout en peper toe. Leg dit mengsel op een hittebestendig bord, dat u op de bovenplateau zet om het warm te houden. Vul de raclettepannetjes met het aardappelmengsel, en bedek het met één of meer schijfjes Cantal. Laat de kaas bruin worden tot er een lichte goudgele korst op het oppervlak gevormd wordt. Serveer de kaas met groene sla.

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

DE CHEVROTINE (VOOR 6 PERSONEN)

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

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

Tip van de chef: Varieer de groentegarnituur.

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

RECEPTEN VOOR DE STEEN

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

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

EILANDGERECHT

Ingrediënten: 400g zeeduivel, 400g zeetong, 2 groenen citroenen, 4 kiwi's, 1/2 glas rumlikeur.

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

GERECHT UIT NICE

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

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

RECEPTEN VOOR PANNENKOEKEN

SAINT-BRIEUC PANNENKOEKEN

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

HET ECHE RECEPT VAN DE “CRÊPES SUZETTE”

Ingrediënten: 250g bloem, 6 hele eieren, 100g boter, 1/2 liter melk, vanillesuiker, cognac of rum.

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

GEVULDE ARDEEENSE PANNENKOEKEN

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

Bereid 15 pannenkoeken. Vul deze overvloedig met ongeveer 500g goed gebakken hakvlees van Ardeense ham. Meng dit vlees met 250g fijngesneden veldchampignons of cantharellen naargelang het seizoen die snel werden aangebakken met 2 fijngeknipte sjalotten. Voeg een geplet teentje look en een takje verse tijm toe en meng het met de room of de bechamelsaus (4 eetlepels) zoals bij de bereiding van een champignonpuree. Breng het dikke mengsel op smaak met versgemalen peper.

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

PANNENKOEKEN MET BANANEN

Ingrediënten: 15 pannenkoeken, 6 bananen, banketbakkersroom.

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

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

GARANTIEVOORWAARDEN _____

Garanties voor elektrische huishoudelijke apparaten *LAGRANGE*.

De garantie van dit apparaat is **2 jaar**.

Wilt u de garantie gratis met een jaar verlengen, schrijf u dan in op de website van **LAGRANGE** (www.lagrange.fr).

De garantie geldt voor onderdelen en manuren en dekt fabricagefouten. Buiten de garantie vallen: beschadiging die voortkomen uit verkeerd gebruik of het niet naleven van de gebruiksaanwijzing en schade door vallen.

DEZE GARANTIE IS UITSLUITEND VAN TOEPASSING OP HUISHOUDELIJK GEBRUIK, EN IN GEEN GEVAL OP PROFESSIONEEL OF SEMI-PROFESSIONEEL GEBRUIK.

De wettelijk verplichte garantie van de verkoper sluit in niets de wettelijke garantie van de producent uit voor wat betreft fabricagefouten of verborgen gebreken, volgens artikel 1641 tot 1649 van het Franse Burgerlijk Wetboek.

Neem bij storingen of slecht functioneren contact op met uw verkoper. In geval van een technisch defect binnen 8 dagen volgend op de aankoopdatum wordt het apparaat vervangen.

Na het verstrijken van deze periode wordt het apparaat gerepareerd door de klantenservice van **LAGRANGE**.

Om aanspraak te kunnen maken op deze garantie is de gebruiker verplicht een kopie van de factuur te overleggen waarop de aankoopdatum vermeld staat.

Beschikbaarheidsduur van reserveonderdelen

In overeenstemming met artikel L 111-2 van de Franse consumentenwet is de duur van beschikbaarheid van reserveonderdelen die wij op voorraad houden voor repareerbare producten 5 jaar vanaf de productiedatum.

Echter, deze beschikbaarheid wordt uitsluitend gegarandeerd in het land van aankoop van het product.

Portokosten van retourzendingen

Na het eerste jaar, dat onder de fabrieksgarantie valt, hoeft u slecht de portokosten voor retourzendingen naar de fabriek te betalen, de verzendkosten worden door ons betaald onder de snelste leveringstermijn.

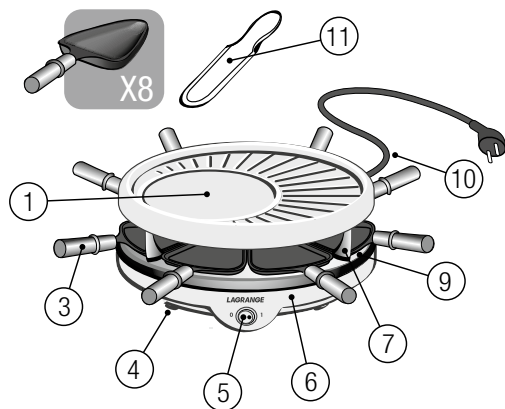
Neem voor andere vragen over onze producten contact met ons op via het volgende adres:

LAGRANGE
Service consommateurs
17 chemin de la plaine
ZA Les Plattes
BP 75
69390 VOURLES
E-mail : conso@lagrange.fr

Raclette 8

Grill' Crepes

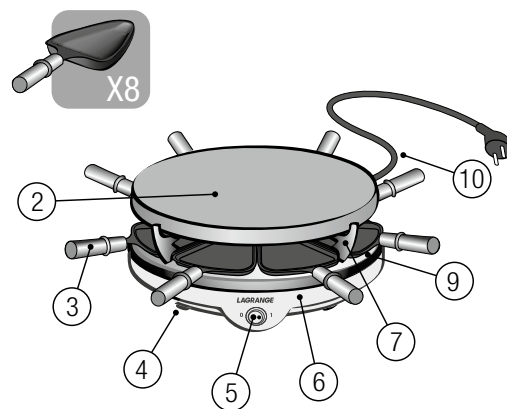
Art.-Nr. 129013



Raclette 8

Pierre

Art.-Nr. 129014



- BESCHREIBUNG DES GERÄTES -

1. Grill-/Crêpeplatte mit Antihafbeschichtung aus Keramik (Art.-Nr. 129013)
2. Natursteinplatte (Art.-Nr. 129014)
3. 8 Pfännchen mit Antihafbeschichtung und Griffen aus Holz
4. Rutschfeste Unterlagen
5. Ein/Aus-Schalter mit Leuchtanzeige
6. Sockel aus Thermoplast
7. Halterung für die Grill-/Crêpeplatte (Art.-Nr. 129013)
8. Halterung für den Stein (Art.-Nr. 129014)
9. Platte aus Edelstahl
10. Fest montiertes, rotes Kabel
11. Spachtel aus Holz (Art.-Nr. 129013)

SICHERHEITSHINWEISE

Diese Bedienungsanweisung aufmerksam durchlesen und zum späteren Nachlesen aufbewahren.

- Das Gerät ist nur für den privaten Gebrauch geeignet und darf nur gemäß Bedienungsanleitung verwendet werden.
- Kabel stets vollständig abwickeln.
- Prüfen Sie, ob die Netzspannung der auf dem Typenschild angezeigten Netzspannung entspricht und schließen Sie den Stecker an eine Schukosteckdose 10/16A an.
- Es wird empfohlen, das Gerät an eine Anlage mit Reststromdifferentialvorrichtung anzuschließen, deren Auslösestrom 30mA nicht überschreitet.
- Falls Sie ein Verlängerungskabel benötigen, unbedingt ein Modell mit Erdung und einem Drahtquerschnitt von mindestens 0,75 mm² verwenden.
- Treffen Sie alle nötigen Vorkehrungen, damit niemand über das Geräte- oder Verlängerungskabel stolpert.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche in die Tischmitte und achten Sie darauf, dass es sich nicht in der Nähe von leicht entflammaren Gegenständen befindet.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf eine heiße Fläche oder in die Nähe von offenem Feuer.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.

- Tauchen Sie das Gerät weder zur Reinigung noch aus einem anderen Grund in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.
- Während des Betriebs und bis zu einer halben Stunde nach dem Abschalten weder die Kochplatte noch die Edelstahlplatte oder andere Metallteile berühren, da sie heiß werden (Verbrennungsgefahr).
- Nie am Kabel ziehen, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht versehentlich herausgezogen werden kann, um ein Herunterfallen des Geräts zu vermeiden. Das Kabel weder um das Gerät wickeln noch verdrehen. Darauf achten, dass es nicht mit den heißen Geräteteilen in Kontakt kommt.
- Vor jeder Reinigung den Stecker ziehen und das Gerät vollkommen abkühlen lassen.
- Das Gerät bei Regen nicht draußen verwenden oder aufbewahren. Es wird empfohlen, das Gerät nie an einer der Witterung oder Feuchtigkeit ausgesetzten Stelle platzieren, sondern stets an einem trockenen Ort aufbewahren.
- Das Gerät nie als Zusatzheizung verwenden.
- Das Gerät nicht unbenutzt angeschlossen lassen.
- Achten Sie beim Gebrauch des Geräts darauf, dass sich der Stein bzw. die Grill-/Crêpeplatte stets auf der Halterung befindet, selbst wenn diese Funktion nicht verwendet werden soll.
- Verwenden Sie nur die mitgelieferten Utensilien.
- Schalten Sie das Gerät bei Problemen und nach dem Gebrauch aus, trennen Sie es vom Netz und lassen Sie es abkühlen.
- Personen (einschließlich Kinder ab acht Jahren), deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder die nicht über die erforderliche Erfahrung und das nötige Wissen verfügen, dürfen das Gerät nur verwenden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen bezüglich der sicheren Benutzung des Geräts erhalten haben und die Gefahren verstehen. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Nur Kinder, die mindestens acht Jahre alt sind, dürfen unter Aufsicht eines Erwachsenen Reinigung und Instandhaltung des Geräts übernehmen.
- Das Gerät und sein Kabel für Kinder unter acht Jahren unzugänglich aufbewahren.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem bestimmt.
- Kinder beaufsichtigen, damit diese nicht mit dem Gerät spielen.

MERKMALE

- Grill-/Crêpeplatte mit Antihafbeschichtung (Art.-Nr. 129003) oder Natursteinplatte (Art.-Nr. 129004)
- 8 Pfännchen mit Antihafbeschichtung und Griffen aus Holz
- Sockel aus Thermoplast
- Ein/Aus-Schalter mit Leuchtanzeige
- Kabel (mit Kabelaufnahme unterhalb des Geräts)
- 230Volts-50Hz-800Watts

GERÄTESCHNUR

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

UMWELT

Umweltschutz - RICHTLINIE 2002/96/CE

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



INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

ERSTE BENUTZUNG

- Beim Auspacken des Gerätes alle Transportsicherungen sorgfältig entfernen.
- Wir empfehlen, die Pfännchen, die Steinplatte und die Platte für Grill/Crêpes (je nach Modell) vor der ersten Benutzung zu spülen.
- Ein neues Gerät kann bei der ersten Benutzung etwas rauchen. Um diese Raucherscheinung einzuschränken, ist Folgendes zu tun: das Gerät 10 Minuten lang aufheizen, dann rund eine halbe Stunde abkühlen lassen.

BEDIENUNG

Aufstellen des Gerätes

- Stellen Sie das Gerät entsprechend den Abbildung Seite 20 auf.
- Rollen Sie die Geräteschnur vollkommen aus.
- Stellen sie das Gerät in die Mitte des Tisches.
- Schließen Sie das Gerät an den Strom an.

Raclette

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

Garen auf der Steinplatte

- Kippen Sie den Schalter auf Ein.
- Lassen Sie das Gerät 30 Minuten vorheizen.
- Bevor Sie mit dem Garen beginnen, die Steinfläche mit einem geölten Pinsel oder Küchenpapier sparsam einfetten.
- Ein wenig feines Küchensalz auf die Steinplatte streuen.
- Die zu garenden Speisen auf der gesamten Fläche der Steinplatte verteilen.
- Drehen Sie die Speisen um, damit sie auf beiden Seiten garen.

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

Garen auf der Grillseite der Platte

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

Garen auf der Crêpe-Seite der Platte

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

ACHTUNG: die Garzeit hängt von der Dicke der Crêpe ab.

Auseinandernehmen des Gerätes

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

PFLEGE

Das Gerät niemals in Wasser eintauchen.

Vor der Reinigung stets den Stecker ziehen und vollkommen abkühlen lassen.

Steinplatte: lassen Sie den Stein eine halbe Stunde lang in heißem Wasser weichen, dann mit einem Schwamm abreiben und gut

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

Grill/Crêpes-Platte: 15 bis 30 Minuten in heißem Wasser mit Spülmittel weichen lassen.

Mit einem weichen Schwamm sauber reiben. Die Platte abtropfen lassen und vor einer weiteren Benutzung gut abtrocknen. Wenn sich trotz dieser Reinigung mit der Zeit leichte Spuren oder „karamalisierte“ Flecken bilden, machen Sie sich keine Sorgen, denn sie sind für die weitere Benutzung ohne Bedeutung.

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

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

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

TIPPS

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

Dazu reichen Sie Pellkartoffeln, (die sich auf dem Stein oder der Crêpe-Platte warm halten lassen), rohen Schinken, geräucherten Schinken, Dörrfleisch, Bündner Fleisch in dünnen Streifen.

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

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

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

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

Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf: weiße Perlzwiebeln, Gewürzgurken, Pilze, ein Hauch gemahlener weißer Pfeffer auf Käse, Tomatenspalten oder dünne Auberginenscheiben usw.

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

Für Fleisch und Wurst: Grillen Sie vorzugsweise dünne Scheiben.

REZEPTE

RACLETTE-REZEPTE

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

RACLETTE (FÜR 6 PERSONEN)

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

Pellkartoffeln garen; in ein Gefäß (mit etwas Wasser auf dem Boden) füllen und auf die obere Geräteplatte stellen. Eine oder mehrere Scheiben Raclette-Käse in die Pfännchen geben. Schmelzen lassen, bis sich eine goldbraune Kruste bildet. Mit Wurstwaren, grünem Salat, kleinen weißen Zwiebeln Gewürzgurken, Pilzen, einem Hauch frisch gemahlenem weißen Pfeffer auf dem Käse, Tomaten-, oder Auberginenscheiben usw. genießen. Dazu einen trockenen Savoyer Weißwein servieren (Apremont, Abymes, Chignin ou Roussette).

BERTHOUD (FÜR 6 PERSONEN)

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

Pellkartoffeln garen; in eine Schüssel (mit etwas Wasser auf dem Boden) füllen und auf die obere Geräteplatte stellen. Eine oder mehrere Scheiben Abondance-Käse in die Pfännchen geben.

Schmelzen lassen, bis sich eine goldbraune Kruste bildet. Mit Wurstwaren, grünem Salat, einem trockenen Savoyer Wein genießen.

TRUFFADE (FÜR 6 PERSONEN)

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

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

Von der vorbereiteten Kartoffelmasse in die Raclette-Pfännchen füllen und mit einer oder mehreren Scheiben Cantal-Käse bedecken.

Schmelzen lassen, bis sich eine goldbraune Kruste bildet. Mit grünem Salat anrichten.

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

CHEVROTINE (FÜR 6 PERSONEN)

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

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

Tip des Küchenchefs: variieren Sie die Beilagen.

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

REZEPTE FÜR DIE STEINPLATTE

Zutaten für ein geselliges Essen um die Steinplatte:

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

STEINPLATTE VON DEN INSELN

Zutaten: 400g Seeteufel, 400g Scholle, 2 grüne Zitronen, 4 Kiwis, 1/2 Likörglas Rum.

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

STEINPLATTE NIZZA

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

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

CRÊPES-REZEPTE

CRÊPES SAINT-BRIEUC

Zutaten für etwa fünfzehn Crêpes: 125g Mehl, 3 Eier, 60g Butter, 1 1/4 Glas Milch, 2 kleine Kaffeelöffel Orangenblütenaroma, 2 kleine Kaffeelöffel Rum, 1 Prise Salz.

DAS ECHTE REZEPT FÜR "CRÊPES SUZETTE"

Zutaten: 250g Mehl, 6 ganze Eier, 100g Butter, 1/2 Liter Milch, Vanillezucker, Cognac oder Rum.

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

GEFÜLLTE CRÊPES AUS DEN ARDENEN

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

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

Fügen Sie eine durchgedrückte Knoblauchzehe und eine Prise frischen Feldthymian hinzu und binden Sie alles mit der Sahne oder Bechamelsauce (4 Esslöffel), wie für ein Pilzpüree. Würzen Sie noch mit frisch gemahlenem Pfeffer, die Füllung darf nicht zu flüssig sein. Füllen Sie die Crêpes mit der Mischung und biegen Sie die Enden um, damit die Füllung nicht ausläuft. Legen Sie die Crêpes in eine gut mit Butter ausgefettete Porzellanofenform und bestreuen Sie sie mit einer Mischung aus Reibkäse und frischen Brotkrümeln. Großzügig mit geschmolzener Butter beträufeln und im heißen Ofen wärmen und überbacken. Sofort in der Auflaufform servieren.

CRÊPES MIT BANANEN

Zutaten: 15 Crêpes, 6 Bananen, Vanillecreme.

Solange der Crêpe-Teig ruht, eine Vanillecreme rühren und etwas Rum hinzufügen. Die geschälten Bananen der Länge nach halbieren. 15 Crêpes backen. Auf jede Crêpe einen Löffel Vanillecreme und eine halbe Banane geben. Rollen Sie die Crêpes auf und legen Sie sie in eine gefettete Auflaufformt. Im heißen Ofen (TH. 6–7) 7 bis 8 Minuten erwärmen.

ALLGEMEINE GARANTIEBEDINGUNGEN

Garantien für elektrische Haushaltsgeräte von **LAGRANGE**.

Für das Gerät gilt eine Garantie von **zwei Jahren**.

Ein zusätzliches Jahr Garantie erhalten Sie kostenlos, wenn Sie sich auf der Internetseite **LAGRANGE** (www.lagrange.fr) registrieren. Die Garantie umfasst Ersatzteile und Arbeitskosten und deckt alle Fertigungsmängel ab.

Ausgeschlossen von der Garantie sind Beschädigungen in Folge einer unsachgemäßen Verwendung oder Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung sowie Sturzbeschädigungen.

DIESE GARANTIE GILT NUR BEI PRIVATEM GEBRAUCH.

SIE GILT IN KEINEM FALL BEI PROFESSIONELLEM ODER SEMIPROFESSIONELLEM GEBRAUCH.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Verkäufers schließt in keiner Weise die vom Hersteller zu leistende gesetzliche Gewährleistungspflicht für versteckte Mängel gemäß Art. 1641 bis 1649 des französischen Zivilgesetzbuchs (*Code Civil*) aus.

Wenden Sie sich bei einer Störung an Ihren Händler. Tritt innerhalb von acht Tagen nach dem Kauf ein technischer Defekt auf, wird das Gerät ersetzt.

Nach Ablauf dieser Frist werden die Geräte vom **LAGRANGE**-Kundendienst repariert.

Um diese Garantie in Anspruch nehmen zu können, muss der Anwender eine Rechnungskopie mit Kaufdatum des Geräts vorlegen.

Verfügbarkeit der Ersatzteile

Gemäß Artikel L 111-2 des französischen Verbraucherschutzgesetzes (Code de la Consommation) beträgt die Verfügbarkeit der Ersatzteile, die wir für ein reparierbares Produkt vorsehen, fünf Jahre ab Herstellungsdatum.

Diese Verfügbarkeit wird jedoch nur in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde, garantiert.

Rücksendekosten

Nach Ablauf des ersten Jahres, für das die Händlergarantie besteht, tragen Sie nur die Rücksendekosten an das Werk, die Rücksendung an Sie erfolgt schnellstmöglich auf unsere Kosten.

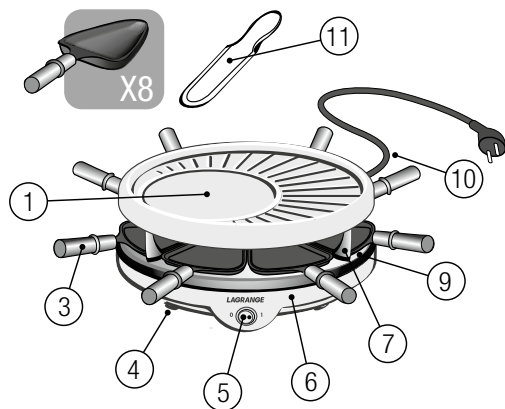
Bei Fragen zu unseren Produkten können Sie sich unter folgender Adresse an uns wenden:

LAGRANGE
Service consommateurs
17 chemin de la plaine
ZA Les Plattes
BP 75
69390 VOURLES
E-mail : conso@lagrange.fr

Raclette 8

Grill' Crepes

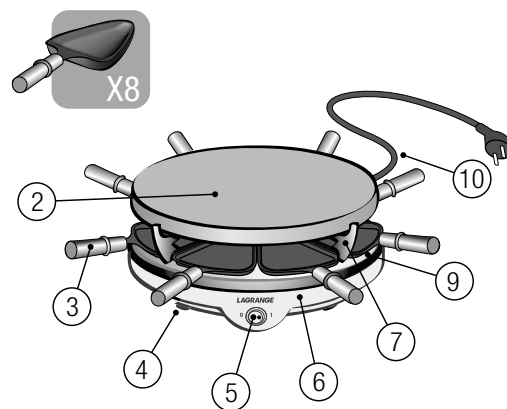
Rif. : 129013



Raclette 8

Pierre

Rif. : 129014



- DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO -

1. Piastra grill/crêpe con rivestimento antiaderente in ceramica (Rif. 129013)
2. Pietra di cottura naturale (Rif. 129014)
3. 8 tegamini con rivestimento antiaderente e manici di legno
4. Pattini antisdrucciolevoli
5. Interruttore ON/OFF con indicatore luminoso
6. Base in termoplastica
7. Supporto piastra grill/crêpe (Rif. 129013)
8. Supporto pietra (Rif. 129014)
9. Piastra in inox
10. Cordone fisso rosso
11. Spatola di legno (Rif. 129013)

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente questo manuale d'uso e tenerlo sempre a portata di mano per poterlo consultare ulteriormente.

- Quest'apparecchio è destinato soltanto ad un uso domestico, e deve essere utilizzato nel modo indicato sul manuale per l'uso.
- Srotolare sempre completamente il cavo.
- Verificare che la tensione della rete corrisponda a quella menzionata sulla piastrina dell'apparecchio e collegatelo ad una presa 10/16A dotata di un contatto di terra.
- Si raccomanda di raccordare l'apparecchio ad un impianto comprendente un dispositivo a corrente differenziale residua con corrente di accensione non eccedente i 30mA.
- Se dovete servirvi di una prolunga, utilizzare imperativamente un modello munito di presa di terra e di fili con una sezione uguale o superiore a 0,75mm².
- Prendere tutte le necessarie precauzioni per evitare che una persona si prenda i piedi nel cavo o nella prolunga.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, al centro della tavola e distante da oggetti facilmente infiammabili.
- Non porre mai il vostro apparecchio su una superficie calda né a prossimità di una fiamma.
- Non lasciare funzionare l'apparecchio senza sorveglianza quando è in funzione.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua o in tutt'altro liquido né per la sua pulizia né per qualunque altro motivo. Non mettere mai nella lavastoviglie.

- Non toccare la piastra riscaldante, la piastra in inox o qualunque altro elemento metallico quando questo si trova in funzione o prima di 1/2 ora dopo averlo scollegato, in quanto caldo (rischio di ustioni).
 - Non spostare mai l'apparecchio tirando sul cavo. Accertatevi che il cavo d'alimentazione non possa essere accidentalmente agganciato, questo per evitare ogni caduta dell'apparecchio. Non avvolgere il cavo attorno all'apparecchio, non piegarlo e accertatevi che non entri a contatto con le parti calde dell'apparecchio.
 - Prima di ogni operazione di pulizia, scollegare e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
 - Non utilizzare né custodire l'apparecchio all'esterno con tempo di pioggia. Vi consigliamo di non lasciare mai il vostro apparecchio in un luogo esposto alle intemperie e all'umidità; custodire sempre il vostro prodotto in un posto asciutto.
 - Non usare mai l'apparecchio come riscaldamento ausiliario.
 - Non lasciare collegato il vostro apparecchio senza utilizzarlo.
 - Utilizzare sempre l'apparecchio con la pietra, la piastra grill/crêpe installate sul supporto anche se non vi servite di quella funzione.
 - Utilizzare unicamente gli utensili in dotazione con l'apparecchio.
 - In caso di problemi e dopo ogni utilizzo, spegnere l'apparecchio, scollegarlo e lasciarlo raffreddare.
- Quest'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone, compresi i bambini di età superiore a 8 anni, le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono diminuite, o che non dispongono delle conoscenze e delle esperienze necessarie, a meno di non aver ricevuto la formazione adeguata e di essere inquadrati per l'utilizzo in tutta sicurezza di quest'apparecchio e di conoscere i rischi cui vanno incontro. Non lasciare mai i bambini giocare con l'apparecchio. Solo i bambini di età superiore agli 8 anni possono, sotto la sorveglianza di un adulto, procedere alla pulizia e alla manutenzione dell'apparecchio.
 - Tenere l'apparecchio e il cavo d'alimentazione fuori dalla portata dei bambini di meno di 8 anni.
 - Questi apparecchi non sono destinati ad essere messi in funzione tramite timer esterno o un dispositivo di comando remoto separato.
 - Si raccomanda di sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Piastra grill/crêpe con rivestimento antiaderente (Rif. 129003) o Pietra di cottura naturale (Rif. 129004)
- 8 tegamini con rivestimento antiaderente e manici di legno 6- Socle en thermoplastique
- Interruttore ON/OFF con indicatore luminoso
- cavo avvolgibile sotto l'apparecchio
- 230V-50Hz-800W

CAVO DI ALIMENTAZIONE

Cavo: avvolgibile sotto l'apparecchio.

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

SPECIFICHE AMBIENTALI

Protezione dell'ambiente - DIRETTIVA 2002/96/CE

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

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



MESSA IN SERVIZIO ED UTILIZZAZIONE

PRIMO UTILIZZO

- Aprendo l'imballaggio dell'apparecchio, fare attenzione a togliere accuratamente il materiale protettivo e di riempimento.
- Vi consigliamo una pulizia preventiva dei tegamini, della pietra o della piastra grill/crêpes (secondo i modelli).
- Un apparecchio appena comprato può rilasciare fumo durante la prima utilizzazione. Per limitare questo fenomeno, procedere nel seguente modo: fate riscaldare l'apparecchio per 10 minuti, quindi lasciarlo raffreddare per circa mezzora.

UTILIZZO

Montaggio dell'apparecchio

- Montare l'apparecchio secondo le figure pagina 30.
- Srotolare completamente il cavo.
- Porre l'apparecchio nel centro della tavola.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa di corrente a 220 V.

La raclette

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

La cottura su pietra

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

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

La cottura sul lato grill della piastra

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

La cottura sul lato crêpe della piastra

- Spostare l'interruttore.
- Far pre-riscaldare l'apparecchio per 20 minuti.
- Ungere leggermente la piastra.
- Prendere un piccolo mestolo di pastella e versarlo nel centro della piastra.
- Ripartire la pastella con il dorso del mestolo.
- Per girare la crêpe e per staccarla, usare la spatola di legno in dotazione.

ATTENZIONE: il tempo di cottura varia a seconda dello spessore della crêpe.

Smontaggio dell'appar ecchio

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

PULIZIA

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

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

L'uso di una spugna abrasiva o di una paglia di ferro rischia di far perdere l'aspetto lucido alla vostra pietra ma non nuoce al suo funzionamento. Al termine di alcuni utilizzi, la vostra pietra potrà presentare una colorazione marrone indelebile. Non bisogna preoccuparsene in quanto questo fenomeno è assolutamente normale.

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

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

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

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

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

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

CONSIGLI

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

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

Accompagnare con patate cotte in camicia (che manterrete al caldo sulla pietra o sulla piastra a crêpe), prosciutto crudo, prosciutto affumicato, carne secca, bresaola tagliata in fini lamelle.

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

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

Crêpe: Una ricetta semplice ed universale: 250g di farina, 2 uova, 3 cucchiaini di zucchero in polvere, 25g di burro, un 1/2 cucchiaino di caffè di sale fino, 3 cucchiaini di olio, 1 cucchiaino di rum e 1/2 litro di latte.

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

Lasciate libero corso alla vostra immaginazione: piccole cipolle bianche, citriolini sott'aceto, funghi, un pizzico di pepe bianco macinato sul formaggio, fettine di pomodoro, di melanzane, ecc.

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

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

RICETTE

RICETTE PER LA RACLETTE

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

LA RACLETTE (PER 6 PERSONE)

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

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

LE BERTHOUD (PER 6 PERSONE)

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

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

LA TRUFFADE (PER 6 PERSONE)

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

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

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

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

LA CHEVROTINE (PER 6 PERSONE)

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

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

Consiglio dello chef: diversificare i contorni. Qualche suggerimento: affettati, insalata verde, cipolline, citriolini, funghi, un pò di pepe macinato sul formaggio, fettine sottili di pomodori, melanzane ecc.

RICETTE PER LA PIETRA

Gli ingredienti per una serata pietra sono:

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

LA PIETRA DELLE ISOLE

Ingredienti: 400g di rana pescatrice, 400g di sogliola, 2 limoni verdi, 4 kiwi, 1/2 bicchiere da liquore di rum.

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

LA PIETRA NIZZARDA

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

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

RICETTE PER LE CRÊPE

CRÊPE DI SAINT-BRIEUC

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

LA VERA RICETTA DELLE «CRÊPE SUZETTE»

Ingredienti: 250g di farina, 6 uova intere, 100g di burro, 1/2 litro di latte, zucchero vanigliato, cognac o rum.

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

CRÊPE FARCITE ARDENNESE

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

Far cuocere 15 crêpe. Riempirle abbondantemente con un macinato ben cotto di prosciutto delle Ardenne, circa 500g, scelto in un cosciotto di maiale. Mescolare questo macinato con 250g di funghi prataioli o finferli, secondo la stagione, triti finemente, cotti rapidamente al burro con 2 scalogni tagliati a pezzettini.

Aggiungere uno spicchio d'aglio stritolato e un rametto di timo selvatico fresco ed amalgamare con la crema o la salsa Besciamella (4 cucchiaini da minestra), come si fa per un purè di funghi. Aggiungere pepe fresco macinato all'impasto che deve essere abbastanza consistente.

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

CRÊPE ALLE BANANE

Ingredienti: 15 crêpe, 6 banane, crema pasticciera.

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

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

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

CONDIZIONI DI GARANZIA

Garanzie degli apparecchi elettrodomestici **LAGRANGE**.

Il vostro apparecchio è garantito **2 anni**.

Per beneficiare gratuitamente di 1 anno supplementare di garanzia, registratevi sul sito Internet **LAGRANGE** (www.lagrange.fr).

La garanzia è valida per i pezzi e la manodopera e copre i difetti di fabbricazione.

Sono escluse dalla garanzia: le deteriorazioni dovute ad un cattivo uso o al non rispetto delle istruzioni per l'uso e le rotture per caduta.

QUESTA GARANZIA SI APPLICA AI SOLI USI DOMESTICI, IN NESSUN CASO AGLI USI DI TIPO PROFESSIONALE O SEMIPROFESSIONALI.

La garanzia legale dovuta dal venditore non esclude affatto la garanzia legale dovuta dal Costruttore per difetti o vizi di fabbricazione conformemente agli articoli 1641 a 1649 del Codice Civile.

In caso di guasto o malfunzionamento, rivolgetevi al vostro rivenditore. In caso di difetto tecnico negli 8 giorni successivi all'acquisto, gli apparecchi vengono sostituiti. Dopo questo termine, questi vengono riparati dal Servizio Assistenza **LAGRANGE**.

Per poter beneficiare di questa garanzia, l'utente dovrà imperativamente presentare una copia di fattura con l'indicazione della data d'acquisto dell'apparecchio.

Durata di disponibilità dei pezzi di ricambio

Conformemente all'articolo L 111-2 del codice del consumo, la disponibilità dei pezzi di ricambio che noi prevediamo per un prodotto riparabile è di 5 anni a partire dalla sua data di fabbricazione.

Tuttavia, questa disponibilità viene garantita soltanto nel paese in cui il prodotto è stato acquistato.

Spese di trasporto dei resi

Dopo il primo anno che beneficia della garanzia distributore, dovrete sostenere soltanto le spese di trasporto del reso in fabbrica, la rispedizione sarà a nostro carico, entro i migliori termini.

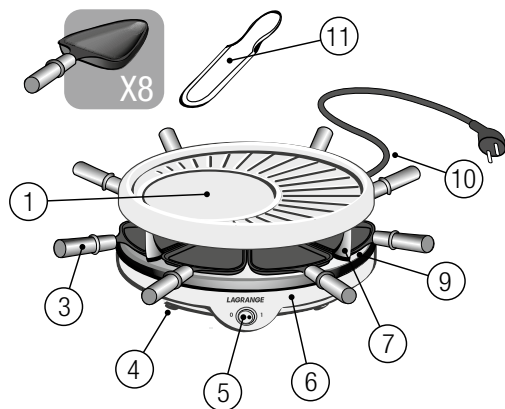
Se avete altre domande sui nostri prodotti, potete contattarci al seguente indirizzo:

LAGRANGE - Service consommateurs
17 chemin de la plaine - ZA Les Plattes
BP 75 - 69390 VOURLES
E-mail : conso@lagrange.fr

Raclette 8

Grill' Crêpes

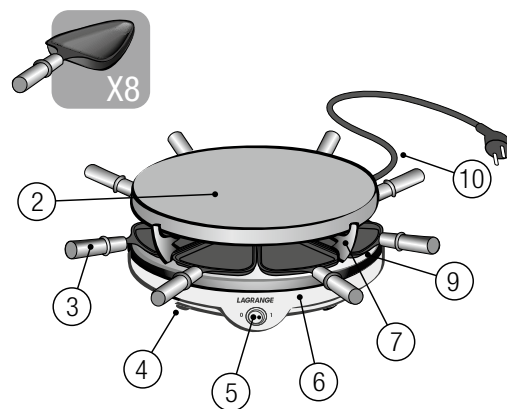
Ref. : 129013



Raclette 8

Pierre

Ref. : 129014



- DESCRIPCIÓN DEL APARATO -

1. Placa de parrilla/crepes con revestimiento antiadherente de cerámica (Ref. 129013)
2. Piedra de cocción natural (Ref. 129014)
3. 8 cacitos con recubrimiento antiadhesivo y mango de madera
4. Patas antideslizantes
5. Interruptor marcha/parada con piloto luminoso
6. Base termoplástica
7. Soporte placa parrilla/crepes (Ref.129013)
8. Soporte piedra (Ref.129014)
9. Pletina de acero inoxidable
10. Cordón fijo rojo
11. Espátula de madera (Ref. 129013)

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Este aparato está destinado únicamente a un uso doméstico y debe utilizarse de la forma indicada en el modo de empleo.
- Desenrollar siempre completamente el cordón.
- Comprobar que el voltaje de la red corresponde al indicado en la placa de características del aparato y enchufarlo en una toma 10/16A provista de un contacto de tierra.
- Se recomienda conectar el aparato a una instalación que tenga un dispositivo de corriente diferencial residual con una corriente de activación que no supere 30mA.
- 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 0,75mm².
- Tomar todas las precauciones necesarias para evitar que alguien pueda enredarse los pies en el cable o la alargadera.
- Colocar el aparato sobre una superficie plana en el centro de la mesa y alejado de objetos fácilmente inflamables.
- No colocar nunca el aparato sobre una superficie caliente ni cerca de una llama.
- No dejar nunca el aparato sin vigilancia cuando está funcionando.
- No sumergir nunca el aparato en el agua o cualquier otro líquido ni para limpiarlo ni por ningún otro motivo.

- No tocar la placa calentadora, la platina en acero inoxidable, u otros elementos metálicos durante el funcionamiento o durante media hora después de haberlo desenchufado, pues están calientes (riesgo de quemaduras).
 - No desplazar nunca el aparato tirando del cable. Cerciorarse de que el cordón de alimentación no pueda engancharse accidentalmente, para evitar cualquier caída del aparato. No enrollar el cordón alrededor del aparato, no retorcerlo y prestar atención para que no entre en contacto con las partes calientes del aparato.
 - Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desenchufar y dejar que el aparato se enfríe completamente.
 - Prestar atención para no utilizar ni guardar el aparato a la intemperie con tiempo lluvioso. Recomendamos no dejar nunca el aparato en un lugar expuesto a los rigores climatológicos ni a la humedad; guardar el aparato en un lugar seco.
 - No utilizar nunca el aparato como radiador adicional.
 - No dejar el aparato enchufado si no se utiliza.
 - Utilizar siempre el aparato con su piedra, su placa parrilla/crêpes existente sobre el soporte aunque no se desee utilizar esta función.
 - Utilizar solamente los utensilios suministrados con el aparato.
 - En caso de problema y después de cada utilización, apagar el aparato, desenchufarlo y dejar que se enfríe.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas, incluidos niños de menos de 8 años, cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que no dispongan de los conocimientos o la experiencia necesarios, salvo si han sido formados y están supervisados para una utilización de este aparato con total seguridad y conocen bien los riesgos que presenta. No dejar que los niños jueguen con el aparato. Sólo los niños mayores de 8 años pueden, vigilados por un adulto, realizar la limpieza y el mantenimiento del aparato.
 - Mantener el aparato y el cordón eléctrico fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
 - Estos aparatos no están destinados a ponerse en funcionamiento mediante un minutero exterior o mediante un sistema de control a distancia separado.
 - Conviene vigilar a los niños para cerciorarse de que no juegan con el aparato.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Placa parrilla/crepes con revestimiento antiadhesivo (Ref. 129003) o Piedra de cocción natural (Ref. 129004)
- 8 cacitos con recubrimiento antiadhesivo y mango de madera
- Base termoplástica
- Cordón enrollable debajo del aparato
- 230V-50Hz-800W

CORDÓN

Cavo: avvolgibile sotto l'apparecchio.

Prima dell'utilizzo è necessario esaminare scrupolosamente il cavo di alimentazione. Se appare danneggiato, non utilizzare l'apparecchio. Al fine di evitare pericoli per l'utente, il cavo deve essere sostituito esclusivamente da **LAGRANGE**, dal relativo servizio di assistenza o da personale qualificato e certificato da **LAGRANGE**.

Questi apparecchi sono conformi alle Direttive Europee 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE e alla normativa CE 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

MEDIO AMBIENTE

Protección del medio ambiente- DIRECTIVA 2002/96/CE

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

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

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



PUESTA EN FUNCIONAMIENTO Y UTILIZACIÓN

PRIMERA UTILIZACIÓN

- Al desembalar el aparato, retirar con cuidado todos los elementos de fijación.
- Le aconsejamos una limpieza previa de las sartencitas, de la piedra o de la placa parilla/crêpes (según los modelos) antes de utilizar por primera vez.
- Un aparato nuevo puede desprender un poco de humo cuando se utiliza por primera vez. Para limitar este fenómeno, realice la siguiente intervención: caliente su aparato durante 10 minutos y deje que se enfríe durante media hora.

UTILIZACIÓN

Montaje del aparato

- Monte el aparato según las figuras de la página 40.
- Desenrolle totalmente el cordón.
- Coloque su aparato en el centro de la mesa.
- Enchufar el aparato.

La raclette

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

Asar en la piedra

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

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

Asar por la cara parrilla de la placa

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

Asar por la cara para crêpes de la placa

- Accione el interruptor.
- Caliente el aparato durante 20 minutos.
- Eche un poco de aceite en la placa.
- Tome un cucharón pequeño de pasta y viértala en centro de la placa.
- Extienda la pasta con la base del cucharón.
- Para darle la vuelta a la crêpe y despegarla, utilice la espátula de madera suministrada.

GUIADADO: el tiempo varía en función del grosor de la crêpe.

Desmontaje del aparato

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

MANTENIMIENTO _____

No introducir nunca en el agua.

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

Piedra: introduzca la piedra en agua caliente durante media hora, luego frote con una esponja y aclare abundantemente. **Deje que se seque bien antes guardarla en el aparato.**

Una limpieza con un estropajo vegetal o metálico puede hacer que piedra pierda su aspecto brillante pero no perjudica de ningún modo su funcionamiento. Tras varias utilizaciones, su piedra podrá presentar una coloración marrón indeleble. No se preocupe ya que este fenómeno es totalmente normal.

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

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

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

CONSEJOS

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

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

Acompañe con patatas con piel (que mantendrá calientes en la piedra o en la placa de crêpes), jamón serrano, jamón ahumado o cecina cortada en finas lonchas.

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

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

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

Para obtener crêpes muy finas es indispensable que la pasta sea muy líquida. Cuanto más clara quede la pasta, más ligeras serán las crêpes. No dude en añadir 1 ó 2 vasos de agua si es necesario. Dé rienda suelta a la imaginación: cebolletas blancas, pepinillos, champiñones, un toque de pimienta blanca molida sobre el queso, rodajas de tomate, de berenjenas,...

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

Para la carne y la chacinería: haga lonchas finas.

RECETAS

RECETAS PARA LA RACLETTE

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

RACLETTE (PARA 6 PERSONAS)

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

Cocinar las patatas en lonchas; ponerlas en una bandeja (con un poco de agua en el fondo) que se colocará en la bandeja superior.

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

BERTHOUD (PARA 6 PERSONAS)

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

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

TRUFFADE (PARA 6 PERSONAS)

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

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

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

CHEVROTINE (PARA 6 PERSONAS)

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

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

El truco del chef: varíe los acompañamientos.

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

RECETAS PARA LA PIEDRA

Los ingredientes de una comida a la piedra son:

- Las carnes (preferiblemente las menos grasas): **Vaca:** filete y chuleta - **Ternera:** escalope y filete - **Aves:** escalope, filete, pollo troceado, pavo, aguja o filete de pato - **Cerdo:** filete, redondo, costillas o panceta.
- Los pescados: todos los tipos de pescado en filetes o en rodajas (p.e.: salmón).
- El marisco: langostas, cangrejos, vieiras, langostinos, etc...
- Las verduras: setas en finas láminas, calabacines en rodajas finas, pimientos verdes o rojos para el sabor y el placer de los ojos, tomates cortados por la mitad,...

- Acompañamientos: salsas, mayonesa, limón, perejil, ajo, curry, finas hierbas,...
- Fruta: manzanas, peras, plátanos,...

LA PIEDRA ISLEÑA

Ingredientes: 400g de rape, 400g de lenguado, 2 limones verdes, 4 kiwis, 1/2 vaso de licor de ron.

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

LA PIEDRA NIÇOISE

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

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

RECETAS PARA LAS CRÊPES

CRÊPES DE SAINT-BRIEUC

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

LA VERDADERA RECETA DE LAS “CRÊPES SUZETTE”

Ingredientes: 250g de harina, 6 huevos enteros, 100g de mantequilla, 1/2 litro leche, azúcar aromatizado con vainilla, coñac o ron.

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

CRÊPES RELLENAS ARDENESAS

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

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

Añada un diente de ajo triturado y un ramillete de tomillo fresco y mézclelo con la nata líquida o con la salsa Bechamel (4 cucharadas soperas), tal y como se hace para un puré de setas. Eche pimienta fresca molida a la mezcla que debe ser bastante consistente.

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

CRÊPES DE PLÁTANO

Ingredientes: 15 crêpes, 6 plátanos, crema pastelera.

Mientras reposa la masa de crêpes, haga una crema pastelera aromatizada al ron. Corte los plátanos pelados en dos en sentido longitudinal. Haga 15 Crêpes. Sobre cada una de entre ellas, ponga una cucharada de crema pastelera y medio plátano. Enróllelo. Coloque las crêpes alineadas sobre una bandeja para gratinar untada. Meta 7 a 8 minutos en el horno caliente (termostato 6-7).

CONDICIONES DE GARANTÍA

Garantías de los aparatos electrodomésticos LAGRANGE.

Este aparato está garantizado **2 años**.

Para disponer gratuitamente de 1 año más de garantía, inscribirse en el sitio Internet de **LAGRANGE** (www.lagrange.fr).

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

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

ESTA GARANTÍA SE APLICA SOLAMENTE A LOS USOS DOMÉSTICOS EN NINGÚN CASO A LAS UTILIZACIONES PROFESIONALES O SEMIPROFESIONALES.

La garantía legal correspondiente al vendedor no excluye de ningún modo la garantía legal correspondiente al fabricante por fallos o vicios ocultos según los artículos 1641 a 1649 del código civil francés.

En caso de avería o funcionamiento defectuoso, dirigirse al vendedor.

En caso de fallo técnico dentro de los 8 días siguientes a la compra, los aparatos se cambiarán.

Transcurrido este plazo los reparará el servicio posventa **LAGRANGE**

Para disponer de esta garantía, el usuario deberá presentar una copia de la factura con la fecha de compra del aparato.

Período de disponibilidad de las piezas de repuesto

En conformidad con el artículo L 111-2 del Código de Consumo, la disponibilidad de las piezas de repuesto que prevemos para un producto reparable es de 5 años a partir de su fecha de fabricación. No obstante, dicha disponibilidad sólo puede garantizarse en el país donde se ha comprado el producto.

Gastos de viaje en caso de devolución

Tras el primer año en el que se beneficia de la garantía del distribuidor, sólo correrán a cargo del cliente los portes de devolución a la fábrica, la reexpedición correrá a nuestro cargo lo antes posible.

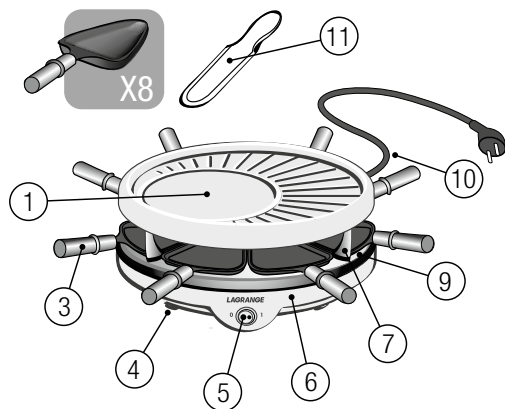
Para obtener más información sobre nuestros productos, se nos puede escribir a la dirección siguiente:

LAGRANGE - Service consommateurs
17 chemin de la plaine - ZA Les Plattes
BP 75 - 69390 VOURLLES - E-mail : conso@lagrange.fr

Raclette 8

Grill' Crêpes

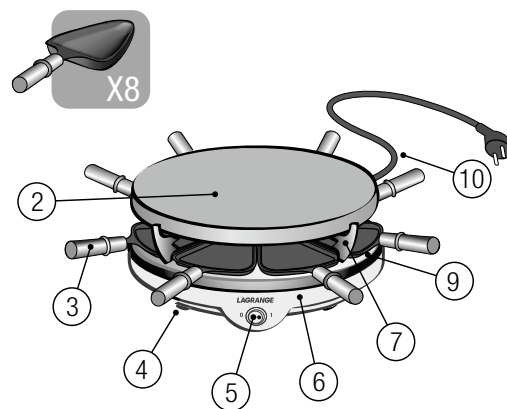
Ref. : 129013



Raclette 8

Pierre

Ref. : 129014



- DEVICE DESCRIPTION -

1. Grill/crêpe plate with ceramic non-stick coating (Ref. 129013)
2. Natural cooking stone (Ref. 129014)
3. 8 pans with non-stick coating and wood handles
4. Anti-skid pads
5. On/off switch with indicator light
6. Thermoplastic base
7. Grill/crêpe plate support (Ref. 129013)
8. Stone support (Ref. 129014)
9. Stainless steel plate
10. Red fixed cord
11. Wooden spatula (Ref. 129013)

SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions carefully and keep them for future reference.

- This unit is only intended for household use, and must be used as indicated in the instructions.
- Always unwind the cord completely.
- Make sure that the voltage of the network corresponds to the voltage noted on the name plate of the unit and connect it to a 10/16A socket equipped with a ground connection.
- It is recommended that you connect the unit to a system that has a differential residual current system with a breaking current not exceeding 30mA.
- If you must use an extension cord, always use a model equipped with a ground and with wire of section greater than or equal to 0.75mm².
- Take all necessary precautions to make sure that no one trips on the cord or extension cord.
- Place your unit on a flat surface in the center of the table and far from easily inflammable objects.
- Never put your unit on a hot surface or near a flame.
- Never leave your unit unsupervised when it is working.
- Never put your unit into water or any other liquid to clean it or for any other reason. Never put it in the dishwasher.

- Do not touch the heating plate, the stainless steel plate, or other metallic parts during operation or within 1/2 hour after unplugging the machine, because they are hot (risk of burns).
 - Never move the unit by pulling on its cord. Make sure that the power cord cannot be accidentally hooked in order to avoid the unit falling. Do not wind the cord around the unit. Do not twist it and make sure that it does not come into contact with the hot parts of the unit.
 - Before any cleaning operations, unplug the unit and let it cool down completely.
 - Be careful not to use or store the unit outside in rainy weather. We recommend that you never leave your unit in a place exposed to bad weather and moisture; always store your product in a dry place.
 - Never use the unit as a back-up heating system.
 - Never leave your unit plugged in when you are not using it.
 - Always use the unit with its stone, its grill/crêpe plate in place on the support even if you don't want to use this function.
 - Only use the utensils provided with your unit.
 - In the event of problems and after each use, turn off your unit, unplug it and let it cool down.
- This unit is not intended for people, including children of at least 8 years of age, whose physical, sensorial or mental capacities are reduced, or who do not have the necessary knowledge or experience, unless they are trained in and supervised for the safe use of this unit and are aware of the risks involved. Do not let children play with the unit. Only children over the age of 8 may, with adult supervision, clean and maintain the unit.
 - Keep the unit and the power cord out of reach of children under the age of eight.
 - These units are not intended to be operated by means of an exterior timer or by a separate remote control system.
 - Watch children to make sure that they don't play with the unit.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Grill/crêpe plate with anti-stick surfacing (Ref. 129003) or natural cooking stone (Ref. 129004)
- 8 pans with non-stick coating and wood handles
- Thermoplastic base
- On/off switch with indicator light
- Cord which can be rolled up and stored under the unit
- 230V-50Hz-800W

CORD

Cord: rolls up under the unit.

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

ENVIRONMENT

Environmental Protection - DIRECTIVE 2002/96/EC

To protect the environment and people's health, it is important for everyone, including all suppliers and users, to follow specific guidelines for the disposal of any electrical appliance at the end of its useful life. For this reason and as indicated by the symbol on its data plate, you may not dispose of this appliance in any public or private bin meant for household rubbish.

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



PREPARATION AND USE _____

FIRST USE

- When unpacking your unit, make sure that you carefully remove all of the packing materials.
- We recommend that you clean the trays, the stone or the grill/crêpe cooking plate (depending on the model) before using them for the first time.
- A new unit can smoke a little bit during its first use. To limit this phenomenon, do the following: heat your unit for 10 minutes, then let it cool for about one half-hour.

USE

Assembly of the unit

- Assemble the unit according to the diagrams on page 50.
- Completely unroll the cord.
- Put your unit in the center of the table.
- Plug in the unit.

Raclette

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

Cooking on the stone

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

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

Cooking on the grill side of the plate

- Turn on the switch.
- Preheat your unit for 15 minutes.
- Lightly grease the plate: lightly coat the surface of the grill plate with oil using a brush or a paper towel and without excess. You can then grill the food of your choice: mushrooms, peppers, meat...

Cooking on the crêpe side of the plate

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

NB: the cooking time varies depending on the thickness of the crêpe.

Dismantling the unit

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

UPKEEP

Never soak the unit in water.

Always unplug it and let it cool completely before cleaning it.

Stone: soak the stone in hot water for one half-hour, then rub with a sponge and rinse thoroughly. Let it dry before storing the unit. Cleaning with a scou ring pad or steel wool may make your stone less shiny but will not detract from its functioning.

After a few uses, your stone may take on an indelible brown coloring. Do not worry, this is perfectly normal.

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

Rub with a soft sponge. Drain and dry well before using again.

If, despite these precautions, you see very light adherences or “caramelized” cooking marks, don’t worry, these will not detract from future use.

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

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

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

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

SUGGESTIONS

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

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

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

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

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

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

RECIPES

RECIPES FOR RACLETTE

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

LA RACLETTE (FOR 6 PEOPLE)

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

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

LE BERTHOUD (FOR 6 PEOPLE)

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

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

LA TRUFFADE (FOR 6 PEOPLE)

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

In a separate skillet, brown the potatoes cut into cubes or thin slices with the minced onion in a little margarine; cook for about 20 minutes. Add salt and pepper. Put this preparation in a heatresistant dish and place it on the upper plate to keep it warm.

Put this preparation on the raclette pans, cover with one or several slices of Cantal. Heat until a light golden crust forms on the surface. Accompany with green lettuce.

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

LA CHEVROTINE (FOR 6 PEOPLE)

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

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

Chef's hint: vary the accompaniments.

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

RECIPES FOR THE STONE

The ingredients for a dinner with the stone are:

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

THE STONE OF THE ISLANDS

Ingredients: 400g of monk fish, 400g of sole, 2 limes, 4 kiwis, 1/2 liqueur glass of rum.

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

THE NIÇOISE STONE

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

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

RECIPES FOR CRÊPES

SAINT-BRIEUC CRÊPES

Ingredients for about fifteen crêpes: 125g of flour, 3 eggs, 60g of butter, 1 1/4 glasses of milk, 2 small coffee spoons of orange blossom, 2 small coffee spoons of rum, 1 pinch of fine salt.

THE REAL “CRÊPES SUZETTE” RECIPE

Ingredients: 250g of flour, 6 whole eggs, 100g of butter, 1/2 liter of milk, vanilla sugar, cognac or rum.

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

ARDENNE-STYLE FILLED CRÊPES

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

Make 15 crêpes. Fill them well with the well-cooked hash of Ardennes ham (about 500 grams), chosen from shank-end ham. Mix this with 250 g of wild mushrooms or chanterelles depending on the season, finely chopped, and cooked rapidly in butter on 2 chopped shallots. Add one clove of ground garlic and a sprig of fresh wild thyme and thicken with cream or Béchamel sauce (4 tablespoons), as you would do for a mushroom purée. Season the mixture with fresh ground pepper. It should be quite thick.

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

CRÊPES WITH BANANAS

Ingredients: 15 crêpes, 6 bananas, custard.

While the crêpe dough is sitting, make a custard flavored with rum. Cut the peeled bananas in two lengthwise. Cook 15 crêpes. Put one spoonful of custard and one half-banana on each of them.

Roll. Arrange the filled crêpes in a buttered gratin dish. Put in hot oven (thermostat 6-7) for 7 to 8 minutes.

GUARANTEE TERMS

Guarantees for **LAGRANGE** household appliances.

Your unit is guaranteed for **2 years**.

In order to receive an additional year of guarantee free of charge, register on the **LAGRANGE** web site (www.lagrange.fr).

The guarantee includes parts and labor and covers manufacturing defects. The guarantee does not cover deterioration due to poor use or non-observance of the instructions for use or breakage due to falling.

THIS GUARANTEE APPLIES TO HOUSEHOLD USES. IT CANNOT APPLY TO PROFESSIONAL OR SEMI-PROFESSIONAL USES.

The legal guarantee due from the seller does not in any way exclude the legal guarantee due from the Manufacturer for manufacturing flaws or defects according to articles 1641 to 1649 of the Civil Code. In the event of a breakdown or malfunction, contact your retailer. In the event of technical defects observed within one week of purchase, the units will be exchanged. Beyond this period, they will be repaired by the **LAGRANGE** after-sale service.

To benefit from this guarantee, the user must present a copy of the invoice specifying the date of purchase of the unit.

Duration of availability of spare parts

In accordance with article L 111-2 of the consumer code, the availability of spare parts that we provide for a repairable product is 5 years as of its date of manufacturing.

However, this availability is only guaranteed in the country where the product was purchased.

Shipping costs for returns

After the first year which benefits from the dealer's guarantee, you will only have to pay the costs for returning the product to the factory. We will ship it back to you at our expense as quickly as possible.

If you have any other questions about our products, you can contact us at the following address:

LAGRANGE
Service consommateurs
17 chemin de la plaine - ZA Les Plattes
BP 75 - 69390 VOURLES
E-mail : conso@lagrange.fr

GARANTIE _____

La référence et le numéro de série se trouvent sur l'appareil.

Référence :

N° série :

Nom de l'utilisateur :

.....

Adresse :

.....

Code postal et ville :

.....

Téléphone :

CACHET DU MAGASIN



17 Chemin de la Plaine
ZA les Plattes
BP 75
69390 VOURLES
France
www.lagrange.fr
conso@lagrange.fr

Depuis 1955

LAGRANGE