

# LAGRANGE<sup>®</sup>

France — 1955



FR

NED

DEU

ENG



NOTICE  
Raclette **Evolution**<sup>®</sup>

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- \* Vérifier que la tension du réseau corresponde bien à celle notée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- \* Dérouler complètement le cordon puis l'examiner attentivement avant son utilisation.
- \* Le câble d'alimentation doit être vérifié régulièrement pour détecter tout signe de détérioration, et si le câble est endommagé, l'appareil ne doit pas être utilisé.
- \* Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès de

**LAGRANGE**<sup>®</sup> ou de son service après-vente.

- \* Placer votre appareil sur une surface plane et sèche.
- \* Ne jamais placer l'appareil près d'une source de chaleur.
- \* Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude ou pouvant le devenir, ni à proximité d'une flamme.
- \* 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 laisser votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en marche.
- \* Il est recommandé de raccorder l'appareil à une installation comportant un dispositif à courant différentiel résiduel ayant un courant de déclenchement n'excédant pas 30 mA.
- \* La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- \* **MISE EN GARDE** : ne pas toucher les parties en métal ou en verre en cours de fonctionnement car elles sont très chaudes.

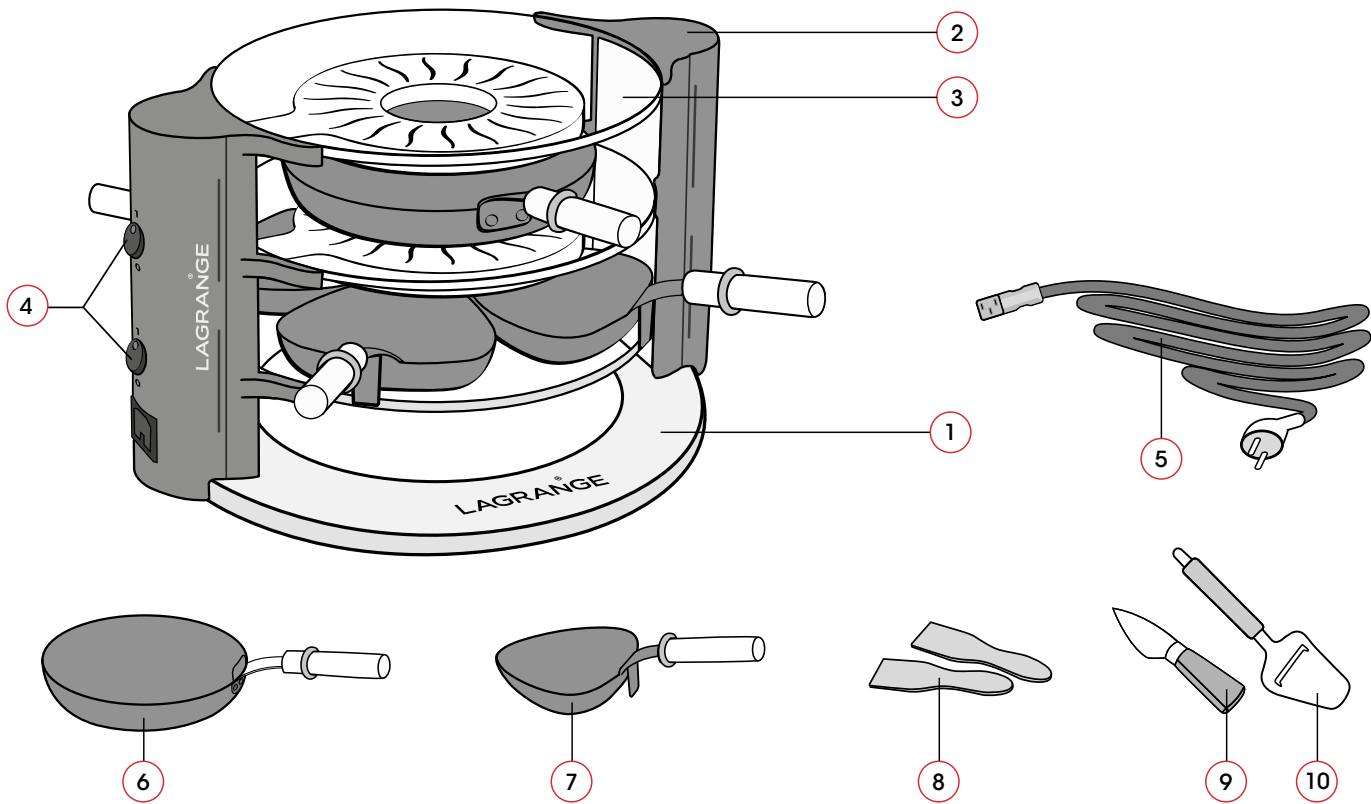
- \* La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation.
- \* Avant toute opération de nettoyage, débranchez et laissez refroidir l'appareil complètement.
- \* Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- \* Pour votre sécurité, nous vous recommandons de ne jamais laisser votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.
- \* Ne jamais utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- \* Ne laissez pas votre appareil branché sans l'utiliser.

- \* Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- \* Maintenir 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.
- \* Si votre appareil est endommagé, ne l'utilisez pas et contactez le SAV **LAGRANGE**.
- \* Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et pièces détachées **LAGRANGE** adaptés à votre appareil.
- \* Conserver l'emballage d'origine de l'appareil pour le ranger.
- \* Ne pas nettoyer l'acier inoxydable de l'appareil avec des produits chlorés.
- \* Le câble d'alimentation doit être vérifié régulièrement pour détecter tout signe de détérioration, et si le

- \* câble est endommagé, l'appareil ne doit pas être utilisé.
- \* Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès de **LAGRANGE** ou de son service après-vente.
- \* Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
  - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - les fermes ;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres

- environnements à caractère résidentiel ;
- les environnements de type chambres d'hôtes.
- \* Pour le nettoyage des parties en contact avec des aliments, se référer au paragraphe « Entretien ».



Raclette **Evolution**<sup>®</sup>  
Type 149

## 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

### Selon modèle :

6. Grand poêlon à Reblochon avec revêtement antiadhésif et manche en bois de hêtre
7. Poêlon à raclette avec revêtement antiadhésif et manche en bois de hêtre
8. Spatules en bois
9. Couteau à fromage
10. Coupe fromage

## CARACTÉRISTIQUES

- \* Socle en bois verni avec insert inox (fonction repose-poêlons)
- \* Supports en bakélite
- \* 3 plateaux amovibles en verre avec cerclages en inox
- \* 2 boutons marche/arrêt indépendants avec voyants lumineux
- \* Cordon amovible de 2 mètres
- \* 230 Volts - 50 Hz - (2 x 450 Watts)
- \* Le cordon utilisé est un H05RR-F 3G 0,75 mm<sup>2</sup>

### Selon modèle :

- \* 1 ou 2 poêlons à Reblochon Ø 16 cm avec revêtement antiadhésif et manches en bois de hêtre
- \* 8 poêlons à raclette avec revêtement antiadhésif et manches en bois de hêtre
- \* Spatules en bois
- \* Couteau à fromage
- \* Coupe fromage

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

## ENVIRONNEMENT

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

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<sup>ÈRE</sup> 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.
- \* Dérivez complètement le cordon et branchez-le sur l'appareil.
- \* Branchez 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 LE POÊLON A REBLOCHON

*N.B. : pour ces recettes, vous utiliserez le grand poêlon rond*

### 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 un 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 un 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...

### 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 un 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 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 le plateau supérieur afin de les maintenir au chaud.

Coupez en deux le Reblochon dans son épaisseur. Placez une moitié dans un 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.

## 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.

Mettre 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 un 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 fondue 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 dans un 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 saupoudrez légèrement de thym. Dégustez avec quelques olives noires et les pommes de terre.

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

## 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...

- \* Eté : 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.

## 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](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 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](mailto:conso@lagrange.fr)

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

*Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig en bewaar deze om hem ook later te kunnen raadplegen.*

- \* Controleer dat de netwerkspanning overeenkomt met deze die op de kentekenplaat van het toestel staat.
- \* Rol het snoer volledig uit en controleer het aandachtig voor zijn gebruik.
- \* Het netsnoer moet regelmatig nagekeken worden op beschadigingen en als het snoer beschadigd is, mag het toestel niet meer gebruikt worden.
- \* Als de voedingskabel beschadigd is, moet hij vervangen worden door

een bij **LAGRANGE**<sup>®</sup> of diens servicedienst verkrijgbare kabel of speciale unit.

- \* Zet uw toestel op een vlak en droog oppervlak.
- \* Plaats het toestel nooit in de buurt van een warmtebron.
- \* Plaats uw toestel nooit op een oppervlak dat warm is of dit kan worden en ook niet in de buurt van een vlam.
- \* Stop de stekker van het snoer in een 10/16 A-contact dat van een aarding voorzien is.
- \* Indien u een verlengdraad moet gebruiken, moet u een model gebruiken dat voorzien is van een aarding en een draad met een



doorsnede gelijk aan of groter dan 0,75 mm<sup>2</sup>.

- \* Neem alle noodzakelijke voorzorgen om te vermijden dat er iemand met de voeten over de kabel of de verlengdraad valt.
- \* Laat uw toestel nooit zonder toezicht achter wanneer het ingeschakeld is.
- \* Het wordt aanbevolen om het toestel aan te sluiten op een installatie met een aardleksysteem met een uitschakelstroom die niet hoger is dan 30 mA.
- \* De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het toestel in werking is.
- \* **WAARSCHUWING:** Raak de metalen of glazen onderdelen van

het apparaat niet aan wanneer het apparaat in werking is, aangezien deze heet zijn.

- \* Het oppervlak van het verwarmingselement blijft ook na het gebruik nog warm.
- \* Voor het reinigen, trekt u de stekker uit het stopcontact en laat u het toestel volledig afkoelen.
- \* Dompel het toestel nooit onder in water.
- \* Voor uw veiligheid raden we u aan om uw toestel nooit te laten staan op een plaats die blootgesteld is aan slechte weersomstandigheden en aan vochtigheid.
- \* Gebruik het toestel nooit als bijverwarming.

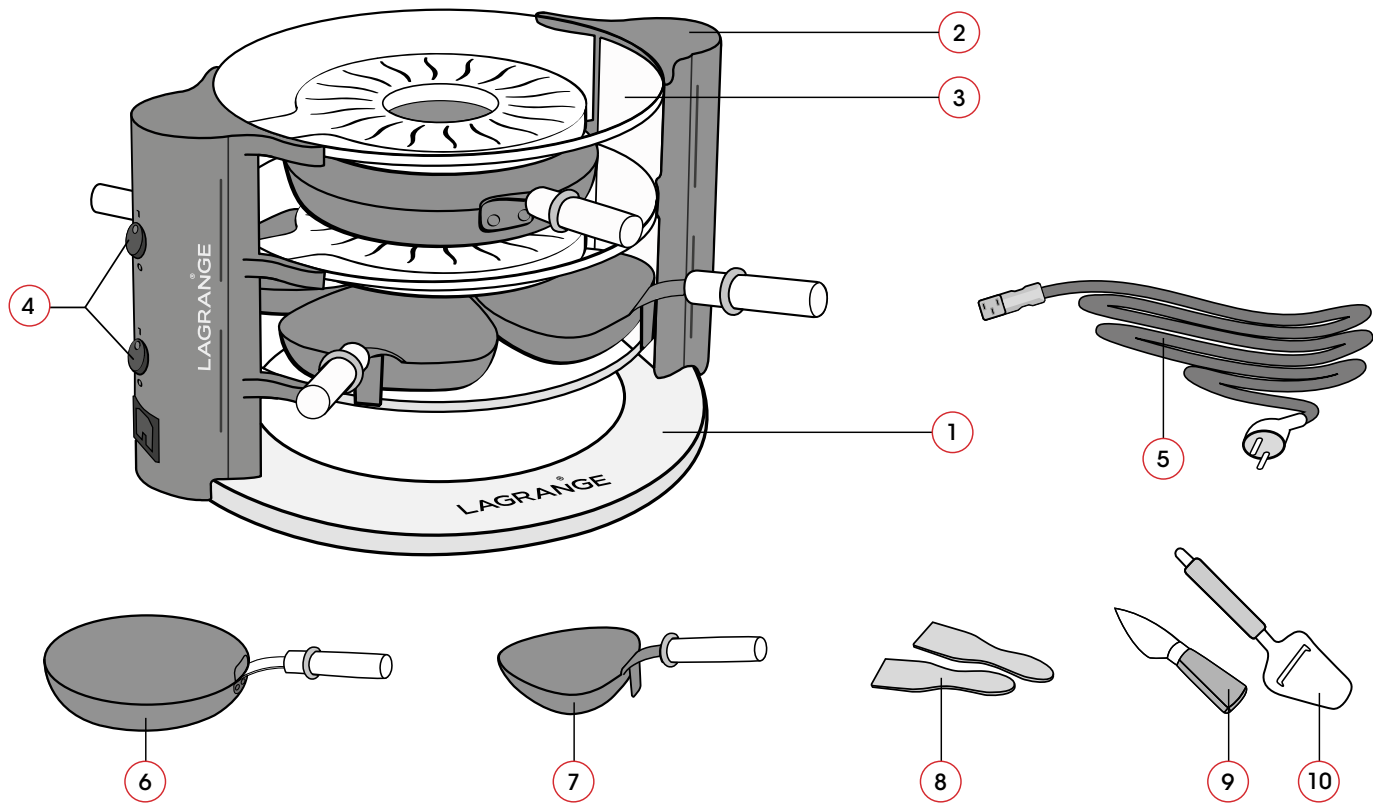
- \* Laat uw toestel nooit aan het stroomnet gekoppeld zonder het te gebruiken.
- \* Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke capaciteiten of die de ervaring of kennis daarvoor ontberen, als zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen hoe zij het toestel veilig moeten gebruiken en de daaruit voortkomende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen uitgevoerd worden behalve indien

ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

- \* Het toestel en zijn snoer moeten buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar gehouden worden.
- \* Deze toestellen zijn niet bedoeld om ingeschakeld te worden met een externe timer of met een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- \* Gebruik uw toestel niet indien het beschadigd is en contacteer de **LAGRANGE** servicedienst.
- \* Gebruik voor uw veiligheid enkel toebehoren<sup>®</sup> en onderdelen van **LAGRANGE** die aan uw toestel zijn aangepast.
- \* Bewaar de originele verpakking van het toestel om het op te bergen.

- \* Reinig de roestvrijstalen delen van het toestel niet met chloorhoudende producten.
- \* Het netsnoer moet regelmatig nagekeken worden op beschadigingen en als het snoer beschadigd is, mag het toestel niet meer gebruikt worden.
- \* Als de voedingskabel beschadigd is, moet hij vervangen worden door een bij **LAGRANGE** of diens servicedienst verkrijgbare kabel of speciale unit.
- \* Dit toestel is bedoeld om in huishoudelijke en analoge toepassingen gebruikt te worden, zoals:

- kookhoeken die voorbehouden zijn aan het personeel van winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
  - boerderijen;
  - het gebruik door klanten van hotels, motels en andere omgevingen met residentieel karakter;
  - omgevingen van het type gastenkamers.
- \* Raadpleeg de paragraaf «Onderhoud» voor het reinigen van de onderdelen die in contact komen met voedsel.



Raclette **Evolution**<sup>®</sup>  
Type 149

## 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 snoe

### Afhankelijk van model:

6. Grote steelpan voor Reblochon (gesmolten kaas) in gegoten aluminium met antiaanbaklaag en beukenhouten handvatten
7. Raclettepannetjes van gietaluminium met anti-aanbaklaag en handvatten van beukenhout
8. Houten spatels
9. Kaas mes
10. Kaasschaaf

## KENMERKEN

- \* Sokkel uit vernist hout met roestvrij inzetstuk (voor het ordenen van de pannetjes)
- \* Grepen uit thermodur
- \* 3 verwijderbare glazen platen met roestvrij stalen banden.
- \* 2 onafhankelijke «aan/uit»-knoppen met controlelampje
- \* Afneembaar snoer van 2 m
- \* 230 Volt 50 Hz - (2x450 Watts)
- \* Het gebruikte snoer is een H05RR-F 3G 0.75 mm<sup>2</sup>

### Afhankelijk van model:

- \* 1 of 2 grote steelpannen voor Reblochon (gesmolten kaas) Ø 16 cm van gietaluminium met anti-aanbaklaag en handvatten van beukenhout
- \* 8 pannetjes met antiaanbaklaag
- \* Houten spatels
- \* Kaas mes
- \* Kaasschaaf

Deze toestellen beantwoorden aan de richtlijnen 2014/35/EU, 2014/30/EU, AEEA 2012/19/EU, RoHS 2011/65/EU en 2015/863/EU en de verordening voedingscontact 1935/2004/EG.

## MILIEU

### Milieubescherming – RICHTLIJN 2012/19/EU

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 platen 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 STEELPAN VOOR REBLOCHON

*Let op: Voor deze recepten moet je een grote ronde pan gebruiken.*

### 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 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 ».

Snijd 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.

Snijd de reblochonkaas in twee ronde delen. Leg een helft in 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](http://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)

\*

## SICHERHEITSHINWEISE

*Diese Betriebsanleitung sorgfältig durchlesen und zum späteren Nachschlagen aufbewahren.*

- \* Überprüfen, ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt.
- \* Das Netzkabel vollständig abwickeln und vor Gebrauch sorgfältig prüfen.
- \* Das Netzkabel muss regelmäßig auf Anzeichen von Schäden überprüft werden, und wenn das Kabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht verwendet werden.
- \* Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder eine spezielle Baugruppe ersetzt werden, die bei **LAGRANGE**

oder dessen Kundendienst erhältlich sind.

- \* Das Gerät auf eine ebene und trockene Fläche stellen.
- \* Das Gerät niemals in der Nähe einer Wärmequelle aufstellen.
- \* Das Gerät niemals auf eine Oberfläche, die heiß werden kann, oder in die Nähe einer Flamme stellen.
- \* Stecker des Netzkabels an eine Steckdose 10/16 A anschließen, die mit einem Massekontakt ausgestattet ist.
- \* Ein Verlängerungskabel darf bei Bedarf nur benutzt werden, wenn es einen Masseanschluss und einen

- \* Drahtquerschnitt von mindestens  $0,75 \text{ mm}^2$  besitzt.
- \* Alle nötigen Vorkehrungen treffen, damit niemand über das Geräte- oder Verlängerungskabel stolpern kann.
- \* Das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt lassen.
- \* Es wird empfohlen, das Gerät an eine Anlage mit Reststromdifferentialvorrichtung anzuschließen, deren Auslösestrom  $30 \text{ mA}$  nicht überschreitet.
- \* Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- \* **WARNUNG:** Berühren Sie während des Betriebs keine Metall-

und Glasteile, da diese sehr heiß werden.

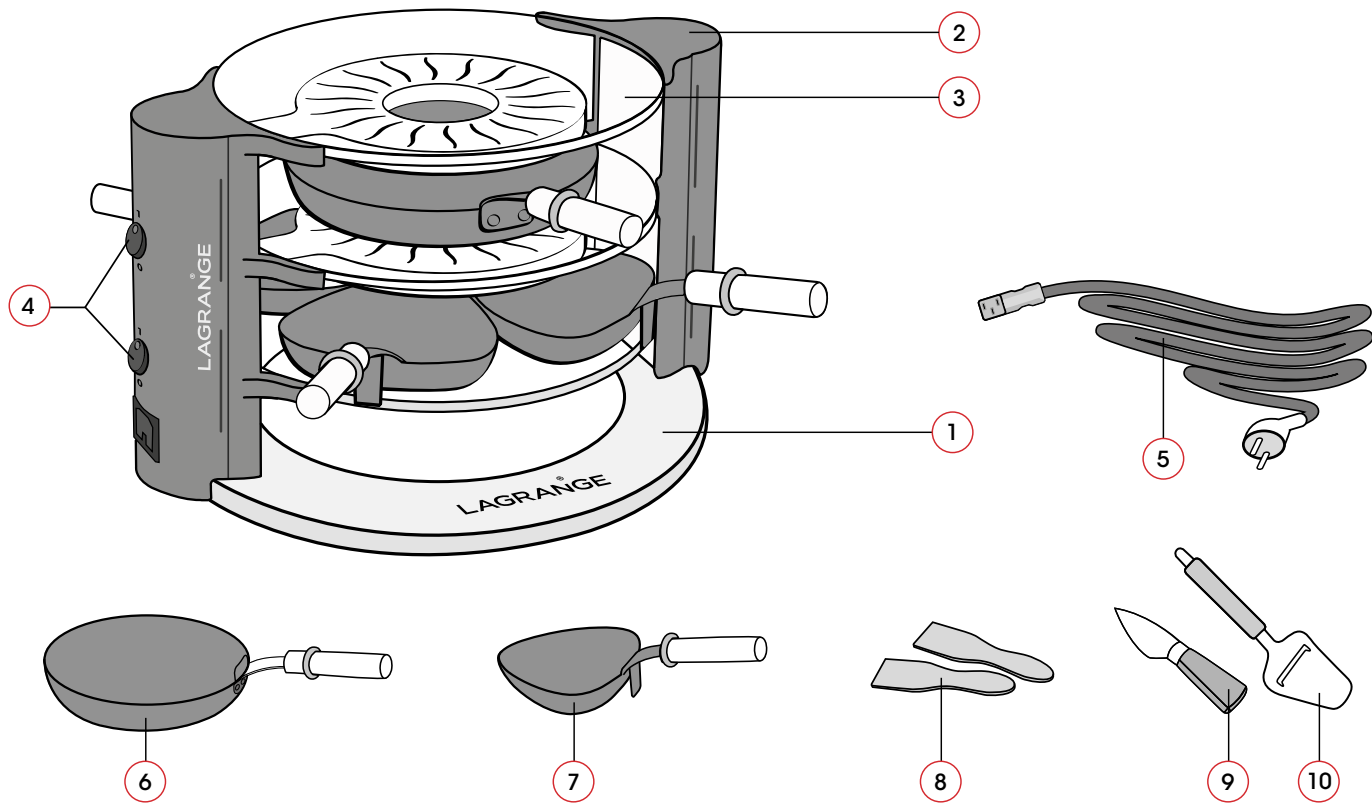
- \* An der Oberfläche des Heizelements ist nach dem Gebrauch Restwärme vorhanden.
- \* Vor jeder Reinigung den Stecker ziehen und das Gerät vollkommen abkühlen lassen.
- \* Das Gerät nie in Wasser eintauchen.
- \* Aus Sicherheitsgründen wird empfohlen, das Gerät nicht an einem der Witterung oder Feuchtigkeit ausgesetzten Ort aufzubewahren.
- \* Das Gerät nie als Heizung benutzen.
- \* Das Gerät nicht unbenutzt angeschlossen lassen.

- \* Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt, sie haben eine Aufsicht oder Anleitung für den sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten und verstehen die damit verbundenen Gefahren. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigung und Pflege durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.

- \* Das Gerät und das Netzkabel müssen außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahrt werden.
- \* Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem vorgesehen.
- \* Wenn das Gerät beschädigt ist, verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an den **LAGRANGE**<sup>®</sup>-Kundendienst.
- \* Verwenden Sie zu Ihrer Sicherheit nur für das Gerät geeignete Zubehör- und Ersatzteile von **LAGRANGE**<sup>®</sup>.
- \* Die Originalverpackung des Geräts zum Verstauen aufbewahren.

- \* Den Edelstahl des Geräts nicht mit chlorhaltigen Produkten reinigen.
- \* Das Netzkabel muss regelmäßig auf Anzeichen von Schäden überprüft werden, und wenn das Kabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht verwendet werden.
- \* Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder eine spezielle Baugruppe ersetzt werden, die bei **LAGRANGE**® oder dessen Kundendienst erhältlich sind.
- \* Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und vergleichbare Anwendungen bestimmt, wie:

- die Kochecken für das Personal von Geschäften, Büros und ähnliche Arbeitsplatzumgebungen;
  - Bauernhöfe;
  - die Benutzung durch Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnungsähnlichen Umgebungen;
  - Gästezimmerähnliche Umgebungen.
- \* Informationen zum Reinigen der Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, finden Sie im Abschnitt «Pflege».



Raclette **Evolution**<sup>®</sup>  
Typ 149



## BESCHREIBUNG DES GERÄTES

1. Grundplatte aus lackiertem Holz mit Edelstahleinsatz
2. Ständer aus Thermodur
3. 3 abnehmbare Glasteller mit Edelstahlumrandung
4. Zwei voneinander unabhängige EIN/AUS-Schalter mit Kontrollleuchte
5. Abnehmbare Geräteschnur

### Je nach Modell:

6. Groß Reblochon-Pfän aus Aluminiumguss mit Antihafbeschichtung und Griffen aus Buchenholz
7. Raclette-Pfännchen aus Aluminiumguss mit Antihafbeschichtung und Griffen aus Buchenholz
8. Spachteln aus Holz
9. Käsemesser
10. Käsehobel

## MERKMALE

- \* Grundplatte aus lackiertem Holz mit Edelstahleinsatz (Zum Einräumen der Pfännchen)
- \* Ständer aus Thermodur
- \* 3 abnehmbare Glasteller mit Edelstahlumrandung
- \* 2 voneinander unabhängige EIN/AUS-Schalter mit Kontrollleuchte
- \* Abnehmbare Geräteschnur von 2 m
- \* 230 Volt 50 Hz - (2x450 Watt)
- \* Das verwendete Kabel ist ein H05RR-F 3G 0.75 mm<sup>2</sup>

### Je nach Modell:

- \* 1 oder 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
- \* Spachteln aus Holz
- \* Käsemesser
- \* Käsehobel

Das Gerät erfüllt die Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU, WEEE 2012/19/EU, RoHS 2011/65/EU und 2015/863/EU sowie die Verordnung über Lebensmitteltauglichkeit 1935/2004/EG.

## UMWELT

### Umweltschutz – RICHTLINIE 2012/19/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 verfahren : 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 Gerätschnur gezogen ist und die Heizwiderstände kalt sind).
- \* **Auflage**: nur mit einem milden angefeuchteten nicht kratzenden Schwamm reinigen. Mit einem trockenen Tuch abwischen.
- \* **Bodenplatte mit Edelstahleinsatz**: 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 DER GROÙE-PFÄNNCHEN

*N.B.: Für diese Rezepte die große Pfännchen.*

### 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 (weiÙe 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 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](http://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](mailto:conso@lagrange.fr)

## SAFETY INSTRUCTIONS

*Please read this manual carefully and ensure you keep it for future reference.*

- \* Ensure that the mains voltage corresponds to the voltage that is shown on the device's indicator plate.
- \* Fully unwind the cable and carefully examine it before use.
- \* Regularly check the condition of the power cable, and do not use the device if any damage is detected.
- \* If the power cable is damaged, it must be replaced with a cable or a special set available from **LAGRANGE** or its after-sales service.

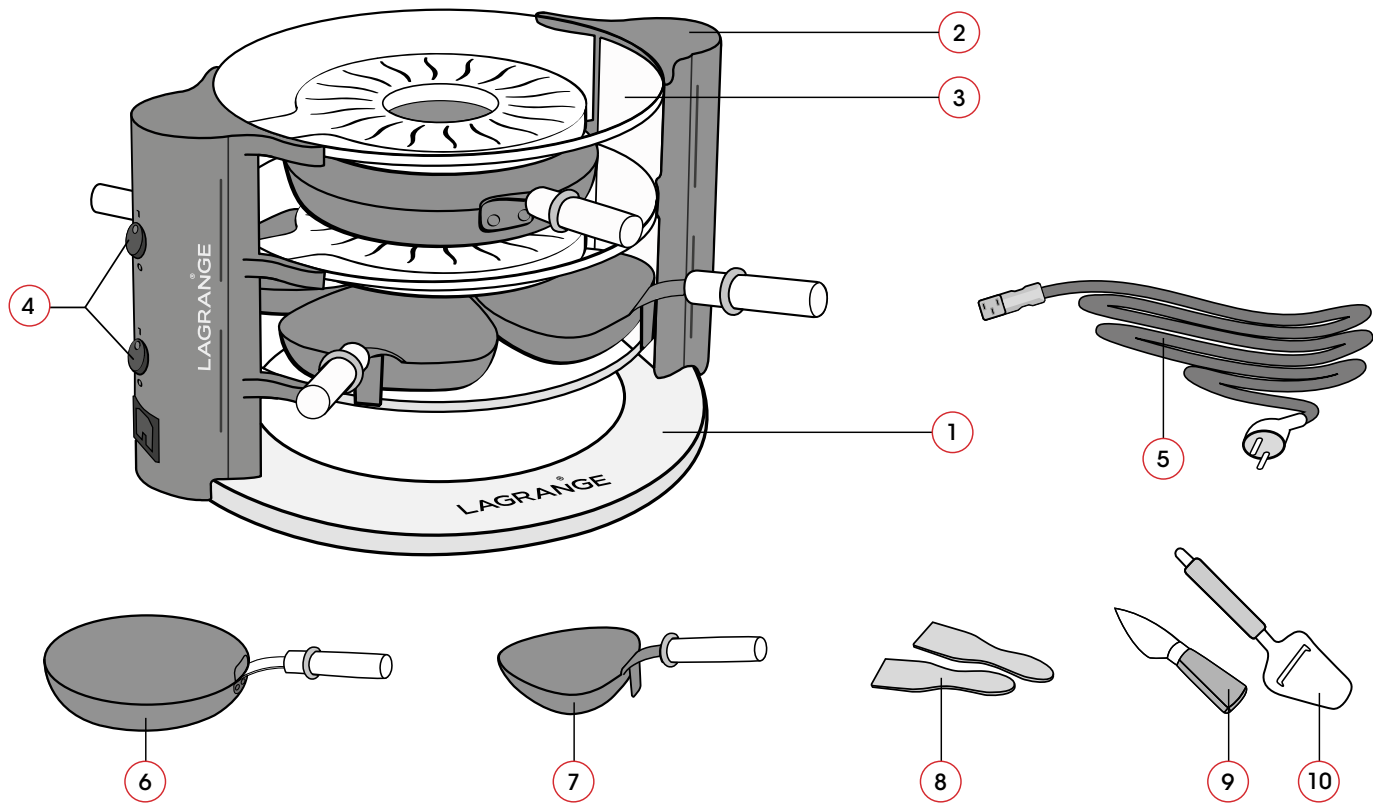
- \* Place your device on a flat, dry, surface.
- \* Never place the device near a heat source.
- \* Never place your device on a hot surface or near an open flame.
- \* Plug the device's power cord into a 10/16 A socket fitted with an earthing contact.
- \* If this device is used with an extension cable, it is essential that the cable's plug has an earthing connection and that the cross-section of the wiring is 0.75 mm<sup>2</sup> or greater.
- \* Take any precautions that are required to prevent the risk of tripping over the main cable or extension.



- \* Never leave your device unattended when it is in use.
- \* We recommend that the device is connected to a system equipped with a residual-current device whose tripping current is no greater than 30 mA.
- \* Accessible surfaces may be extremely hot when the appliance is in use.
- \* **WARNING:** Do not touch the metal parts or glass during use as they are very hot.
- \* The surface of the heating element remains hot after it has been used.
- \* Unplug the device and let it cool completely before cleaning.
- \* Never immerse the appliance in water.
- \* For your safety, never leave the appliance in a place where it is exposed to dampness or weather conditions.
- \* Never use the device as a supplementary heat source.
- \* Do not leave the appliance plugged in when not in use.
- \* This device can be used by children from the age of 8 and up, and persons with limited physical, sensory or cognitive capacities or who lack adequate experience or knowledge, provided they are supervised or receive instructions for the safe use of the device and insofar as they fully understand the potential dangers. Children should not play with the device.

- \* Cleaning and upkeep should not be performed by children unless they are over the age of 8 and are under supervision.
- \* Keep the device and its power cord out of the reach of children younger than 8 years old.
- \* These devices are not intended to be used with an external timer or a separate remote control system.
- \* Do not use your device if it has been damaged and contact **LAGRANGE** after-sale services.
- \* For your safety, only use **LAGRANGE** accessories and spare parts which are compatible with your device.
- \* Keep the appliance's original packaging for its storage.
- \* Do not clean the stainless steel parts of the appliance with chlorinated products.
- \* Regularly check the condition of the power cable, and do not use the device if any damage is detected.
- \* If the power cable is damaged, it must be replaced with a cable or a special set available from **LAGRANGE** or its after-sales service.
- \* This device is intended for use in domestic and similar settings such as:
  - staff kitchen facilities in shops, offices, and other professional environments;

- farms;
  - for the use of customers in hotels, motels, or other residential environments;
  - home-stay type environments.
- \* For cleaning the parts in contact with food, refer to the "Maintenance" paragraph.



Raclette **Evolution**<sup>®</sup>  
Type 149

## 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

### Depending on model:

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
8. Wooden spatulas
9. Cheese knife
10. Cheese slicer

## CHARACTERISTICS

- \* Varnished wood base with stainless steel insert (to hold/store pans)
- \* Thermodur supports
- \* 3 removable glass trays with stainless steel rims
- \* 8 wooden spatulas
- \* 2 independent on/off switches with lighted indicators
- \* 2 m detachable red cord
- \* 230 Volts 50 Hz - (2x450 Watts)
- \* The cable that is used is a 0.75 mm<sup>2</sup> H05RR-F 3G

### Depending on model:

- \* 1 or 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
- \* Wooden spatulas
- \* Cheese knife
- \* Cheese slicer

These devices comply with the 2014/35/EU, 2014/30/EU, DEEE 2012/19/EU, RoHs 2011/65/EU and 2015/863/EU directives and the 1935/2004/EC materials in contact with foodstuffs regulation.

## ENVIRONMENT

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

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 reblochonnade).
- \* 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.

## MAINTENANCE

**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 PAN

*Note: for these recipes, use the large round pan.*

### 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](http://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<sup>®</sup>**

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

conso@lagrange.fr  
**www.lagrange.fr**

C131401

