

Entre nous

ÉLÉGANCE®

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

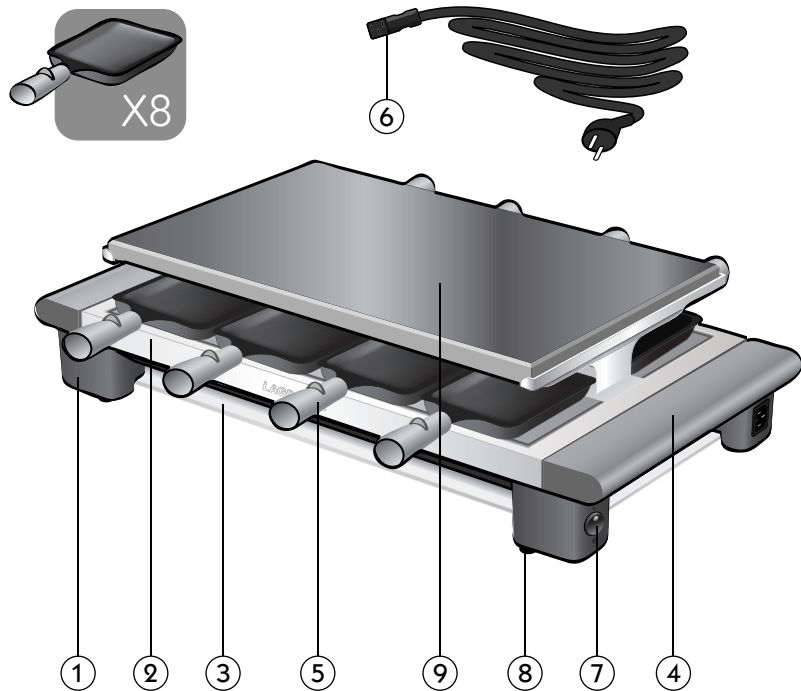
Betriebsanleitung

Istruzioni per l'uso

Modo de empleo

Instruction book

LAGRANGE



- DESCRIPTION DE L'APPAREIL -

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

ÉLÉGANCE®
Ref: 399 001

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

refroidir l'appareil complètement.

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

CARACTERISTIQUES

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

CORDON

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

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

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

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

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

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

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



MISE EN SERVICE ET UTILISATION

Première utilisation

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

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

Mise en route

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

Utilisation fonction raclette :

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

Utilisation de la pierre de cuisson :

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

ENTRETIEN

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

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

• Poêlons à raclettes : nettoyez-les avec une éponge non abrasive, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Rincez. Ne frottez pas avec des objets métalliques ou des produits abrasifs (risque de détérioration du revêtement anti-adhésif). Remarque : vous pouvez faire tremper les poêlons ou les mettre au lave-vaisselle.

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

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

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

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

Attention :

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

CONDITIONS GENERALES DE GARANTIE

Votre appareil est garanti 2 ans.

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

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

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

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

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

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

CONSEILS ET RECETTES

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

RACLETTES

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

LA RACLETTE (Pour 6 personnes)

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

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

LE BERTHOUD (Pour 6 personnes)

Ingrédients : 1,2 Kg de fromage d'Abondance coupé en tranches d'environ ½ centimètre; 12 pommes de terre ;

charcuterie au choix (jambon cuit, jambon cru, jambon fumé, viande séchée, viande des grisons coupée en fines lamelles, saucisson...); accompagnements divers (petits oignons blancs au vinaigre ; cornichons).

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

LA TRUFFADE (Pour 6 personnes)

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

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

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

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

LA CHEVROTTINE (Pour 6 personnes)

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

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

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

LA RACLETTE 4 SAISONS (Pour 6 personnes)

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

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

Variez vos accompagnements en fonction des saisons :

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

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

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

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

LA RACLETTE AUX TROIS FROMAGES (Pour 6 personnes)

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

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

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

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

RACLETTE AUX POMMES (Pour 6 personnes)

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

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

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

CUISSON SUR PIERRE

Conseils et recettes

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

Les ingrédients de la " soirée pierre " sont :

Viandes : (de préférence les moins grasses)

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

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

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

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

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

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

Préparation des viandes et poissons :

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

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

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

Le secret du chef :

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

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

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

Recettes (préparations pour 6 personnes)

- La pierre ACAPULCO -

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

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

- La pierre à la NIÇOISE -

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

2 gros oignons émincés - 3 cuillères à soupe d'huile d'olive.

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

- La pierre BOURGUIGNONNE -

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

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

- La pierre des ILES -

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

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

- La pierre MAÏS -

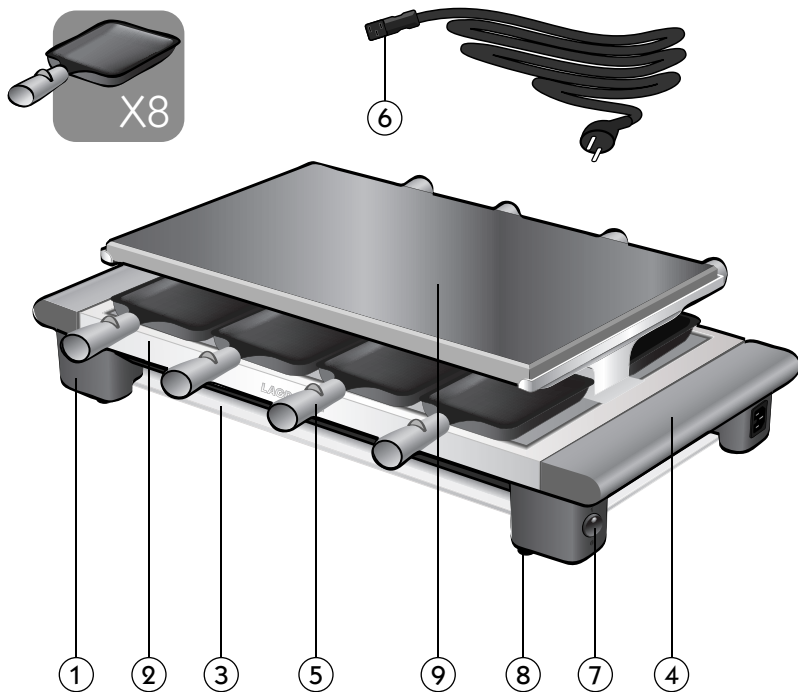
900 g de carré d'agneau - 1 petite boîte de maïs - 2 escalopes de dinde - 1 petite boîte d'ananas en morceau - 4 tomates - sel, poivre, huile végétale, paprika.

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

- La pierre NORVEGIENNE -

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

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



- BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT -

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

ÉLÉGANCE®
Ref: 399 001

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

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

hoog zijn wanneer het apparaat in werking is

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

GEMEENSCHAPPELIJKE

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

SNOER

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

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

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

Bescherming van het milieu – Richtlijn 2002/96/EEG

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

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

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



INSCHAKELING EN GEBRUIK

Eerste gebruik

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

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

Inschakeling

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

Gebruik van de raclette-functie:

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

Gebruik van de grillsteen:

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

ONDERHOUD

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

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

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

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

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

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

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

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

Opgelet

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

ALGEMENE VOORWAARDEN WAARBORG

Uw apparaat heeft een waarborg van 2 jaar.

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

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

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

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

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

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

TIPS EN RECEPTEN

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

RACLETTES

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

DE RACLETTE (Voor 6 personen)

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

Vul de pannetjes met één of meer schijfjes raclettekaas. Laat de kaas smelten tot er een lichte goudgele korst op het oppervlak gevormd wordt. Serveer de kaas met vleeswaren, groene sla, witte uitjes, augurken, champignons, een snuifje witte peper (die u op de kaas maalt), plakjes tomaat, aubergines enz....Dien een witte, droge Savoie-wijn op (Apremont, Abymes, Chignin of Roussette).

DE BERTHOUD (Voor 6 personen)

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

Vul de pannetjes met één of meer schijfjes Abondance-kaas. Laat de kaas smelten tot er een lichte goudgele korst op het oppervlak gevormd wordt. Serveer de kaas met vleeswaren, groene sla en een witte, droge Savoie-wijn...

DE TRUFFADE (Voor 6 personen)

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

Bak de in blokjes of dunne schijfjes gesneden aardappelen met de in dunne plakjes gesneden ui in een beetje boter in een aparte pan. Laat ongeveer 20 minuten bakken. Voeg zout en peper toe.

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

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

DE CHEVROTTINE (Voor 6 personen)

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

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

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

DE RACLETTE 4 JAARGETIJDEN (Voor 6 personen)

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

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

Varieer de groentegarnituur in functie van de jaargetijden:

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

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

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

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

DE RACLETTE MET DRIE KAZEN (Voor 6 personen)

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

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

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

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

APPELRACLETTE (Voor 6 personen)

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

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

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

BAKKEN OP DE STEENGRILL

Tips en recepten

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

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

Vlees: (liefst met zo weinig mogelijk vet)

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

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

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

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

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

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

Bereiding van vlees en vis:

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

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

Geheim van de chef :

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

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

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

Recepten (voor 6 personen)

- ACAPULCO steengrill -

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

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

- NIÇOISE steengrill -

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

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

- BOURGONDISCHE steengrill -

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

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

- EXOTISCHE steengrill -

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

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

- MAÏS steengrill -

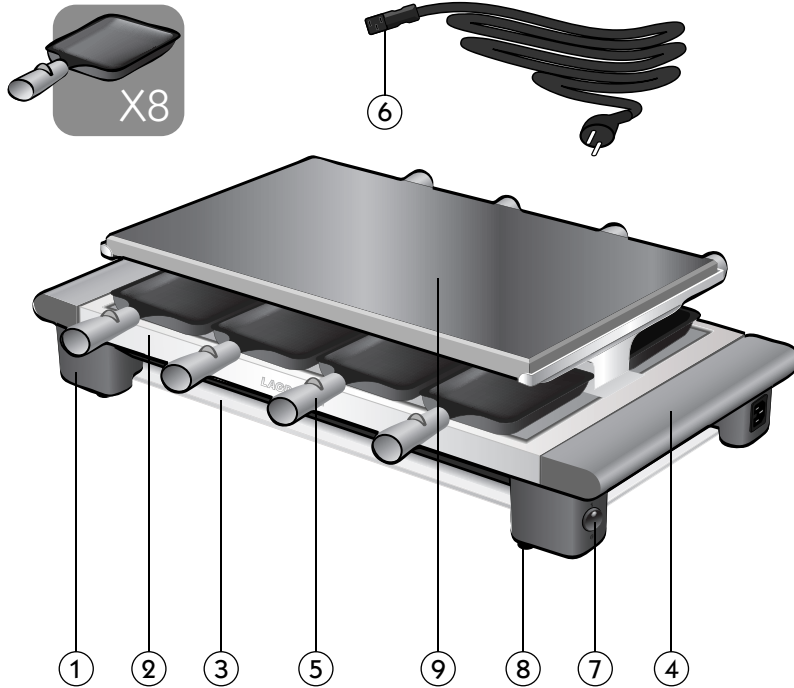
900 g lamsribstuk - 1 klein blik maïs - 2 kalkoenslapjes - 1 klein blik ananas in stukjes.

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

- NOORSE steengrill -

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

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



- GERÄTEBESCHREIBUNG -

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

ÉLÉGANCE®
Ref: 399 001

SICHERHEITSHINWEISE

Die nachstehende Bedienungsanweisung aufmerksam lesen und zum späteren Einsehen aufbewahren.

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

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

GEMEINSAME

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

NETZKABEL

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

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

Umweltschutz – RICHTLINIE 2002/96/CE

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

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



INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

Erstmalige Benutzung

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

Inbetriebnahme

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

Benutzung als Raclette:

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

Benutzung der Steinplatte:

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

PFLEGE

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

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

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

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

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

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

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

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

Achtung

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

ALLGEMEINE GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie für ihr Gerät beträgt 2 Jahre.

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

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

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

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

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

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

TIPS UND REZEPTE

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

RACLETTE

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

RACLETTE (Für 6 Personen)

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

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

BERTHOUD (Für 6 Personen)

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

Eine oder mehrere Scheiben Abondance-Käse in die Pfännchen geben. Schmelzen lassen, bis sich eine goldbraune Kruste bildet. Mit Wurstwaren, grünem Salat, einem trockenen Savoyer Wein genießen

TRUFFADE (Für 6 Personen)

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

In einer separaten Pfanne die in Würfel oder in dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln mit der fein gewürfelten Zwiebel in etwas Margarine andünsten; rund 20 Minuten garen lassen, salzen und pfeffern.

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

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

CHEVROTTINE (Für 6 Personen)

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

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

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

RACLETTE 4 JAHRESZEITEN (Für 6 Personen)

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

Die Beilagen lassen sich je nach Jahreszeit variieren:

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

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

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

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

DREI-KÄSE-RACLETTE (Für 6 Personen)

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

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

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

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

APFEL-RACLETTE (Für 6 Personen)

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

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

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

GAREN AUF DER STEINPLATTE

Tips und Rezepte

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

Die Zutaten für den "Steinabend" sind:

Fleisch: (vorzugsweise möglichst mager)

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

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

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

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

Obst: Bananen, Äpfel, Birnen usw.

Vorbereitung von Fleisch und Fisch:

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

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

Tips des Küchenchefs:

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

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

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

Rezepte (für 6 Personen)

- ACAPULCO -

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

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

- NIÇOISE -

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

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

- BOURGUIGNONNE -

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

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

- EXOTISCH -

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

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

- MIT MAIS -

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

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

- NORWEGISCH -

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

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

