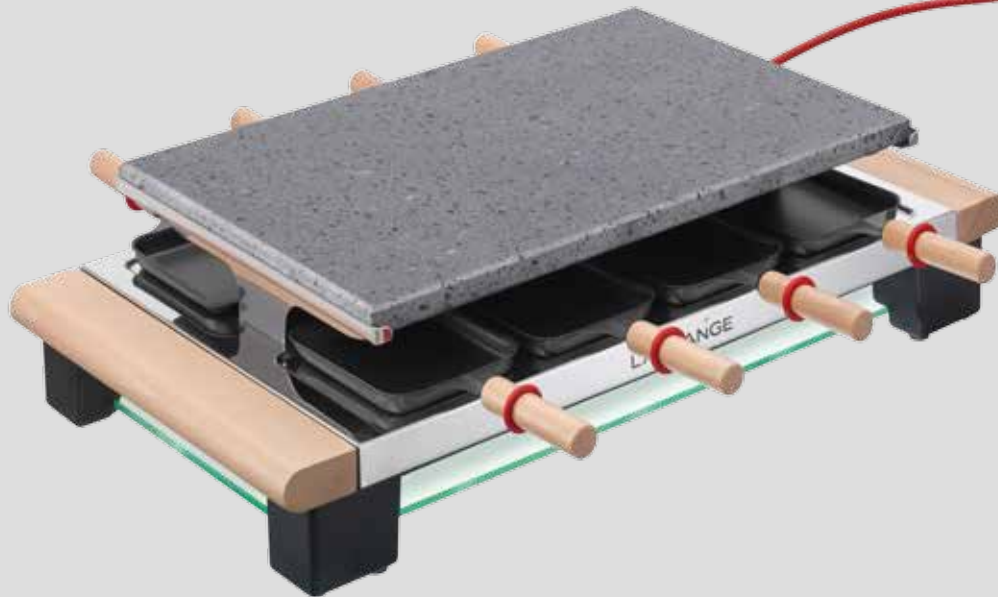


LAGRANGE®

France — 1955



FR

NED

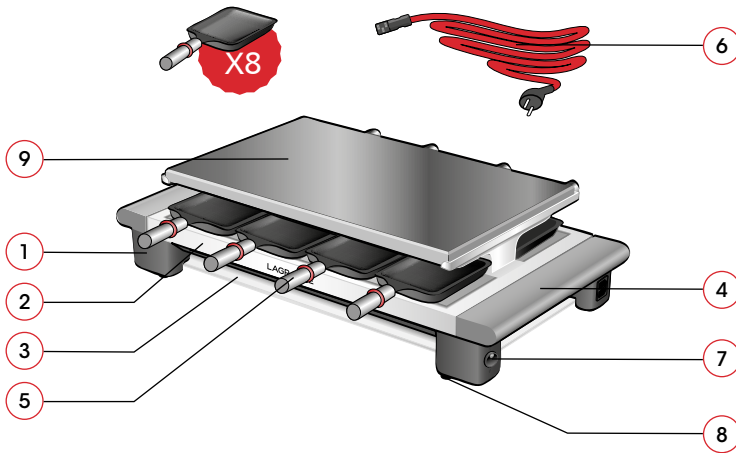
DEU

GB

NOTICE
Raclette Pierre **Elegance**®

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

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



Raclette Pierre **Elegance**[®]
Type 399.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- * Toujours dérouler complètement le cordon.
 - * Raccordez la prise du cordon à une prise 10/16 A équipée d'un contact de terre.
 - * Si vous devez utiliser une rallonge, utilisez impérativement un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 0,75 mm².
 - * Prenez toutes les précautions nécessaires pour éviter qu'une personne ne se prenne les pieds dans le câble ou sa rallonge.
 - * 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.
 - * La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
 - * Utilisez exclusivement les poignées pour manipuler le produit.
- * Ne pas toucher les parties en métal ou la pierre en cours de fonctionnement car elles sont très chaudes.
 - * Avant toute opération de nettoyage, débranchez et laissez refroidir l'appareil complètement.
 - * Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
 - * Pour votre sécurité, nous vous recommandons de ne jamais laisser votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.
 - * Ne jamais utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
 - * Ne laissez pas votre appareil branché sans l'utiliser.
 - * Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

- * 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 un système de commande à distance séparé.
- * Utiliser l'appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans le mode d'emploi.

CARACTÉRISTIQUES

- * 8 poêlons avec revêtement antiadhésif
- * Pierre de cuisson naturelle
- * Pieds en thermoplastique
- * Platine en inox
- * Plateau amovible range-poêlons, en verre trempé
- * Poignées en bois verni
- * Cordon rouge amovible de 2 mètres
- * Interrupteur marche/arrêt avec voyant lumineux
- * Patins antidérapants
- * 230 V - 50 Hz - 1000 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 HO5VV-F 3 G 0,75 mm².

Ces appareils sont conformes aux directives 2014/35/UE, 2014/30/UE, DEEE 2012/19/UE, RoHS 2011/65/UE et au règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

ENVIRONNEMENT

Protection de l'environnement – DIRECTIVE 2012/19/UE 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

AVANT LA 1^{ÈRE} UTILISATION

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

Un appareil neuf peut fumer légèrement lors de la première utilisation. 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

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

Utilisation de la fonction raclette :

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

Utilisation de la pierre de cuisson :

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

ENTRETIEN

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

- * **Pierre** : Raclez votre pierre à l'aide d'un grattoir métallique pour enlever le maximum de résidus. Nettoyez la surface de la pierre avec une éponge et de l'eau chaude sans liquide vaisselle. Faites tremper la pierre si nécessaire. L'utilisation d'une paille de fer ou d'un tampon récurant est possible mais il peut faire perdre l'aspect brillant de la pierre (il n'y aura pas d'incidence sur le fonctionnement suivant). Séchez bien la pierre avant de la ranger sur l'appareil en vue de son stockage (cela évitera les phénomènes de condensation et d'oxydation).
- * **Poêlons à raclettes** : nettoyez-les avec une éponge non abrasive, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Rincez. Ne frottez pas avec des objets métalliques ou des produits abrasifs (risque de détérioration du revêtement anti-adhésif). Ne pas mettre au lave-vaisselle ni faire tremper les poêlons au risque de détériorer les manches en bois.

- * **Poignées en bois** : un léger coup d'éponge humide suffit puis bien sécher avec un chiffon sec.
- * **Supports pierre et platine métallique** : nettoyez avec une éponge humide avec un peu de détergent, rincez avec l'éponge humide, ensuite bien sécher avec un chiffon sec.
- * **Plateau range-poêlons en verre** : si nécessaire, déclipsez le plateau et nettoyez le comme un verre (peut passer au lave vaisselle).
- * **Résistance** : en principe ne pas la nettoyer. En cas de besoin, utilisez éventuellement une brosse à poils durs.

Attention :

Ne pas faire couler de l'eau sur les parties électriques.

Ne trempez jamais votre appareil dans l'eau.

CONSEILS ET RECETTES

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

RACLETTES

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

LA RACLETTE

(Pour 6 personnes)

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

Faites cuire les pommes de terre en robe des champs ; mettez-les dans un plat (avec un peu d'eau au fond) que vous placerez sur la pierre. Garnissez les poêlons d'une ou plusieurs tranches de fromage à raclette. Laissez fondre jusqu'à ce qu'une légère croûte dorée se forme à la surface. Accompagnez de charcuterie, salade verte, petits oignons blancs, cornichons, champignons, une touche de poivre blanc moulu sur le fromage, des lamelles de tomates, d'aubergines...

LE BERTHOUD

(Pour 6 personnes)

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

Faites cuire les pommes de terre en robe des champs ; mettez-les dans un plat (avec un peu d'eau au fond) que vous placerez sur la pierre. Garnissez les poêlons d'une ou plusieurs tranches de fromage d'Abondance. Laissez fondre jusqu'à ce qu'une légère croûte dorée se forme à la surface. Accompagnez de charcuterie, salade verte...

LA TRUFFADE

(Pour 6 personnes)

Ingrédients : 1,5 Kg de pommes de terre – 1 oignon – 1 Kg de Tome fraîche de Cantal coupé en fines tranches.

Dans une poêle à part, faites revenir les pommes de terre coupées en cubes ou en fines tranches avec l'oignon émincé dans un peu de beurre ; faites cuire pendant 20 minutes environ. Salez et poivrez. Mettez cette préparation dans un plat résistant à la chaleur que vous placerez sur la pierre afin de la maintenir au chaud.

Garnissez les poêlons à raclette de la préparation, recouvrez avec une ou plusieurs tranches de Cantal. Faites dorer jusqu'à ce qu'une légère croûte dorée se forme à la surface. Accompagnez de salade verte. L'astuce du chef : la Truffade au Roquefort permet d'obtenir d'excellents résultats, alors pourquoi ne pas proposer du Roquefort et du Cantal à vos convives. Ils n'auront plus qu'à choisir !

LA CHEVROTTINE

(Pour 6 personnes)

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

Faites cuire les pommes de terre en robe des champs ; mettez-les dans un plat (avec un peu d'eau au fond) que vous placerez sur la pierre. Garnissez les poêlons d'une tranche de fromage de chèvre et d'une tranche de fromage à raclette. Laissez fondre jusqu'à ce qu'une légère croûte dorée se forme à la surface. Faites glisser dans votre assiette et saupoudrer légèrement de thym. Dégustez avec quelques olives noires et 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...

LA RACLETTE 4 SAISONS

(Pour 6 personnes)

Ingrédients : 1,2 kg de fromage à raclette – charcuterie variée (viandes des grisons, jambon cru ou cuits, saucisson...) – salade verte – œufs de caille – petits lardons fumés.

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

Variez vos accompagnements en fonction des saisons :

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

- * Été : céleri branche, poivrons grillés, feuilles de basilic, morceaux d'ananas, courgettes, chou-fleur...
- * Automne : mini épis de maïs, noix, noisettes, grains de raisins, morceaux de châtaigne, cœurs d'artichaut, lard fumé et petits oignons...
- * Hiver : boulettes de viandes hachées, morceaux de veau roti ou d'andouille...

LA RACLETTE AUX TROIS FROMAGES

(Pour 6 personnes)

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

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

Disposer les fruits sec, les grains de raisin (préalablement lavés) et les morilles sur un plat. Couper les crottins en deux, les huiler.

Coupez le Gouda et le Comté en lamelles. Disposez les sur un plat de service.

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

RACLETTE AUX POMMES

(Pour 6 personnes)

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

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

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

CUISSON SUR PIERRE

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

Les ingrédients de la « soirée pierre » sont :

Viandes : de préférence les moins grasses

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

Poissons : tous les poissons en filet ou en tranche (ex : saumon). Crustacés : langoustines, écrevisses, coquilles St Jacques, noix de pétoncles, gambas, ...

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

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

Fruits : bananes, pommes, poires, ...

Préparation des viandes et poissons :

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

Poissons : coupez les filets en bandes de 2 à 4 cm de largeur.

Vous pouvez également préparer des mini-brochettes dressées sur des baguettes en bois, pour cela coupez la viande ou le poisson en cubes de 1,5 cm de côté.

Le secret du chef :

La cuisson des légumes étant plus lente que celle des viandes, mettez tous vos légumes à cuire sur la pierre.

Lorsque la cuisson est avancée, regroupez-les dans un coin afin de ménager de la place pour les viandes.

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

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

LA PIERRE ACAPULCO

(Pour 6 personnes)

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

Coupez la viande en petites lamelles de 2 à 4 cm et de 0,5 à 1,5 cm d'épaisseur.

Emincez les poivrons et le bacon en fines lamelles.

Pilez l'ail avec le sel, le poivre, le curry et ajoutez l'huile. Mélangez à la viande dans un saladier.

Faites cuire d'abord les légumes, puis la viande.

LA PIERRE À LA NIÇOISE

(Pour 6 personnes)

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

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

LA PIERRE BOURGUIGNONNE

(Pour 6 personnes)

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

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

LA PIERRE DES ILES

(Pour 6 personnes)

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

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

LA PIERRE MAÏS

(Pour 6 personnes)

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

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

LA PIERRE NORVEGIENNE

(Pour 6 personnes)

Ingrédients : 350 g de saumon frais – 2 pots d'oeufs de lump – 350 g de hareng fumé doux – persil haché – 350 g de sole – 2 petits verres de vodka.

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

CONDITIONS DE GARANTIE

Garantie des appareils électroménagers LAGRANGE®

Votre appareil est garanti **2 ans**.

Pour bénéficier gratuitement de 1 année supplémentaire de garantie, inscrivez-vous sur le site Internet **LAGRANGE** (www.lagrange.fr).

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

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

CETTE GARANTIE S'APPLIQUE AUX UTILISATIONS DOMESTIQUES 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 ppareils sont échangés.

Après ce délai ils sont réparés par le service-après-vente **LAGRANGE**®
Pour pouvoir bénéficier de cette garantie, l'usager 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

CS30228

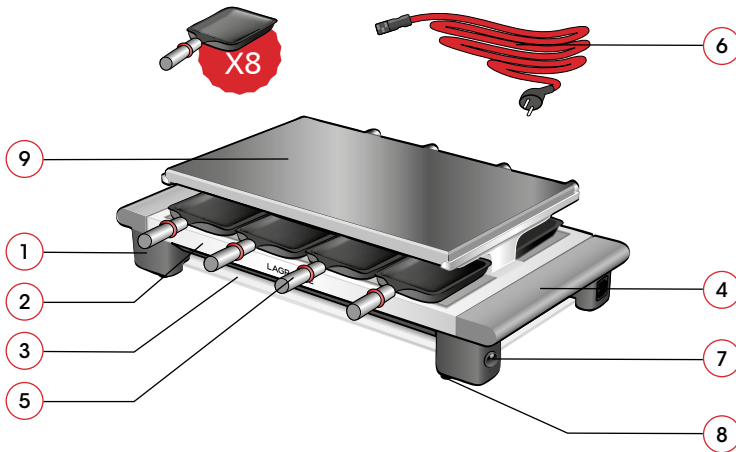
69390 VOURLES

France

E-mail : [conso@lagrange .fr](mailto:conso@lagrange.fr)

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

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



Raclette Pierre **Elegance**[®]
Type 399.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

- * Rol het snoer altijd volledig uit.
- * Sluit de stekker van het snoer aan op een stopcontact van 10/16A dat voorzien is van een aardcontact.
- * Als u een verlengsnoer nodig hebt, gebruik dan uitsluitend een model dat voorzien is van een aardverbinding en van draden met een doorsnede die gelijk is aan of groter is dan 0,75mm².
- * Neem alle nodige voorzorgsmaatregelen om te vermijden dat iemand met de voeten verstrikt raakt in het snoer of het verlengsnoer.
- * Er wordt aanbevolen het apparaat aan te sluiten op een installatie met een aardlekschakelaar waarvan de uitschakelstroom niet groter is dan 30mA.
- * De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan zeer hoog zijn wanneer het apparaat in werking is.
- * Gebruik alleen de handgrepen om het product vast te nemen.

- * Raak tijdens de werking nooit de metalen onderdelen of de steen aan, want deze zijn zeer heet.
- * Voor eender welke reiniging moet de stekker van het apparaat uitgetrokken worden en moet het apparaat volledig afkoelen.
- * Dompel het apparaat nooit onder in water.
- * Voor uw veiligheid bevelen wij u aan het apparaat nooit achter te laten in een ruimte die blootgesteld is aan weer en wind en aan vochtigheid.
- * Gebruik het apparaat nooit als hulpverwarming.
- * Laat het apparaat niet aangesloten op de stroom zonder dat het gebruikt wordt.
- * Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat zij opgeleid zijn en begeleid worden om het apparaat in alle veiligheid te gebruiken en zij de risico's van gebruik ervan begrijpen. Kinderen moeten niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij deze ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht op hen gehouden wordt.

- * Houdt het apparaat en het snoer ervan buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- * Deze apparaten zijn niet ontworpen om in werking gesteld te worden met een externe tijdschakelaar of een afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
- * Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik op de manier zoals beschreven in de handleiding.

GEMEENSCHAPPELIJKE

- * 8 pannetjes met antiaanbaklaag
- * Natuursteen
- * Thermoplastische steunvoeten
- * Inox plaat
- * Verwijderbare plateau in gehard glas voor het plaatsen van de pannetjes
- * Handgrepen in vernist hout
- * Rood afneembaar snoer van 2m
- * Aan/uit-schakelaar met controlelampje
- * Antislipvoetjes
- * 230V - 50Hz - 1000W

STROOMKABEL

Controleer de stroomkabel zorgvuldig voor elk gebruik. Gebruik het apparaat niet met een beschadigde stroomkabel. Om elk risico voor de gebruiker te vermijden, mag de stroomkabel uitsluitend vervangen worden door **LAGRANGE**, of zijn klantenservice of een door **LAGRANGE** gekwalificeerd en goedgekeurd persoon.

De gebruikte kabel is een H05RR-F 3G 0,75 mm².

Deze apparaten voldoen aan de richtlijnen 2014/35/UE, 2014/30/UE, DEEE 2012/19/UE, RoHS 2011/65/UE en aan de EU richtlijn inzake aanraking met levensmiddelen 1935/2004.

MILIEU

Milieubescherming – RICHTLIJN 2012/19/UE DEEE

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen moeten elektrische apparaten aan het einde van hun levensduur verwijderd worden volgens nauwkeurig vastgestelde regels en is medewerking van zowel leverancier als gebruiker noodzakelijk.

Daarom mag uw apparaat, zoals aangegeven met het symbool op het etiket, in geen geval in een afvalbak voor huishoudelijk afval weggegooid worden.

Het is uw verantwoordelijkheid om dit apparaat aan het einde van zijn levensduur in te leveren bij een afvalinzamelingspunt bestemd voor elektrische en elektronische huishoudelijke apparaten. Neem voor informatie met betrekking tot de inzameling en de recycling van



afgedankte apparaten contact op met uw lokale autoriteiten, de vuilophalendienst of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.

INSCHAKELING EN GEBRUIK

EERSTE GEBRUIK

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

Een nieuw toestel kan in lichte mate rook produceren bij een eerste gebruik. Om dit euvel te beperken, kunt u het volgende doen: laat uw toestel gedurende 10 minuten opwarmen en laat het vervolgens ongeveer een halfuur afkoelen.

INSCHAKELING

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

Gebruik van de raclette-functie:

- * Leg de kaas in de raclettepannetjes.
- * Plaats de pannetjes in het apparaat. Zorg ervoor dat de kaas niet te dik is, opdat deze niet in aanraking komt met de weerstand.
- * Haal de pannetjes eruit en proef de kaas wanneer u denkt dat hij naar uw gading is.

- * Als u gedaan hebt of als u een pauze wilt inlassen tijdens de maaltijd, kunt u de pannetjes op.

Gebruik van de grillsteen:

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

ONDERHOUD

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

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

- * **Raclettepannetjes:** Reinig deze onderdelen met een nietschurende spons, warm water en afwasmiddel, en spoel ze af. Schrob ze niet af met metalen voorwerpen of schuurmiddelen (risico op beschadiging van de antiaanbaklaag). Was de pannetjes niet in de afwasmachine, of laat de houten handvaten niet weken.
- * **Handgrepen in gevernist hout:** een lichte reiniging met een spons volstaat. Nadien goed afdrogen met een droge doek.
- * **Grillsteenondersteuning en metalen plaat:** reinigen met een vochtige spons en een beetje reinigingsmiddel, afspoelen met de vochtige spons en nadien goed afdrogen met een droge doek.
- * **Glazen plateau voor het plaatsen van de pannetjes:** maak indien nodig de plateau los en reinig deze zoals een glas (mag ook in de afwasmachine).
- * **Weerstand:** moet in principe niet gereinigd worden. Gebruik indien nodig eventueel een stijve borstel.

Opgelet

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

TIPS EN RECEPTEN

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

RACLETTES

Tip: kies een goede raclettekaas uit. Reken ongeveer 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).

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...

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).

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...

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.

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

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

DE CHEVROTTINE (Voor 6 personen)

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

Vul de pannetjes met een schijfje geitenkaas en een schijfje raclettekaas. Laat de kaas smelten tot er een lichte goudgele korst op het oppervlak gevormd wordt. Laat de kaas op uw bord glijden en bestrooi deze met een beetje tijm. Serveer de kaas met enkele zwarte olijven en met de aardappelen.

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

DE RACLETTE 4 JAARGETIJDEN (Voor 6 personen)

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

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

Varieer de groentegarnituur in functie van de jaargetijden:

- * Lente: aspergekoppen, cherrytomaten, wortels, rapen, aardappelen...
- * Zomer: bleekselderij, gegrilde paprika's, basilicumblaadjes, stukjes ananas, courgettes, bloemkool...
- * Herfst: mini-maïskolfjes, walnoten, hazelnoten, druiven, stukjes kastanje, artisjokkenhart, gerookt spek en kleine uitjes.
- * Winter: gehaktballen, stukjes kalfsgebraad of worst...

DE RACLETTE MET DRIE KAZEN

(Voor 6 personen)

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

Snijd het gerookte spek en de eendenfilet in schijfjes. Leg ze op een schotel en besprenkel ze met een lepel olie. Leg de gedroogde vruchten, de (op voorhand gewassen) druiven en de morilles op een schotel. Snijd de crottins doormidden en maak ze aan met olie. Snijd de gouda en de comtékaas in plakjes. Leg ze op een dienblad. Presenteer alle ingrediënten op de tafel. Elke genodigde laat de kazen smelten in de pannetjes en voegt de groentegarnituur naar keuze toe.

APPELRACLETTE

(Voor 6 personen)

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

Snijd de appels in schijfjes en verwijder het klokhuis met de pitten. Laat ze vervolgens goudgeel bakken in een pan met een beetje vet. Leg 2 of 3 schijfjes appel in de pannetjes en voeg een schijfje kaas toe. Laat de kaas smelten. U kunt een beetje kaneel toevoegen. En proeven maar...

BAKKEN OP DE STEENGRILL

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

Voor de «steengrill-soirée» gebruiken we de volgende ingrediënten:

Vlees: *lieft met zo weinig mogelijk vet*

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

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

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

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

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

Fruit: bananen, appels, peren enz...

Bereiding van vlees en vis:

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

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

Geheim van de chef:

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

Nog één tip voor deze gezellige maaltijd: beleef er plezier aan en laat uw verbeelding te vrije loop om nieuwe recepten uit te vinden. Op de volgende pagina's vindt u enkele ideeën voor originele recepten. Dit apparaat is in geen geval ontworpen ter vervanging van een elektrische grill of een houtskoolgrill. Gebruik uw apparaat dan ook niet om zeer dikke stukken vlees of een ganse grote vis in te braden.

ACAPULCO STEENGRILL

(voor 6 personen)

Ingrediënten: 1kg biefstuk – 2 à 3 eetlepels olie – 500g bacon – curry, zout, peper – 1 rode paprika – 2 knoflookteentjes – 1 groene paprika.

Snijd het vlees in kleine plakjes van 2 à 4cm en van 0,5 à 1,5cm dik. Snijd de paprika's en de bacon in dunne plakjes.

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

NIÇOISE STEENGRILL

(voor 6 personen)

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

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

BOURGONDISCHE STEENGRILL

(voor 6 personen)

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

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

EXOTISCHE STEENGRILL

(voor 6 personen)

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

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

MAÏS STEENGRILL

(voor 6 personen)

Ingrediënten: 900g lamsribstuk – 1 klein blik maïs – 2 kalkoenslapjes – 1 klein blik ananas in stukjes.

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

NOORSE STEENGRILL

(voor 6 personen)

Ingrediënten: 350g verse zalm – 2 potten nepkaviaar – 350g zachte gerookte haring – fijnggehakte peterselie – 350g tong – 2 kleine glaasjes vodka.

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

ALGEMENE VOORWAARDEN WAARBORG

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 SEMIPROFESSIONEEL 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 L111-2 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

CS30228

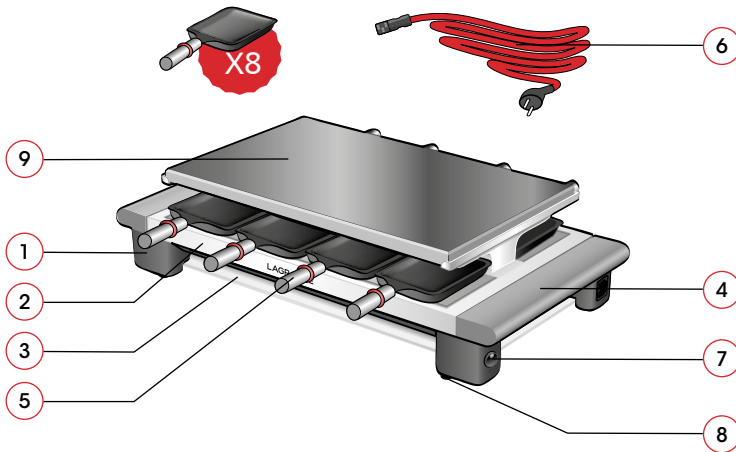
69390 VOURLES

Frankrijk

E-mail : [conso@lagrange .fr](mailto:conso@lagrange.fr)

GERÄTEBESCHREIBUNG

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



Raclette Pierre **Elegance**[®]
Typ 399.

SICHERHEITSHINWEISE

Die nachstehende Bedienungsanweisung aufmerksam lesen und zum späteren Einsehen aufbewahren.

- * Geräteschnur stets vollständig abwickeln.
- * Stecker der Geräteschnur an eine geerdete Steckdose 10/16A anschließen.
- * Falls Sie eine Verlängerungsschnur benötigen, unbedingt ein geerdetes Modell mit einem Drahtquerschnitt von 0.75mm² benutzen.
- * Alle nötigen Vorkehrungen treffen, damit niemand über die Geräte- oder Verlängerungsschnur stolpern kann.
- * Es empfiehlt sich, das Gerät an eine Anlage mit einer Reststromdifferentialvorrichtung für einen Auslösestrom bis zu 30mA anzuschließen.
- * Die zugänglichen Geräteflächen können im Betrieb sehr heiß werden.
- * Das Gerät zum Bewegen nur an seinen Griffen halten.
- * Während des Betriebs auf keinen Fall die Metallteile oder den Stein berühren, da sie sehr heiß werden.
- * Vor jeder Reinigung den Stecker ziehen und das Gerät vollkommen abkühlen lassen.
- * Das Gerät nie in Wasser eintauchen.
- * Für Ihre Sicherheit empfehlen wir Ihnen, Ihr Gerät nie an einer witterungs- oder feuchtigkeitgefährdeten Stelle aufzubewahren.
- * Das Gerät nie als Heizung benutzen.
- * Lassen Sie das Gerät nicht angeschlossen, wenn es nicht benutzt wird.
- * Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und älter benutzt werden und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeit oder mit mangelnder Erfahrung und unzureichenden Kenntnissen, sofern ihnen eine Überwachung oder Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts zuteilwird und sie die möglichen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Reinigung und Pflege durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden dabei überwacht.

- * Das Gerät und sein Kabel für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich aufbewahren.
- * Diese Geräte sind nicht für einen Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem vorgesehen.
- * Das Gerät nur für Haushaltszwecke und entsprechend den Anweisungen der Bedienungsanleitung benutzen.

GEMEINSAME

- * 8 antihaftbeschichtete Pfännchen
- * Natursteinplatte
- * Thermoplastfüße
- * Grundplatte aus rostfreiem Stahl
- * Abnehmbare Hartglasplatte zum Abstellen der Pfännchen
- * Griffe aus lackiertem Holz
- * Abnehmbare Geräteschnur von 2m
- * Ein/Aus-Schalter mit Leuchtanzeige
- * Rutschfeste Unterlagen
- * 230V - 50Hz - 1000W

GERÄTESCHNUR

Vor jeder Benutzung das Stromkabel aufmerksam kontrollieren. Wenn das Kabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht benutzt werden. Zur Sicherheit des Kunden darf das Stromkabel nur von **LAGRANGE**, dem Kundendienst der Firma oder einer von **LAGRANGE** befähigten und zugelassenen Person repariert werden.

Bei dem Kabel handelt es sich um ein H05RR-F 3G 0.75mm².

Diese Geräte erfüllen die Richtlinien 2014/35/UE, 2014/30/UE, DEEE 2012/19/UE, RoHS 2011/65/UE und die EG-Verordnung über Lebensmitteltauglichkeit 1935/2004.

UMWELT

Umweltschutz – RICHTLINIE 2012/19/UE DEEE

Zum Schutz der Umwelt und unserer Gesundheit müssen für die Entsorgung ausgedienter Elektrogeräte präzise Regeln beachtet werden, die jeden betreffen, sowohl Händler als auch Benutzer.



Deshalb darf Ihr Gerät, wie das Symbol auf dem Geräteschild anzeigt, auf keinen Fall in eine öffentliche oder private Abfalltonne für Hausmüll entsorgt werden.

Zur Entsorgung sind Sie dafür verantwortlich, dass Ihr Gerät an einer öffentlichen Sammelstelle zum Recyceln von elektrischen oder elektronischen Geräten abgegeben wird. Hinweise in Bezug auf Sammel- und Recyclingstellen für ausgediente Geräte erhalten Sie bei den örtlichen Ämtern Ihrer Region, bei den Müllabfuhrdiensten oder in dem Geschäft, in dem Sie Ihr Gerät gekauft haben.

INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

ERSTMALIGE BENUTZUNG

- * Beim Auspacken Ihres Geräts sorgfältig alle Transportsicherungen entfernen.
- * Wir empfehlen Ihnen, die Aluminiumplatte und die Pfännchen vor der erstmaligen Benutzung zu reinigen.

Ein neues Gerät kann bei der ersten Benutzung etwas Rauch abgeben. Um diese Erscheinung zu verhindern, folgendermaßen verfahren : Das Gerät ca. 10 Minuten lang aufheizen, dann etwa eine halbe Stunde abkühlen lassen.

INBETRIEBNAHME

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

Benutzung als Raclette:

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

Benutzung der Steinplatte:

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

PFLEGE

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

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

- * **Holzgriffe:** kurz mit dem feuchten Schwamm abwischen und mit einem trockenen Tuch gut abtrocknen.
- * **Steinplattenträger und Metallplatte:** mit einem feuchten Schwamm und etwas Spülmittel reinigen, mit dem feuchten Schwamm abwischen und anschließend mit einem trockenen Tuch gut abtrocknen.
- * **Glasplatte zum Abstellen der Pfännchen:** falls nötig, die Glasplatte lösen und wie ein Glas reinigen (spülmaschinenfest).
- * **Heizwiderstand:** ätzlich nicht reinigen. Falls notwendig, eventuell eine harte Bürste benutzen.

Achtung

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

TIPS UND REZEPTE

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

RACLETTE

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

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.

BERTHOUD

(Für 6 Personen)

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

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

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

CHEVROTTINE

(Für 6 Personen)

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

Eine Scheibe Ziegenkäse und eine Scheibe Raclette-Käse in die Pfännchen geben. Schmelzen lassen, bis sich eine goldbraune Kruste bildet. Auf Ihren Teller gleiten lassen und mit etwas Thymian bestreuen. Mit schwarzen Oliven und den Kartoffeln genießen.

Tip des Küchenchefs: Variieren Sie die Beilagen. Einige Vorschläge: Wurstwaren, grüner Salat, kleine weiße Essigzwiebeln, Gewürzgurken, ein Hauch frisch gemahlener weißer Pfeffer auf dem Käse, Tomaten- oder Auberginenscheiben usw...

RACLETTE 4 JAHRESZEITEN

(Für 6 Personen)

Zutaten: 1,2kg Raclette-Käse – gemischte Wurstwaren: Bündner Fleisch, roher oder gekochter Schinken, Wurst...- grüner Salat – Wachteleier – kleine Würfel Frühstücksspeck

Kartoffeln mit der Schale in Dampf oder Wasser garen. Käse in den Pfännchen schmelzen lassen und nach Geschmack Speckwürfel zufügen.

Die Beilagen lassen sich je nach Jahreszeit variieren:

- * Frühjahr: Spargelspitzen, Kirschtomaten, Karotten, Kohlrabi, Kartoffeln...
- * Sommer: Stangensellerie, gegrillte Paprikaschoten, Basilikumblätter, Ananasstücke, Zucchini, Blumenkohl...
- * Herbst: Maiskölbchen, Walnüsse, Haselnüsse, Trauben, Esskastanien, Artischockenherzen, Frühstücksspeck und kleine Zwiebelchen.
- * Winter: Hackfleischkugeln, gebratene Kalbfleischstücken oder Gekrösewurst...

DREI-KÄSE-RACLETTE

(Für 6 Personen)

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

Frühstückspeck und Entenbrust in Scheiben auf einer Platte anrichten und mit einem Löffel Öl beträufeln. Nüsse, Rosinen, (gewaschene) Trauben und Morcheln in ein anderes Gefäß geben. Ziegenkäse halbieren und ölen. Gouda und Comté-Käse in Lamellen schneiden und auf einer Platte anrichten. Alle Zutaten auf den Tisch stellen. Die Gäste lassen Käse in den Raclette-Pfännchen schmelzen und garnieren ihn mit Beilagen ihrer Wahl.

APFEL-RACLETTE

(Für 6 Personen)

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

Strunk aus den Äpfeln hohlen und die Äpfel in Scheiben schneiden. Apfelscheiben in einer Pfanne mit etwas Fett bräunen lassen. 2 bis 3 Apfelscheiben in die Pfännchen geben und mit einer Käsescheibe bedecken. Schmelzen lassen und je nach Geschmack mit etwas Zimt bestreuen. Guten Appetit...

GAREN AUF DER STEINPLATTE

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

Die Zutaten für den « Steinabend » sind:

Fleisch: vorzugsweise möglichst mager

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

Schwein: Filet, Braten, Kotelett, Bacon..

Fisch: lle Arten Fischfilet oder Fisch in Scheiben (z.B.: Lachs)

Meeresfrüchte: Languste, Krebs, Jakobsmuscheln, Gambas, usw....

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

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

Obst: Bananen, Äpfel, Birnen usw.

Vorbereitung von Fleisch und Fisch:

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

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

Tips des Küchenchefs:

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

Einzigste Devise für eine gesellige Mahlzeit: amüsieren Sie sich und lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf, indem Sie neue Rezepte erfinden. Auf den folgenden Seiten finden Sie ein paar originelle Rezeptvorschläge. Das Gerät ist jedoch auf keinen Fall als Elektro- oder Holzkohlegrill zu benutzen. Versuchen Sie also nicht, auf Ihrem Gerät sehr große Fleischstücke oder einen großen ganzen Fisch zu garen.

ACAPULCO

(Für 6 Personen)

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

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

NIÇOISE

(Für 6 Personen)

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

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

BOURGUIGNONNE

(Für 6 Personen)

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

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

EXOTISCH

(Für 6 Personen)

Zutaten: 400g Seeteufel – 1 Dose Ananasstücke – 400g Scholle – 4 Kiwis – 2 Limetten – 1/2 Glas Rum.

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

MIT MAIS

(Für 6 Personen)

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

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

NORWEGISCH

(Für 6 Personen)

Zutaten: 350g frischer Lachs – 2 Gläschen Kaviarersatz – 350g milder geräucherter Hering – gehackte Petersilie – 350g Scholle – 2 kleine Gläschen Wodka.

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

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

CS30228

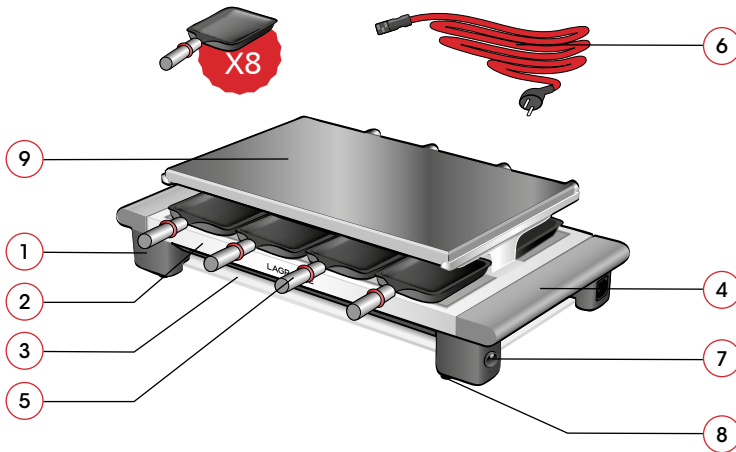
69390 VOURLES

Frankreich

E-mail : conso@lagrange.fr

DESCRIPTION OF APPLIANCE

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



Raclette Pierre **Elegance**[®]
Type 399.

SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions carefully and keep them for future reference.

- * Always unwind the cord completely.
- * Connect the cord to a grounded 10/16A socket.
- * If you must use an extension cord, always use a grounded model with wires of section greater than or equal to 0.75mm².
- * Take all necessary precautions to avoid people getting their feet caught in the cord or the extension cord.
- * We recommend that you connect the unit to an installation with a residual current system with a breaking current that does not exceed 30mA.
- * The temperature of the accessible surfaces can be high when the unit is in operation.
- * Use only the handles for handling the product.
- * Do not touch the metal or stone parts during operation because they are very hot.
- * Before any cleaning operations, disconnect the unit and let it cool completely.
- * Never put the unit in water.
- * For your safety, we recommend that you never leave this unit in a place where it is exposed to bad weather or humidity.
- * Never use the unit as a room heater.
- * Never leave your unit plugged in without using it.
- * This unit can be used by children eight years of age or older and by people with reduced physical, sensorial or mental capacities or limited experience and knowledge as long as they are supervised or have received instructions regarding for the safe use of the unit and they understand the dangers involved. Children should not play with the unit. The unit should not be cleaned or maintained by children unless they are over the age of 8 and are supervised.
- * Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- * These units are not intended to be used with an exterior timer or a remote-control system.
- * The unit should only be used for household uses and as indicated in the instructions.

CHARACTERISTICS

- * 8 pans with anti-stick coating
- * Natural grill stone
- * Thermoplastic feet
- * Stainless steel platter
- * Removable tray for storing pans, of tempered safety glass
- * Varnished wood handles
- * 2m detachable red cord
- * On/off switch with signal light
- * Anti-skid pads
- * 230V - 50Hz - 1000W

CORD

Examine the power cord carefully before using it. If it is damaged, you must not use the unit. The cord should only be replaced by **LAGRANGE**, its after-sale service department or a qualified person approved by **LAGRANGE** in order to avoid danger for the user.

The cord used is a H05RR-F 3G 0.75mm².

These units are in compliance with directives 2014/35/UE, 2014/30/UE, DEEE 2012/19/UE, RoHS 2011/65/UE and the CE food contact regulation 1935/2004.

ENVIRONMENT

Protection of the environment – DIRECTIVE 2012/19/UE DEEE

In order to protect our environment and our health, electrical units at the end of their working lives must be disposed of according to very specific rules requiring the involvement of everyone, both suppliers and users.



That is why your unit, as indicated by the symbol on its nameplate, must not be put into a public or private garbage can intended for household wastes.

At the time of its disposal, it is your responsibility to bring your unit to a public collection center designated for the recycling of electrical and electronic equipment. If you need information about centers for the collection and recycling of discarded units, please contact the local authorities in your region, the household waste collection services or the store where you bought your unit.

STARTING AND USE

FIRST USE

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

A new appliance may smoke slightly when used for the first time. To reduce the chance of smoking, heat the appliance for 10 minutes and then let cool for approximately half an hour.

OPERATION

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

Use of raclette function:

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

Use of the grill stone:

- * Lightly grease the stone after the preheating and just before starting to cook food.
- * Put a generous quantity of salt on the stone before putting on the food (optional).
- * Put the food on the stone and turn it over at the mid-point of the cooking.
- * Don't hesitate to scrape the stone during the meal with a metal scraper to remove food residues that stick to the stone. Grease lightly and salt once again.

UPKEEP

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

- * **Stone:** Scrape your stone with a metallic scraper to remove as much residue as possible. Clean the surface of the stone with a sponge and hot water but without dishwashing liquid. Soak the stone if necessary. The use of steel wool or a scouring pad is possible but could remove the stone's shiny appearance (there will be no impact on its functioning). Dry the stone well before placing it on the unit for storage (to avoid condensation and oxidation phenomena).
- * **Raclette pans:** clean them with a non-abrasive sponge, hot water and dishwashing liquid. Rinse. Do not rub with metallic objects or abrasive products (risk of deterioration of antiadhesive coating). Do not put the pans in the dishwasher, don't soak the wooden handles.
- * **Wooden handles:** wipe gently with a moist sponge and dry well with a dry cloth.
- * **Stone and metallic plate supports:** clean with a moist sponge and a little soap, rinse with the moist sponge, then dry well with a dry cloth.
- * **Glass pan storage tray:** if necessary, unclip the tray and clean it like a glass (can be put in dishwasher).
- * **Resistor:** in principle, it should not be cleaned. If necessary, use a brush with stiff bristles.

Warning

**Never pour water on the electrical parts.
Never soak the unit in water.**

ADVICE AND RECIPES

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

RACLETTES

Advice: choose a good raclette cheese. Plan on about 200g 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).

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.

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).

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...

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 on the raclette pans, cover with one or several slices of Cantal. Heat until a light golden crust forms on the surface. Accompany with green lettuce. Chef's hint: the Truffade au Roquefort yields excellent results so why not offer Roquefort and Cantal to your guests. Let them choose!

LA CHEVROTTINE

(For 6 people)

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

Put a slice of goat cheese and a slice of raclette cheese in the pans. Let it melt until a light golden crust forms on the surface. Slide it onto your plate and sprinkle with thyme. Eat with a few black olives and potatoes.

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

RACLETTE 4 SEASONS

(For 6 people)

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

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

Vary your accompaniments depending on the season:

- * Spring: asparagus tips, cherry tomatoes, carrots, turnips, potatoes, etc.
- * Summer: celery stalks, grilled peppers, basil leaves, pieces of pineapple, zucchini, cauliflower
- * Autumn: mini ears of corn, walnuts, hazelnuts, grape seeds, pieces of chestnut, artichoke hearts, smoked bacon and small onions.
- * Winter: meatballs, pieces of roast veal or chitterlings, etc.

RACLETTE WITH THREE CHEESES

(For 6 people)

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

Slice the side bacon and the duck breast. Put it on a plate and sprinkle with a spoonful of oil. Put the nuts, raisins (washed) and morels on a plate. Cut the crottins in half, oil them. Cut the gouda and the comté into slices. Put them on a serving plate. Put all of the Ingredients on the table so that the guests can melt the cheeses in the pans, adding the ingredients of their choice.

RACLETTE WITH APPLES

(For 6 people)

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

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

Put 2 to 3 slices of apple in the pans then add a slice of cheese.

Let melt. You can sprinkle on a little cinnamon. Enjoy...

COOKING ON STONE

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

The ingredients for a “stone supper” are:

Meat: *preferably less fatty*

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

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

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

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

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

Fruits: bananas, apples, pears, etc.

Preparation of meat and fish:

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

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

The chef’s secret:

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

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

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

LA PIERRE ACAPULCO

(For 6 people)

Ingredients: 1Kg of rumpsteak – 2 to 3 tablespoons of oil – 500g of bacon – curry, salt, pepper – 1 red pepper – 2 cloves of garlic – 1 green pepper.

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

PIERRE À LA NIÇOISE

(For 6 people)

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

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

LA PIERRE BOURGUIGNONNE

(For 6 people)

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

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

LA PIERRE DES ILES

(For 6 people)

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

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

LA PIERRE MAÏS

(For 6 people)

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

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

LA PIERRE NORVEGIEENNE

(For 6 people)

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

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

GUARANTEE TERMS

Guarantee 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 FOR DOMESTIC USES ONLY, 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.

In order to benefit from this guarantee, the user must present a copy of the invoice that specifies 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 is purchased.

Shipping costs for returns

After the first year during which you benefit from the dealer's guarantee, you need only pay the shipping costs for the return to the factory. The reshipping will be done at our expense and 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

CS 30228

69390 VOURLES

FRANCE

E-mail : [conso@lagrange .fr](mailto:conso@lagrange.fr)

LAGRANGE[®]

17 Chemin de la Plaine
ZA les Plattes - CS 30228
69390 VOURLES - France

conso@lagrange.fr
www.lagrange.fr

S391303 v3

