

# LAGRANGE®

France — 1955



FR

NED

DEU

ENG



NOTICE Fondue **Prestige**  
Type 3494XX

## 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 mm<sup>2</sup>.
- \* 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 positionnées pour éviter de renverser les liquides chauds.
- \* 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 caquelon ou avec un caquelon 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.
- \* Pour le nettoyage des parties en contact avec des aliments, se référer au paragraphe « Entretien ».

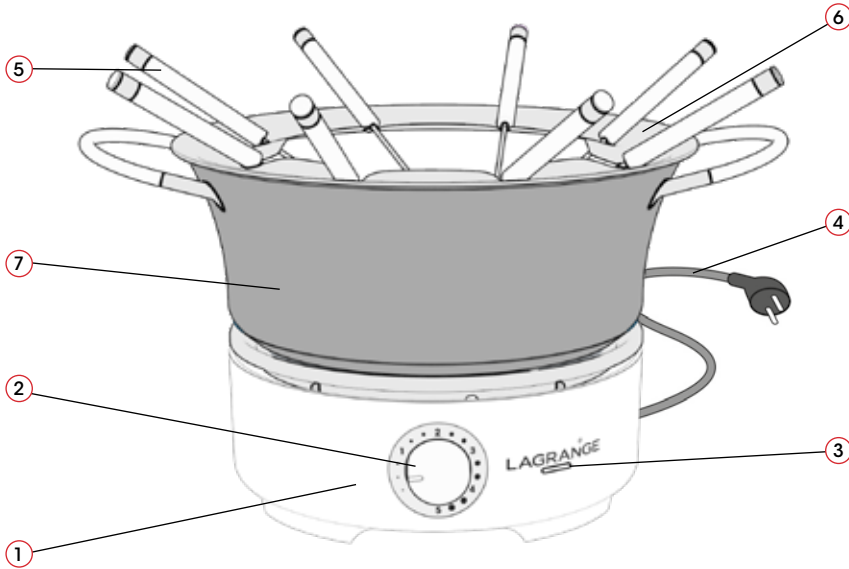


## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Socle en thermoplastique
2. Thermostat réglable
3. Voyant lumineux
4. Cordon fixe
5. 8 fourchettes à fondue avec manche en bois
6. Support à fourchettes en acier inoxydable

### SELON MODÈLE :

7. Caquelon à fondue en aluminium avec revêtement céramique ou caquelon à fondue en acier inoxydable



Fondue **Prestige**

Type 3494XX

## CARACTÉRISTIQUES

- \* Socle en thermoplastique
- \* Thermostat réglable
- \* Voyant lumineux
- \* Cordon fixe
- \* 8 fourchettes à fondue avec manches en bois
- \* Support de fourchettes en acier inoxydable
- \* Patins antidérapants
- \* 230 Volts - 50 Hz - 900 Watts
- \* Le cordon utilisé est un H05RN-F 3G 0,75mm<sup>2</sup>

### SELON MODÈLE :

- \* Caquelon en aluminium avec revêtement céramique ou caquelon en acier inoxydable

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

### 1<sup>ÈRE</sup> 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.

### UTILISATION DE L'APPAREIL

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

### FONDUE BOURGUIGNONNE (THERMOSTAT 4-5)

- \* Versez précautionneusement 1 litre d'huile dans le caquelon. Veillez à ce que le niveau d'huile reste toujours entre les deux repères à l'intérieur du caquelon.
- \* Installez le support à fourchettes sur le caquelon.
- \* Tournez le bouton de réglage du thermostat sur la position 5.
- \* Il faut environ 20 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.
- \* **Ne pas mettre d'eau dans le bain d'huile (risques de projections d'huile).**

### FONDUE SAVOYARDE (THERMOSTAT 3-4)

- \* Nous recommandons pour un gain de temps, une plus grande facilité et une plus grande sécurité de préparer la fondue dans votre cuisine, sur un foyer de cuisson habituel.
- \* 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.*

### FONDUE CHOCOLAT (THERMOSTAT 2-3)

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



## CONSEILS PRATIQUE

### 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 de la fondue Prestige (revêtement céramique) :**

Nettoyer l'intérieur et l'extérieur avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, à l'aide d'une éponge non abrasive.

**Ne pas le mettre au lave-vaisselle, car cela pourrait endommager le produit.**

Si du fromage ou d'autres résidus restent accrochés, nous vous conseillons de faire tremper le caquelon dans de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle.

\* **Nettoyage du caquelon de la fondue Prestige (inox) :**

Nettoyer l'intérieur et l'extérieur avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, à l'aide d'une éponge non abrasive.

**Ne pas le mettre au lave-vaisselle, car cela pourrait endommager le produit.**

Petite astuce (valable pour toutes vos casseroles en inox) : si du fromage ou d'autres résidus restent accrochés, nous vous conseillons de faire tremper le caquelon avec un peu de bicarbonate de soude ou du vinaigre blanc, ainsi vous pourrez garder longtemps l'aspect brillant de votre caquelon.

\* **Nettoyage des fourchettes de la fondue Prestige (manches en bois) :**

Les nettoyer avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, puis les rincer.

Ne pas les faire tremper et ne pas les mettre au lave-vaisselle car cela peut endommager le bois.

\* **Nettoyage du support à fourchette :**

Vous pouvez passer votre support au lave-vaisselle.

\* **Nettoyage de la base :**

Nettoyer à l'aide d'une éponge ou avec un chiffon légèrement humide.

## RECETTES

### LA FONDUE BOURGUIGNONNE

Comptez, par personne, 150 g à 200 g de viande de boeuf (filet, fauxfilet ou rumsteak dégraissé) coupée en cubes de 2 cm.

1/2 L d'huile (vous pouvez utiliser une huile « spéciale fondue » qui sera aromatisée 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

*Ingrédients : 1/4 de litre de vin blanc, 2 échalotes, 1 cuillère à café de ketchup, 1 cuillère à café de moutarde, poivre, fines herbes.*

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

*Ingrédients : 1 oeuf, 1 cuillère à café de moutarde, 1dl d'huile, 1 cuillère à soupe de vinaigre, 1 oignon, cornichons, câpres, fines herbes, sel et poivre.*

Cuisez l'oeuf 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 cuillères à soupe de câpres hachées, autant de cornichons et de fines herbes.

#### Sauce au Roquefort

*Ingrédients : 2 cuillères à soupe de Roquefort, 1/2 tasse de crème fraîche, 1 tasse de champignons de Paris débités en lamelles, sel et poivre, Gin.*

Malaxez la crème fraîche et le Roquefort en une masse homogène. Ajoutez les champignons. Assaisonnez. Parfumez avec le Gin.

#### Mayonnaise légère au curry et fines herbes

*Ingrédients : 15 cl de mayonnaise, 15 cl de crème fraîche, 1 cuillère à soupe de sauce soja, 1/2 cuillère à soupe de curry en poudre, 1 ou 2 cuillères à soupe de fines herbes ciselées.*

Mélangez la mayonnaise avec la crème et incorporez les autres éléments à la préparation.

### LA FONDUE SAVOYARDE

#### Pour 6 personnes :

*Ingrédients : 400 g de Comté, 400 g de Beaufort, 400 g de Gruyère, 3 dl de vin blanc sec, 1 verre de kirsch, 1 cuillère de féculé, 1 gousse d'ail, poivre et muscade, pain rassis à volonté coupé en gros dés.*

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 féculé 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 BRESSANE

### La préférée des enfants !

#### Pour 4 personnes :

*Ingrédients : 600 g de filet de poulet ou de dinde, 1 oeuf, sel et poivre, 1 paquet de chapelure, 1 L d'huile, sauces au choix, pommes de terre, riz ou chips.*

Coupez les filets de poulet (ou de dinde) en morceaux réguliers, pas trop gros.

Dans une boîte en plastique, versez la chapelure. Cassez l'oeuf dans un bol et assaisonnez-le. Ajoutez un peu d'eau ou de lait et battez 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 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

#### Pour 6 personnes :

*Ingrédients : 600 g de poisson (cabillaud, saumon, turbot) coupés en dés (gardez les têtes et arêtes pour le court-bouillon), 6 gambas crues, 6 noix de Saint-Jacques crues, 1 oignon, 2 clous de girofle, 1 bouquet garni (laurier, persil, thym, céleri), 75 cl de vin blanc sec, 2 citrons, sel et poivre.*

Préparation du court-bouillon : dans une casserole mettez les déchets de poissons dans 25 cl d'eau, l'oignon, le bouquet garni, et les clous de girofle. Faites cuire 30 à 40 minutes. Pendant ce temps, préparez les poissons en morceaux et arrosez-les du jus de citron. 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 VIGNERONNE

#### Pour 4 personnes :

*Ingrédients : 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, persil hachés, 4 jaunes d'oeufs pour le bouillon final (facultatif), riz blanc.*

Parez les légumes et coupez-les en morceaux assez gros.

Préparez les sauces.

Versez le vin rouge dans le caquelon, ajoutez-y l'oignon piqué et les légumes et portez 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 ramequins.

Chaque convive cuit sa viande dans le vin et l'assaisonne à son goût. À la fin du repas, pour chaque convive, mettez un jaune d'oeuf dans un bol. Parsemez de persil haché et versez du vin bouillant dessus. Une cuillerée de riz blanc pour terminer et remuez bien avant de manger.

## LA FONDUE AU CHOCOLAT

### **Pour 6 personnes :**

*Ingrédients : 300 g de chocolat noir, 10 g de beurre, 7 cuillerées à soupe de crème fraîche, 1 pincée de cannelle, 1 cuillère à café de zeste d'orange, 3 cuillères à soupe de rhum, le jus d'un citron, 800 g de fruits (ananas, bananes, oranges, poires, pommes...).*

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.

## CONDITIONS DE GARANTIE

### Garantie des appareils électroménagers LAGRANGE®

Votre appareil est garanti **2 ans**.

Pour bénéficier gratuitement de 1 année supplémentaire de garantie, inscrivez-vous sur le site Internet LAGRANGE (www.lagrange.fr). La garantie s'entend pièces et main d'œuvre et couvre les défauts de fabrication.

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

CETTE GARANTIE S'APPLIQUE AUX UTILISATIONS DOMESTIQUES UNIQUEMENT, EN AUCUN CAS AUX UTILISATIONS PROFESSIONNELLES OU SEMI PROFESSIONNELLES.

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le Constructeur pour défauts ou vices cachés selon les articles 1641 à 1649 du code Civil.

En cas de panne ou dysfonctionnement, adressez-vous à votre revendeur.

En cas de défectuosité technique dans les 8 jours suivant l'achat, les appareils sont échangés.

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

### Durée de disponibilité des pièces détachées

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

### Frais de port des retours

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

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

### LAGRANGE®

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS 30228

69390 VOURLES

France

E-mail : [conso@lagrange.fr](mailto: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 10/16 A geaard stopcontact.
- \* Gebruik, bij gebruik van een verlengsnoer, altijd een model uitgerust met een geaard contact en sectiedraden met een diameter van 0,75mm<sup>2</sup> 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.

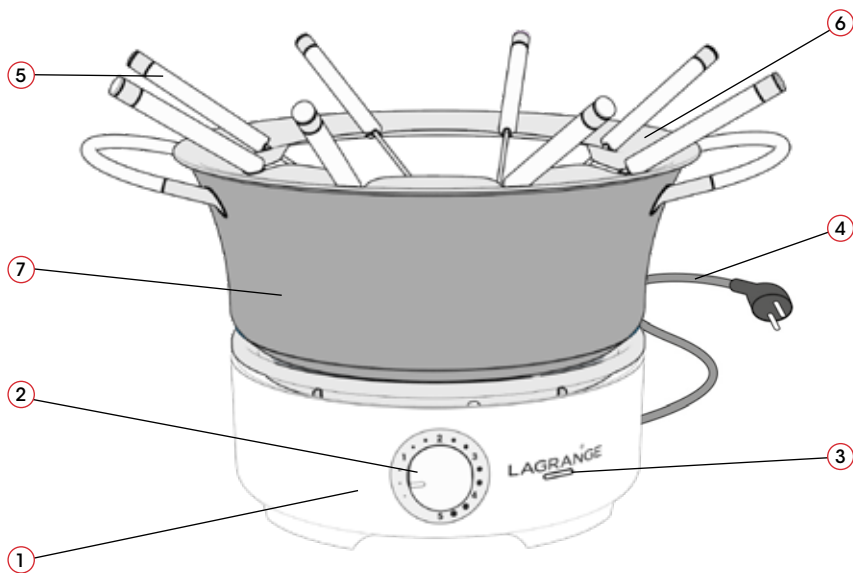
- \* De kooktoestellen moeten op een stabiele plaats neergezet worden, met de handgrepen op hun plaats, om het morsen van warme vloeistoffen te vermijden.
- \* Wij adviseren u het apparaat aan te sluiten op installatie voorzien van een aardlekschakelaar met nominale afschakelstroom van maximaal 30 mA.
- \* 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 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 het apparaat nooit warm worden zonder de pan 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.
- \* Raadpleeg de paragraaf "Onderhoud" voor het reinigen van de onderdelen die in contact komen met voedsel.





## Fondue **Prestige**

Type 3494XX

## BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

1. Voetstuk van thermoplastisch (ABS)
2. Regelbare thermostaat
3. LED-indicator
4. Vast snoer
5. 8 fonduevorken met houten handgreep
6. Vorkhouder van roestvrij staal

### AFHANKELIJK VAN HET MODEL :

7. Aluminium fonduepan met keramische coating of fonduepan van roestvrij staal

## KENMERKEN

- \* Voetstuk van thermoplastic (ABS)
- \* Regelbare thermostaat
- \* LED indicator
- \* Vast snoer
- \* 8 fonduevorken met houten handgreep
- \* Vorkhouder van roestvrij staal
- \* Anti-slip strips
- \* 230 Volt - 50 Hz - 900 Watt
- \* De gebruikte kabel is een H05RN-F 3G 0,75mm<sup>2</sup>

### AFHANKELIJK VAN HET MODEL :

- \* Aluminium fonduepan met keramische coating of fonduepan van roestvrij staal

Dit apparaat voldoet aan de Richtlijnen 2014/30/EU, 2014/35/EU, AEEA 2012/19/EU, RoHS 2011/65/EU, RoHS 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.

### GEBRUIK VAN HET APPARAAT

- \* Plaats uw apparaat op een vlakke ondergrond 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 lichtnetstopcontact.

### FONDUE BOURGUIGNONNE (THERMOSTAAT 4-5)

- \* Giet voorzichtig 1 liter olie in de fonduepan. Zorg ervoor dat de olie altijd op het niveau tussen de twee indicatiestreepjes aan de binnenkant van de pan staat.
- \* Plaats de vorkhouder op de pan.
- \* Draai de thermostaatknop naar stand 5.
- \* Wacht ongeveer 20 minuten tot de olie op de juiste temperatuur is.
- \* Prik stukjes vlees op de vorken.
- \* Plaats de vorken in de hete olie, doe dit voorzichtig om spatten te voorkomen.
- \* Stel tijdens het garen de temperatuur bij op basis van de hoeveelheid te garen vlees.
- \* **Voeg geen water toe aan de olie (risico op spatten van de olie).**

### FONDUE SAVOYARDE (THERMOSTAAT 3-4)

- \* Het gaat sneller en is eenvoudiger en veiliger om de fondue in de keuken, op een normaal fornuis voor te bereiden.
- \* Zodra de fondue klaar is, plaatst u de pan op het voetstuk van het fonduestel.
- \* Stel tijdens het garen de temperatuur bij op basis van de hoeveelheid te kaas in de pan.

*NB: als u geen andere warmtebron hebt, kunt u het apparaat wel gebruiken voor het bereiden van een Fondue Savoyarde.*

### CHOCOLAFONDUE (THERMOSTAAT 2-3)

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

## 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.**

**\* Schoonmaken van de fonduepan Prestige (keramische bekleding):**

Maak de binnen- en buitenkant schoon met warm water en afwasmiddel, met behulp van een niet schurende spons.

**Reinig de pan niet in de vaatwasser, dit kan het product beschadigen.**

Als er kaas of andere resten blijven plakken, adviseren wij de pan te laten weken in water met vaatwasmiddel.

**\* Schoonmaken van de fonduepan Prestige (rvs):**

Maak de binnen- en buitenkant schoon met warm water en afwasmiddel, met behulp van een niet schurende spons.

**Reinig de pan niet in de vaatwasser, dit kan het product beschadigen.**

Tip (dit geldt voor al uw roestvrij stalen pannen):

Als er kaas of andere resten blijven plakken, adviseren wij de pan te laten weken in water met wat natriumbicarbonaat (baksoda) of witte wijnazijn, zo blijft de glans van de pan behouden.

**\* Schoonmaken van de fonduevorken Prestige (houten handgreep):**

Maak deze schoon met warm water en vaatwasmiddel en spoel ze na.

Laat ze niet weken en reinig ze niet in de vaatwasser, dit kan het hout beschadigen.

**\* Schoonmaken van de vorkhouder:**

De houder is geschikt voor de vaatwasser.

**\* Schoonmaken van het voetstuk:**

Reinigen met een licht vochtige spons of doek.



## RECEPTEN

### FONDUE BOURGUIGNONNE

Reken per persoon 150 tot 200 gram rundvlees (filet, faux-filet of magere rumsteak) in blokjes van 2 cm gesneden.

½ L olie (u kunt een speciale fondue-olie gebruiken die met Provençaalse kruiden gekruid is).

Serveer het vlees met kappertjes, augurkjes, ui, mosterd, ketchup en verschillende sauzen.

### SAUZEN VOOR FONDUE BOURGUIGNONNE

#### Sauce Diable

*Ingrediënten: ¼ liter witte wijn, 2 sjalotten, 1 theelepel ketchup, 1 theelepel mosterd, Peper en groene kruiden.*

Hak de sjalotten fijn, voeg ze toe aan de witte wijn, breng aan de kook en laat tot ongeveer de helft inkoken. Voeg, van het vuur af, de mosterd, ketchup, een flinke snuf peper en een handje groene kruiden (bieslook, peterselie, kervel, dragon) toe.

#### Tartaarsaus

*Ingrediënten: 1 ei, 1 theelepel mosterd, 1dl olie, 1 eetlepel azijn, 1 ui, Augurken, Kappertjes, Groene kruiden, Peper en zout.*

Kook het ei hard, prak de dooier fijn. Meng deze met de mosterd en enkele druppels azijn. Voeg scheutje voor scheutje de olie toe, zoals voor een mayonaise. Voeg de rest van de azijn, 2 eetlepels gehakte kappertjes en evenveel gehakte augurken en fijngehakte groene kruiden toe.

#### Roquefortsaus

*Ingrediënten: 2 eetlepels azijn, ½ kopje crème fraîche, 1 kopje in plakjes gesneden champignons, Peper en zout, Gin.*

Meng de crème fraîche en de Roquefort tot een homogene massa. Voeg de champignons toe. Breng op smaak met peper en zout. Voeg gin naar smaak toe.

#### Lichte kerriemayonaise met groene kruiden

*Ingrediënten: 15 cl mayonaise, 15 cl crème fraîche, 1 eetlepel sojasaus/ketjap, ½ eetlepel kerriepoeder, 1 of 2 eetlepels fijngehakte groene kruiden.*

Meng de mayonaise met de crème fraîche en voeg hier de andere ingrediënten aan toe.

### FONDUE SAVOYARDE

#### Voor 6 personen:

*Ingrediënten: 400 g Comté kaas, 400 g Beaufort kaas, 400 g Gruyère kaas, 3 dl droge witte wijn, 1 glas kirsch, 1 eetlepel maïzena, 1 teen knoflook, Peper en nootmuskaat, Oud wit stokbrood, in grote dobbelstenen gesneden.*

Wrijf de binnenkant van de fonduepan in met knoflook. Snijd de kaas in kleine blokjes of rasp de kaas. Doe de kaas met de wijn in de pan en breng op zacht vuur aan de kook terwijl u voortdurend met een houten lepel roert. Meng de maïzena met de kirsch en voeg dit mengsel al roerend toe aan de fondue. De fondue moet er glad, romig en homogeen uitzien. Voeg de peper en/of nootmuskaat toe.

## FONDUE BRESSANE

### De favoriete kinderfondue!

#### Voor 4 personen:

*Ingrediënten: 600 g kip- of kalkoenfilet, 1 ei, Peper en zout, 1 pak paneermeel, 1 L olie, Saus naar keuze, Aardappels, rijst of chips.*

Snijd de kip- of kalkoenfilet in gelijke, niet te grote stukken.

Giet het paneermeel in een kom. Breek het ei boven een andere kom en breng het op smaak met peper en zout. Voeg wat water of melk aan het ei toe en roer het los met een vork. Haal de stukjes kip of kalkoen door het ei-mengsel en daarna doe ze dan in de kom met paneermeel. Sluit de kom met paneermeel goed af en schud hem, zodat alle stukjes vlees goed met paneermeel bedekt zijn. Doe het vlees op een schaal. Warm de olie op in de pan en zet hem op het fonduestel in het midden van de tafel. Iedereen maakt zijn eigen vlees klaar, zoals bij de fondue Bourguignonne en neemt saus naar keuze. Serveer met aardappel, rijst of chips.

## FONDUE MET ZEEBANKET

#### Voor 6 personen:

*Ingrediënten: 600 g vis (kabeljauw, zalm, tarbot) in stukjes gesneden (bewaar de koppen en graten om visbouillon van te trekken), 6 rauwe gamba's, 6 rauwe coquilles Saint Jaques, 1 ui, 2 kruidnagels, 1 bouquet garni (laurier, peterselie, tijm, selderij), 75 cl droge witte wijn, 2 citroenen, Peper en zout.*

Bereiding van de visbouillon: doe de graten en koppen van de vis in een pan met 25 cl water de ui, het bouquet garni en de kruidnagels. Laat dit 30 tot 40 minuten zacht koken. Snijd ondertussen de vis in stukjes en besprenkel deze met citroensap. Zeef de getrokken

bouillon door een zeef boven de fonduepan, zonder hem te laten koken. Doop de blokjes vis in deze bouillon en serveer ze met remouladesaus en rijst.

## FONDUE UIT DE WIJNGAARD

#### Voor 4 personen:

*Ingrediënten: 800 g in zeer dunne plakjes gesneden rumsteakfilet, 1 liter lichte rode wijn, 1 met kruidnagel en laurier bestoken ui, 1 wortel, 1 kleine prei, 1 raapje, 1 kleine selderijknol, Knoflook, ui, fijngehakte peterselie, 4 eiegelen voor de laatste bouillon (facultatief), Gekookte witte rijst.*

Maak de groenten schoon en snijd ze in vrij grote stukken.

Maak de sauzen.

Giet de wijn in de fonduepan, voeg hier de ui en de groenten aan toe en breng het geheel aan de kook. Laat een kwartier trekken. Zet de pan op tafel.

Dien het vlees op in een schaal en de sauzen in de schaalpjes.

Iedereen aan tafel gaart zijn vlees in de wijn en pakt saus naar smaak. Aan het einde van de maaltijd doet u per persoon een eigeel in een kom. Bestrooi met gehakte peterselie, ui en knoflook en giet de kokende wijn erover. Dan een eetlepel gekookte witte rijst en goed doorroeren voor eten.

## CHOCOLAFONDUE

### Voor 6 personen:

*Ingrediënten: 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...).*

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.

## GARANTIEVOORWAARDEN

### Garantie 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 HUISHOUELIJK GEBRUIK, EN IN GEEN GEVAL OP PROFESSIONEEL OF SEMI-PROFESSIONEEL 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

CS 30228

69390 VOURLES

Frankrijk

E-mail : [conso@lagrange.fr](mailto: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**<sup>®</sup>, seinem Kundendienst oder von Personen mit ähnlicher Qualifikation ausgetauscht und von **LAGRANGE**<sup>®</sup> 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 10/16 A anschließen.
- \* Bei Benutzung einer Verlängerungsschnur nur ein Modell mit Masseanschluss und Drähten mit Mindestquerschnitt von 0.75 mm<sup>2</sup> 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 so positioniert sein müssen, dass ein Verschütten von heißen Flüssigkeiten verhindert wird.
- \* Das Gerät sollte an eine Anlage angeschlossen werden, die eine Reststromdifferentialvorrichtung mit Auslösestrom von höchstens 30 mA 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.
- \* Ihr Gerät niemals ohne Fonduetopf oder mit leerem Fonduetopf erhitzen.
- \* 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.
- \* Informationen zum Reinigen der Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, finden Sie im Abschnitt "Pflege".



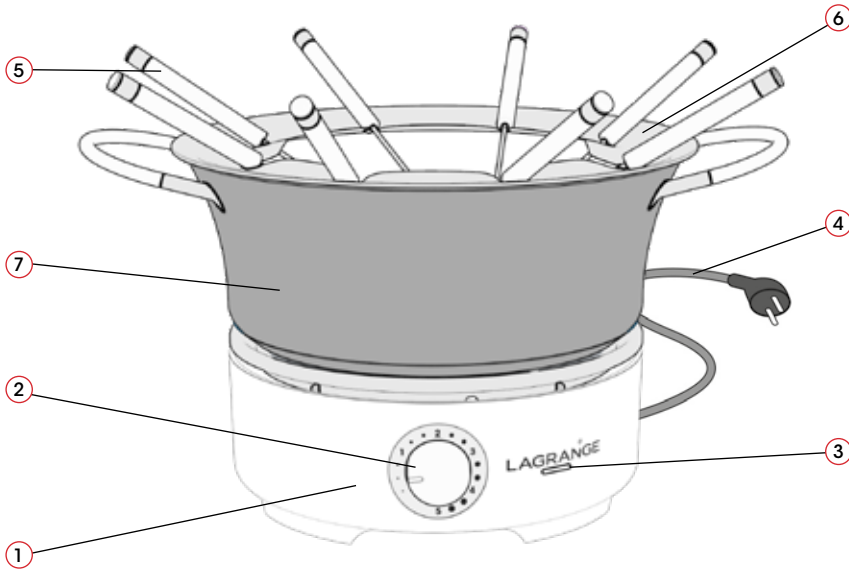


## BESCHREIBUNG DES GERÄTES

1. Sockel aus Thermoplast
2. Verstellbarer Thermostat
3. Kontrolllampe
4. Fest angeschlossene Geräteschnur
5. 8 Fonduegabeln mit Holzgriffen
6. Gabelhalter aus rostfreiem Stahl

### JE NACH MODELL:

7. Aluminium-Fonduetopf mit Keramikbeschichtung oder Fonduetopf aus Edelstahl



Fondue **Prestige**  
Type 3494XX

## MERKMALE

### GEMEINSAME MERKMALE:

- \* Sockel aus Thermoplast (ABS)
- \* Verstellbarer Thermostat
- \* Kontrolllampe
- \* Fest angeschlossene Geräteschnur
- \* 8 Fonduegabeln mit Holzgriffen
- \* Gabelhalter aus rostfreiem Stahl
- \* Gleitstopper
- \* 230 Volt - 50 Hz - 900 Watt
- \* Bei dem Kabel handelt es sich um ein H05RN-F 3G 0,75mm<sup>2</sup>

### JE NACH MODELL:

- \* Aluminium-Fonduetopf mit Keramikbeschichtung oder Fonduetopf aus Edelstahl

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

## 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

- \* 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.

### BENUTZUNG DES GERÄTES

- \* Stellen Sie Ihr Gerät in die Tischmitte auf eine ebene Unterlage.
- \* Wickeln Sie das Kabel vollständig ab und überprüfen Sie es sorgfältig, bevor Sie es verwenden.
- \* Schließen Sie die Geräteschnur an eine Netzsteckdose an.

### FONDUE BOURGUIGNONNE (THERMOSTAT 4-5)

- \* Vorsichtig 1 Liter Öl in den Fonduetopf gießen. Achten Sie darauf, dass das Öl immer zwischen den zwei Markierungen im Topfinneren steht.
- \* Den Gabelhalter am Fonduetopf befestigen.
- \* Den Thermostatknopf auf 5 einstellen.
- \* Es dauert etwa 20 Minuten, bis das Öl die richtige Temperatur erreicht.
- \* Mit den Gabeln Fleischwürfel aufspießen.
- \* Die Gabeln vorsichtig in das heiße Öl tauchen, dabei aufpassen, dass das Öl nicht spritzt.
- \* Während der Mahlzeit die Temperatureinstellung an die zu garende Fleischmenge anpassen.
- \* **Kein Wasser in das Öl gießen (Spritzgefahr).**

### SAVOYER KÄSEFONDUE (THERMOSTAT 3-4)

- \* Um Zeit zu sparen und zur bequemerer Handhabung sowie aus Sicherheitsgründen empfiehlt es sich, das Käsefondue in der Küche auf Ihrem Herd vorzubereiten.
- \* Wenn das Fondue fertig zubereitet ist, können Sie den Topf auf den Heizuntersatz stellen.
- \* Während der Mahlzeit die Temperatureinstellung an die Käsemenge
- \* im Topf anpassen.

*NB: Wenn Sie keine andere Kochplatte zur Verfügung haben, können Sie das Savoyer Käsefondue auch auf Ihrem Fonduegerät zubereiten.*

### SCHOKOLADENFONDUE (THERMOSTAT 2-3)

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

## 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 Fonduetopfs Prestige (Keramikbeschichtung):

Innen und außen mit heißem Wasser und Spülmittel mit einem nicht kratzenden Schwamm reinigen.

**Das Gefäß darf nicht in die Spülmaschine, damit es nicht beschädigt wird.**

Angebackener Käse oder andere Speisereste lassen sich gut entfernen, wenn Sie den Topf mit Wasser und Spülmittel weichen lassen.

### \* Reinigen des Fonduetopfs Prestige (rostfreier Stahl):

Innen und außen mit heißem Wasser und Spülmittel mit einem nicht kratzenden Schwamm reinigen.

**Das Gefäß darf nicht in die Spülmaschine, damit es nicht beschädigt wird.**

Kleiner Tipp (gilt auch für alle anderen Töpfe aus rostfreiem Stahl): Angebackener Käse oder andere Speisereste lassen sich gut entfernen, wenn Sie den Topf mit Wasser und etwas Natriumbikarbonat oder weißem Alkoholesig weichen lassen. Auf diese Weisen erhalten Sie über lange Zeit den Glanz Ihres Fonduetopfs.

**\*Reinigen der Fonduegabeln Prestige (Holzgriffe):**

Mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen, dann klarspülen.

Die Gabeln nicht im Wasser weichen lassen und nicht in der Spülmaschine reinigen, um das Holz nicht zu beschädigen.

**\*Reinigen des Gabelhalters:**

Er ist spülmaschinenfest.

**\*Reinigen des Gerätesockels:**

Mit einem leicht angefeuchteten Schwamm oder Tuch abwischen.

## REZEPTE

### FONDUE BOURGUIGNONNE

Rechnen Sie pro Person 150g bis 200g Rindfleisch (fettfreies Filet, Lendenstück oder Rumpsteak) und schneiden Sie es in 2cm große Würfel.

1/2L Öl (Sie können spezielles Fondue-Öl benutzen, das mit Kräutern der Provence gewürzt ist).

Zu dem Fleisch schmecken Kapern, Zwiebeln, Senf, Ketchup und verschiedene Soßen.

### SOSSEN ZUM FONDUE BOURGUIGNONNE

#### Teufelsoße

Zutaten: 1/4 Liter Weißwein, 2 Schalotten, 1 Teelöffel Ketchup, 1 Teelöffel Senf, Pfeffer und Schnittlauch.

Die Schalotten hacken und mit dem Weißwein zum Kochen bringen. Etwa bis auf die Hälfte einkochen lassen. Von der Kochplatte nehmen und Senf, Ketchup, eine kräftige Prise Pfeffer, eine kleine Handvoll gehackte gemischte Kräuter hinzufügen (Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Estragon).

#### Tartarensoße

Zutaten: 1 Ei, 1 Teelöffel Senf, 1dl Öl, 1 Esslöffel Essig, 1 Zwiebel, Gewürzgurken, Kapern, Schnittlauch, Salz und Pfeffer.

Das Ei hart kochen und das Eigelb zerdrücken. Eigelb mit dem Senf und ein paar Tropfen Essig verrühren. Unter ständigem Rühren wie bei einer Mayonnaise langsam Öl zugießen. Den restlichen Essig,

2 Esslöffel gehackte Kapern und ebenso viel an Gurkenwürfel und Schnittlauchröllchen hinzufügen.

#### Roquefort-Soße

Zutaten: 2 Esslöffel Roquefort-Käse, 1/2 Tasse Crème Fraîche, 1 Tasse blättrig geschnittene Champignons, Salz und Pfeffer, Gin.

Crème Fraîche und Roquefort zu einer glatten Creme rühren. Die Champignons hinzufügen. Würzen. Mit Gin abschmecken.

#### Leichte Mayonnaise mit Curry und Schnittlauch

Zutaten: 15cl Mayonnaise, 15cl Crème Fraîche, 1 Esslöffel Sojasoße, 1/2 Esslöffel Currypulver, 1 oder 2 Esslöffel Schnittlauch in Röllchen.

Mayonnaise mit der Crème Fraîche verrühren und die übrigen Zutaten unterheben.

### SAVOYER KÄSEFONDUE

#### Für 6 Personen:

Zutaten: 400g Comté, 400g Beaufort, 400g Gruyère, 3dl trockener Weißwein, 1 Glas Kirschwasser, 1 Löffel Stärke, 1 Knoblauchzehe, Pfeffer und Muskatnuss, Nicht ganz frisches in große Würfel geschnittenes Brot nach Bedarf.

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 unter Weiterrühren zu der Käsemasse geben. Das Fondue soll eine glatte einheitliche Masse bilden. Mit Pfeffer oder Muskat würzen.

## HÄHNCHENFONDUE

**Das mögen Kinder!**

**Für 4 Personen:**

*Zutaten: 600g Hähnchen- oder Putenfilet, 1 Ei, Salz und Pfeffer, 1 Paket Paniermehl, 1L Öl, Auswahl an Soßen, Kartoffeln, Reis oder Kartoffelchips.*

Die Hähnchen- (oder Puten-) filets in gleichmäßige, nicht zu große Stücke schneiden.

Paniermehl in eine Plastikdose füllen. Ei in ein Schälchen gleiten lassen, würzen, etwas Wasser oder Milch zugeben und mit der Gabel aufschlagen. Fleischstücke durch das Ei ziehen und in die Dose mit dem Paniermehl füllen. Dose gut verschließen und schütteln, so dass die Fleischstücke von allen Seiten gleichmäßig paniert werden. Panierte Fleischwürfel auf einer Platte anrichten, Öl im Fonduepfopf erhitzen und den Fonduepfopf auf den Heizuntersatz in der Tischmitte stellen. Die Tischgäste garen ihr Fleisch wie bei einem Fondue Bourguignonne und würzen es mit Soßen nach Geschmack. Servieren Sie dazu Kartoffeln, weißen Reis oder Kartoffelchips.

## MEERESFONDUE

**Für 6 Personen:**

*Zutaten: 600g Fisch (Kabeljau, Lachs, Steinbutt), (Köpfe und Gräten für die Brühe aufbewahren), 6 rohe Garnelen, 6 rohe Jakobsmuscheln, 1 Zwiebel, 2 Nelken, 1 Kräuterstrauß (Lorbeer, Petersilie, Thymian, Sellerie), 75cl trockener Weißwein, 2 Zitronen, Salz und Pfeffer.*

Zubereitung der Brühe: Fischabfälle mit 25 cl Wasser, Zwiebel, Kräuterstrauß und Nelken 30 bis 40 Minuten kochen lassen. Währenddessen den Fisch würfen und mit Zitronensaft beträufeln. Fertige Brühe durch ein Sieb in den Fonduepfopf gießen, nicht mehr kochen lassen. Fischwürfel in der Brühe garen dazu schmeckt Remouladensoße und Reis.

## WINZERINNENFONDUE

**Für 4 Personen:**

*Zutaten: 800g in hauchdünne Scheiben geschnittenes Rumpsteak-Filet, 1 Liter leichter Rotwein, 1 mit Lorbeer und Nelke gespickte Zwiebel, 1 Karotte, 1 kleine Stange Lauch, 1 weiße Rübe, 1 kleine Sellerieknolle, Zerdrückten Knoblauch, gehackte Zwiebel und Petersilie, 4 Eigelbe für die Restbrühe (wahlweise), Weißer Reis.*

Gemüse putzen und in recht große Stücke schneiden.

Die Soßen zubereiten.

Rotwein in den Fonduepfopf gießen, mit Lorbeer und Nelken gespickte Zwiebel und das Gemüse hinzufügen und zum Kochen bringen. Eine Viertelstunde köcheln lassen. Fonduepfopf auf den Tisch stellen. Fleisch auf Tellern und die Soßen in Schälchen anrichten.

Die Tischgäste garen ihr Fleisch im Wein und würzen es mit den Soßen nach Geschmack.



Am Ende der Mahlzeit für jeden Gast ein Eigelb in eine Suppentasse gleiten lassen, mit gehackter Petersilie bestreuen und mit kochendem Wein auffüllen. Zum Schluss mit einem Löffel Reis gut umrühren und dann schmecken lassen.

## SCHOKOLADENFONDUE

### **Für 6 Personen:**

*Zutaten: 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, Apfel...).*

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.

## ALLGEMEINE GARANTIEBEDINGUNGEN

### Garantie der Haushaltsgeräte LAGRANGE

Ihr Gerät besitzt **2 Jahre** Garantie.

Wenn Sie sich auf der Website LAGRANGE (www.lagrange.fr) einschreiben, erhalten Sie kostenlos ein weiteres Jahr Garantie.

Die Garantie umfasst Ersatzteile und Arbeitslohn und deckt Fertigungsmängel ab.

Ausgeschlossen von der Garantie sind: Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Benutzung oder Nichteinhaltung der Bedienungsanweisung und Sturzschäden.

DIESE GARANTIE GILT NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH, AUF KEINEN FALL FÜR EINEN GEWERBLICHEN ODER HALBGEWERBLICHEN EINSATZ.

Die gesetzliche Händlergarantie schließt in keiner Weise die vom Hersteller zu leistende gesetzliche Garantie für Herstellungsfehler oder versteckte Mängel gem. Artikel 1641 bis 1649 des Bürgerlichen Gesetzbuchs aus.

Bei Ausfall oder Störung des Gerätes wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bei einem technischen Schaden innerhalb von 8 Tagen nach dem Kauf werden die Geräte ersetzt.

Nach Ablauf dieser Frist werden sie vom Kundendienst LAGRANGE ausgebessert.

Um diese Garantie in Anspruch nehmen zu können, muss der Benutzer eine Kopie der Rechnung mit dem Kaufdatum des Gerätes vorlegen.

### Dauer und Verfügbarkeit der Ersatzteile

Gem. Artikel L 111-2 des Verbraucherschutzgesetzes beträgt die Verfügbarkeit der Ersatzteile, die wir für ein reparierbares Produkt vorsehen, 5 Jahre ab Fertigungsdatum.

Diese Verfügbarkeit ist jedoch nur in dem Kaufland des Produktes garantiert.

### Porto der Rücksendungen

Nach Ablauf des ersten Jahres mit seiner Händlergarantie geht das Porto für eine Rücksendung der Ware in unser Werk zu Ihren Lasten, der Rückversand erfolgt möglichst umgehend auf unsere Kosten.

Falls Sie weitere Fragen zu unseren Produkten haben, erreichen Sie uns unter folgender Adresse:

**LAGRANGE**

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS 30228

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 10/16 A 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 0.75mm<sup>2</sup>.
- \* 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 safely

positioned to prevent hot liquids being spilled.

- \* It is recommended that you connect the unit to an installation including a residual current system having a breaking current not exceeding 30 mA.
- \* 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 your device if the fondue pot is missing or empty.
- \* 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**<sup>®</sup> 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.
- \* For cleaning the parts in contact with food, refer to the "Maintenance" paragraph.

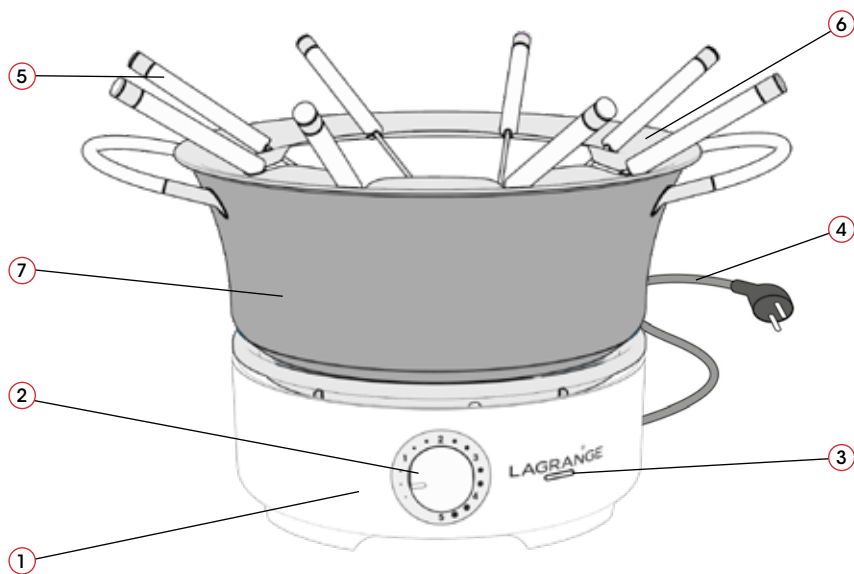


## DESCRIPTION OF THE UNIT

1. Thermoplastic base (ABS)
2. Adjustable thermostat
3. Indicator light
4. Fixed cord
5. 8 fondue forks with wooden handles
6. Stainless steel fork holder

### DEPENDING ON MODEL:

7. Aluminium fondue pot with ceramic coating or stainless steel fondue pot



Fondue **Prestige**

Type 3494XX



## CHARACTERISTICS

- \* Thermoplastic base (ABS)
- \* Adjustable thermostat
- \* Indicator light
- \* Fixed cord
- \* 8 fondue forks with wooden handles
- \* Stainless steel fork holder
- \* Non-skid pads
- \* 230Volts - 50Hz - 900Watts
- \* The cord used is a H05RN-F 3G 0,75mm<sup>2</sup>

### DEPENDING ON MODEL:

- \* Aluminium fondue pot with ceramic coating or stainless steel fondue pot

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

## 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

- \* 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.

### USE OF THE UNIT

- \* Put your unit on a flat surface in the center of the table.
- \* Fully extend the cable and examine it carefully before using it.
- \* Plug the cord into a socket.

### FONDUE BOURGUIGNONNE (THERMOSTAT 4-5)

- \* Carefully pour 1 liter of oil into the fondue pot. Make sure that the level of the oil remains between the two marks within the fondue pot.
- \* Install the fork holder on the fondue pot.
- \* Turn the thermostat adjustment button to position 5.
- \* It takes about 20 minutes to heat the oil to the right temperature.
- \* Spear the pieces of meat with the forks.
- \* Carefully dip the forks into the hot oil to avoid splashing.
- \* During cooking, adjust the temperature as a function of the quantity of meat being cooked.
- \* **Never put water into the oil bath (risk of oil spattering).**

### FONDUE SAVOYARDE (THERMOSTAT 3-4)

- \* To save time, and for greater ease and safety, we recommend preparing the fondue in your kitchen, on a normal stove.
- \* As soon as your fondue is ready, put the fondue pot on the heating base.
- \* During cooking, adjust the temperature as a function of the quantity of cheese in the fondue pot.

*NB: however, if you don't have other sources of heat, you can use your unit for the preparation of the fondue Savoyarde.*

### CHOCOLATE FONDUE (THERMOSTAT 2-3)

- \* 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.

## 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).

## UPKEEP

**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 Prestige fondue pot (ceramic coating):**

Wash the inside and the outside with hot water and dishwashing liquid using a non-abrasive sponge.

**Do not put in the dishwasher, because this could damage the product.**

If cheese or other residues adhere, we recommend soaking the fondue pot with a little dishwashing liquid.

**\*Cleaning the Prestige fondue pot (stainless steel):**

Clean the inside and the outside with hot water and dishwashing liquid using a non-abrasive sponge.

**Do not put in the dishwasher, because this could damage the product.**

Helpful tip (applies to all stainless steel pans):

If cheese or other residues adhere, we recommend soaking the fondue pot with a little bicarbonate of soda or distilled white vinegar. This will help keep your fondue pot shiny.

**\*Cleaning the Prestige fondue forks (wooden handles):**

Wash them with hot water and dishwashing liquid then rinse them.

Do not soak them or put them in the dish washer because this can damage the wood.

**\*Cleaning of the fork holder:**

You can put the fork holder in the dish washer.

**\*Cleaning of the base:**

Clean with a sponge or a slightly moist cloth.

## RECIPES

### FONDUE BOURGUIGNONNE

Plan on 150g to 200g of beef (filet, sirloin or extra lean rump steak) per person cut into 2cm cubes.

½ liter of oil (you can use a "special fondue" oil seasoned with herbes de Provence).

You can enjoy this meat accompanied by capers, gherkins, onions, mustard, ketchup and various sauces.

### SAUCES FOR FONDUE BOURGUIGNONNE

#### Sauce Diable

*Ingredients: ¼ liter of white wine, 2 shallots, 1 teaspoon of ketchup, 1 teaspoon of mustard, Pepper and fine herbs.*

Chop the shallots, put them in the white wine, heat and bring them to a boil until they are reduced by roughly half. Off the flame, add the mustard, the ketchup, a big pinch of pepper, a small handful of various chopped fine herbs (chives, parsley, chervil, tarragon).

#### Tartare Sauce

*Ingredients: 1 egg, 1 teaspoon of mustard, 1dl of oil, 1 tablespoon of vinegar, 1 onion, Gherkins, Capers, Fine herbs, Pepper and salt.*

Cook the egg until it is hard, crush the yolk. Dilute with the mustard and a few drops of vinegar. Pour in the oil slowly, stirring as for mayonnaise. Add the remainder of the vinegar, 2 tablespoons of chopped capers, the same quantity of gherkins and fine herbs.

#### Roquefort Sauce

*Ingredients: 2 tablespoons of Roquefort, ½ cup of crème fraiche, 1 cup of mushrooms cut into strips, Salt and pepper, Gin.*

Mix the crème fraiche and the Roquefort into a homogeneous mass. Add the mushrooms. Season. Sprinkle on the gin.

#### Light mayonnaise with curry and fine herbs

*Ingredients: 15cl of mayonnaise, 15cl of crème fraiche, 1 tablespoon of soy sauce, ½ tablespoon of curry powder, 1 or 2 tablespoons of chopped fine herbs.*

Mix the mayonnaise with the cream and add the other ingredients to the preparation.

### FONDUE SAVOYARDE

#### For 6 people:

*Ingredients: 400g of Comté, 400g of Beaufort, 400g of gruyère, 3dl of dry white wine, 1 glass of kirsch, 1 spoonful of starch, 1 clove of garlic, Pepper and nutmeg.*

Large quantities of stale bread cut into large cubes.

Rub the inside of the fondue pot with the clove of garlic. Cut the cheese into small cubes or grate it. Put into the fondue pot with the wine and bring to a boil over a low flame, stirring constantly with a wooden spoon. Dilute the starch with the kirsch, and pour this mixture into the fondue, stirring it constantly. The fondue must look like a smooth and homogeneous cream. Add pepper or nutmeg.

## FONDUE BRESSANE

### Children's' favorite!

#### For 4 people:

*Ingredients: 600g of chicken or turkey filet, 1 egg, Salt and pepper, 1 package of bread crumbs, 1L of oil, Choice of sauces, Potatoes, rice or potato chips.*

Cut the chicken (or turkey) filets into regular pieces, not too large. Pour the bread crumbs into a plastic box. Break the egg in a bowl and season it. Add some water or milk and beat with a fork. Mix in the pieces of chicken and then put the meat in the bowl containing the bread crumbs. Hermetically close and shake the bowl so that all of the pieces are regularly breaded. Put them on a serving plate. Heat the oil in the fondue pot and put it on the food warmer in the center of the table. The dinner guests can cook their own meat, as for the fondue bourguignonne, and then add the sauces of their choice. Accompany it with potatoes, white rice or potato chips.

## SEAFOOD FONDUE

#### For 6 people:

*Ingredients: 600g of fish (cod, salmon, turbot) cut into cubes (keep the heads and the bones for the court-bouillon), 6 raw jumbo shrimp (prawns), 6 raw scallops, 1 onion, 2 cloves, 1 bouquet garni (sweet bay, parsley, thyme, celery), 75cl of dry white wine, 2 lemons, Salt and pepper.*

Preparation of the court-bouillon: put the fish scraps in a pot in 25 cl of water with the onion, the bouquet garni, and the cloves.

Cook 30 to 40 minutes. During this time, cut the fish into pieces and sprinkle them with lemon juice. Once the cooking of the court-bouillon is finished, strain it through a strainer above the fondue pot without boiling it. Soak the fish cubes in this bouillon accompanied by a remoulade sauce and rice.

## WINE FONDUE

#### For 4 people:

*Ingredients: 800g of rump steak filet cut into very thin slices, 1 liter of light red wine, 1 onion spiked with sweet bay and cloves, 1 carrot, 1 small leek, 1 turnip, 1 small celery, Chopped garlic, onion, parsley, 4 egg yolks for the final bouillon (optional), White rice.*

Trim the vegetables and cut them into fairly large pieces.

Prepare the sauces.

Pour the red wine into the fondue pot, add to it the spiked onion and the vegetables and bring to a boil. Let simmer for 15 minutes. Bring the fondue pot to the table.

Present the meat on serving plates and the sauces in ramekins.

The dinner guests cook their meat in the wine and season it to taste. At the end of the meal, put one egg yolk in a bowl for each dinner guest. Sprinkle with chopped parsley and pour on the boiling wine. Add one spoonful of white rice to finish and stir well before eating.

## CHOCOLATE FONDUE

### **For 6 people:**

*Ingredients: 300g of dark chocolate, 10g of butter, 7 tablespoons of crème fraîche, 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.).*

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 fraîche in the fondue pot over a low flame, stirring with a wooden spoon until it becomes homogeneous. Add the cinnamon, orange peel and rum.

## GUARANTEE TERMS

### Guarantee 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 FOR DOMESTIC USES ONLY, 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.

In order to benefit from this guarantee, the user must present a copy of the invoice that specifies 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 is purchased.

### Shipping costs for returns

After the first year during which you benefit from the dealer's guarantee, you need only pay the shipping costs for the return to the factory. The reshipping will be done at our expense and 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

CS 30228

69390 VOURLES

France

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

**LAGRANGE**<sup>®</sup>  
DEPUIS 1955

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

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

C133422

