

LAGRANGE®

France — 1955



FR

NED

DEU

ENG



NOTICE
Fondue et Wok **Classic**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

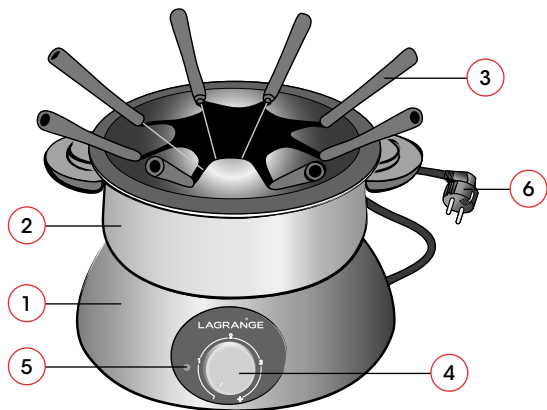
- * Vérifier que la tension du réseau corresponde bien à celle notée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- * Dérouler complètement le cordon puis l'examiner attentivement avant son utilisation.
- * Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par **LAGRANGE**, son service après-vente ou une personne qualifiée et agréée par **LAGRANGE** afin d'éviter un danger.
- * Placer votre appareil sur une surface plane et sèche.
- * Placer votre appareil loin d'objets facilement inflammables (rideaux...).
- * Ne jamais placer l'appareil près d'une source de chaleur.
- * Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme.
- * Raccorder la prise du cordon à une prise 10/16 A équipée d'un contact de terre.
- * En cas d'utilisation d'une rallonge, utiliser impérativement un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 0,75 mm².
- * Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et s'ils sont surveillés continuellement. Cet appareil peut être utilisé 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. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. 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.
- * Les appareils de cuisson doivent être placés en situation stable avec les poignées (le cas échéant) positionnées pour éviter de renverser les liquides chauds.

- * Les instructions complètes pour le nettoyage de l'appareil en toute sécurité sont précisées dans le paragraphe « Entretien » de cette notice.
- * 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.
- * Ne jamais plonger votre appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne jamais le mettre au lave-vaisselle.
- * Veiller à ne pas utiliser ou ranger l'appareil à l'extérieur sous la pluie. L'entreposer dans un endroit sec.
- * Ne jamais déplacer l'appareil en tirant sur son câble. Veiller à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché, et ce afin d'éviter toute chute de l'appareil. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil, ne pas le tordre et veiller à ce qu'il n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- * Ne pas toucher le dessus de l'appareil ou les parties chaudes pendant ou après l'utilisation.
- * Ne pas faire tomber l'appareil au risque de l'endommager.
- * 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.
- * Lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou laissé sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage, déconnectez-le de l'alimentation électrique.
- * Avant toute opération de nettoyage, débranchez et laissez refroidir l'appareil complètement.
- * Ne jamais utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- * Ne jamais déplacer l'appareil à chaud avec son caquelon en place et rempli d'huile.
- * Ne jamais faire chauffer votre appareil sans ustensile (cuve du wok ou caquelon à fondues) ou avec un ustensile vide.
- * Ne jamais utiliser cet appareil comme friteuse.
- * MISE EN GARDE : Risques de blessure en cas de mauvaise utilisation du produit.

- * La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation.
- * 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.
- * 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.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

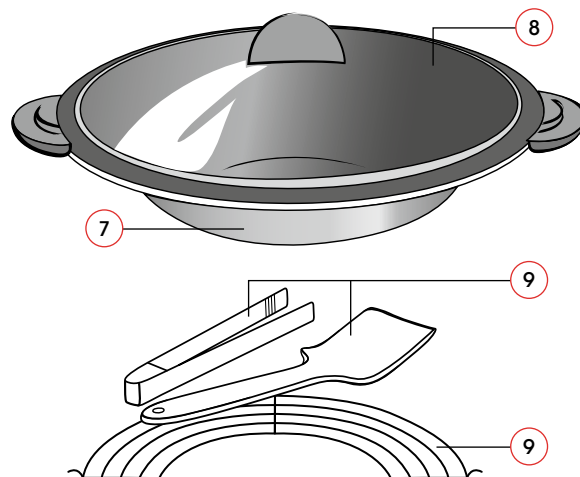
1. Socle en thermoplastique
2. Caquelon à fondue en aluminium avec anti-adhésif
3. 8 fourchettes à fondues et support fourchettes
4. Thermostat réglable
5. Voyant lumineux
6. Cordon fixe



Fondue **Classic**
Type 349.

Selon modèle :

7. Cuve du wok en aluminium avec anti-adhésif
8. Couvercle en verre
9. Grille garde au chaud
10. Spatule et pince-aliments



Fondue et wok **Classic**
Type 349.

CARACTÉRISTIQUES

- * Socle en thermoplastique
- * Corps de chauffe en aluminium
- * Thermostat réglable
- * Voyant lumineux
- * Cordon fixe
- * Range-cordon sous le socle
- * Caquelon à fondue en aluminium avec revêtement intérieur anti-adhésif
- * 8 fourchettes à fondues
- * Support fourchettes en thermoplastique
- * 230 Volts - 50 Hz - 900 Watts
- * Le cordon utilisé est un H05VV-F 3 G 0,75mm².

Selon modèle :

- * Cuve du wok en aluminium avec revêtement intérieur anti-adhésif
- * Couvercle en verre
- * Grille garde au chaud
- * Spatule et pince-aliments

Ces appareils sont conformes aux directives 2014/35/UE, 2014/30/UE, DEEE 2012/19/UE, RoHS 2011/65/UE, 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

PREMIÈRE UTILISATION

- * En déballant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage ainsi que les sachets et autres étiquettes du packaging.
- * Vérifiez que toutes les pièces et accessoires sont présents et sans défaut.
- * Un appareil neuf peut fumer et/ou dégager des odeurs lors de la première utilisation.
- * Pour limiter ce dégagement de fumée et d'odeur, il est recommandé de laisser chauffer l'appareil pendant 10 minutes puis le laisser refroidir pendant environ 30 minutes.

MISE EN ROUTE ET UTILISATION

- * Placez votre appareil sur une surface plane au centre de la table.
- * Dérivez complètement le cordon puis l'examiner attentivement avant son utilisation.
- * Branchez le cordon sur une prise secteur.

a) Fondue bourguignonne :

- * Versez précautionneusement 1 litre d'huile dans le caquelon. Veillez à ce que le niveau d'huile reste toujours entre les deux traits repérés par les flèches à l'intérieur du caquelon.
- * Installez le porte-fourchettes sur le caquelon.
- * Tournez le bouton de réglage du thermostat sur la position maxi.
- * Il faut environ 30 minutes pour porter l'huile à la bonne température.
- * Piquez des morceaux de viande sur les fourchettes.



- * Plongez les fourchettes dans l'huile chaude avec précaution pour éviter les éclaboussures.
- * En cours de cuisson, ajustez le réglage de température en fonction de la quantité de viande mise à cuire.

b) Fondue savoyarde :

- * Nous recommandons pour un gain de temps, une plus grande facilité et une plus grande sécurité de préparer la fondue dans votre cuisine, sur votre foyer de cuisson habituel. La fondue Classic n'est pas compatible induction.
- * Dès que votre fondue est prête, installez le caquelon sur la base chauffante.
- * En cours de cuisson, ajustez le réglage de température en fonction de la quantité de fromage dans le caquelon.

NB : si vous n'avez pas d'autres sources de chaleur, vous pouvez toutefois utiliser votre appareil pour la préparation de la fondue savoyarde.

c) Fondue au chocolat :

- * Attention à faire fondre le chocolat à faible température afin de préserver sa brillance. S'il est trop chaud, le chocolat peut devenir granuleux.

d) Wok (selon modèle) :

- * Mettez en place le wok sur l'appareil.
- * Versez un peu d'huile dans le wok.
- * Tournez le bouton de réglage du thermostat sur la position maxi.
- * Faites préchauffer 5 minutes.
- * Commencez à cuisiner.

CONSEILS PRATIQUES

Réglage de la température :

- * Ajuster soigneusement le réglage en fonction du nombre de convives et de leur appétit.
- * Ne pas régler systématiquement votre appareil à fond. Il est plus facile de remonter la température du bain d'huile que de la faire descendre.

Huile :

- * Eviter d'utiliser la même huile trop souvent. Celle-ci se dégrade rapidement.
- * Ne pas mettre d'eau dans le bain d'huile (risques de projections d'huile).

ENTRETIEN

ATTENTION :

Toujours débrancher et laisser refroidir complètement avant le nettoyage.

Ne plongez jamais votre appareil dans l'eau et ne le mettez pas au lave-vaisselle.

N'utilisez jamais des produits décapants type décapant à four.

- * **Nettoyage du caquelon à fondue et de la cuve du wok** : nettoyer l'intérieur et l'extérieur avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Bien rincer.
N.B. : vous pouvez mettre de l'eau chaude et du liquide vaisselle à l'intérieur du caquelon à fondue ou à l'intérieur de la cuve du wok et laisser tremper pour enlever un maximum de résidus (notamment pour les fondues au fromage). Essuyer les poignées avec une éponge légèrement humide ou un chiffon légèrement humide sans détergent. **Ne pas les faire tremper et ne pas les mettre au lave-vaisselle**, car cela pourrait endommager les poignées en bois.

- * **Nettoyage du couvercle du wok** : le nettoyer avec un peu d'eau chaude et du liquide vaisselle. Rincer. **Ne pas le faire tremper et ne pas le mettre au lave-vaisselle**, car cela pourrait endommager le bouton en bois.
- * **Nettoyage des fourchettes, support-fourchettes et des accessoires** : les nettoyer avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, puis les rincer.
- * **Nettoyage de la base** : passer un coup d'éponge ou avec un chiffon légèrement humide.

RECETTES

RECETTES DE FONDUES

LA FONDUE BOURGUIGNONNE

(casserole à fondue)

Comptez, par personne, 150 gr à 200 gr de viande de bœuf (filet, faux-filet ou rumsteak dégraissé) coupée en cubes de 2 cm. ½ l d'huile que vous pourrez aromatiser aux herbes de Provence.

Vous dégusterez cette viande accompagnée de câpres, de cornichons, d'oignons, de moutarde, de ketchup et diverses sauces.

Sauces pour fondue bourguignonne

Sauce Diable

¼ de litre de vin blanc, 2 échalotes, 1 cuillerée à café de ketchup, 1 cuillerée à café de moutarde, poivre, fines herbes.

Préparation : Hachez les échalotes, mettez-les dans le vin blanc, chauffez et faites bouillir jusqu'à réduction de moitié à peu près. Hors du feu, ajoutez la moutarde, le ketchup, une forte pincée de poivre, une petite poignée de fines herbes hachées variées (ciboulette, persil, cerfeuil, estragon).

Sauce tartare

1 œuf, 1 cuillerée à café de moutarde, 1 dl d'huile, 1 cuillerée à soupe de vinaigre, 1 oignon, cornichons, câpres, fines herbes, sel et poivre.

Préparation : Cuisez l'œuf dur, écrasez le jaune. Délayez-le avec la moutarde et quelques gouttes de vinaigre. Versez l'huile doucement, en tournant comme pour une mayonnaise. Ajoutez le reste du vinaigre, 2 cuillerées à soupe de câpres hachées, autant de cornichons et de fines herbes.

Sauce au Roquefort

2 cuillerées à soupe de Roquefort, ½ tasse de crème fraîche, 1 tasse de champignons de Paris débités en lamelles et citronnés, du sel, du poivre, une cuillerée à soupe de cerfeuil haché, du gin.

Préparation : Malaxez la crème fraîche et le Roquefort en une masse homogène. Ajoutez les champignons. Assaisonnez. Parfumez avec le gin. Saupoudrez de cerfeuil.

Sauce aigre-douce aux tomates

½ bouteille de ketchup, 1 oignon finement haché, le jus d'un demi-citron, 1 cuillerée à café de paprika, 1 cuillerée à café de sauce anglaise, 1 cuillerée à café de sucre, 1 cuillerée à café de curry, 1 bol de mayonnaise bien ferme, 1 cuillerée à soupe de gelée de groseilles.

Préparation : Mélangez les divers ingrédients avant d'ajouter le ketchup et le jus de citron. Mélangez à nouveau.

LA FONDUE SAVOYARDE

(pour 6 personnes)

400 gr de Comté, 400 gr d'Emmental, 400 gr de Gruyère, 3 dl de vin blanc sec, 1 verre de kirsch, 1 cuillerée de fécule, 1 gousse d'ail, un peu de poivre ou de muscade, pain rassis à volonté coupé en gros dés.

Préparation : Frottez l'intérieur du caquelon avec la gousse d'ail. Coupez le fromage en petits cubes ou râpez-le. Mettez-le dans le caquelon avec le vin et portez à ébullition à feu doux en remuant constamment avec une cuillère en bois. Délayez la fécule avec le kirsch, et versez ce mélange dans la fondue sans cesser de remuer. La fondue doit avoir l'aspect d'une crème lisse et homogène. Ajoutez le poivre ou la muscade.

LA FONDUE CHINOISE

150 à 200 gr de viande blanche par convive (poulet, veau ou porc) coupée en petits morceaux, 1/2 l de bouillon de poulet agrémenté de Xérès.

Plongez les morceaux de viande dans le bouillon et procédez comme pour la fondue bourguignonne. En accompagnement, soja ou autres sauces chinoises ainsi que riz arrosé de bouillon.

LA FONDUE VIGNERONNE

(pour 4 personnes)

800 g de filet de rumsteck coupé en tranches très fines, 1 litre de vin rouge léger, 1 oignon piqué de laurier et de girofle, 1 carotte, 1 petit poireau, 1 navet, 1 petit céleri, ail, oignon, persils hachés, 4 jaunes d'œuf pour le bouillon final (facultatif), riz blanc.

(Variante pour le bouillon : 1/2 litre de vin blanc et 1/2 litre de vin rouge avec un bouillon de bœuf).

Préparation : Préparation du court-bouillon : parer les légumes et coupez-les en morceaux assez gros. Préparez les sauces : verser le vin rouge dans le caquelon, ajoutez-y l'oignon piqué et les légumes et porter à ébullition. Laissez mijoter un quart d'heure. Portez le caquelon sur la table. Présentez la viande sur des plats de service et les sauces dans des rapiers. Chaque convive cuit sa viande dans le vin et l'assaisonne à son goût. A la fin du repas, pour chaque convive, mettez un jaune d'œuf dans un bol. Parsemez de persil haché et versez dessus du vin bouillant. Une cuillerée de riz blanc pour terminer et remuez bien avant de manger.

LA FONDUE BRESSANE

La préférée des enfants
(pour 4 personnes)

600 g de filet de poulet ou de dinde, 1 œuf, sel et poivre du moulin, condiments en poudre, 1 paquet de chapelure, 1 l d'huile ou 1 bloc de graisse de coco, sauces au choix, pomme de terre, riz ou chips.

Préparation : Coupez les filets de poulet (ou de dinde) en morceaux réguliers, pas trop gros. Dans une boîte en plastique, versez la chapelure. Cassez l'œuf dans un bol et assaisonnez-le. Ajoutez un peu d'eau ou de lait et battez-le à la fourchette. Passez-y les morceaux de poulet et mettez la viande dans le bol contenant la chapelure. Fermez hermétiquement et agitez le bol de façon à ce que tous les morceaux soient bien panés régulièrement. Disposez-les sur un plat de service. Chauffez l'huile ou la graisse dans le caquelon et portez-le sur le réchaud au centre de la table. Chaque convive fera frire sa viande, comme pour la bourguignonne et l'assaisonnera de la sauce de son choix. Servez des pommes de terre, du riz blanc ou des chips en accompagnement.

LA FONDUE DE LA MER

200 gr de poissons par convive (lotte, sole, bar, . . .) coupés en dés, (gardez les têtes pour le court-bouillon ainsi que les arêtes), 1 oignon, 2 clous de girofle, 1 bouquet garni (laurier, persil, thym, céleri), 10 grains de genièvre, 75 cl de vin blanc sec, 2 citrons, sel, poivre.

Préparation : Préparation du court-bouillon : dans une casserole mettez les déchets des poissons dans 25 cl d'eau, l'oignon, le bouquet garni, les grains de genièvre, les clous de girofle. Faites cuire 30 à

40 minutes. Pendant ce temps, préparez les poissons en morceaux et arrosez-les du jus des citrons. La cuisson du court-bouillon terminée, passez-le à travers une passoire au-dessus du caquelon sans faire bouillir. Trempez les dés de poissons dans ce bouillon accompagné d'une rémoulade et de riz.

LA FONDUE AU CHOCOLAT

(pour 6 personnes)

300 gr de chocolat noir, 10 gr de beurre, 7 cuillerées à soupe de crème fraîche, 1 pincée de cannelle, 1 cuillerée à café de zeste d'orange râpée, 3 cuillerées à soupe de rhum, le jus d'un citron, 800 gr de fruits (ananas, banane, orange, poire, pêche).

Préparation : Versez le jus de citron sur les fruits préalablement coupés en cubes. Cassez le chocolat en morceaux, puis faites-le cuire, avec le beurre et la crème fraîche dans le caquelon à feu doux, en remuant avec une cuillère en bois, jusqu'à ce qu'il devienne homogène. Ajoutez la cannelle, les zestes d'orange et le rhum.

RECETTES DE WOK

N.B. : pour toutes ces recettes, vous pouvez maintenir votre plat au chaud dans le wok directement sur la table (position du thermostat 2). La grille garde au chaud vous permet d'isoler certains aliments pour pouvoir se servir plus facilement : morceaux de viandes, poissons, crevettes... La pince-aliments et la spatule fournies avec l'appareil vous aident dans votre préparation ou pour le service.

TAJINE DE POULET AUX CITRONS CONFITS ET OLIVES

(pour 4 personnes)

1 kg de pilons de poulet, 2 oignons, 3 gousses d'ail, 2 grosses tomates, 1 morceau de gingembre frais, 1 jus de citron, 2 poignées d'olives violettes, 3 citrons confits au sel, 1 petit bouquet de coriandre hachée. Pour la marinade : 1 verre d'huile d'olive, 1 cuillère à soupe de curcuma, 1 cuillère à soupe de paprika doux, sel de Guérande, 1 pointe de piment de Cayenne, 2 pistils de safran, poivre du moulin.

(Variante pour le bouillon : 1/2 litre de vin blanc et 1/2 litre de vin rouge avec un bouillon de bœuf).

Préparation : La veille, préparez la marinade avec l'huile d'olive, le paprika doux, le curcuma, le piment de Cayenne, le sel et le poivre. Faites mariner les pilons toute la nuit. Le lendemain, faites revenir les morceaux de poulet dans le wok (thermostat maxi) dans l'huile de la marinade jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés, puis mettez-les dans un plat. Dans le wok, faites blondir les oignons émincés, puis ajoutez l'ail écrasé et les tomates épépinées et concassées. Incorporez le gingembre et le safran et laissez mijoter ainsi 10 minutes (thermostat maxi). Remettez ensuite les morceaux de poulet et arrosez de jus de citron. Laissez cuire à couvert encore 20 minutes (thermostat

2/3), ajoutez la coriandre, les olives et les citrons confits coupés en quatre. Laissez mijoter (thermostat 2/3) le temps de réchauffer les olives et les citrons. Servez chaud. Accompagnez de semoule ou de riz basmati.

TAJINE D'AGNEAU AUX PRUNEAUX

(pour 4 personnes)

300 g de pruneaux, du thé chaud, 300 g d'oignons, huile d'olive, 1 kg d'épaule d'agneau coupé en morceaux, 1 gousse d'ail, 1/2 cuillère à café de cannelle, 1/2 cuillère à café de gingembre, 1 dosette de safran, quelques grains de coriandre écrasés, 75 g d'amandes émondées, 2 cuillères à soupe de miel.

Préparation : Faites tremper les 300 g de pruneaux dans du thé chaud. Faites revenir dans le wok (thermostat maxi) les oignons émincés dans l'huile d'olive. Quand ils sont dorés, retirez-les et remplacez-les par la viande. Lorsque les morceaux de viande sont bien dorés, ajoutez les oignons. Salez et poivrez.

Ajoutez l'ail écrasé, la cannelle, le gingembre, le safran et les grains de coriandre. Couvrez d'eau et faites cuire 1 heure (thermostat 2/3). Ajoutez ensuite les pruneaux égouttés, puis poursuivez la cuisson 20 min à couvert (thermostat 2/3). A part, faites revenir les amandes dans un peu de beurre chaud. Egouttez-les, puis ajoutez-les à la viande avec le miel. Laissez cuire encore 5 minutes sans couvrir. Servez accompagné de semoule de couscous.

CURRY DE DINDE AU LAIT DE COCO

(pour 4 personnes)

600 g de filets de dinde, 1/2 poivron rouge, 1/2 poivron vert, 1 poireau, 2 gousses d'ail, 50 cl de lait de coco (non sucré), 6 feuilles de basilic, ciboulette, curry en poudre, sel et poivre.

Préparation : Coupez les poivrons en fines lanières, émincez le poireau, écrasez l'ail. Faites bouillir le lait de coco dans le wok (thermostat maxi). Mettez-y tous les légumes et faites cuire 10 minutes. Pendant ce temps, détaillez les filets de dindes en lanières, saupoudrez-les de tous les côtés avec le curry. Tapotez pour en ôter l'excédent. Ajoutez la viande aux légumes, salez, poivrez, et laissez mijoter 20 minutes environ (thermostat position 2/3). Vérifiez la cuisson de la dinde. Enlevez le wok de la base, et ajoutez basilic et ciboulette. Suggestion d'accompagnement : riz basmati.

BROCOLIS SAUTES AU CHAMPIGNONS PARFUMES

Recette végétarienne

(pour 4 personnes)

500 g de brocolis, 1 poignée de champignons parfumés déshydratés, 1 gousse d'ail hachée, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, 2 cuillères à soupe de sauce soja, 1 cuillère à soupe de gingembre haché sel et poivre.

Préparation : Détaillez le brocoli en petits bouquets. Faites-les blanchir 1 minute à l'eau bouillante. Réhydratez les champignons en les plongeant 5 minutes dans de l'eau chaude. Mettez l'huile dans le wok et faites-la chauffer (thermostat maxi). Mettez les légumes avec tous les autres ingrédients. Faites cuire (thermostat 3/Maxi) pendant 15 minutes. Servez.

WOK DE POISSON ET DE PETITS LEGUMES

(pour 4 personnes)

80 ml (16c à thé) de sauce soja, sel, 8 ml (2c à thé) de cumin en poudre, 4 pincées de curry, 4 noisettes de gingembre frais râpé, le jus de 2 citrons 400 g de filets de morue (ou d'aiglefin), lavés, essuyés et coupés en lamelles, 40 ml (2c à thé) d'huile de sésame, 4 carottes, pelées et coupées en minces bâtonnets, 4 branches de céleri coupées en minces bâtonnets, 8 champignons shiitake, émincés finement, 300 ml de pois mange-tout, coupés en deux, 200 ml de fèves germées, rincées à l'eau chaude et égouttées, 200 ml de bouillon de volaille, 60 ml de coriandre hachée, 200 ml de riz complet.

Préparation : Mélangez la sauce soja avec le sel, le cumin, le curry, le gingembre et le jus de citron. Faites-y macérer le poisson 10 minutes. Dans le wok, chauffez 20 ml (4 cuillères à thé) d'huile de sésame et faites-y revenir le poisson (thermostat maxi) pendant 5 à 6 minutes, sans cesser de remuer. Retirez le poisson du wok et réservez. Dans le wok, ajoutez le reste d'huile et faites-y sauter tous les légumes 5 à 6 minutes (thermostat maxi). Incorporez les fèves germées et faites-les mijoter 1 minute. Versez le bouillon et laissez réduire 4 minutes. Rectifiez l'assaisonnement et relevez avec de la coriandre. Remettez le poisson dans la casserole et laissez reposer quelques minutes. Servez avec le riz.

BŒUF BOURGUIGNON

(pour 4 personnes)

800 g de bœuf (paleron, gîte, macreuse), 1 bouteille de vin rouge corsé, 2 oignons moyens, 3 carottes, 2 poireaux, 40 g de beurre, 2 c-à-s d'huile, 2 c-à-s de farine, 1c-à-c de sel, 10 grains de poivre, 1 branche de thym, 3 feuilles de laurier, 4 clous de girofle, 300 g de champignons de Paris, 150 g de lard fumé coupé en dés, 600 g de pomme de terre.

Préparation : Préparez la marinade avec la bouteille de vin, 1 oignon piqué des clous de girofle, 1 carotte coupée en rondelles, le thym, le laurier, 10 grains de poivre, le poireau coupé en petits tronçons. Mettez la viande à mariner 24 heures au réfrigérateur (filmez le récipient avec du film étirable). Dans le wok (thermostat maxi), faites dorer la viande avec le beurre et l'huile (l'huile empêche le beurre de brûler). Quand la viande est bien colorée, retirez-la et mettez les oignons à dorer dans le wok (thermostat maxi) ; ajoutez les lardons, les carottes, les poireaux (pas ceux de la marinade), remettez la viande, la singer avec la farine, ajoutez la marinade filtrée et un demi-verre d'eau. Salez, poivrez. Portez à ébullition et faites mijoter pendant deux heures (thermostat 2/3).

1 heure avant la fin de la cuisson, ajoutez les pommes de terre coupées en gros dés. Faites sauter les champignons dans une poêle avec du beurre et ajoutez-les dans le wok 1/2 heure avant la fin de la cuisson. Profitez-en pour rectifier l'assaisonnement. Servez ce bœuf bourguignon très chaud, parsemé de persil et disposé dans un plat concassé.

CONDITIONS DE GARANTIE

Garantie des appareils électroménagers LAGRANGE®.

Votre appareil est garanti **2 ans**.

Pour bénéficier gratuitement d'une année supplémentaire de garantie, inscrivez-vous sur le site Internet **LAGRANGE** (www.lagrange.fr). La garantie s'entend pièces et main-d'œuvre et couvre les défauts de fabrication.

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

CETTE GARANTIE S'APPLIQUE AUX UTILISATIONS DOMESTIQUES 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

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTE

Lees deze handleiding aandachtig door en bewaar hem zodat u hem later nog kunt raadplegen.

- * Controleer of de netspanning overeenkomt met deze die vermeld staat op het kenplaatje van het apparaat.
- * Rol het snoer volledig uit en inspecteer dit zorgvuldig alvorens het te gebruiken.
- * Indien het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door **LAGRANGE**, diens servicedienst of een persoon met een gelijkwaardige kwalificatie en goedgekeurd door **LAGRANGE** om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- * Plaats het apparaat op een vlakke en droge ondergrond.
- * Plaats uw toestel ver verwijderd van voorwerpen die gemakkelijk ontvlambaar zijn (gordijnen...).
- * Plaats het apparaat niet bij een warmtebron.
- * Plaats uw apparaat nooit op een warm oppervlak, noch in de nabijheid van vuur.
- * Sluit de stekker van het stopcontact aan op een 10/16A geaard stopcontact.

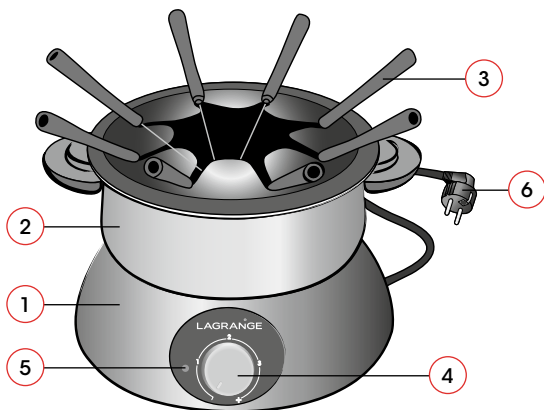
- * Gebruik, bij gebruik van een verlengsnoer, altijd een model uitgerust met een geaard contact en sectiedraden met een diameter van 0,75mm² of groter.
- * Dit toestel mag niet door kinderen tussen 0 en 8 jaar gebruikt worden. Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar, indien deze onder constant toezicht staan. Dit toestel kan gebruikt worden 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. Het toestel en zijn snoer moeten buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar gehouden worden. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen uitgevoerd worden.
- * De kooktoestellen moeten op een stabiele plaats neergezet worden, met de handgrepen (indien hiervan voorzien) op hun plaats, om het morsen van warme vloeistoffen te vermijden.

- * De complete instructies voor het veilig reinigen van het toestel staan vermeld in de paragraaf "Onderhoud" van deze handleiding.
- * Wij adviseren u het apparaat aan te sluiten op een installatie voorzien van een aardlekschakelaar met nominale afschakelstroom van maximaal 30mA.
- * Dompel nooit het apparaat onder in het water of in een andere vloeistof, noch om het te reinigen, noch om enig andere reden. Was het nooit in de vaatwasmachine.
- * Gebruik of bewaar het apparaat nooit buiten; bewaar het op een droge plaats.
- * Trek nooit aan het snoer van het apparaat om dit te verplaatsen. Let erop dat niemand in het voedings snoer kan blijven haken, en dit om het vallen van het apparaat te voorkomen. Het snoer niet rond het apparaat oprollen, het niet vervormen en het niet in contact laten komen met de bakplaten.
- * De bovenkant van het apparaat en de andere onderdelen die warm zijn niet aanraken tijdens of na het gebruik.
- * Laat het apparaat niet vallen, hierdoor kan het beschadigd raken.
- * Deze apparaten zijn niet bedoeld om gebruikt te worden met een externe tijdschakelaar of een afstandsbediening.
- * Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet gebruikt of buiten toezicht is en voor het in elkaar zetten, uit elkaar halen en reinigen.
- * Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- * Gebruik het apparaat niet als verwarming.
- * Verplaats nooit het hete apparaat met de caquelon gevuld met olie.
- * Laat uw apparaat nooit opwarmen zonder de pan (wokpan of caquelon voor fondue), of met een lege pan.
- * Gebruik dit apparaat nooit als frituurpan.
- * **WAARSCHUWING:** Gevaar voor wonden bij verkeerd gebruik van het product.
- * Het oppervlak van het verwarmingselement blijft ook na het gebruik nog warm.

- * Als uw apparaat beschadigd is, gebruik het dan niet en neem contact op met de klantenservice van **LAGRANGE**.
- * Gebruik, voor uw eigen veiligheid, uitsluitend **LAGRANGE** accessoires en onderdelen die voor het apparaat bestemd zijn.
- * Dit apparaat is bedoeld voor gebruik voor huishoudelijke en daarmee te vergelijken doeleinden zoals:
 - de personeelskeuken van winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - gebruik door gasten van hotels, motels en andere overnachtingsgelegenheden;
 - accommodatie van het type bed & breakfast.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

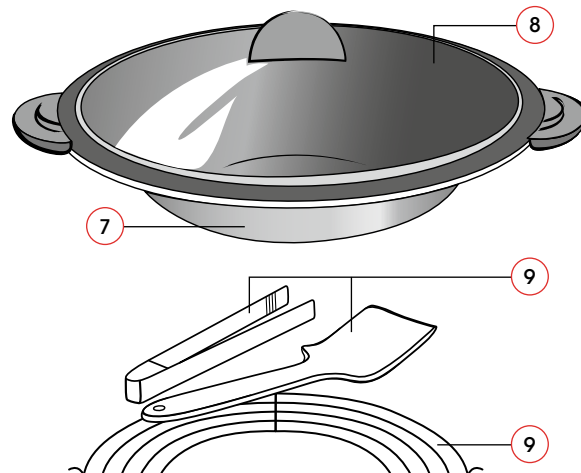
1. Thermoplastische sokkel
2. Caquelon voor fondue in aluminium met binnenbekleding voorzien van antiaanbaklaag
3. 8 fonduevorkjes en vorkenhouder
4. Regelbare thermostat
5. Controlelampje
6. Vast snoer



Fondue **Classic**
Type 349.

Naar gelang het model:

7. Wokpan in aluminium met binnenbekleding voorzien van antiaanbaklaag
8. Deksel in glas
9. Rooster voor het warm houden
10. Spatel en tang voor voedingsmiddelen



Fondue en wok **Classic**
Type 349.

KENMERKEN

- * Thermoplastische sokkel
- * Verwarmingselement in aluminium
- * Regelbare thermostaat
- * Controlelampje
- * Vast snoer
- * Snoerhouder onderaan de sokkel
- * Caquelon voor fondue in aluminium met binnenbekleding voorzien van antiaanbaklaag
- * 8 fonduevorkjes en vorkenhouder
- * 230 Volt - 50 Hz - 900 Watt
- * De gebruikte kabel is een H05VV-F 3 G 0,75mm².

Naar gelang het model:

- * Wokpan in aluminium met binnenbekleding met antiaanbaklaag
- * Deksel in glas
- * Rooster voor het warm houden
- * Spatel en tang voor voedingsmiddelen

Deze apparaten voldoen aan de richtlijnen 2014/35/EU, 2014/30/EU, AEEA 2012/19/EU, RoHS 2011/65/EU, 2015/863/EU en aan de richtlijn inzake aanraking met levensmiddelen 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 en betrokkenheid van zowel leveranciers als gebruikers 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 apparaat op dat u alle opvulblokken, zakjes en verpakkingsetiketten verwijdert.
- * Controleer of alle onderdelen en accessoires aanwezig en in goede staat zijn.
- * Een nieuw apparaat kan roken en/of geur afgeven bij het eerste gebruik.
- * Om rook en geuren te beperken, wordt geadviseerd het apparaat gedurende 10 minuten te laten opwarmen en het daarna 30 minuten te laten afkoelen.

INGEBRUIKNAME EN GEBRUIK

- * Plaats uw apparaat op een plat oppervlak in het midden van de tafel.
- * Rol het snoer volledig uit en inspecteer dit zorgvuldig alvorens het te gebruiken.
- * Sluit het snoer aan op een stopcontact.

a) Fondue bourguignonne:

- * Giet voorzichtig 1 liter olie in de caquelon. Zorg ervoor dat de olie altijd op het niveau tussen de twee indicatiestreepjes aan de binnenkant van de pan staat.
- * Installeer de vorkenhouder op de caquelon.
- * Draai de regelingsknop van de thermostaat op de maximumstand.
- * Het duurt ongeveer 30 minuten om de olie op de gepaste temperatuur te brengen.
- * Steek stukjes vlees op de vorkjes.
- * Plaats voorzichtig de vorkjes in de hete olie om spatten te vermijden.



- * Regel tijdens het bakken de temperatuur volgens de hoeveelheid vlees op de vorken.

b) Fondue savoyarde:

- * Wij raden u aan om tijd te winnen, voor meer gemak en voor meer veiligheid, de kaas te bereiden in uw keuken op uw kookfornuis. Het fonduestel Classic, is niet geschikt voor inductie.
- * Van zodra de fondue klaar is, plaatst u de caquelon op de verwarmingsplaat.
- * Regel tijdens het bakken de temperatuur naargelang de hoeveelheid kaas die aanwezig is in de caquelon.

NB: indien u niet beschikt over andere warmtebronnen, kunt u toch uw apparaat gebruiken voor het opwarmen van de kaasfondue.

c) Chocoladefondue:

- * Laat de chocolade bij lage temperatuur smelten om de glans te behouden. Als de chocolade te warm wordt kan hij korrelig worden.

d) Wok (Naar gelang het model):

- * Plaats de wok op het apparaat.
- * Giet een weinig olie in de wok.
- * Draai de regelingsknop van de thermostaat op de maximumstand.
- * Laat 5 minuten voorverwarmen.
- * Begin met het bakken.

PRAKTISCHE RAADGEVINGEN

Regeling van de temperatuur:

- * Pas zorgvuldig de temperatuurregeling aan naargelang het aantal genodigden en hun eetlust.
- * Stel de temperatuur van uw apparaat niet voortdurend in op het hoogste stand . Het is gemakkelijker de temperatuur van het oliebad te verhogen dan ze te verminderen.

Olie:

- * Vermijd te vaak dezelfde olie te gebruiken. Deze verliest snel veel van haar waarde.

Doe geen water in het oliebad (gevaar voor spattende olie).

ONDERHOUD

OPGELET:

Steeds ontkoppelen en volledig laten afkoelen voor het reinigen.

Nooit het toestel onderdompelen in water.

Gebruik nooit bijtende producten voor het schoonmaken van de oven.

- * **Reinigen van de caquelon voor fondue en van de wokpan:** reinig van binnen en van buiten met warm water en afwasmiddel; gebruik een zacht, niet-schurend sponsje. Goed spoelen. **N.B.:** u kunt warm water met afwasmiddel doen in de caquelon voor kaas of in de wokpan, en deze vervolgens een tijdje laten weken om een maximum aan resten te verwijderen (vooral bij kaasfondues). Maak de handgrepen schoon met een licht vochtige spons of een licht bevochtigde doek zonder afwasmiddel. **Ze niet laten weken en niet in de vaatwasmachine doen,** want dit zou de houten handvatten kunnen beschadigen.
- * **Reiniging van het wokdeksel:** reinig het met een beetje warm water en een afwasmiddel.

Vervolgens Spoelen. **Niet laten weken en niet in de vaatwasmachine doen,** want dat zou de houten knop kunnen beschadigen.

- * **Reinigen van de vorkjes, vorkenhouder en accessoires:** ze reinigen met warm water en afwasmiddel en ze daarna afspoelen.
- * **Reiniging van het onderstel:** met een spons of een licht bevochtigde doek schoon vegen.

RECEPTEN

RECEPTEN VOOR FONDUES

FONDUE BOURGUIGNONNE

(fonduepan)

Reken per persoon, op 150 g à 200 g rundvlees (filet, lendenstuk of ontvette lendenbiefstuk-rumpsteak) die uw slager, op uw verzoek, in blokjes van 2 cm zal snijden. ½ l olie die u kunt op smaak brengen met Provençalse kruiden.

U kunt bij dit vlees kappertjes, augurken, uien; mosterd, ketchup en diverse sauzen serveren.

FONDUE SAVOYARDE

(voor 6 personen)

400 g Comté, 400 g Emmental, 400 g Gruyère, 3 dl droge witte wijn, 1 glas kirsch 1 lepel aardappelzetmeel, 1 teentje knoflook- een weinig peper of muskaatnoot, oud brood naar believen, gesneden in grote blokjes.

Bereiding: Wrijf de binnenkant van de caquelon in met een teentje look. Snij de kaas in kubusjes of rasp deze. Doe deze in de caquelon met de wijn en breng tot koken op een zacht vuurtje terwijl u blijft doorroeren met een houten lepel. Meng het zetmeel in de kirsch en giet dit mengsel in de fondue zonder te stoppen met roeren. De fondue moet er uitzien als een effen, homogene soep. Voeg peper of muskaatnoot toe.

CHINESE FONDUE

150 à 200 g wit vlees per genodigde (kip, kalf of varken), gesneden in stukjes, ½ l kippenbouillon bijgewerkt met sherry.

Doe de stukjes vlees in de bouillon en ga verder te werk zoals voor de kaasfondue. U kunt dit begeleiden met sojasaus of een andere Chinese saus. De rijst kunt u besprenkelen met bouillon.

ZEEFONDUE

200 g vis per genodigde (zeeduivel, tong, zeebaars) gesneden in blokjes (houd de koppen en de graten voor de court-bouillon), 1 ui, 2 kruidnagels, 1 kruidentuiltje (laurier, peterselie, tijm, selder), 10 jeneverbessen, 75 cl droge witte wijn, 2 citroenen, zout, peper.

Bereiding: Bereiding van de court-bouillon: doe de visresten samen met de ui, het kruidentuiltje, de jeneverkorrels, de kruidnagels in een pan met 25 cl water. Laten koken gedurende 30 tot 40 minuten. Ondertussen kunt u de vis in mootjes snijden en ze besprenkelen met citroensap. Als het koken van de court-bouillon klaar is, giet u deze door een zift in de caquelon zonder deze te laten koken. Drink de vismootjes in deze bouillon samen met een remouladesaus en de rijst.

CHOCOLADEFONDUE

(voor 6 personen)

300 gram pure (dessert) chocolade, 10 g roomboter, 7 eetlepels crème fraîche, 1 snufje kaneel, 1 theelepel geraspte sinaasappelschil, 3 eetlepels rum, het sap van een citroen, 800 g fruit (ananas, banaan, sinaasappel, peer, appel...).

Bereiding: Giet het citroensap over het in blokjes gesneden fruit. Breek de chocolade in blokjes en laat hem in de fonduepan op lage temperatuur smelten met de boter en de crème fraîche terwijl u met een houten lepel roert, totdat er een homogene massa is ontstaan. Voeg de kaneel, de geraspte sinaasappelschil en de rum toe.

RECEPTEN VOOR WOK

N.B.: bij al deze recepten kunt u uw schotel direct op tafel warm houden in de wok (positie van de thermostaat 2). Het rooster voor het warm houden geeft u de mogelijkheid bepaalde voedingsmiddelen afzonderlijk te houden om zich gemakkelijker te kunnen bedienen: stukjes vlees, vis, garnalen... De tang voor de voedingsmiddelen en de spatel die bij het apparaat zijn meegeleverd, helpen u bij uw bereiding en bij het serveren.

TAJINE MET PRUIMEN

(voor 4 personen)

300 g pruimen, warme thee, 300 g uien, olijfolie, 1 kg lamsschouder in stukken gesneden, 1 teentje knoflook, ½ koffielepel kaneel, ½ koffielepel gember, 1 snuifje saffraan,

enkele geplette koriandergraantjes, 75 g gepelde amandelen, 2 soeplepels honig.

Bereiding: Laat 300 g pruimen weken in warme wijn. Laat de fijn gesneden uien in de wok (met thermostaat op maximum) fruiten in olijfolie. Schep deze eruit als ze goudgeel geworden zijn, en vervang ze door het vlees. Als de stukjes vlees goed gebruind zijn, voeg er dan de uien aan toe. Voeg zout en peper toe. Doe er de geplette knoflook bij, als ook kaneel, gember, saffraan en de koriandergraantjes. Bedek met water en laat 1 uur koken (thermostaat 2/3). Voeg er vervolgens de uitgelekte pruimen aan toe, en laat verder afgedekt koken gedurende 20 minuten (thermostaat 2/3). Laat afzonderlijk de amandelen fruiten in een beetje warme boter. Laat ze uitlekken, en voeg ze vervolgens bij het vlees met de honig. Laat nog 5 minuten koken zonder deksel. Serveer met op met couscous als begeleiding.

KERRIESCHOTEL VAN KALKOEN MET KOKOSMELK

(voor 4 personen)

600 g kalkoenfilet, ½ rode paprika, ½ groene paprika, 1 prei, 2 teentjes knoflook, 50 cl kokosmelk (niet gesuikerd), 6 blaadjes basilicum: bieslook, kerrievoeder, zout en peper.

Bereiding: Snijd de paprika in fijne repen, en de prei in fijne plakjes, plet de knoflook. Laat de kokosmelk koken in de wok (thermostaat maximum). Voeg al de groenten toe en laat 10 minuten stoven. Ondertussen kunt u de kalkoenfilets verdelen in repen, bestrooi ze langs alle kanten met kerrie. Klop lichtjes om de overtollige kerrie weg te nemen. Voeg het vlees bij de groenten, voeg er zout en peper aan toe en laat ongeveer 20 minuten zachtjes stoven (thermostaat positie 2/3). Controleer of de kalkoen gaar is. De wok uit het onderstel nemen en basilicum en bieslook toevoegen. Begeleiding: basmatirijst.

GEBAKKEN BROCOLI MET GEPARFUMEERDE PADDESTOELEN (VEGETARISCH RECEPT)

Recette végétarienne

(voor 4 personen)

500 g broccoli, 1 handvol gedehydrateerde paddenstoelen, 1 teentje gehakte knoflook, 3 soeplepels olijfolie, 2 soeplepels sojaolie, 1 soeplepel gehakte gember, zout en peper.

Bereiding: De broccoli versnijden tot kleine tuiltjes. Gedurende 1 minuut blancheren in kokend water. De paddenstoelen herhydrateren gedurende 5 minuten in warm water. Olie in de wok gieten en laten opwarmen (thermostaat maximum). De groenten met alle andere ingrediënten toevoegen. Laten koken (thermostaat 3/Maxi) gedurende 15 minuten. Opdienen.

WOK VAN VIS EN GROENTJES

(voor 4 personen)

80 ml (16 theelepeltjes) sojasaus, zout, 8 ml (2 theelepeltjes) komijnepoeder, 4 snuifjes kerrie, 4 stukjes verse geraspte gember, het sap van 2 citroenen, 400 g filet van kabeljauw (of schelvis), gewassen, afgedroogd en in plakjes gesneden, 40 ml (2 theelepeltjes) sesamolie, 4 geskilde en in fijne stokjes gesneden wortels, 4 takjes in fijne stokjes gesneden selder, 8 shiitake-paddenstoelen, fijn gesneden, 300 ml in twee gesneden erwtpeulen, 200 ml gekiemde bonen, gespoeld in warm water en uitgelekt, 200 ml bouillon van gevogelte, 60 ml gehakte koriander; 200 ml volle rijst.

Bereiding: Meng de sojasaus met het zout, de komijn, de kerrie, de gember en het citroensap. De vis er 10 minuten in laten weken. Verwarm in de wok 20 ml (4 theelepeltjes) sesamolie en laat de vis er gedurende 5 à 6 minuten in fruiten (positie thermostaat maximum);

onophoudend roeren. De vis uit de wok nemen en weg zetten. De rest van de olie in de wok doen en er al de groenten in laten stoven gedurende 5 à 6 minuten (thermostaat maximum). De gekiemde bonen erbij mengen en 1 minuut laten stoven. De bouillon toevoegen en gedurende 4 minuten laten inkoken. Op smaak brengen en een tikkeltje koriander toevoegen. Doe de vis terug in de pan en laat deze enkele minuten rusten. Opdienen met rijst.

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 SEMIPROFESSIONEEL GEBRUIK.

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

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

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

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

Beschikbaarheidsduur van reserveonderdelen

In overeenstemming met artikel L111-2 van de Franse consumentenwet is de duur van beschikbaarheid van reserveonderdelen die wij op voorraad houden voor repareerbare producten 5 jaar vanaf de productiedatum. Echter, deze beschikbaarheid wordt uitsluitend gegarandeerd in het land van aankoop van het product.

Portokosten van retourzendingen

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

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

LAGRANGE

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

Frankrijk

E-mail : conso@lagrange.fr

SICHERHEITSHINWEISE

Die Bedienungsanleitung aufmerksam durchlesen und zum späteren Nachlesen aufbewahren.

- * Darauf achten, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Geräteschild übereinstimmt.
- * Wickeln Sie das Kabel vollständig ab und überprüfen Sie es sorgfältig, bevor Sie es verwenden.
- * Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es von **LAGRANGE**, seinem Kundendienst oder von Personen mit ähnlicher Qualifikation ausgetauscht und von **LAGRANGE** genehmigt werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.
- * Das Gerät auf einer ebenen und trockenen Fläche aufstellen.
- * Das Gerät von leicht entflammaren Gegenständen entfernt aufstellen (Gardinen...).
- * Das Gerät nicht in die Nähe einer Wärmequelle stellen.
- * Das Gerät darf nicht auf einer heißen Fläche oder in der Nähe einer Flamme stehen.

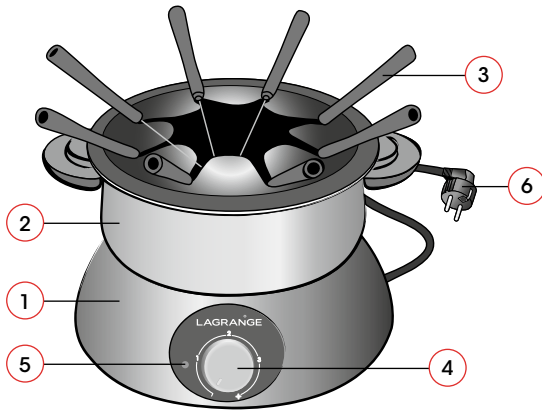
- * Den Stecker der Geräteschnur an eine geerdete Steckdose 10/16A anschließen.
- * Bei Benutzung einer Verlängerungsschnur nur ein Modell mit Masseanschluss und Drähten mit Mindestquerschnitt von 0.75mm² verwenden.
- * Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter von 0 bis 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät darf 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. Das Gerät und sein Netzkabel müssen außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahrt werden. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigung und Pflege durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.

- * Kochgeräte müssen in eine stabile Position gebracht werden, wobei die Griffe (falls vorhanden) so positioniert sein müssen, dass ein Verschütten von heißen Flüssigkeiten verhindert wird.
- * Die Vorgehensweise zur sicheren Reinigung des Gerätes ist im Abschnitt „Pflege“ dieser Anleitung ausführlich beschrieben.
- * Das Gerät sollte an eine Anlage angeschlossen werden, die eine Reststromdifferentialvorrichtung mit Auslösestrom von höchstens 30mA besitzt.
- * Das Gerät weder zum Reinigen noch aus einem anderen Grund in Wasser oder eine sonstige Flüssigkeit eintauchen. Nicht in der Spülmaschine reinigen.
- * Das Gerät nicht im Freien benutzen oder abstellen, es muss trocken untergebracht werden.
- * Das Gerät nicht an seiner Schnur ziehen. Darauf achten, dass niemand an der Geräteschnur hängen bleiben und das Gerät nicht heruntergezogen werden kann. Die Schnur nicht um das Gerät wickeln, nicht verdrehen und nicht mit den heißen Platten in Berührung bringen.
- * Während oder nach der Verwendung nicht die Oberseite oder die anderen heißen Teile des Geräts berühren.
- * Das Gerät nicht fallen lassen, da es dabei beschädigt werden kann.
- * Diese Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- * Wenn das Gerät unbenutzt oder unbewacht steht, sowie vor seinem Zusammenbau, vor Auseinandernehmen und Reinigung den Stecker ziehen.
- * Vor dem Reinigen den Stecker ziehen und das Gerät vollkommen abkühlen lassen.
- * Das Gerät nie zum Heizen benutzen.
- * Das heiße Gerät mit dem Fonduetopf voll Öl nicht transportieren.
- * Gerät nicht ohne seine Gefäße (Wokpfanne oder Fonduetopf) oder mit leeren Gefäßen aufheizen.

- * Das Gerät darf nicht als Friteuse benutzt werden.
- * **WARNUNG:** Verletzungsgefahr durch unsachgemäßen Gebrauch des Produkts.
- * An der Oberfläche des Heizelements ist nach dem Gebrauch Restwärme vorhanden.
- * Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es schadhaft ist, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst von **LAGRANGE**.
- * Benutzen Sie aus Sicherheitsgründen nur die für Ihr Gerät bestimmten Zubehör- und Einzelteile von **LAGRANGE**.
- * Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und ähnliche Anwendungen bestimmt, wie:
 - Kochnischen für das Personal von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - Verwendung durch Gäste von Hotels, Motels und anderen Umgebungen mit Wohncharakter;
 - Umgebungen vom Typ Gästezimmer.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

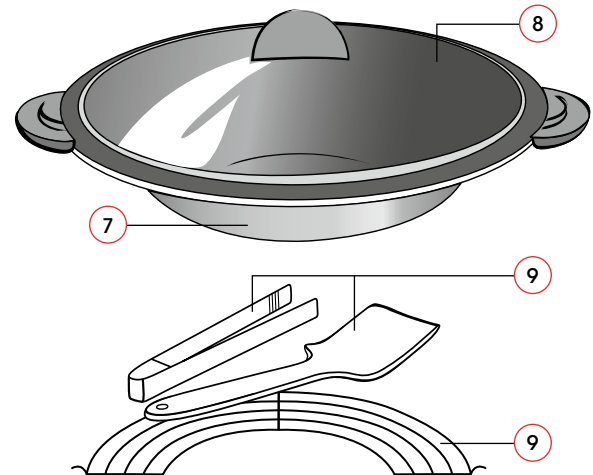
1. Sockel aus Thermoplast
2. Fonduepfopf aus Aluminium mit Antihaft-Innenbeschichtung
3. 8 Fonduegabeln und Gabelständer
4. Verstellbarer Thermostat
5. Kontrolllampe
6. Feste Geräteschnur



Fondue **Classic**
Type 349.

Je nach Modell:

7. Wokpfanne aus Aluminium mit Antihaft-Innenbeschichtung
8. Spachtel und Greifer
9. Warmhalterost
10. Spachtel und Greifer



Fondue und wok **Classic**
Type 349.

MERKMALE

- * Sockel aus Thermoplast
- * Heizelement aus Aluminium
- * Verstellbarer Thermostat
- * Kontrolllampe
- * Feste Geräteschnur
- * Aufwicklung für die Geräteschnur unter dem Sockel
- * Fonduepfopf aus Aluminium mit Antihaft-Innenbeschichtung
- * 8 Fonduegabeln und Gabelständer
- * 230 Volt - 50 Hz - 900 Watt
- * Bei dem Kabel handelt es sich um ein H05VV-F 3 G 0,75mm²

Je nach Modell:

- * Wokbehälter aus Aluminium mit Antihaft-Innenbeschichtung
- * Glasdeckel
- * Warmhalterost
- * Spachtel und Greifer

Diese Geräte erfüllen die Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU, WEEE 2012/19/EU, RoHS 2011/65/EU, 2015/863/EU und die Verordnung über Lebensmitteltauglichkeit 1935/2004/EG.

UMWELT

Umweltschutz – RICHTLINIE 2012/19/EU.

Zur Erhaltung unserer Umwelt und unserer Gesundheit müssen bei der Entsorgung am Ende der Lebensdauer von Elektrogeräten sehr genaue Regeln beachtet werden, wobei die Mitwirkung aller, ob Lieferant oder Nutzer, erforderlich ist.



Deshalb darf das Gerät – wie das Symbol auf dem Typenschild anzeigt – auf keinen Fall über den öffentlichen oder privaten Haushaltsabfall entsorgt werden. Das Gerät ist an einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abzugeben. Informationen über die Sammelstellen für das Recycling von Altgeräten erhalten Sie bei den lokalen Behörden Ihrer Region, den Sammelstellen für Hausmüll oder dem Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

ERSTE BENUTZUNG

- * Entfernen Sie beim Auspacken Ihres Geräts sorgfältig alle Transportsicherungen sowie Beutel und Verpackungsetiketts.
- * Kontrollieren Sie, ob alle Teile und Zubehöre vorhanden und einwandfrei sind.
- * Ein neues Gerät kann bei der ersten Benutzung rauchen und/oder Geruch verbreiten.
- * Um diesen Rauch oder Geruch einzuschränken, empfiehlt es sich, das Gerät 10 Minuten lang einzuschalten und anschließend rund 30 Minuten abkühlen zu lassen.

INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

- * Gerät in der Mitte des Tisches auf eine ebene Fläche stellen.
- * Wickeln Sie das Kabel vollständig ab und überprüfen Sie es sorgfältig, bevor Sie es verwenden.
- * Geräteschnur an eine Steckdose anschließen.

a) Fondue bourguignonne:

- * Vorsichtig 1 Liter Öl in den Fonduetopf gießen. Achten Sie darauf, dass das Öl immer zwischen den zwei Markierungen im Topfinneren steht.
- * Gabelhalter am Fonduetopf befestigen.
- * Thermostatknopf auf die höchste Stufe einstellen.
- * Es dauert etwa 30 Minuten, bis das Öl die richtige Temperatur erreicht hat.
- * Mit den Gabeln Fleischwürfel aufspießen.
- * Gabeln vorsichtig in das heiße Öl tauchen, damit das Öl nicht spritzt.



- * Während der Mahlzeit die Temperatureinstellung an die zu garende Fleischmenge anpassen.

b) Savoyer Käsefondue:

- * Um Zeit zu sparen und zur bequemerer Handhabung sowie aus Sicherheitsgründen empfiehlt es sich, das Käsefondue in der Küche auf Ihrem Herd vorzubereiten. Der Fonduetopf Classic nicht für eine Induktionskochplatte.
 - * Wenn das Fondue fertig ist, den Fonduetopf auf den Heizuntersatz stellen.
 - * Während der Mahlzeit die Temperatureinstellung an die im Topf warm zu haltende Käsemenge anpassen.
- NB :** Wenn Sie keine andere Kochstelle haben, kann das Käsefondue auch mit Ihrem Fonduegerät zubereitet werden.

c) SCHOKOLADENFONDUE:

- * Beachten Sie, dass die Schokolade bei niedriger Temperatur schmelzen muss, um ihren Glanz zu erhalten. Wenn Sie zu heiß wird, können sich Klümpchen bilden.

d) Wok (Je nach Modell):

- * Den Wok auf Ihrem Gerät einsetzen.
- * Etwas Öl in den Wok gießen.
- * Thermostatknopf auf die höchste Stufe einstellen.
- * 5 Minuten vorheizen.
- * Dann kann gekocht werden.

PRAKTISCHE TIPS

Einstellen der Temperatur:

- * Die Temperatureinstellung an die Zahl der Gäste und ihren Appetit anpassen.
- * Das Gerät nicht systematisch auf die höchste Stufe einstellen. Es ist einfacher die Öltemperatur zu erhöhen als zu senken.

Öl:

- * Nicht zu oft dasselbe Öl benutzen . Die Ölqualität lässt schnell nach.
- * Kein Wasser in das Ölbad geben (Spritzgefahr).

PFLEGE

ACHTUNG:

Vor der reinigung immer den stecker ziehen und das gerät vollkommen abkühlen lassen.

Das gerät nie in wasser eintauchen.

Keine scharfen produkte wie ofenreiniger benutzen.

- * **Reinigen des Fonduetopfes und der Wokpfanne:** Die Gefäße innen und außen mit einem nicht kratzenden Schwamm, heißem Wasser und Spülmittel reinigen. Gut nachspülen. **N.B.:** Sie können heißes Wasser mit Spülmittel in den Fonduetopf bzw. in die Wokpfanne füllen und weichen lassen (besonders bei Käsefondue). Griffe mit einem angefeuchteten Schwamm oder Tuch ohne Reinigungsmittel abwischen. **Die Behälter nicht ins Wasser stellen oder in der Geschirrspülmaschine reinigen,** um den Holzknopf nicht zu beschädigen.
- * **Reinigen des Wokdeckels:** mit heißem Wasser und Spülmittel säubern und klarspülen. **Die Behälter nicht ins Wasser stellen oder**

in der Geschirrspülmaschine reinigen, um die Holzgriffe nicht zu beschädigen .

- * **Reinigen der Gabeln, des Gabelhalters und der Zubehörteile:** mit heißem Wasser und Spülmittel, danach abspülen.
- * **Reinigen des Sockels:** mit einem angefeuchteten Schwamm oder Tuch abwischen.

REZEPTE

REZEPTE IM FONDUETOPF

FONDUE BOURGUIGNONNE / FLEISCHFONDUE (Fonduetopf)

Pro Person rechnet man 150 bis 200 g Rindfleisch (Filet, falsches Filet oder fettfreies Rumsteak), vom Metzger in 2 cm große Würfel schneiden lassen. ½ l Öl, nach Wunsch mit provenzalischen Kräutern gewürzt.

Fleisch mit Kapern, Gewürzgurken, Zwiebeln, Senf, Ketchup und verschiedenen Soßen servieren.

SAVOYER KÄSEFONDUE (für 6 Personen)

400 g Comté-Käse, 400 g Emmentaler Käse, 400 g Gruyère-Käse, 3 dl trockenen Weißwein, 1 Glas Kirschwasser, 1 Löffel Stärke, 1 Knoblauchzehe, Pfeffer oder Muskat, in Würfel geschnittenes, schon etwas trockenes Brot.

Zubereitung: Fonduetopf innen mit der Knoblauchzehe einreiben. Käse in kleine Würfel schneiden oder reiben. Zusammen mit dem Wein in den Fonduetopf füllen und bei milder Hitze zum Kochen bringen, dabei ständig mit einem Holzlöffel rühren. Stärke im Kirschwasser auflösen und zu der Käsemasse geben, dabei weiterrühren. Das Fondue soll glatt und einheitlich aussehen. Mit Pfeffer oder Muskat würzen.

CHINESISCHES FONDUE *pro Person 150 bis 200 g in kleine Würfel geschnittenes helles Fleisch (Hähnchen, Kalb- oder Schweinefleisch), ½ l mit Xeres gewürzte Hühnerbrühe.*

Fleischwürfel in die Brühe tauchen und wie beim Fondue Bourguignonne garen lassen. Als Beilage können Sie Sojasoße oder andere chinesische Soßen und mit Brühe überträufelten Reis servieren.

MEERESFONDUE

Pro Person 200 g in Würfel geschnittenen Fisch (Seeteufel, Seezunge, Barbe,...), (Köpfe und Gräten für die Brühe aufbewahren), 1 Zwiebel, 2 Nelken, 1 Bund Suppenkräuter (Lorbeer, Petersilie, Thymian Sellerie), 10 Wachholderbeeren, 75 cl trockenen Weißwein, 2 Zitronen, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Zubereitung der Brühe: Fischabfälle mit 25 cl Wasser, den Suppenkräutern, Wachholderbeeren und Nelken in einen Topf geben und 30 bis 40 Minuten kochen lassen. In der Zwischenzeit die Fischwürfel vorbereiten und mit dem Saft der Zitronen beträufeln. Die fertige Brühe über dem Fonduetopf durch ein Sieb gießen und nicht mehr kochen lassen. Fischwürfel in die Brühe tauchen und mit Remouladensoße und Reis verzehren.

SCHOKOLADENFONDUE

(für 6 Personen)

300g Halbbitterschokolade, 10g Butter, 7 Esslöffel Crème Fraîche, 1 Prise Zimt, 1 Teelöffel Orangenschalen, 3 Esslöffel Rum, Saft einer Zitrone, 800g Obst (Ananas, Bananen, Orangen, Birnen, Äpfel...).

Zubereitung: Obst in Würfel schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Schokolade in Stücke zerkleinern und mit der Butter und Crème Fraîche bei milder Hitze im Fonduetopf unter Rühren mit einem Holzlöffel erwärmen, bis eine gleichförmige, glatte Masse entsteht. Zimt, Orangenschale und Rum hinzufügen.

REZEPTE IM WOK

N.B.: bei allen diesen Rezepten kann Ihr Gericht im Wok direkt auf dem Tisch warm gehalten werden (Thermostatstufe 2). Auf dem Warmhalterost können einzelne Lebensmittel getrennt serviert werden, um sich besser bedienen zu können: Fleisch- oder Fischstücke, Krabben... Der mit dem Gerät gelieferte Lebensmittelgreifer und der Spachtel sind bei der Vorbereitung und beim Bedienen behilflich.

LAMM-TAJINE MIT PFLAUMEN

(für 4 Personen)

300 g Trockenpflaumen, heißen Tee, 300 g Zwiebeln, Olivenöl, 1 kg in Stücke zerteilte Lammschulter, 1 Knoblauchzehe, 1/2 Kaffeelöffel Zimt, 1/2 Kaffeelöffel Ingwer, 1 Briefchen Safran, einige zerdrückte Korianderkörner, 75 g Mandelblättchen, 2 Esslöffel Honig.

Zubereitung: Die 300g Trockenpflaumen im heißem Tee einweichen.

Die in Würfel geschnittene Zwiebeln im Olivenöl im Wok (höchste Thermostatstufe) goldgelb braten. Herausnehmen und durch das Fleisch ersetzen. Wenn die Fleischwürfel rundherum angebraten sind, die Zwiebelwürfel wieder hinzufügen. Salzen und pfeffern. Zerdrückte Knoblauchzehe, Zimt, Ingwer, Safran und die Korianderkörner hinzufügen. Mit Wasser bedecken und 1 Stunde kochen lassen (Thermostat 2/3). Anschließend die abgetropften Pflaumen hinzufügen und weitere 20 min abgedeckt kochen lassen (Thermostat 2/3). In der Zwischenzeit die Mandelblättchen in wenig heißer Butter bräunen. Abtropfen lassen und mit dem Honig zum Fleisch geben. Weitere 5 Minuten ohne Deckel garen lassen. Mit Couscous servieren.

PUTENCURRY MIT KOKOSMILCH

(für 4 Personen)

600 g Putenfilet, 1/2 rote Paprikaschote, 1/2 grüne Paprikaschote, 1 Lauchstange, 1 Knoblauchzehe, 50 cl Kokosmilch (ungezuckert), 6 Basilikumblätter, Schnittlauch, Currypulver, Salz und Pfeffer.

Zubereitung: Paprikaschoten in feine Streifen, Lauch in dünne Ringe schneiden, Knoblauchzehen zerdrücken. Im Wok (Thermostat höchste Stufe) die Kokosmilch zum Kochen bringen. Das Gemüse hinzufügen und 10 Minuten kochen. In der Zwischenzeit die Putenfilets in Streifen schneiden und von allen Seiten mit Curry würzen. Überschüssiges Currypulver abklopfen. Fleisch zum Gemüse geben, salzen, pfeffern und etwa 20 Minuten schmoren (Thermostat Stufe 2/3). Prüfen, ob das Putenfleisch gar ist. Wok vom Untersatz nehmen und das Putencurry mit Basilikum und Schnittlauch bestreuen. Beilage: Basmati-Reis.

GEDÜNSTETER BROKKOLIMIT AROMATISIERTEN TROCKENPILZEN

Vegetarisches Rezept
(für 4 Personen)

Sie brauchen für 4 Personen: 500g Brokkoli, 1 Handvoll aromatisierte Trockenpilze, 1 gehackte Knoblauchzehe, 3 Esslöffel Olivenöl, 2 Esslöffel Sojasoße, 1 Esslöffel gehackten Ingwer, Salz und Pfeffer.

Zubereitung: Brokkoli in kleine Sträußchen teilen und 1 Minute in kochendem Wasser blanchieren. Trockenpilze 5 Minuten in warmem Wasser einweichen. Öl in den Wok geben und erhitzen (Thermostat höchste Stufe). Gemüse mit allen Zutaten hinzufügen. 15 Minuten garen (Thermostat 3/Maxi). Servieren.

FISCH-WOK MIT FEINEM GEMÜSE

(für 4 Personen)

80 ml (16 Teelöffel) Sojasoße, Salz, 8 ml (2 Teelöffel) de Kümmelpulver, 4 Prisen Curry, 4 nussgroße Mengen geriebenen Ingwer, Saft von 2 Zitronen, 400 g Kabeljaufilet (oder Schellfischfilet) säubern, trocknen und in Streifen schneiden, 40 ml (2 Teelöffel) Sesamöl, 5 geschälte und in dünne Streifen geschnittene Möhren, 4 in feine Streifen geschnittene Selleriestangen, 8 fein geschnittene Shiitake-Pilze ; 300 ml halbierte grüne Bohnen, 200 ml mit heißem Wasser abgespülte und abgetropfte gekeimte dicke Bohnen, 200 ml Hühnerbrühe, 60 ml gehackte Korianderblätter, 200 ml Vollkornreis.

Zubereitung: Sojasoße mit Salz Kümmel, Curry, Ingwer und Zitronensaft mischen. Fisch 10 Minuten in der Marinade ziehen lassen. 20 ml (4 Teelöffel) Sesamöl im Wok erhitzen und den Fisch 5 bis 6 Minuten darin andünsten (Thermostat höchste Stufe), dabei ständig rühren. Fisch aus dem Wok nehmen und zur Seite stellen. Restliches Öl

in den Wok geben und alles Gemüse 5 bis 6 Minuten darin anbraten (Thermostat höchste Stufe). Die gekeimten Bohnen hinzufügen und 1 Minute dünsten. Brühe zugießen und 4 Minuten einkochen lassen. Nachwürzen und mit Koriander abschmecken. Fisch wieder in den Wok geben und ein paar Minuten ziehen lassen. Mit Reis servieren.

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

Read these instructions carefully and keep them for future reference.

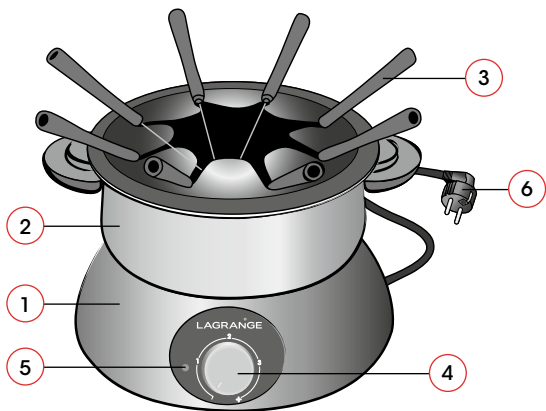
- * Check that the voltage of the power supply is the same as that indicated on the appliance's nameplate.
- * Fully extend the cable and examine it carefully before using it.
- * If the power cable is damaged, in order to avoid any danger it must be replaced by **LAGRANGE**, its after-sales service or persons with similar qualifications approved by **LAGRANGE**.
- * Put your unit on a flat and dry surface.
- * Place the appliance away from easily flammable objects (curtains etc).
- * Never put the unit near a source of heat.
- * Never place the appliance on hot surface or near a flame.
- * Connect the cord to a 10/16A outlet with a ground connection.
- * If you use an extension cord, you must use a model equipped with a ground connection and wires of section greater than or equal to 0.75mm².

- * This device should not be used by children younger than 8 years old. This device can be used by children who are 8 years old and older if they are under continuous supervision. This device can be used by 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. Keep the device and its power cord out of the reach of children younger than 8 years old. Children should not play with the device. Cleaning and upkeep should not be performed by children.
- * Appliances for cooking must be placed on a stable surface with their handles (if they have any) safely positioned to prevent hot liquids being spilled.
- * The complete instructions for safely cleaning the device are specified in the "Upkeep" section of this manual.
- * It is recommended that you connect the unit to an installation including a residual current system having a breaking current not exceeding 30mA.

- * Never immerse the appliance in water or any other liquid, be it for cleaning or any other purpose. Never place it in the dishwasher.
- * Do not use or store the appliance outside, and keep it in a dry place.
- * Never move the appliance by pulling the power cord. Ensure that the power cord cannot be caught accidentally, to prevent any risk of the appliance falling. Do not wind the cord around the appliance, or bend it, and do not allow it to come into contact with the cooking plates.
- * Do not touch the top of the device or other hot parts during or after use.
- * Do not drop the unit as it could be damaged.
- * These units are not intended to be operated by means of an exterior timer or by a separate remote control system.
- * When the unit is not being used or is left without surveillance and before dismantling or cleaning, disconnect it from the electrical power supply.
- * Before any cleaning operation, unplug your unit and let it cool down completely.
- * Never use the unit as an extra source of heating.
- * Never move the appliance while hot with the fondue pot in place and containing oil.
- * Never heat the appliance without a cooking vessel or with an empty cooking vessel.
- * CAUTION: Risk of injury if the product is used incorrectly.
- * The surface of the heating element remains hot after it has been used.
- * Never use the appliance as a deep fryer.
- * If your unit is damaged, do not use it and contact the **LAGRANGE**.
- * For your safety, use only **LAGRANGE** accessories and spare parts adapted to your unit.
- * This unit is intended for use in household and similar applications such as:
 - kitchen areas reserved for the personnel of stores, offices and other professional environments;
 - farms;
 - use by customers of hotels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfast type environments.

DESCRIPTION OF THE UNIT

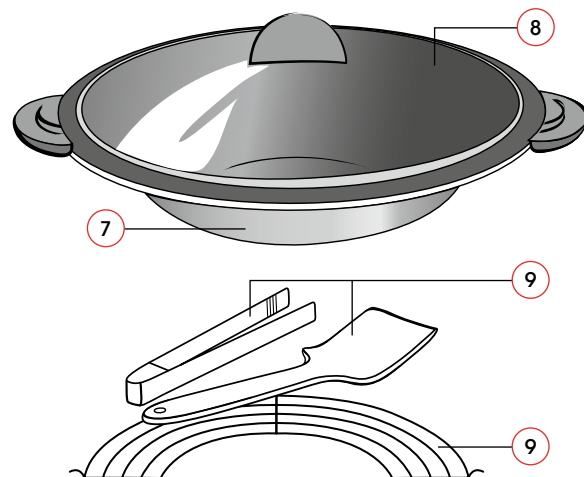
1. Thermoplastic base
2. Aluminium fondue pot with non-stick inside coating
3. 8 fondue forks and fork holder
4. Adjustable thermostat
5. Lighted indicator
6. Fixed cord



Fondue **Classic**
Type 349.

According to the model:

7. Aluminium wok body with non-stick inside coating
8. Glass cover
9. Warming grill
10. Spatula and tongs



Fondue and wok **Classic**
Type 349.

CHARACTERISTICS

- * Thermoplastic base
- * Aluminium heating element
- * Adjustable thermostat
- * Lighted indicator
- * Fixed cord
- * Cord storage under base
- * Aluminium fondue pot with non-stick inside coating
- * 8 fondue forks and fork holder
- * 230 Volts - 50 Hz - 900 Watts
- * The cord used is a H05VV-F 3 G 0,75mm².


According to the model:

- * Aluminium wok body with non-stick inside coating
- * Glass cover
- * Warming grill
- * Spatula and tongs

These units are in compliance with directives 2014/35/EU, 2014/30/EU, WEEE 2012/19/EU, RoHS 2011/65/EU, 2015/863/EU and the food contact regulation 1935/2004/EC.

ENVIRONNEMENT

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.

START-UP AND USE

FIRST USE

- * As you unwrap your unit, make sure that you carefully remove all of the packing elements and all of the bags and packaging labels.
- * Make sure that all of the parts and accessories are present and intact.
- * A new unit can smoke and/or release odors during the first use.
- * To limit this release of smoke and odors, it is recommended that you let the unit heat up for 10 minutes and then let it cool down for about 30 minutes.

START-UP AND USE

- * Place the appliance on a flat surface in the centre of the table.
- * Fully extend the cable and examine it carefully before using it.
- * Plug cord into a mains outlet.

a) Fondue bourguignonne :

- * Pour 1 litre of oil carefully into the fondue pot. Make sure that the level of the oil remains between the two marks within the fondue pot.
- * Set the fork holder on top of the pot.
- * Turn the thermostat control to the maximum setting.
- * It takes approximately 30 minutes for the oil to reach the required temperature.
- * Pierce pieces of meat using the forks.
- * Place the forks in the hot oil carefully to prevent oil spatters.
- * Adjust the temperature during cooking depending on the quantity of meat in the pot.



b) Fondue savoyarde :

- * To save time, simplify the cooking process and maximize safety, we recommend preparing the fondue in your kitchen on your usual cooking device. The Classic fondue pot is not induction compatible.
- * When your fondue is ready, set up the fondue pot on the heating element.
- * Adjust the temperature during cooking depending on the quantity of cheese in the pot.

Note: if you do not have another cooking device, it is acceptable to use your appliance to prepare a fondue savoyarde.

c) Chocolate fondue:

Be careful to melt the chocolate at a low temperature in order to preserve its brilliance. If it is too hot, the chocolate can become grainy.

d) Wok (according to the model):

- * Place the wok on the appliance.
- * Pour a small amount of oil into the wok.
- * Turn the thermostat control to the maximum setting.
- * Allow to heat for 5 minutes.
- * Add ingredients and begin cooking.

SUGGESTIONS

Adjusting the temperature:

- * Adjust the temperature carefully depending on the number of guests and amount of food to be cooked.
- * Avoid leaving your appliance turned up to the maximum temperature. It is easier to raise the temperature of the oil than to lower it.

Oil:

- * Avoid using the same oil repeatedly as the oil quality degrades quickly.
- * Never pour water into the oil while it is hot (risk of oil spatters).

MAINTENANCE

IMPORTANT:

Always unplug appliance and allow to cool completely before cleaning.

Never submerge the appliance in water.

Never use oven cleaners or other stripping products.

- * **Cleaning the fondue pot and wok bowl:** clean the inside and outside using hot water, liquid detergent and a nonabrasive sponge. Rinse thoroughly. **Note:** if desired, you may fill the inside of the fondue pot or inside of the wok bowl with hot water and liquid detergent and leave to soak to make it easier to remove cooked-on residue (particularly from cheese fondues). Wipe the handles with a moist sponge or cloth **Do not put the fondue pot or wok bowl in the dishwasher**, as this could cause damage to the wooden handles.
- * **Cleaning the wok lid:** clean with a little hot water and liquid detergent. Rinse. **Do not submerge in water or place in the dishwasher**, as this could cause damage to the wooden knob.

- * **Cleaning the forks, fork holder and accessories:** clean using hot water and liquid detergent and then rinse.
- * **Cleaning the heating element:** wipe with a moist sponge or cloth.

RECIPES

FONDUE RECIPES

FONDUE BOURGUIGNONNE

(fondue pot)

Purchase 150 to 200 g of beef per person (filet, ribeye or trimmed rump steak) and have the butcher cut it into 2 cm cubes. ½ l oil seasoned with herbes de Provence.

Serve the meat with capers, pickles, onions, mustard, ketchup and other sauces.

FONDUE SAVOYARDE

(for 6 persons)

400 g Comté cheese, 400 g Emmental 400 g Gruyère, 3 dl dry white wine, 1 glass kirsch, 1 spoon starch, 1 clove garlic, pepper or nutmeg to taste, plenty of stale bread cut into large cubes.

Preparation: Rub the inside of the fondue pot with the garlic clove. Cut the cheese into small cubes or grate. Place the cheese in the fondue pot with the wine and bring to a boil over low heat while stirring constantly with a wooden spoon. Thin the starch with the kirsch and then pour the mixture into the fondue while continuing to stir. The fondue should look creamy, smooth and uniform. Add the pepper or nutmeg.

CHINESE FONDUE

150 to 200 g white meat (chicken, veal or pork) per guest, cut into small pieces, ½ l of chicken bouillon flavoured with a little sherry.

Place the meat pieces on forks and in the bouillon and cook as for the Fondue Bourguignonne. Serve soy sauce or other Chinese sauces on the side along with rice seasoned with bouillon.

SEAFOOD FONDUE

(for 4 persons)

200 g fish (e.g., monkfish, sole, bass) per person, diced (keep the heads and bones for the court- bouillon), 1 onion, 2 cloves, 1 herb bouquet (bay leaf, parsley, thyme, celery), 10 juniper seeds, 75 cl dry white wine, 2 lemons, salt and pepper.

Preparation: Preparing the court-bouillon: place the fish heads and bones in a pan with 25 cl of water and the onion, herb bouquet, juniper seeds and cloves. Cook for 30 to 40 minutes. During cooking, cut the remaining fish into pieces and squeeze the lemons over them. When the court-bouillon is ready, strain it into the fondue pot; do not bring to a boil. Dip the fish pieces into the bouillon and serve with remoulade sauce and rice.

CHOCOLATE FONDUE

(For 6 people)

300g of dark chocolate, 10g of butter, 7 tablespoons of crème fraiche, 1 pinch of cinnamon, 1 teaspoon of orange peel, 3 tablespoons of rum, The juice of one lemon, 800g of fruit (pineapples, bananas, oranges, pears, apples, etc.).

Preparation: Pour the lemon juice onto the fruit which was first cut up into cubes. Break the chocolate into pieces, then cook it with the butter and the crème fraiche in the fondue pot over a low flame, stirring with a wooden spoon until it becomes homogeneous. Add the cinnamon, orange peel and rum.

WOK RECIPES

Note: for all of the following recipes, you may keep your food warm in the wok directly on the table (thermostat on 2). Use the warming grill to separate selected foods for easier access when serving, such as pieces of meat, fish or prawns. The tongs and spatula supplied with the appliance can be used to simplify preparation and service.

TAJINE OF LAMB WITH PRUNES

(for 4 persons)

300 g prunes, hot tea, 300 g onion, diced, olive oil, 1 kg lamb shoulder, cut into pieces, 1 clove garlic, ½ tsp cinnamon, ½ teaspoon ginger, 1 dosette (very small pinch) saffron, a few crushed coriander seeds, 75 g blanched almonds, 2 tbsp honey.

Preparation: Soak the 300 g of prunes in hot tea. Sauté the onion in the wok (thermostat on max) in olive oil. Remove from heat when golden brown and place the meat in the wok. When the meat is nicely browned, return the onions to the wok. Add salt and pepper. Add the garlic (crushed), cinnamon, ginger, saffron and coriander seeds. Cover with water and simmer for 1 hour (thermostat on 2/3). Next, drain the prunes and add to the mixture, and continue cooking, covered, for 20 minutes (thermostat on 2/3). Separately, sauté the almonds in a little hot butter. Drain the almonds and add them to the meat along with the honey. Cook for 5 more minutes uncovered. Serve with couscous.

CURRIED TURKEY WITH COCONUT MILK

(for 4 persons)

600 g turkey fillets, ½ red sweet pepper, ½ green sweet pepper, 1 leek, 2 cloves garlic, 50 cl coconut milk (unsweetened), 6 leaves basil, chives, curry powder, salt and pepper.

Preparation: Slice the sweet peppers into thin strips, mince the leek and crush the garlic. Bring the coconut milk to a boil (thermostat on max) in the wok. Add all vegetables and cook for 10 minutes. During cooking, cut the turkey fillets into strips and sprinkle all sides with curry. Tap to remove excess powder. Add the meat to the vegetables, add salt and pepper and allow to simmer for approximately 20 minutes (thermostat on 2/3). Check the meat for doneness. Remove the wok from the heat and add the basil and chives. Side dish: basmati rice.

BROCCOLI STIR-FRY WITH SCENTED MUSHROOMS

(for 4 persons)

500 g broccoli, 1 handful dried scented mushrooms, 1 clove garlic, diced, 3 tbsp olive oil, 2 tbsp soy sauce, 1 tbsp diced ginger, salt and pepper.

Preparation: Separate the broccoli into small bouquets. Blanch for 1 minute in boiling water. Rehydrate the mushrooms for 5 minutes in hot water. Pour the oil in the wok and heat with the thermostat on max. Add the vegetables and other remaining ingredients. Cook (thermostat on 3/Maxi) for 15 minutes. Serve.

FISH AND VEGETABLE STIR-FRY

(for 4 persons)

80 ml (16 tsp) soy sauce, salt, 8 ml (2 tsp) cumin powder, 4 pinches curry, 4 large pinches fresh ginger, grated, juice of 2 lemons, 400 g cod or haddock fillets, washed, dried and cut into strips, 40 ml (2 tsp) sesame oil, 4 carrots, peeled and cut into thin strips, 4 celery stalks, cut into thin strips, 8 shiitake mushrooms finely minced, 300 ml snow peas cut in halves, 200 ml bean sprouts, rinsed under hot water and drained, 200 ml poultry bouillon, 60 ml diced coriander, 200 ml whole rice.

Preparation: Mix the soy sauce with the salt, cumin, curry, ginger and lemon juice. Macerate the fish in the mixture for 10 minutes. In the wok, heat 20 ml (4 tsp) of sesame oil and brown the fish (thermostat on max) for 5 to 6 minutes while moving it around constantly. Remove the fish from the wok and set aside. In the wok again, add the rest of the oil and sauté all of the vegetables for 5 to 6 minutes (thermostat on max). Mix in the bean sprouts and allow to simmer for 1 minute. Drain off the bouillon and allow to reduce for 4 minutes. Adjust the seasoning and mix in the coriander. Return the fish to the pan and let sit for several minutes. Serve with rice.

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

LAGRANGE[®]

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

conso@lagrange.fr
www.lagrange.fr

C133421-V3

