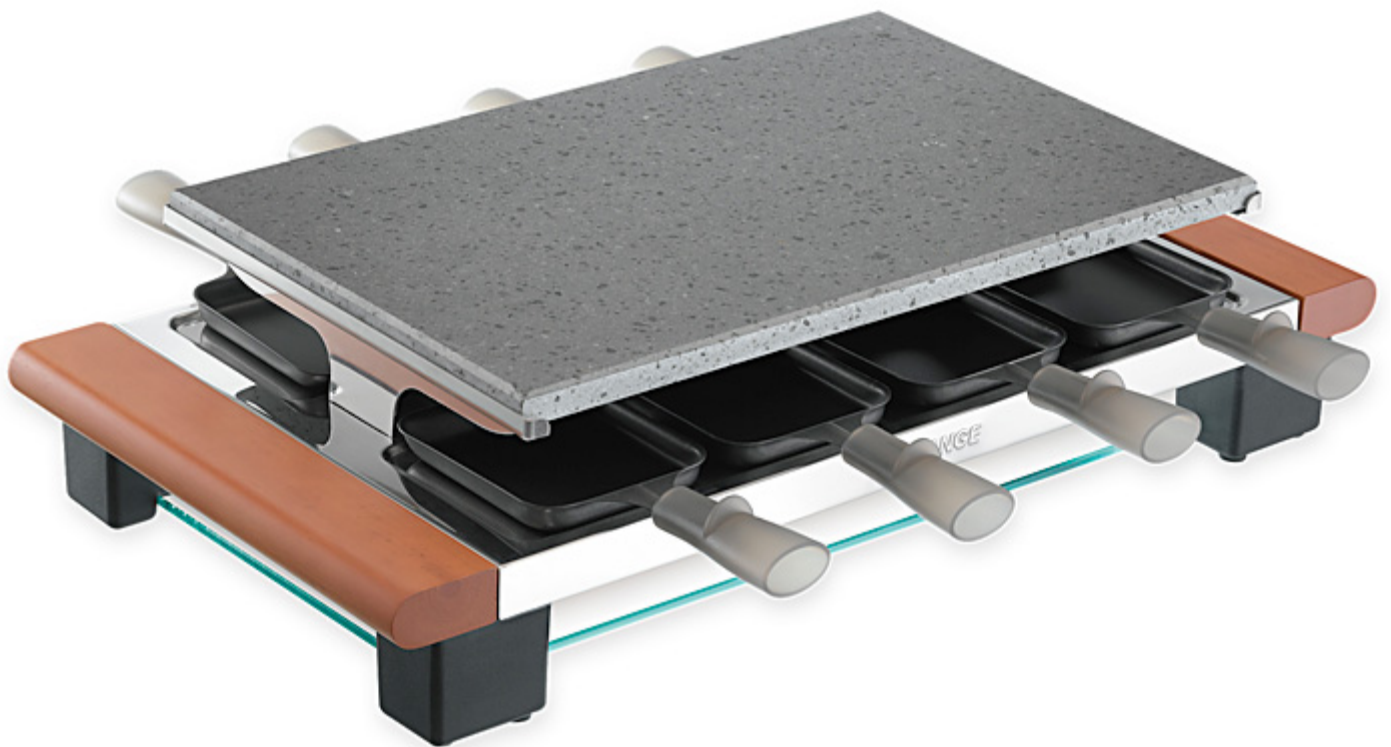




MARQUE: LAGRANGE

REFERENCE: RACLETTE PIERRE ELEGANCE

CODIC: 4038410



*Entre nous*

# ÉLÉGANCE®

**Mode d'emploi**

Gebruiksaanwijzing

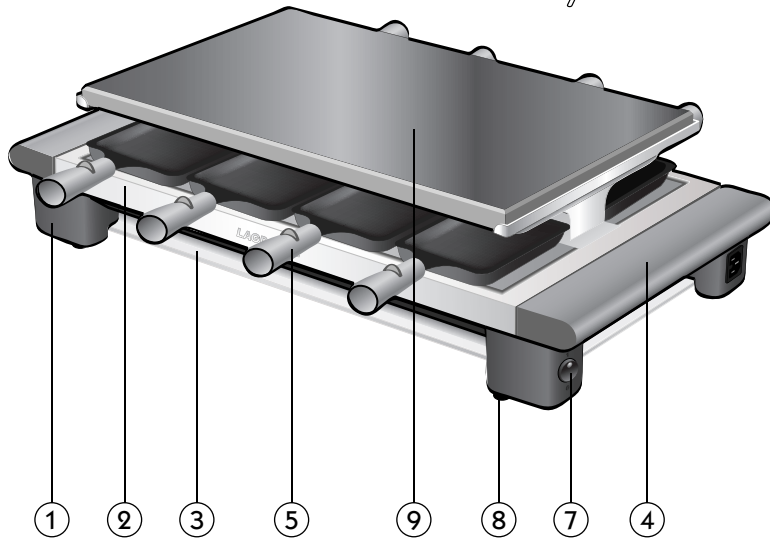
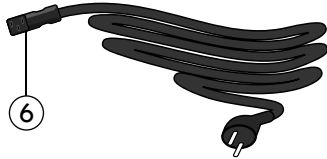
Betriebsanleitung

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 mm<sup>2</sup>.
- Prenez toutes les précautions nécessaires pour éviter qu'une personne ne se prenne les pieds dans le câble ou sa rallonge.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- 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 MM<sup>2</sup> 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](http://www.lagrange.fr)).

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

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

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

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

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

## 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.

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

**LAGRANGE**