

LAGRANGE®

France — 1955



FR

NED

DEU

GB

NOTICE
Raclette **Evolution**®

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

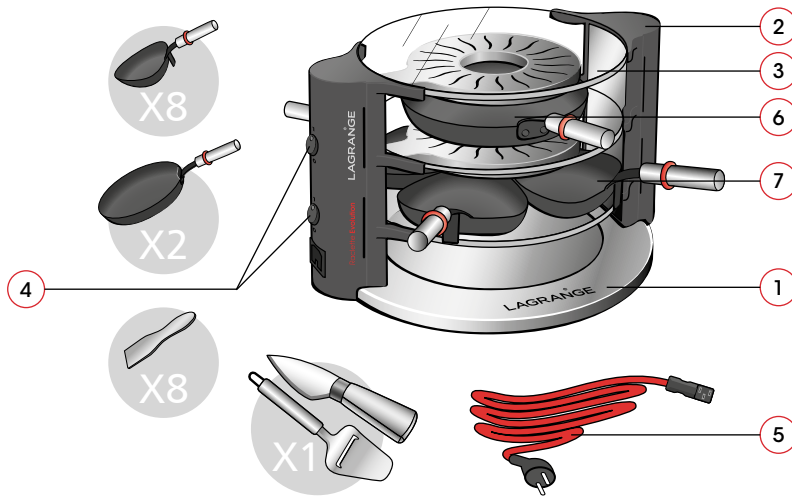
Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

- * 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.
- * Utilisez exclusivement le plateau bois pour manipuler le produit.
- * 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.
- * Ne touchez pas les parties métalliques ou les plateaux en verre en cours de fonctionnement car ils sont chauds.
- * Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. 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 sans surveillance.
- * 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.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Socle en bois verni avec insert inox
2. Supports en bakelite
3. 3 plateaux amovibles en verre trempé avec cerclages inox
4. 2 boutons Marche/Arrêt indépendants avec voyants lumineux
5. Cordon amovible
6. Grands poêlons à Reblochon avec revêtement antiadhésif et manches en bois de hêtre
7. Poêlons à raclette avec revêtement antiadhésif et manches en bois de hêtre



Raclette Evolution®

Type 149

CARACTÉRISTIQUES

- * 2 poêlons à reblochon Ø 16 cm avec revêtement anti-adhésif et manches en bois de hêtre
- * 8 poêlons à raclette avec revêtement anti-adhésif et manches en bois de hêtre
- * Socle en bois verni avec insert inox (fonction repose-poêlons)
- * Supports en bakélite
- * 3 plateaux amovibles en verre avec cerclages en inox
- * 8 spatules en bois
- * Deux boutons marche/arrêt indépendants avec voyants lumineux
- * Cordon rouge amovible de 2 mètres
- * 230 Volts - 50 Hz - (2 x 450 Watts)

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 H05RR-F 3G 0,75 mm².

Ces appareils sont conformes aux directives 2014/35/UE, 2014/30/UE, DEEE 2012/19/UE, RoHS 2011/65/UE et 2015/863/CE et au règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

ENVIRONNEMENT

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

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



C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. Lors de son élimination, il est de votre responsabilité de déposer votre appareil dans un centre de collecte publique désigné pour le recyclage des équipements électriques ou électroniques. Pour obtenir des informations sur les centres de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut, veuillez prendre contact avec les autorités locales de votre région, les services de collecte des ordures ménagères ou le magasin dans lequel vous avez acheté votre appareil.

MISE EN SERVICE ET UTILISATION

AVANT LA 1^{ÈRE} UTILISATION

- * En déballant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage.
- * Nous vous conseillons un nettoyage 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 et branchez-le sur l'appareil.
- * Brancher le cordon sur une prise secteur.
- * Basculer les interrupteurs (les voyants lumineux s'allument) les deux interrupteurs sont indépendants : pour 5 à 8 personnes, mettre les deux interrupteurs en marche (deux étages de cuisson) ; pour 2 à 4 personnes, vous pouvez mettre en marche un seul étage de cuisson en basculant un seul des deux interrupteurs.
- * Faites préchauffer 15 minutes sans mettre les poêlons dans l'appareil.
- * Placez le fromage dans les poêlons (à raclette et / ou à reblochon).
- * Placez les poêlons dans l'appareil. Assurez vous que le fromage ne vienne pas en contact avec les résistances (trop épais).
- * Retirez pour déguster, lorsque le fromage est fondu et légèrement doré.
- * Vous pouvez placer, sur le plateau supérieur, un plat résistant à la chaleur avec les pommes de terre ou d'autres aliments afin de les maintenir au chaud.
- * Le socle en bois avec insert inox (partie inférieure de l'appareil) peut servir de repose-poêlons en cours ou en fin de repas.

ENTRETIEN

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

- * **Poêlons** : nettoyez-les avec une éponge non abrasive, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Rincez. Ne frottez pas les poêlons 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.
- * **Plateaux en verre** : lavez-les avec une éponge non abrasive, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Vous pouvez les mettre au lave-vaisselle ou les faire tremper.
- * **Protège-résistance** : les nettoyer avec une éponge légèrement humide (appareil débranché et résistances froides).
- * **Supports** : nettoyez uniquement avec une éponge douce humide non abrasive. Séchez avec un chiffon sec.
- * **Socle avec insert inox** : nettoyer uniquement avec une éponge douce humide non abrasive. Séchez avec un chiffon sec.

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

RECETTES AVEC LES POÊLONS A REBLOCHON

N.B. : pour ces recettes, vous utiliserez les grands poêlons ronds en mettant un poêlon par étage de cuisson.

LA REBLOCHONNADE (Pour 6 personnes)

Ingrédients : 2 Reblochons de Savoie – 12 pommes de terre – charcuterie au choix (jambon cru, jambon fumé, viande séchée, viande des Grisons, saucisson...) – accompagnements divers (oignons blancs, cornichons, salade verte...).

Faites cuire les pommes de terre en robe des champs et placez-les (dans un plat résistant à la chaleur et contenant un peu d'eau au fond) sur le plateau en verre supérieur. Coupez en deux le Reblochon dans son épaisseur. Placez une moitié dans chaque grand poêlon rond, la partie coupée (pâte du fromage) vers le haut.

Positionnez le poêlon dans l'appareil. Patientez quelques minutes... Retirez le poêlon et récupérez la surface fondue et gratinée du Reblochon de Savoie à l'aide d'une cuillère dans votre assiette où vous avez préalablement pelé des pommes de terre. Remettez le fromage à fondre et répétez la même opération. Accompagnez de jambon cru, viande séchée, saucisson, salade verte, oignons, cornichons.

LA TARTIFLETTE (Pour 6 personnes)

Ingrédients : 1,5 Kg de pommes de terre – 250 g de lardons coupés en cubes – 1 oignon – 2 Reblochons de Savoie.

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

Coupez en deux le Reblochon dans son épaisseur. Placez une moitié dans chaque poêlon, la partie coupée vers le haut. Positionnez le poêlon dans l'appareil. Patientez quelques minutes... Retirez le poêlon et récupérez la surface fondue du Reblochon à l'aide d'une cuillère dans votre assiette que vous aurez préalablement garnie de la préparation.

Remettez le fromage à fondre et répétez la même opération. Accompagnez de jambon cru, viande séchée, saucisson, salade verte, oignons, cornichons...

L'astuce du chef : vous pouvez ajouter une pointe de crème fraîche à la préparation...

LA PELA

(Pour 6 personnes)

Ingrédients : 1,5 Kg de pommes de terre – 1 oignon – 2 Reblochons de Savoie.

Dans une poêle à part, faites revenir les pommes de terre coupées en cubes ou en tranches fines 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 le plateau supérieur afin de la maintenir au chaud. Coupez en deux le Reblochon dans son épaisseur. Placez une moitié dans chaque poêlon, la partie coupée vers le haut. Positionnez le poêlon dans l'appareil. Patientez quelques minutes... Retirez le poêlon et récupérez la surface fondue du Reblochon à l'aide d'une cuillère dans votre assiette que vous aurez préalablement garnie de la préparation. Remettez le fromage à fondre et répétez la même opération. Accompagnez de jambon cru, viande séchée, saucisson, salade verte, oignons, cornichons...

LES CROZETS AU REBLOCHON DE SAVOIE

(Pour 6 personnes)

Ingrédients : 500 g de crozets – 250 g de lardons – 200 g de crème fraîche – 1 oignon – 2 Reblochons de Savoie.

Faites cuire les crozets en suivant les indications de l'emballage. Faites rissoler les lardons avec l'oignon émincé dans un peu de margarine. Mélangez avec la crème fraîche et les crozets. Mettez cette préparation dans un plat résistant à la chaleur que vous placerez sur le plateau supérieur afin de la maintenir au chaud.

Coupez en deux le Reblochon dans son épaisseur. Placez une moitié dans chaque poêlon, la partie coupée vers le haut. Positionnez le poêlon dans l'appareil. Patientez quelques minutes... Retirez le poêlon et raclez la surface fondue du Reblochon à l'aide d'une cuillère dans votre assiette que vous aurez préalablement garnie de la préparation.

Remettez le fromage à fondre et répétez la même opération. Accompagnez de jambon cru, viande séchée, saucisson, salade verte, oignons, cornichons...

L'astuce du chef : vous pouvez remplacer les crozets par du riz ou d'autres types de pâtes...

LA REBLOCHE AUX POMMES

(Pour 6 personnes)

Une recette originale combinant le sucré et le salé...

Ingrédients : 2 Reblochons de Savoie – 10 pommes « Reinettes » ou « Canada ».

Découpez en rondelles les pommes auxquelles vous ôtez 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 le plateau supérieur afin de les maintenir au chaud.

Coupez en deux le Reblochon dans son épaisseur. Placez une moitié dans chaque poêlon, la partie coupée vers le haut. Positionnez le poêlon dans l'appareil. Patientez quelques minutes... Retirez le poêlon et raclez la surface fondue du Reblochon à l'aide d'une cuillère dans votre assiette que vous aurez préalablement garnie de pommes cuites. Vous pouvez saupoudrer d'un peu de cannelle. Remettez le fromage à fondre et répétez la même opération.

Variantes : vous pouvez remplacer le Reblochon par d'autres types de fromage : Munster, Camembert, Bleu, Roquefort, St Marcellin... et inventer ainsi de multiples recettes.

SAINT MARCELLIN AUX POMMES

(Pour 6 personnes)

Ingrédients : 12 St Marcellin – 3 pommes vertes.

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

Mettez les lamelles de pommes dans le poêlon et faites fondre un St Marcellin entier par dessus. Patientez quelques instants jusqu'à ce que le fromage soit fondu et gratiné.

Verser la préparation dans votre assiette.

COURGETTES GRATINEES AU SAINT MARCELLIN

(Pour 6 personnes)

Ingrédients : 3 courgettes moyenne ou 6 petites – 12 St Marcellin – sel, poivre.

Coupez les courgettes en rondelles épaisses sans les éplucher. Les faire cuire 6 à 8 minutes dans l'eau bouillante un peu salée (elles doivent rester fermes). Les égouter et les éponger. Les mettre ensuite dans un plat résistant à la chaleur et les poivrer légèrement.

Mettez les courgettes dans le poêlon et recouvrez d'un St Marcellin. Patientez quelques instants jusqu'à ce que le fromage soit fondu et gratiné.

Servir avec une salade verte arrosée de vinaigre de framboise.

Variantes : vous pouvez remplacer le St Marcellin par du St Nectaire ou du Fromage des Pyrénées coupé en fines tranches.

LA MUNSTERADE

(Pour 6 personnes)

Ingrédients : 2 fromages de Munster (diamètre maximum 16 cm) 1,5 kg de pommes de terre – 6 tranches de palette fumée – 150 g de lard gras fumé – 2 gros oignons – 25 g de beurre – sel.

Peler les pommes de terre et les couper en cube de 1cm environ ou en lamelles. Emincer les oignons. Détailler le lard fumé en lardons. Faire rissoler les lardons et les oignons dans une poêle ou une sauteuse. Rajouter les pommes de terre coupées en dés ou en lamelles. Faire cuire environ 20 minutes.

Mettez cette préparation dans un plat résistant à la chaleur sur le plateau supérieur pour la maintenir au chaud.

Couper les deux fromages de Munster en deux dans leur épaisseur. Placez une moitié dans chaque poêlon, la partie coupée vers le haut. Mettre les poêlons dans l'appareil (un par étage de cuisson). Patientez quelques minutes...

Retirez le poêlon et récupérez la surface fondu du Munster à l'aide d'une cuillère à soupe. Versez dans votre assiette que vous aurez préalablement garnie de la préparation. Remettez le fromage à fondre et répétez la même opération.

Accompagner de tranches de palette fumées et de salade verte.

FONDUE DE CAMEMBERT

(Pour 6 personnes)

Ingrédients : 3 camemberts au lait cru – 1,5 kg de pommes de terre – 4 tranches de jambon d'York ou 200 g de lardons – 2 gros oignons – ail – persil – piment d'espelette.

Peler les pommes de terre et les faire cuire à l'eau ou à la vapeur. Hachez les oignons et faites les revenir dans une poêle ou une sauteuse. Coupez le jambon d'York en dés. Lorsque les oignons sont dorés, ajoutez-y les dés de jambon ou les lardons afin de les cuire légèrement. Mettre cette préparation dans un plat résistant à la chaleur sur le plateau supérieur pour la maintenir au chaud. Coupez les camemberts en deux dans leur épaisseur. Mettez 1/2 camembert par poêlon, la partie coupée vers le haut. Soudrez d'un peu de piment d'Espelette, d'ail et de persil haché. Mettre les poêlons dans l'appareil (un par étage) et faites fondre et gratiner le camembert.

Retirez le poêlon et récupérez la surface fondue du Camembert à l'aide d'une cuillère à soupe. Versez dans votre assiette que vous aurez préalablement garnie de la préparation. Remettez le fromage à fondre et répétez la même opération.

Accompagnez éventuellement d'une salade verte et d'un peu de charcuterie.

RECETTES AVEC LES POÊLONS À RACLETTE

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

LA RACLETTE

(Pour 6 personnes)

Ingrédients : 1,2 Kg de fromage à raclette coupé en fines tranches – 12 pommes de terre – charcuterie au choix (jambon cuit, jambon cru, jambon fumé, viande séchée, viande 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 le plateau supérieur. 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 le plateau supérieur. 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 le plateau supérieur 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 le plateau supérieur. 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 DE LA MER

(Pour 6 personnes)

Ingrédients : 800 g de Comté – 30 grosses moules – 30 huîtres – 30 grosses crevettes roses cuites – 8 noix de St Jacques cuites – 1 barquette de tomates cerises – 8 ciboules – 3 brins de thym – sel, poivre.

Coupez le fromage en lamelles et disposez les sur un plat. Lavez les tomates cerises et les ciboules et coupez les en deux. Décortiquez les crevettes. Décoquillez les huîtres et les moules. Coupez les noix de St Jacques en deux. Mettez les fruits de mer sur un plat et ajoutez les tomates et les ciboules. Parsemez de thym et poivrer. Amenez sur la table avec le fromage et du sel.

Mettez les fruits de mer et les tomates / ciboules dans les poêlons. Recouvrir d'une tranche de Comté. Faites fondre et gratiner selon votre goût.

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 le plateau supérieur 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.

LA RACLETTE D'OIGNONS AU JAMBON

(Pour 6 personnes)

Ingrédients : 1 kg d'appenzell ou de fromage à raclette – 8 oignons – 8 fines tranches de jambon cru – 3 brins de thym effeuillés – sel, poivre.

Peler et émincer les oignons. Les ébouillanter 10 min. dans de l'eau salée.

Egoutter, poivrer et réserver. Couper le fromage en lamelles et le jambon en lanières. Servir sur un plat avec les oignons et le thym. Etalez un peu d'oignon et de jambon dans les poêlons. Parsemer de thym et recouvrir de fromage avant de mettre le tout à fondre et gratiner. Accompagner éventuellement d'une salade aux noix.

LA RACLETTE NORDIQUE

(Pour 6 personnes)

Ingrédients : 1,2 Kg de fromage à raclette coupé en fines tranches – 12 pommes de terre – 500 grammes de grosses crevettes roses – 6 grandes tranches de saumon fumé – 1 citron.

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 le plateau supérieur dans un plat résistant à la chaleur (avec un peu d'eau au fond). Faire fondre le fromage dans les poêlons.

Verser le fromage fondu sur les pommes de terre et accompagner avec les crevettes roses et le saumon fumé éventuellement arrosé de citron.

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 ôtez 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 le plateau supérieur afin de les maintenir au chaud.

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

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 appareils sont échangés.

Après ce délai ils sont réparés par le service-après-vente **LAGRANGE**®
Pour pouvoir bénéficier de cette garantie, l'utilisateur devra impérativement présenter une copie de facture précisant la date d'achat de l'appareil.

Durée de disponibilité des pièces détachées

Conformément à l'article L 111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange que nous prévoyons pour un produit réparable est de 5 ans à partir de sa date de fabrication. Toutefois, cette disponibilité n'est garantie que dans le pays où le produit a été acheté.

Frais de port des retours

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

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

LAGRANGE®

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

France

E-mail : conso@lagrange.fr

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees aandachtig deze gebruiksaanwijzing en bewaar deze voor latere raadpleging.

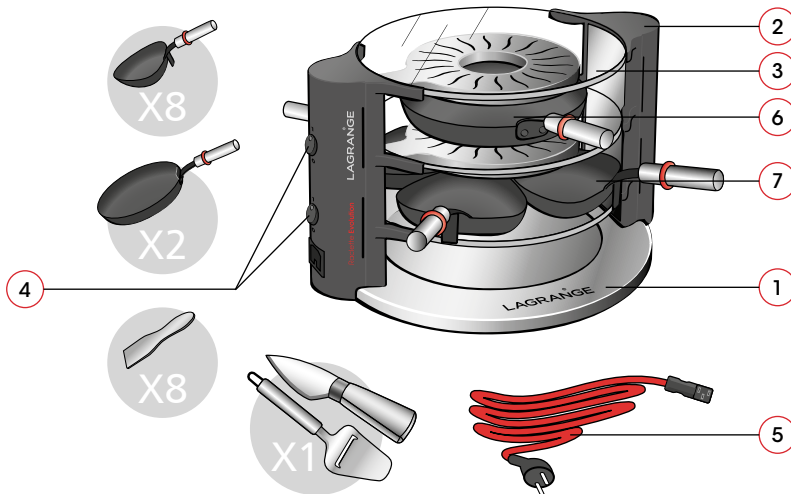
- * Het snoer altijd volledig afrollen.
- * Sluit de snoerstekker aan op een stopcontact voor 10/16A, uitgerust met aarding.
- * Indien een verlengkabel nodig is, gebruik dan uitsluitend een model dat is uitgerust met aarding en met geleiders van 0.75mm² of meer.
- * Neem alle nodige voorzorgen om te beletten dat iemand met de voeten in het snoer of de verlengkabel kan blijven hangen.
- * Het is aan te bevelen het toestel aan te sluiten op een installatie met een verliesstroomschakelaar van maximaal 30mA.
- * Gebruik enkel het houten blad om het product te manipuleren.
- * Ontkoppel het toestel en laat het volledig afkoelen vooraleer met het schoonmaken wordt begonnen.
- * Het toestel nooit in water onderdompelen.

- * Voor uw veiligheid, raden wij u aan uw toestel nooit achter te laten op een plaats waar het is blootgesteld aan de weersgesteldheid of de vochtigheid.
- * Gebruik het toestel nooit als aanvullend verwarmingstoestel.
- * Laat uw toestel niet ingeschakeld staan zonder het te gebruiken.
- * Raak de metalen onderdelen of de glazen platen niet aan terwijl het toestel in werking is want deze zijn zeer heet.
- * Raak de metalen onderdelen van het apparaat niet aan terwijl het aan staat, deze zijn heet.
- * Dit apparaat kan onder correct toezicht of wanneer er in alle veiligheid instructies over het gebruik van het apparaat gegeven zijn en de risico's betreffende het gebruik ervan zijn uitgelegd en begrepen, gebruikt worden door kinderen jonger dan 8 jaar en door personen met fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen of zonder ervaring of kennis. Kinderen moeten niet met het apparaat spelen. Het reinigen en onderhoud van het apparaat door de gebruiker mogen niet zonder toezicht worden uitgevoerd door kinderen.

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

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

1. Sokkel uit vernist hout met roestvrij inzetstuk
2. Grepen uit thermodur
3. 3 verwijderbare glazen platen met roestvrij stalen banden.
4. Twee onafhankelijke «aan/uit»-knoppen met controlelampje
5. Verwijderbaar snoer
6. Grote steelpannen voor Reblochon (gesmolten kaas) van gietaluminium met anti-aanbaklaag en handvatten van beukenhout
7. Raclettepannetjes van gietaluminium met anti-aanbaklaag en handvatten van beukenhout



Raclette Evolution®

Type 149

KENMERKEN

- * 2 grote steelpannen voor Reblochon (gesmolten kaas) Ø 16 cm van gietaluminium met anti-aanbaklaag en handvatten van beukenhout
- * 8 raclettepannetjes van gietaluminium met anti-aanbaklaag en handvatten van beukenhout
- * Sokkel uit vernist hout met roestvrij inzetstuk (voor het ordenen van de pannetjes)
- * Grepen uit thermodur
- * 3 verwijderbare glazen platen met roestvrij stalen banden.
- * 8 houten spatels
- * Twee onafhankelijke «aan/uit»-knoppen met controlelampje
- * Rood afneembaar snoer van 2 m
- * 230 Volt 50 Hz - (2x450 Watts)

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 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/EU, 2014/30/EU, AEEA 2012/19/EU, RoHS 2011/65/EU en aan de EG richtlijn inzake aanraking met levensmiddelen 1935/2004.

MILIEU

Milieubescherming – RICHTLIJN 2002/96/EU AEEA

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 vuilophaaldienst of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.



INGEBRUIKNAME EN GEBRUIK

EERSTE GEBRUIK

- * Let er bij het uitpakken van het toestel op dat alle verpakkingsmateriaal zorgvuldig worden verwijderd .
- * Wij raden u aan de pannetjes schoon te maken alvorens deze voor de eerste maal te gebruiken.

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.

GEBRUIK

- * Plaats uw toestel op een plat oppervlak.
- * Ontrol het snoer volledig en sluit dit aan op het toestel.
- * Sluit vervolgens het snoer aan op een stopcontact.
- * Druk de schakelaars in (de controlelichtjes gaan aan) - de twee schakelaars werken onafhankelijk: voor 5 tot 8 personen, de twee schakelaars gebruiken (twee bakniveaus); voor 2 tot 4 personen, kunt u zich beperken tot slechts één bakniveau door slechts één van de twee schakelaar te gebruiken.
- * Laat 15 minuten voorverwarmen zonder de pannetjes in het toestel te plaatsen.
- * Doe de kaas in de pannetjes (voor raclette en/of voor reblochonkaas).
- * Plaats de pannetjes in het toestel.
- * Verwijder een pannetje wanneer de kaas gesmolten is en licht goudgeel kleur heeft. De kaas is dan klaar om gegeten te worden.
- * U kunt op de bovenste plaat een hittebestendige schotel plaatsen met aardappelen of andere voedingswaren om deze warm te houden.

- * De houten sokkel met roestvrij inzetstuk (bovenste gedeelte) van het toestel kan dienen om de pannetjes te ordenen, tijdens of op het einde van de maaltijd.

ONDERHOUD

Ontkoppel hiervoor altijd uw toestel en laat het volledig afkoelen alvorens het schoon te maken.

- * **Pannetjes:** maak ze schoon met een zacht, niet schurend sponsje, met warm water en afwasmiddel. Vervolgens spoelen. Niet op de pannetjes krassen met metalen voorwerpen of geen schuurmiddelen gebruiken producten (u kunt hiermee de anti-aanbaklaag beschadigen). Was de pannetjes niet in de afwasmachine, of laat de houten handvaten niet weken.
- * **Glazen platen:** was ze af met een zacht, niet schurend sponsje, warm water en afwasmiddel. U kunt ze in de vaatwasmachine afwassen of deze laten weken.
- * **Weerstandbescherming:** reinigen met een licht bevochtigde spons (toestel losgekoppeld en weerstand koud).
- * **Grepen:** enkel reinigen met een zacht, niet schurend sponsje. Afdrogen met een droge doek.
- * **Basis met roestvrij inzetstuk:** enkel reinigen met een zacht, niet schurend sponsje. Afdrogen met een droge doek.

Let er op dat er geen water terecht komt op de elektrische onderdelen. Nooit uw toestel onder water houden.

RECEPTEN MET GROTE STEELPANNEN VOOR REBLOCHON

N.B. : voor deze recepten moet u de grote, ronde pannen gebruiken en één pan per bakniveau plaatsen.

HET RECEPT VOOR DE « REBLOCHONNADE » (Voor 6 personen)

Ingrediënten: 2 reblochonkazen uit de Savoie – 12 aardappelen – charcuterie naar keuze (rauwe ham, gerookte ham, gedroogd vlees, vlees uit Graubunden, worst...) – diverse garnituren (witte uien, augurken, sla...).

Laat de aardappelen in de schil koken en doe ze vervolgens in een hittebestendige schotel met een beetje water op de bovenste glazen plaat. Snijd de reblochonkaas in twee ronde delen. Plaats elke helft op een grote ronde pan met de snijkant (smeuïge kaasmassa) naar boven gericht. Plaats de pan in het toestel. Wacht enkele minuten... Neem de pan uit het toestel en schraap met een lepel het gesmolten en gegratineerd oppervlak van het stuk reblochonkaas af, en voeg dit op uw bord toe aan de aardappelen die u al van de schil ontdaan hebt. Zet de pan met de rest van de kaas terug om verder te smelten en herhaal dezelfde bewerking. Garneer met rauwe ham, gedroogd vlees, worst, sla, uien, augurkjes.

HET RECEPT VOOR DE « TARTIFLETTE » (Voor 6 personen)

Ingrediënten: 1,5kg aardappelen – 250g spek in blokjes – 1 ui – 2 reblochonkazen uit de Savoie

Laat in een afzonderlijke pan het spek samen met de fijn gesneden stukjes ui fruiten in een beetje margarine. Voeg de aardappelen toe na deze eerst in blokjes of in fijne schijfjes te hebben gesneden; laat gedurende ongeveer 20 minuten koken. Voeg er peper en zout toe. Doe deze bereiding in een hittebestendige schotel en zet deze op de bovenste plaat om hem warm te houden.

Snijd de reblochonkaas in twee ronde delen. Leg een helft in elke pan, de snijkant naar boven gericht. Plaats de pan in het toestel. Wacht enkele minuten... Neem de pan uit het toestel en schraap met een lepel het gesmolten en gegratineerd oppervlak van het stuk reblochonkaas af, en voeg het toe aan het bord dat u al hebt gegarneerd met de bereiding. Zet de pan met de rest van de kaas terug om verder te smelten en herhaal dezelfde bewerking. Garneer met rauwe ham, gedroogd vlees, worst, sla, uien, augurken...

Een trucje van de chef-kok : u kunt aan de bereiding een beetje slagroom toevoegen

REBLOCHONKAAS MET APPELS

(Voor 6 personen)

Een origineel recept waarin zoet en zout worden gecombineerd...

Ingrediënten: 2 Reblochonkazen de Savoie – 10 appels « renet » of « canada ».

Snijdt de appels, zonder het klokhuis met de pitten, in schijfjes.

Laat ze vervolgens goudgeel bakken in een pan met een beetje vet. Doe ze daarna in een hittebestendige schotel die u op de bovenste plaat zet om hem warm te houden.

Snijdt de reblochonkaas in twee ronde delen. Leg een helft in elke pan, de snijkant naar boven gericht. Plaats de pan in het toestel. Wacht enkele minuten... Neem de pan uit het toestel en schraap met een lepel het gesmolten en gegratineerd oppervlak van het stuk reblochonkaas af, en voeg het toe aan uw bord dat u vooraf met gebakken appels hebt gearneerd.

U kunt het nog bestrooien met een snuifje kaneelpoeder. Zet de pan met de rest van de kaas terug om verder te smelten en herhaal dezelfde bewerking.

RECEPTEN MET RACLETTEPANNETJES

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

DE RACLETTE

(Voor 6 personen)

Ingrediënten: 1,2kg raclettekaas in fijne sneetjes – 12 aardappelen – charcuterie naar keuze (gekookte ham, rauwe ham, gerookte ham, gedroogd vlees, vlees uit Graubünden gesneden in fijne plakjes, worst...) – diverse garnituren (witte uitjes in azijn – augurkjes).

Laat de aardappelen koken met de schil; leg ze in een schotel (in een bodempje water) en zet deze op de bovenste plaat. Leg in de pannetjes één of meer sneetjes raclettekaas.

Laat deze smelten tot wanneer er zich een lichte goudgele korst vormt aan het oppervlak. Garneer met charcuterie, sla, witte uitjes, augurkje, champignons, een snuifje gemalen witte peper op de kaas, plakjes tomaat, plakjes aubergines enz...

DE RACLETTE « 4 JAARGETIJDEN »

(Voor 6 personen)

Ingrediënten: 1,2kg raclettekaas – gevarieerde charcuterie : vlees uit Graubünden, rauwe of gekookte ham, worst... – sla – kwarteleieren – kleine stukjes gerookt spek.

Laat de aardappelen koken onder stoom of in water zonder ze te schillen. Snijd ze in twee en houd ze warm op de bovenste plaat in een hittebestendige schotel (in een bodempje water). Laat de kaas smelten in de pannetjes en voeg er eventueel kubusjes gerookt spek aan toe.

Kies een garnituur in functie van het jaargetijde:

- * Lente: aspergepunten, tomaten, kersen, wortels, rapen, aardappelen...
- * Zomer: selderie, gegrilde paprika's, blaadjes basilicum, stukjes ananas, courgettes, bloemkool...
- * Herfst: minimaïskolven, noten, hazelnootjes, druivenpitten, stukjes kastanje, harten van artisjok, stukjes gerookt spek en uitjes..
- * Winter: gehaktballetjes, stukjes kalfsgebraad of stukjes worst...

GARANTIEVOORWAARDEN

Garanties voor elektrische huishoudelijke apparaten LAGRANGE.

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

Wilt u de garantie gratis met een jaar verlengen, schrijf u dan in op de website van LAGRANGE (www.lagrange.fr). De garantie geldt voor onderdelen en manuren en dekt fabricagefouten. Buiten de garantie vallen: beschadiging die voortkomen uit verkeerd gebruik of het niet naleven van de gebruiksaanwijzing en schade door vallen.

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

De wettelijk verplichte garantie van de verkoper sluit in niets de wettelijke garantie van de producent uit voor wat betreft fabricagefouten of verborgen gebreken, volgens artikel 1641 tot 1649 van het Franse Burgerlijk Wetboek. Neem bij storingen of slecht functioneren contact op met uw verkoper.

In geval van een technisch defect binnen 8 dagen volgend op de aankoopdatum wordt het apparaat vervangen.

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

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

Beschikbaarheidsduur van reserveonderdelen

In overeenstemming met artikel L 111-2 van de Franse consumentenwet is de duur van beschikbaarheid van reserveonderdelen die wij op voorraad houden voor repareerbare producten 5 jaar vanaf de productiedatum. Echter, deze beschikbaarheid wordt uitsluitend gegarandeerd in het land van aankoop van het product.

Portokosten van retourzendingen

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

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

LAGRANGE

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

Frankrijk

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

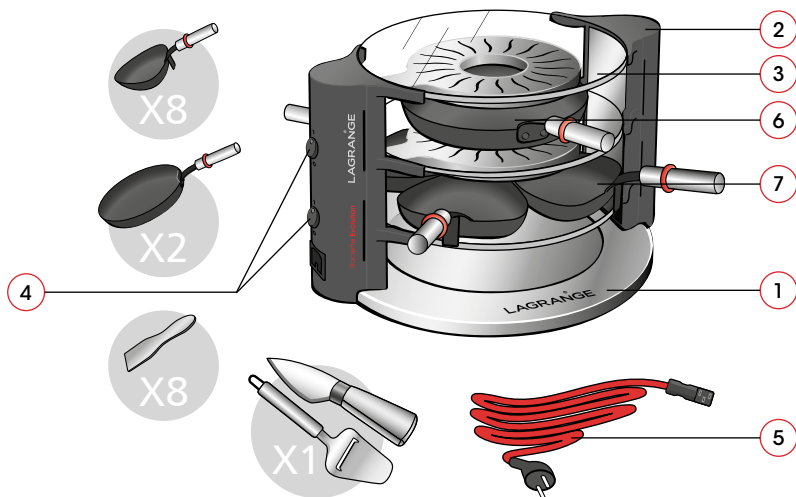
SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Diese Bedienungsanweisung aufmerksam lesen und anschließend aufbewahren, um sie später noch nachlesen zu können.

- * Die Geräteschnur stets vollkommen abwickeln.
- * Stecker der Geräteschnur an eine Erdungssteckdose mit 10/16A anschließen.
- * Ist eine Verlängerungsschnur nötig, darf nur eine Schnur mit Erder und Drähten mit einem Querschnitt von mindestens 0.75mm^2 benutzt werden
- * Alle nötigen Vorkehrungen treffen, um zu verhindern, dass jemand über die Geräte- oder Verlängerungsschnur stolpert..
- * Es empfiehlt sich, das Gerät an eine elektrische Anlage anzuschließen, die eine Reststromschutzeinrichtung mit Auslösestrom unter 30mA besitzt.
- * Zum Bewegen das Produkt nur an seinem Holzteller anfassen.
- * Vor dem Reinigen die Geräteschnur abziehen und das Gerät vollkommen abkühlen lassen.
- * Das Gerät auf keinen Fall in Wasser eintauchen.

- * Für Ihre Sicherheit empfehlen wir, das Produkt nicht an einem der Witterung oder Feuchtigkeit ausgesetzten Ort aufzubewahren.
- * Das Gerät nicht zum Heizen benutzen.
- * Das Gerät nicht unbenutzt eingeschaltet lassen.
- * Während des Betriebs die Metallteile und Glasteller nicht berühren, denn sie werden heiß.
- * Die Metallteile des Geräts bei laufendem Betrieb nicht berühren, da sie heiß sind.
- * Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und fehlendem Wissen genutzt werden, wenn diese ordnungsgemäß beaufsichtigt werden oder sie Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Risiken erfasst wurden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- * Das Gerät und sein Kabel für Kinder unter acht Jahren unzugänglich aufbewahren.

- * Diese Geräte sind nicht für einen Betrieb mit einer externen Schaltuhr oder einer getrennten Fernbedienung vorgesehen.
- * Das Gerät nur für Haushaltszwecke und entsprechend den Anweisungen der Bedienungsanleitung benutzen.



BESCHREIBUNG DES GERÄTES

1. Grundplatte aus lackiertem Holz mit Edelstahlinsatz
2. Ständer aus Thermodur
3. 3 abnehmbare Glasteller mit Edelstahlumrandung
4. Zwei voneinander unabhängige EIN/AUS-Schalter mit Kontrollleuchte
5. Abnehmbare Geräteschnur
6. Größere Reblochon-Pfännchen aus Aluminiumguss mit Antihafbeschichtung und Griffen aus Buchenholz
7. Raclette-Pfännchen aus Aluminiumguss mit Antihafbeschichtung und Griffen aus Buchenholz

Raclette Evolution®

Type 149

MERKMALE

- * 2 größere Reblochon-Pfännchen Ø 16 cm aus Aluminiumguss mit Antihafbeschichtung und Griffen aus Buchenholz
- * 8 Raclette-Pfännchen aus Aluminiumguss mit Antihafbeschichtung und Griffen aus Buchenholz
- * Grundplatte aus lackiertem Holz mit Edelstahleinsatz (Zum Einräumen der Pfännchen)
- * Ständer aus Thermomodur
- * 3 abnehmbare Glasteller mit Edelstahlumrandung
- * 8 Holzlöffel
- * Zwei voneinander unabhängige EIN/AUS-Schalter mit Kontrollleuchte
- * Abnehmbare Geräteschnur von 2 m
- * 230 Volt 50 Hz - (2x450 Watt)

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/EU, 2014/30/EU, WEEE 2012/19/EU, RoHS 2011/65/EU und die EG-Verordnung über Lebensmitteltauglichkeit 1935/2004.

UMWELT

Umweltschutz – RICHTLINIE 2002/96/EU

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 BENUTZUNG

ERSTMALIGE BENUTZUNG

- * Beim Auspacken des Gerätes darauf achten, dass alle Verpackungs- und Stützteile entfernt werden.
- * Wir empfehlen, die Pfännchen vor der ersten Benutzung zu spülen.

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

EINSCHALTEN

- * Gerät auf eine ebene Fläche stellen.
- * Geräteschnur vollkommen abrollen und in das Gerät einstecken.
- * Schnur an eine Netzsteckdose anschließen.
- * Schalter betätigen (die Kontrolllampen leuchten auf) – die zwei Schalter arbeiten unabhängig voneinander : für 5 bis 8 Personen beide Schalter einschalten (zwei Garhöhen) ; für 2 bis 4 Personen reicht der Betrieb einer Garhöhe, und es braucht nur einer der beiden Schalter eingeschaltet zu werden.
- * 15 Minuten lang ohne die Pfännchen vorheizen.
- * Käse in die Pfännchen geben (Raclette- und/oder Reblochon-Pfännchen).
- * Pfännchen in das Gerät setzen.
- * Wenn der Käse geschmolzen und goldgelb ist, die Pfännchen zum Essen herausnehmen.
- * Auf den oberen Teller kann ein hitzefestes Gefäß mit Kartoffeln oder anderen Zutaten zum Warmhalten abgestellt werden.
- * Die Grundplatte des Gerätes aus Holz mit den Edelstahlinsätzen (Unterteil) kann während oder nach der Mahlzeit zum Abstellen der Pfännchen benutzt werden.

PFLEGE

Vor dem Reinigen stets die Geräteschnur abziehen und das Gerät vollkommen abkühlen lassen.

- * **Pfännchen** : mit einem nicht kratzenden Schwamm, heißem Wasser und Spülmittel reinigen. Abspülen. Die Pfännchen dürfen nicht mit metallischen Gegenständen oder Scheuermitteln ausgekratzt werden (Beschädigung des Antihafmittels). Pfännchen nicht in der Spülmaschine reinigen, und die Holzgriffe nicht in Wasser einweichen lassen.
- * **Glasteller**: mit einem nicht kratzenden Schwamm, heißem Wasser und Spülmittel reinigen. Sie sind spülmaschinenfest und können zum Weichen im Wasser stehen.
- * **Heizwiderstandabdeckungen**: mit einem schwach angefeuchteten Schwamm reinigen (nur wenn die Geräteschnur gezogen ist und die Heizwiderstände kalt sind).
- * **Auflage**: nur mit einem milden angefeuchteten nicht kratzenden Schwamm reinigen. Mit einem trockenen Tuch abwischen.
- * **Bodenplatte mit Edelstahlinsatz**: nur mit einem milden angefeuchteten nicht kratzenden Schwamm reinigen. Mit einem trockenen Tuch abwischen.

Darauf achten, dass die elektrischen Teile nicht nass werden. Das Gerät niemals in Wasser eintauchen.

REZEPTE MIT DEN REBLOCHON- PFÄNNEN

N.B.: Für diese Rezepte die großen runden Pfännchen benutzen und jeweils ein Pfännchen in einer Garhöhe aufstellen.

REZEPT DER REBLOCHONNADE Für 6 Personen

Zutaten: 2 Reblochons de Savoie - 12 Kartoffeln - Wurstwaren nach Wunsch (roher Schinken, geräucherter Schinken, Trockenfleisch, Grisoner Fleisch, Trockenwurst...) - verschiedene Beilagen (weiße Zwiebelchen, Cornichons, grüner Salat...).

Kartoffeln als Pellkartoffeln garen und (in einem hitzefesten Gefäß mit wenig Wasser) auf den oberen Glasteller stellen. Reblochon quer in zwei runde Hälften durchschneiden. Die beiden Hälften jeweils in ein großes Pfännchen legen, so dass die Schnittfläche (Käsepaste) nach oben zeigt. Pfännchen in das Gerät stellen. Ein paar Minuten warten... Pfännchen herausnehmen und die geschmolzene, gratinierte Oberfläche des Reblochon de Savoie mit einem Löffel auf die gepellten Kartoffeln geben, die Sie sich auf Ihren Teller serviert haben. Käse zum Schmelzen wieder in das Gerät zurückstellen und den Vorgang wiederholen. Dazu rohen Schinken, Trockenfleisch, Wurst, grünen Salat, Zwiebeln und Cornichons reichen.

REZEPT DER TARTIFLETTE Für 6 Personen

Zutaten: 1,5kg Kartoffeln - 250g Speckwürfel - 1 Zwiebel - 2 Reblochons de Savoie.

In einer gesonderten Pfanne Speck und Zwiebelwürfel in etwas Margarine anbraten. Die in dünne Scheiben oder Würfel geschnittenen Kartoffeln dazugeben ; etwa 20 Minuten garen, salzen und pfeffern. Diese Zubereitung in ein hitzefestes Gefäß füllen und zum Warmhalten auf den obersten Teller stellen.

Reblochon quer in zwei runde Hälften durchschneiden. Die beiden Hälften jeweils in ein großes Pfännchen legen, so dass die Schnittfläche (Käsepaste) nach oben zeigt. Pfännchen in das Gerät stellen. Ein paar Minuten warten... Pfännchen herausnehmen und die geschmolzene Käseoberfläche mit einem Löffel auf die Kartoffelzubereitung geben, die Sie sich auf Ihren Teller serviert haben. Käse zum Schmelzen wieder in das Gerät zurückstellen und den Vorgang wiederholen. Dazu rohen Schinken, Trockenfleisch, Wurst, grünen Salat, Zwiebeln, Cornichons...

Tip: Sie können der Kartoffelzubereitung etwas Crème Fraîche hinzufügen

REBLOCHE MIT ÄPFELN

Für 6 Personen

Ein originelles Rezept, das Salziges mit Süßem verbindet...

Zutaten: 2 Reblochons de Savoie - 10 Äpfel « Reinette » oder « Canada ».

Kerngehäuse der Äpfel ausstechen und die Äpfel in Scheiben schneiden. Apfelscheiben in etwas Fett andünsten und in ein hitzefestes Gefäß füllen, das zum Warmhalten auf den obersten Teller gestellt wird.

Reblochon quer in zwei runde Hälften durchschneiden. Die beiden Hälften jeweils in ein großes Pfännchen legen, so dass die Schnittfläche (Käsepaste) nach oben zeigt. Pfännchen in das Gerät stellen. Ein paar Minuten warten... Pfännchen herausnehmen, die geschmolzene Oberfläche mit einem Löffel abkratzen und auf die gekochten Äpfel geben, die Sie sich auf Ihren Teller serviert haben.

Sie können ein wenig Zimt darüber streuen. Käse zum Schmelzen wieder in das Gerät zurück stellen und den Vorgang wiederholen.

REZEPTE MIT DEN RACLETTE-PFÄNNCHEN

Ratschläge: Kaufen Sie einen guten Raclette-Käse. Man rechnet etwa 200g Käse pro Person.

RACLETTE

Für 6 Personen

Zutaten: 1,2kg in feine Scheiben geschnittener Raclette-Käse - 12 Kartoffeln - Wurstwaren nach Wunsch (gekochter Schinken, roher Schinken, geräucherter Schinken, Trockenfleisch, in feine Lamellen geschnittenes Grisoner Fleisch, Trockenwurst...) - verschiedene Beilagen (kleine weiße eingelegt Zwiebeln - Cornichons).

Kartoffeln als Pellkartoffeln garen und (in einem hitzefesten Gefäß mit wenig Wasser) auf den oberen Teller stellen). Eine oder mehrere Scheiben Raclette-Käse in die Pfännchen geben und schmelzen lassen, bis sich an der Oberfläche eine leichte goldgelbe Kruste bildet. Mit Schinken, grünem Salat, kleinen weißen Zwiebeln, Cornichons, Champignons, einem Hauch frisch gemahlenem weißem Pfeffer auf dem Käse, Tomaten- oder Auberginenscheiben usw. reichen.

RACLETTE 4 JAHRESZEITEN

Für 6 Personen

Zutaten: 1,2kg Raclette-Käse – verschiedene Wurstsorten : Grisoner Fleisch, roher oder gekochter Schinken, Trockenwurst...- grüner Salat – Wachteleier – kleine Räucherspeckwürfel.

Ungeschälte Kartoffeln in Dampf oder Salzwasser garen. Einmal durchschneiden und auf dem oberen Teller in einem hitzefesten Gefäß (mit wenig Wasser) warm halten. Käse in den Pfännchen schmelzen lassen, eventuell kleine Räucherspeckwürfel dazu geben. Variieren Sie Ihre Beilagen je nach der Jahreszeit :

- * Frühjahr: Spargelspitzen, Kirschtomaten, Möhren, Kohlrabi, Kartoffeln...
- * Sommer: Strauchsellerie, gegrillte Paprikaschoten, Basilikumblätter, Ananasstücke, Zucchini, Blumenkohl...
- * Herbst: kleine Maiskolben, Walnüsse, Haselnüsse, Weintrauben, Esskastanien, Artischockenherzen, Räucherspeck und kleine Zwiebeln.
- * Winter: Hackfleischklößchen, geröstete Kalbfleischstücke oder Gekrösewurst...

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

SAFETY INSTRUCTIONS

Please read the following instructions and keep them on hand for later reference..

- * Always unroll the cord completely before use.
- * Insert the cord plug into a 10/16A outlet with earthing contact.
- * If you need to use an extension cord, always use a model equipped with an earthing contact and wires with crosssection no less than 0.75mm².
- * Take all necessary precautions to prevent risk of tripping on the main or extension cord.
- * It is recommended to connect the appliance to a system with a residual differential current device with current limit not exceeding 30mA.
- * Always handle the appliance only by its wooden tray.
- * Before cleaning, unplug the appliance and let cool completely.
- * Never submerge the appliance in water.
- * For your safety, it is recommended to never leave the appliance in a location exposed to weather or damp conditions.
- * Never use the appliance as a heating device.
- * Do not leave the appliance plugged in when not in use.
- * Do not touch the metal parts or glass trays during operation as they may be hot.
- * This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- * Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- * Keep the unit and the power cord out of reach of children under the age of 8 years.
- * These appliances are not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- * The unit should only be used for household uses and as indicated in the instructions.



DESCRIPTION OF THE UNIT

1. Varnished wood base with stainless steel insert
2. Thermodur supports
3. 3 removable glass trays with stainless steel rims
4. Two independent on/off switches with lighted indicators
5. Detachable cord
6. Large cast aluminum pans for Reblochon, with non-stick coating and beech wood handles
7. Small cast aluminium raclette pans with non-stick coating and beech wood handles

Raclette Evolution®

Type 149

CHARACTERISTICS

- * 2 large cast aluminum pans for Reblochon, Ø 16 cm, with non-stick coating and beech wood handles
- * 8 small cast aluminum raclette pans with non-stick coating and beech wood handles
- * Varnished wood base with stainless steel insert (to hold/store pans)
- * Thermodur supports
- * 3 removable glass trays with stainless steel rims
- * 8 wooden spatulas
- * Two independent on/off switches with lighted indicators
- * 2m detachable red cord
- * 230 Volts 50 Hz - (2x450 Watts)

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/EU, 2014/30/EU, WEEE 2012/19/EU, RoHS 2011/65/EU and the EC food contact regulation 1935/2004.

ENVIRONMENT

Protection of the environment – DIRECTIVE 2012/19/EU WEEE

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 unpacking the appliance, take care to remove and check all packing for parts.
- * It is recommended to clean the pans before using them for the first time.

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

- * Place appliance on a flat surface.
- * Unroll the cord completely and connect to appliance.
- * Plug cord into a mains outlet.
- * Turn on one or both switches (the corresponding indicators will light), noting that the two switches operate independently: for 5 to 8 persons, turn both switches on (two cooking elements); for 2 to 4 persons, it is possible to use only one cooking element by turning on only one of the two switches.
- * Preheat the appliance for 15 minutes before inserting pans.
- * Place the cheese in the pans (raclette and/or reblochonade).
- * Place the pans in the appliance.
- * Remove pans and serve cheese after it has melted and browned slightly.
- * If desired, place potatoes or other food in a heat-resistant dish on the upper tray to keep warm.
- * The wood base with stainless steel insert may be used to hold the pans during the meal or for storage afterward.

UPKEEP

Always unplug the appliance and let cool completely before cleaning.

- * **Pans:** clean with a non-abrasive sponge using hot water and liquid detergent. Rinse. Do not scrub the pans with metal pads or brushes or abrasive products to avoid scratching the non-stick coating. Do not put the pans in the dishwasher, don't soak the wooden handles.
- * **Glass trays:** clean with a non-abrasive sponge using hot water and liquid detergent. The trays may be left to soak or placed in a dishwasher.
- * **Resistor unit:** clean with a damp sponge (with appliance unplugged and unit cool).
- * **Supports:** clean using only a soft, damp, non-abrasive sponge. Wipe with a dry cloth.
- * **Base with stainless steel insert:** clean using only a soft, damp, non-abrasive sponge. Wipe with a dry cloth.

Take care not to allow electrical parts to come into contact with water. Never submerge the appliance in water.

RECIPES USING REBLOCHONNADE PANS

Note: for these recipes, use the large round pans, placing one pan on each cooking element.

LA REBLOCHONNADE

Serves 6

Ingredients: 2 Reblochon de Savoie cheeses – 12 potatoes – variety of cold meats (e.g., cured raw ham, smoked ham, dried meats, Grisons meat, sausage) – side dishes as desired (cocktail onions, pickles/chutneys, salad, etc.).

Cook the potatoes in their skins and then place them on the upper glass tray in a heat-resistant dish containing enough water to cover the bottom. Slice the Reblochon cheese in two horizontally. Place one piece in each large round pan with the cut side (flesh of the cheese) facing up. Put the pan on the element and allow the cheese to heat for several minutes. Remove the pan and use a spoon to scoop the melted portion of the Reblochon onto a plate of peeled cooked potatoes. Return the pan to heat and continue melting the remaining cheese. Serve with cured raw ham, dried meat, sausage, salad, cocktail onions and pickles.

LA TARTIFLETTE

Serves 6

Ingredients: 1.5kg potatoes – 250g lardoons, cubed – 1 onion, minced – 2 Reblochon de Savoie cheeses.

In a separate pan, brown the lardoons and onion in a little margarine. Add the potatoes, diced or finely sliced, and cook for approximately 20 minutes. Add salt and pepper to taste. Transfer the mixture to a heatresistant dish and place on the upper tray to keep warm. Slice the Reblochon in two horizontally. Place one piece in each pan with the cut side facing up. Put the pan on the element and allow the cheese to heat for several minutes. Remove the pan and use a spoon to scoop the melted portion of the Reblochon onto a plate with the meat and potato mixture. Return the pan to heat and continue melting the remaining cheese. Serve with cured raw ham, dried meat, sausage, salad, cocktail onions and pickles along. Chef's hint: try adding a dash of fresh cream to the lardoon and potato mixture.

LA REBLOCHE AUX POMMES

Serves 6

An original recipe combining sweet and salty flavours...

Ingredients: 2 Reblochon de Savoie cheeses – 10 Russet or similar apples.

Cut the apples into rounds, removing all pieces of core and seeds. Brown in a lightly greased pan. Transfer the apples to a heat-resistant dish and place on the upper tray to keep warm.

Slice the Reblochon in two horizontally. Place one piece in each pan with the cut side facing up. Put the pan on the element and allow the cheese to heat for several minutes. Remove the pan and use a spoon to scoop the melted portion of the Reblochon onto a plate with some of the cooked apple mixture. Sprinkle with a little cinnamon if desired. Return the pan to heat and continue melting the remaining cheese.

RECIPES USING RACLETTE PANS

Suggestions: Select a nice Raclette cheese. Plan for approximately 200g of cheese per person.

LA RACLETTE

Serves 6

Ingredients: 1.2kg Raclette cheese cut into thin slices – 12 potatoes – variety of cold meats (e.g., cooked ham, cured raw ham, smoked ham, dried meats, Grisons meat cut into thin strips, sausage) – side dishes as desired (cocktail onions or other pickles/chutneys).

Cook the potatoes in their skins and then place them on the upper glass tray in a heat-resistant dish containing enough water to cover the bottom. Add one or more slices of Raclette cheese to each pan. Heat the cheese until its surface forms a thin, golden crust. Serve with the cold meats, salad, cocktail onions, pickles and chutneys, mushrooms, a dash of ground white pepper on the cheese, sliced tomatoes or aubergines, etc...

LA RACLETTE 4 SAISONS

Serves 6

Ingredients: 1.2kg Raclette cheese - variety of cold meats (e.g., Grisons meat, cooked or cured raw ham, sausage) - salad - quail eggs - smoked lardoons, cubed.

Steam or boil the potatoes in their skins. Halve the potatoes and place them on the upper glass tray to keep warm in a heat-resistant dish containing enough water to cover the bottom. Heat the cheese in the pans until it begins to melt and add the smoked lardoons.

Serve with side dishes depending on the season:

- * Spring: asparagus tips, cherry tomatoes, carrots, turnips, potatoes...
- * Summer: celery stalks, grilled sweet peppers, basil leaves, pineapple pieces, courgettes, cauliflower...
- * Autumn: sweet corn, nuts, hazelnuts, raisins, sliced chestnuts, artichoke hearts, smoked lard, cocktail onions...
- * Winter: meatballs, sliced roasted veal or chitterlings...

GUARANTEE TERMS

Guarantees for LAGRANGE household appliances.

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

In order to receive an additional year of guarantee free of charge, register on the **LAGRANGE** web site (www.lagrange.fr). The guarantee includes parts and labor and covers manufacturing defects. The guarantee does not cover deterioration due to poor use or non-observance of the instructions for use or breakage due to falling.

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

The legal guarantee due from the seller does not in any way exclude the legal guarantee due from the Manufacturer for manufacturing flaws or defects according to articles 1641 to 1649 of the Civil Code. In the event of a breakdown or malfunction, contact your retailer. In the event of technical defects observed within one week of purchase, the units will be exchanged.

Beyond this period, they will be repaired by the **LAGRANGE** after-sale service.

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

Duration of availability of spare parts

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

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

Shipping costs for returns

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

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

LAGRANGE
Service consommateurs
17, chemin de la Plaine
ZA Les Plattes
CS30228
69390 VOURLES
France
E-mail : [conso@lagrange .fr](mailto:conso@lagrange.fr)

LAGRANGE[®]
DEPUIS 1955

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

conso@lagrange.fr
www.lagrange.fr

S141301 v2

