

Convivialité



LAGRANGE[®]
DEPUIS 1955

FR

NED

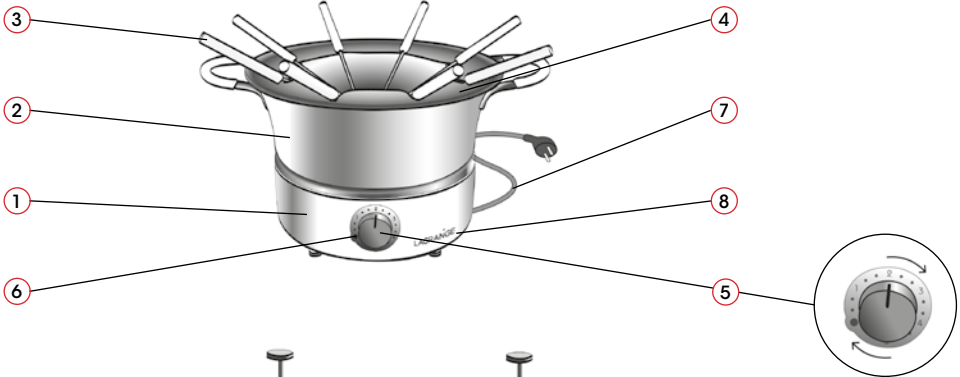
DEU

ITA

ESP

ENG

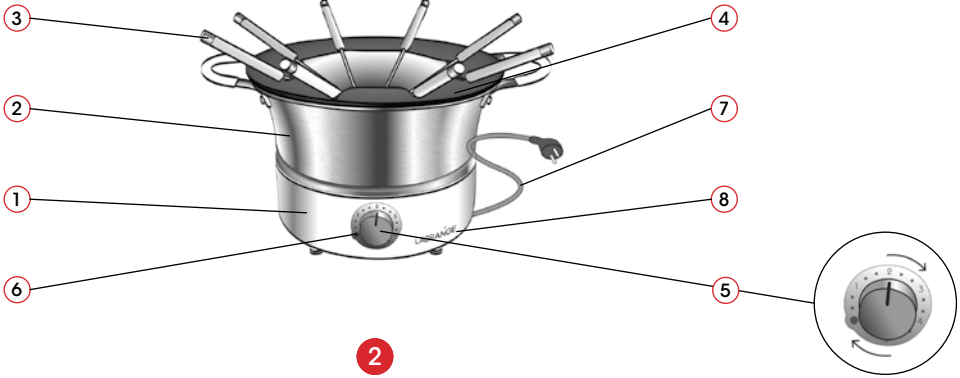
Fondue **Festiv'**



Type 349



Fondue **Elegance**



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Socle en thermoplastique (ABS)
2. Caquelon à fondue en aluminium avec revêtement céramique
3. 8 fourchettes à fondue avec manches en plastique
4. Support à fourchettes
5. Thermostat réglable
6. Voyant lumineux
7. Cordon fixe
8. Range cordon intégré
9. 2 sets de ramequins (**selon modèle**)

Fondue Festiv'

1. Socle en thermoplastique (ABS)
2. Caquelon à fondue en acier inoxydable
3. 8 fourchettes à fondue avec manches en bois
4. Support à fourchettes en acier inoxydable
5. Thermostat réglable
6. Voyant lumineux
7. Cordon fixe
8. Range cordon intégré
9. 2 sets de ramequins (**selon modèle**)

Fondue Élégance

Assemblage de la tige sur le plateau de service des ramequins :



FR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- * Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique, et doit être utilisé de la manière indiquée dans le mode d'emploi.
- * Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes y compris par des enfants âgés d'au moins 8 ans, dont les capacités physiques, sensorielle ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaire, à moins d'avoir été formées et encadrées pour l'utilisation en toute sécurité de cet appareil et de connaître les risques encourus. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Seuls les enfants âgés de plus de 8 ans peuvent, sous la surveillance d'un adulte, procéder au nettoyage et à l'entretien de l'appareil.
- * Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- * Vérifiez que la tension du réseau corresponde bien à celle notée sur la plaque signalétique de l'appareil

et raccordez-le à une prise 10/16 A équipée d'un contact de terre.

- * 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.
- * Toujours dérouler complètement le cordon.
- * En cas d'utilisation d'une rallonge, utiliser impérativement un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieur à 0,75 mm².
- * Ne jamais laisser votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en marche.
- * Ne jamais plonger le socle de votre appareil dans l'eau ou tout autre liquide ni pour son nettoyage, ni pour toute autre raison. Ne jamais le mettre au lave-vaisselle.
- * Placez votre appareil sur une surface plane au centre de la table et loin d'objets inflammables.
- * Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude, ni à proximité d'une flamme.
- * Prendre toutes les précautions nécessaires pour éviter qu'une personne ne se prenne les pieds dans le câble ou la rallonge.

- * Ne jamais déplacer l'appareil en tirant sur son câble. Veillez 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.
- * Avant toute opération de nettoyage, débranchez et laissez refroidir l'appareil complètement.
- * Veillez à ne pas utiliser ou ranger l'appareil à l'extérieur par temps de pluie. Nous vous recommandons de ne jamais laisser votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité ; entreposez toujours votre produit dans un endroit sec.
- * Ne jamais utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- * Ne pas laisser votre appareil branché sans l'utiliser.
- * **Ne pas toucher les parties métalliques en cours de fonctionnement.**
- * Ne jamais déplacer l'appareil à chaud avec son caquelon en place et rempli d'huile.
- * Ne jamais faire chauffer votre appareil sans le caquelon.

- * Utiliser uniquement les ustensiles fournis avec votre appareil.
- * En cas de problème et après chaque utilisation, éteindre votre appareil, le débrancher et le laisser refroidir.
- * **N'oubliez jamais que l'huile chaude peut provoquer des brûlures graves.**
- * Ne jamais utiliser cet appareil comme friteuse.
- * Les personnes (y compris les enfants) qui ne sont pas aptes à utiliser l'appareil en toute sécurité, soit à cause de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, soit à cause de leur manque d'expérience ou de connaissances, ne peuvent en aucun cas utiliser l'appareil sans surveillance ou les instructions d'une personne responsable.
- * Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par système de commande à distance séparée.
- * Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

CARACTÉRISTIQUES

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES :

- * Socle en thermoplastique (ABS)
- * Thermostat réglable
- * Voyant lumineux
- * Cordon fixe
- * Range cordon intégré
- * Patins antidérapants
- * 230 Volts - 50 Hz - 900 Watts

FONDUE FESTIV' :

- * Caquelon en aluminium avec revêtement céramique
- * 8 fourchettes à fondue avec manches en plastique
- * Support à fourchettes en thermoplastique

FONDUE ELÉGANCE :

- * Caquelon en acier inoxydable
- * 8 fourchettes à fondue avec manches en bois
- * Support à fourchettes en acier inoxydable

SELON MODÈLE :

- * 2 sets de ramequins en mélamine

CORDON

Il faut examiner attentivement le câble d'alimentation avant toute utilisation. Si celui-ci est endommagé, il ne faut pas utiliser l'appareil. Le cordon ne doit être remplacé que par **LAGRANGE**, son service après-vente ou une personne qualifiée et agréée par **LAGRANGE** et ce afin d'éviter un danger pour l'utilisateur. Le cordon utilisé est un H05RR-F 3G 0,75 mm².

Cet appareil est conforme aux Directives 2014/35/UE, 2014/30/UE, DEEE 2012/19/UE, RoHS 2011/65/UE et au règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

ENVIRONNEMENT

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

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



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

MISE EN SERVICE ET UTILISATION

1ÈRE UTILISATION

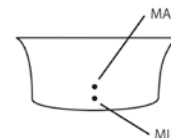
- * En déballant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage.
- * Nous vous conseillons de nettoyer certains éléments (caquelon à fondue, fourchettes et accessoires) avant la première utilisation.
- * Un appareil neuf peut fumer légèrement lors de la première utilisation. Pour limiter ce phénomène, procédez de la manière suivante : faites chauffer votre appareil pendant 10 minutes puis laissez-le refroidir environ une demi-heure.

UTILISATION DE L'APPAREIL

- * Placez votre appareil sur une surface plane au centre de la table.
- * Déroulez complètement le cordon.
- * 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).**

* **Conseils pratiques :**

- Ajustez 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.

- Évitez d'utiliser la même huile trop souvent car elle-ci se dégrade rapidement. Si vous souhaitez réutiliser la même huile que précédemment, filtrez cette dernière à travers un tamis fin pour éliminer les résidus carbonisés qui la dégradent et conservez-la au frais, dans une boîte hermétique.

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. Attention, contrairement à la fondue Élégance, la fondue Festiv' 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.

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.

ENTRETIEN

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

* **Nettoyage du caquelon de la fondue Festiv' (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 Élégance (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 Festiv' (manches en plastique) :**

Les nettoyer avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, puis les rincer. Vous pouvez aussi passer vos fourchettes au lave-vaisselle.

* **Nettoyage des fourchettes de la fondue Élégance (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 des ramequins :**

Vous pouvez passer vos ramequins au lave-vaisselle.

* **Nettoyage de la base :**

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

ATTENTION :

Ne jamais plonger le corps de l'appareil ou la prise dans l'eau et ne jamais les passer au lave-vaisselle.

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 fécule, 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 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 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

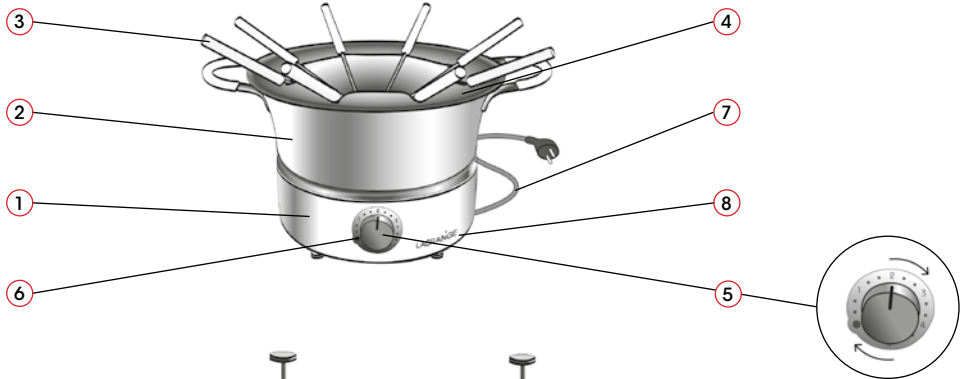
CS 30228

69390 VOURLES

France

E-mail : conso@lagrange.fr

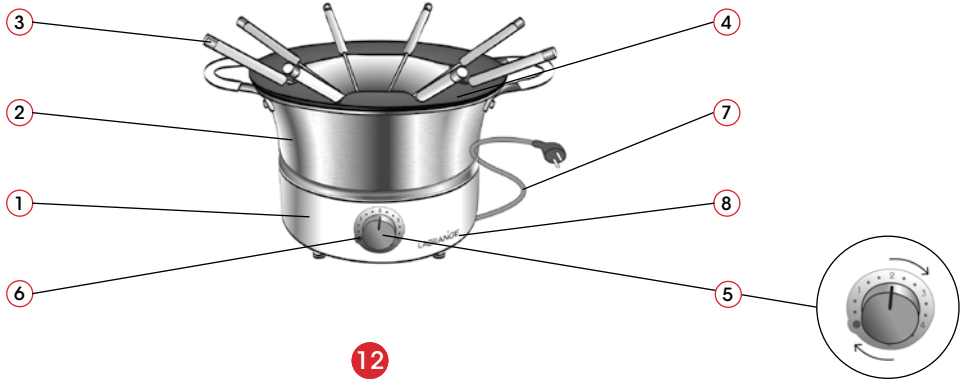
Fondue **Festiv'**



Type 349



Fondue **Elegance**



BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

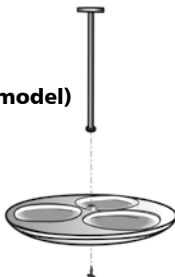
1. Voetstuk van thermoplastic (ABS)
2. Fonduepan van aluminium met keramische bekleding
3. 8 fonduevorken met kunststof handgreep
4. Vorkhouder
5. Regelbare thermostaat
6. LED-indicator
7. Vast snoer
8. Geïntegreerde snoeropbergruimte
9. 2 sets vuurvaste schaalpjes (**afhankelijk van het model**)

Fondue Festiv'

1. Voetstuk van thermoplastic (ABS)
2. Fonduepan van roestvrij staal
3. 8 fonduevorken met houten handgreep
4. Vorkhouder van roestvrij staal
5. Regelbare thermostaat
6. LED indicator
7. Vast snoer
8. Geïntegreerde snoeropbergruimte
9. 2 sets vuurvaste schaalpjes (**afhankelijk van het model**)

Fondue Élégance

Stang gemonteerd op het dienblad van de schaalpjes:



VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

- * Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en moet gebruikt worden zoals in de gebruiksaanwijzing is aangegeven.
- * Dit apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden door personen, inclusief kinderen jonger dan 8 jaar die, ofwel door hun fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten ofwel door hun gebrek aan de benodigde ervaring of kennis, niet in staat zijn om tenminste opgeleid en begeleid te kunnen worden om het apparaat in alle veiligheid te gebruiken en de risico's van gebruik ervan te kennen. Laat kinderen niet met dit apparaat spelen. Uitsluitend kinderen ouder dan 8 jaar mogen, onder begeleiding van een volwassene, dit apparaat schoonmaken en onderhouden.
- * Houd het apparaat en de stroomkabel buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- * Controleer op de spanning van het lichtnet overeenkomt met de spanning aangegeven op het

typeplaatje van het apparaat en sluit het aan op een 10/16 A geaard stopcontact 10/16.

- * Wij adviseren u het apparaat aan te sluiten op een aardlekschakelaar met nominale afschakelstroom van maximaal 30 mA.
- * Rol de kabel altijd volledig uit.
- * Gebruik bij gebruik van een verlengsnoer altijd een model uitgerust met een geaard contact en sectiedraden met een diameter van 0,75 mm² of groter.
- * Laat het apparaat nooit zonder toezicht wanneer het aan staat.
- * Dompel het voetstuk nooit onder in water of welke andere vloeistof dan ook, ook niet bij het schoonmaken of om andere redenen. Niet geschikt voor de vaatwasmachine.
- * Plaats uw apparaat op een vlakke ondergrond in het midden van de tafel en ver verwijderd van ontvlambare voorwerpen.
- * Plaats het apparaat nooit op een warme ondergrond of in de buurt van open vuur.
- * Neem alle benodigde voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat iemand struikelt over het snoer of het verlengsnoer.

- * Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken. Zorg er voor dat het snoer niet per ongeluk ergens achter kan blijven haken, om te voorkomen dat het apparaat valt. Rol het snoer niet om het apparaat, verdraai het niet en zorg dat het niet in contact kan komen met de warme onderdelen van het apparaat.
- * Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- * Laat het apparaat niet buiten staan en gebruik het niet buiten als het regenachtig weer is. Wij adviseren uw apparaat niet op een plaats te laten staan waar het wordt blootgesteld aan slecht weer of vocht; berg het altijd op een droge plaats op.
- * Gebruik het apparaat niet als verwarming.
- * Laat het apparaat niet aangesloten op de stroom zonder dat het gebruikt wordt.
- * **Raak metalen onderdelen niet aan als het apparaat aan staat.**
- * Verplaats het apparaat nooit warm, met de met olie gevulde pan er op.
- * Laat het apparaat nooit zonder de pan opwarmen.

- * Gebruik uitsluiten het keukengerei dat met het apparaat werd meegeleverd.
- * Zet het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het afkoelen bij problemen en na elk gebruik.
- * **Vergeet nooit dat de hete olie ernstige brandwonden kan veroorzaken.**
- * Gebruik het apparaat nooit als frituurpan.
- * Personen (inclusief kinderen) die niet in staat zijn het apparaat in alle veiligheid te gebruiken, ofwel door hun fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten ofwel door hun gebrek aan ervaring of kennis, mogen het apparaat onder geen enkele omstandigheid gebruiken zonder toezicht of instructie van een verantwoordelijk persoon.
- * Deze apparaten zijn niet bedoeld om gebruikt te worden met een externe tijdschakelaar of een afstandsbediening.
- * Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.

KENMERKEN

ALGEMENE KENMERKEN:

- * Voetstuk van thermoplastic (ABS)
- * Regelbare thermostaat
- * LED indicator
- * Vast snoer
- * Geïntegreerde snoeropbergruimte
- * Anti-slip strips
- * 230 Volt - 50 Hz - 900 Watt

FONDUE FESTIV' :

- * Pan van aluminium met keramische bekleding
- * 8 fonduevorken met kunststof handvat
- * Vorkhouder van thermoplastic

FONDUE ELÉGANCE :

- * Pan van roestvrij staal
- * 8 fonduevorken met houten handgreep
- * Vorkhouder van roestvrij staal

AFHANKELIJK VAN HET MODEL :

- * 2 sets vuurvaste melamine schaaltes

STROOMKABEL

Controleer de stroomkabel zorgvuldig voor elk gebruik. Gebruik het apparaat niet met een beschadigde stroomkabel. Om elk risico voor de gebruiker te vermijden, mag de stroomkabel uitsluitend vervangen worden door **LAGRANGE**, of zijn klantenservice of een door **LAGRANGE** gekwalificeerd en goedgekeurd persoon. De gebruikte kabel is een H05RR-F 3G 0,75 mm².

Dit apparaat voldoet aan de Richtlijnen 2014/35/EU, 2014/30/EU, DEEE 2012/19/EU, RoHS 2011/65/EU en aan de EU-richtlijn inzake aanraking met levensmiddelen 1935/2004.

MILIEU

Milieubescherming – RICHTLIJN 2002/96/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

1E GEBRUIK

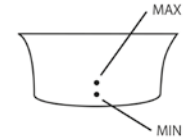
- * Let er bij het uitpakken van het apparaat op dat alle verpakkingsonderdelen verwijderd worden.
- * Wij adviseren u bepaalde onderdelen (fonduepan, vorken en accessoires) vóór het eerste gebruik schoon te maken.
- * Een nieuw apparaat kan licht roken bij het eerste gebruik. Ga als volgt te werk om dit verschijnsel te beperken: laat het apparaat gedurende 10 minuten opwarmen en laat het dan ongeveer een half uur afkoelen.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

- * Plaats uw apparaat op een vlakke ondergrond in het midden van de tafel.
- * Rol het snoer volledig uit.
- * 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).**

* **Praktische tips:**

- Stel de temperatuur zorgvuldig in op grond van het aantal personen en hun eetlust. Zet het apparaat niet systematisch op de hoogste stand. Het is makkelijker de temperatuur van de olie wat te verhogen tijdens het garen, dan de temperatuur te laten dalen.
- Gebruik niet te vaak dezelfde olie. De kwaliteit hiervan gaat snel achteruit. Als u olie nogmaals wilt gebruiken, filter deze dan door een fijne zeef om verkolde deeltjes te verwijderen die de olie in kwaliteit achteruit doen gaan, en bewaar de olie op een koele plaats in een luchtdichte doos.

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. Let op: het fonduestel Elégance is wèl, maar het fonduestel Festiv', is niet geschikt voor inductie.
- * 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.

ONDERHOUD

Haal de stekker altijd uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.

* **Schoonmaken van de fonduepan Festiv' (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 Elégance (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 Festiv' (kunststof handgreep):**

Maak deze schoon met warm water en vaatwasmiddel en spoel ze na. U kunt de vorken ook in de vaatwasser reinigen.

* **Schoonmaken van de fonduevorken Elégance (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 de schaaltes:**

U kunt de schaaltes in de vaatwasser reinigen.

* **Schoonmaken van het voetstuk:**

Reinigen met een licht vochtige spons of doek.

LET OP:

Dompel het apparaat of de stekker nooit onder in water en reinig het nooit in de vaatwasser.

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, 1/2 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, 1/2 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 Jacques, 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 eigelen 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.

Ledereen 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.

CHOCOLAEFONDUE

Voor 6 personen:

Ingrediënten: 300 gram pure (dessert) chocolade, 10 g roomboter, 7 eetlepels crème fraîche, 1 snuffe 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).

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

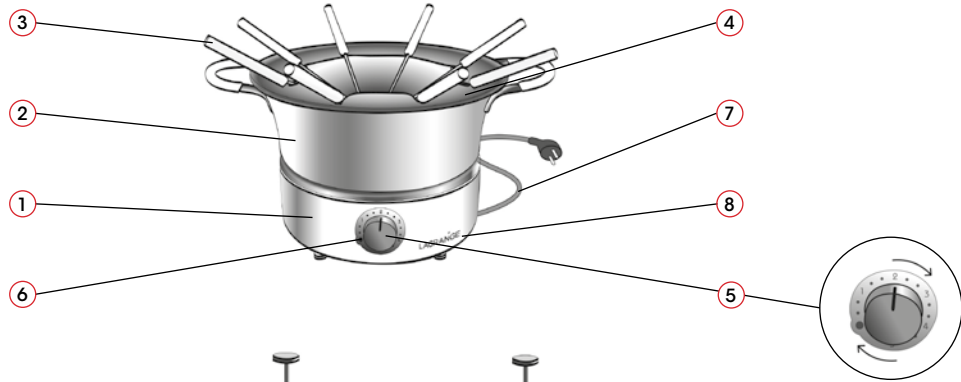
CS 30228

69390 VOURLES

Frankrijk

E-mail : conso@lagrange.fr

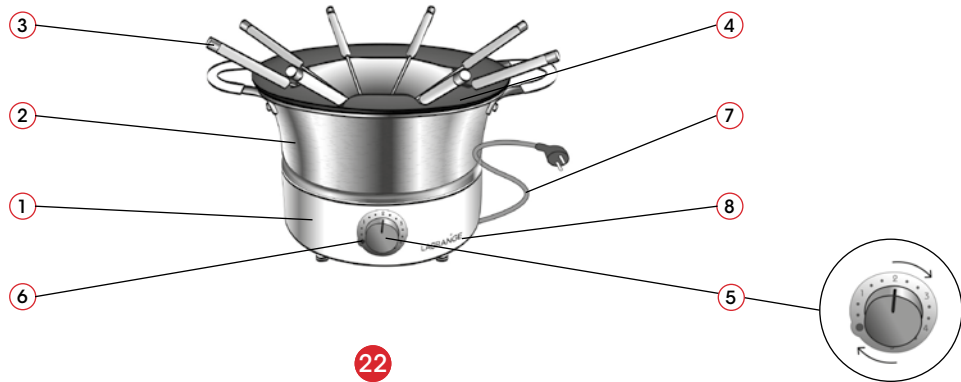
Fondue **Festiv'**



Typ 349



Fondue **Elegance**



BESCHREIBUNG DES GERÄTES

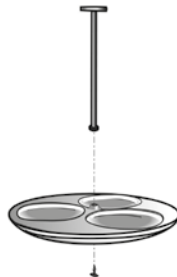
1. Sockel aus Thermoplast (ABS)
2. Fonduetopf aus Aluminium mit Keramikbeschichtung
3. 8 Fonduegabeln mit Kunststoffgriff
4. Gabelhalter
5. Verstellbarer Thermostat
6. Kontrolllampe
7. Fest angeschlossene Geräteschnur
8. Geräteschnurfach
9. 2 soßenschalensets (**je nach Modell**)

Fondue Festiv'

1. Sockel aus Thermoplast (ABS)
2. Fonduetopf aus rostfreiem Stahl
3. 8 Fonduegabeln mit Holzgriffen
4. Gabelhalter aus rostfreiem Stahl
5. Verstellbarer Thermostat
6. Kontrolllampe
7. Fest angeschlossene Geräteschnur
8. Geräteschnurfach
9. 2 Soßenschalensets (**je nach Modell**)

Fondue Élégance

Einsetzen des Stiels auf dem Soßenschalentablett:



SICHERHEITSHINWEISE

Diese Bedienungsanweisung aufmerksam lesen und zum späteren Nachlesen aufbewahren.

- * Das Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und muss unter Beachtung dieser Bedienungsanweisung benutzt werden.
- * Dieses Gerät ist nicht für eine Benutzung durch Personen einschließlich Kindern unter 8 Jahren mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit der mangelnden notwendigen Kenntnis oder Erfahrung vorgesehen, wenn sie nicht für eine sichere Benutzung dieses Gerätes angewiesen und beaufsichtigt werden und die Risikofahren kennen. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Erst Kinder über 8 Jahren können das Gerät unter Aufsicht eines Erwachsenen reinigen und pflegen.
- * Schützen Sie das Gerät und die Geräteschnur vor Kindern unter 8 Jahren.
- * Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Geräteschild übereinstimmt und schließen Sie das Gerät an eine Schuko-Steckdose 10/16A an.

- * Wir empfehlen, das Gerät an eine Stromanlage mit einer Differentialreststromvorrichtung anzuschließen, deren Auslösestrom 30mA nicht überschreitet.
- * Die Geräteschnur stets vollkommen abwickeln.
- * Falls eine Verlängerungsschnur nötig ist, darf nur eine Schnur mit Erder und Drähten mit einem Querschnitt von mindestens 0.75mm² benutzt werden.
- * Das eingeschaltete Gerät nicht unbewacht lassen.
- * Das Gerät weder zum Reinigen noch aus einem sonstigen Grund in Wasser oder eine sonstige Flüssigkeit tauchen. Es darf nicht in den Geschirrspüler.
- * Stellen Sie Ihr Gerät in der Tischmitte auf eine ebene Unterlage und entfernen Sie leicht entflammbare Gegenstände.
- * Das Gerät darf nicht auf eine heiße Fläche oder in die Nähe einer Flamme gestellt werden.
- * Treffen Sie alle nötigen Vorkehrungen, um zu verhindern, dass jemand über die Geräte- oder Verlängerungsschnur stolpern kann.
- * Das Gerät zum Verschieben nicht an der Geräteschnur ziehen. Achten Sie darauf, dass niemand an der Schnur hängen bleiben und das Gerät versehentlich vom Tisch ziehen kann. Die Schnur nicht um das Gerät wickeln, nicht verdrehen und darauf achten,

dass sie nicht mit den heißen Geräteteilen in Berührung kommt.

- * Vor dem Reinigen immer den Stecker ziehen und das Gerät vollkommen abkühlen lassen.
- * Das Gerät darf nicht bei Regen im Freien benutzt bzw. aufbewahrt werden. Wir empfehlen Ihnen, Ihr Gerät nicht an einem der Witterung oder Feuchtigkeit ausgesetzten Ort aufzubewahren; räumen Sie es an einen trockenen Platz.
- * Das Gerät nicht zum Heizen benutzen.
- * Lassen Sie Ihr Gerät nicht eingeschaltet, wenn Sie es nicht mehr benutzen.
- * **Während des Betriebs die Metallteile nicht berühren.**
- * Ein heißes Gerät mit dem aufgesetzten Fonduetopf voll Öl nicht transportieren.
- * Das Gerät nicht heizen, wenn der Fonduetopf nicht aufgesetzt ist.
- * Nur das mit dem Gerät gelieferte Zubehör benutzen.
- * Im Fall einer Störung und nach jeder Benutzung das Gerät ausschalten, den Stecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- * **Denken Sie immer daran, dass heißes Öl schwere Verbrennungen verursacht.**

- * Das Gerät darf nicht als Fritteuse benutzt werden.
- * Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder aufgrund ihrer mangelnden Kenntnis oder Erfahrung nicht zu einer sicheren Benutzung des Gerätes in der Lage sind, dürfen es auf keinen Fall ohne Beaufsichtigung oder Anweisung durch einen Verantwortlichen benutzen.
- * Diese Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehenen.
- * Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu sein, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

MERKMALE

GEMEINSAME MERKMALE:

- * Sockel aus Thermoplast (ABS)
- * Verstellbarer Thermostat
- * Kontrolllampe
- * Fest angeschlossene Geräteschnur
- * Geräteschnurfach
- * Gleitstopper
- * 230 Volt - 50 Hz - 900 Watt

FONDUE FESTIV':

- * Fonduetopf aus Aluminium mit Keramikbeschichtung
- * 8 Fonduegabeln mit Kunststoffgriff
- * Gabelhalter aus Thermoplast

FONDUE ELÉGANCE:

- * Fonduetopf aus rostfreiem Stahl
- * 8 Fonduegabeln mit Holzgriffen
- * Gabelhalter aus rostfreiem Stahl

JE NACH MODELL:

- * 2 Soßenschalensets aus Melamin

GERÄTESCHNUR

Vor jedem Gebrauch das Stromkabel aufmerksam kontrollieren. Wenn es beschädigt ist, darf das Gerät nicht benutzt werden. Um Gefahren für den Benutzer zu vermeiden, muss die Geräteschnur von **LAGRANGE**, dem Kundendienst der Firma oder einem von **LAGRANGE** zugelassenen Fachmann ersetzt werden. Das benutzte Kabel hat die Merkmale H05RR-F 3G 0.75mm².

Dieses Gerät erfüllt die Richtlinien 2014/35/EG, 2014/30/EG, DEEE 2012/19/EG, RoHS 2011/65/EG und die EG-Verordnung über Lebensmitteltauglichkeit 1935/2004.

UMWELT

Umweltschutz – RICHTLINIE 2002/96/EG

Zum Schutz der Umwelt und unserer Gesundheit müssen für die Entsorgung ausgedienter Elektrogeräte präzise Regeln beachtet werden, die jeden betreffen, sowohl Händler als auch Benutzer.

Deshalb darf Ihr Gerät, wie das Symbol auf dem Geräteschild anzeigt, auf keinen Fall in eine öffentliche oder private Abfalltonne für Hausmüll entsorgt werden.

Zur Entsorgung sind Sie dafür verantwortlich, dass Ihr Gerät an einer öffentlichen Sammelstelle zum Recyceln von elektrischen oder elektronischen Geräten abgegeben wird. Hinweise in Bezug auf Sammel- und Recyclingstellen für ausgediente Geräte erhalten Sie bei den örtlichen Ämtern Ihrer Region, bei den Müllabfuhrdiensten oder in dem Geschäft, in dem Sie Ihr Gerät gekauft haben.



INBETRIEBNAHME UND BENUTZUNG

ERSTMALIGE BENUTZUNG

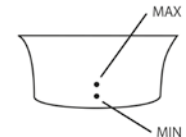
- * Beim Auspacken des Gerätes darauf achten, dass alle Verpackungs- und Stützteile entfernt werden.
- * Wir empfehlen Ihnen, bestimmte Geräteteile vor dem erstmaligen Gebrauch zu spülen (Fonduetopf, Gabeln und Zubehör).
- * Ein neues Gerät kann beim ersten Einschalten rauchen. Um diese Rauchentwicklung einzuschränken, wie folgt verfahren: Lassen Sie Ihr Gerät 10 Minuten lang heizen und dann etwa eine halbe Stunde abkühlen.

BENUTZUNG DES GERÄTES

- * Stellen Sie Ihr Gerät in die Tischmitte auf eine ebene Unterlage.
- * Wickeln Sie die Geräteschnur vollkommen ab.
- * 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).**

* **Praktische Hinweise:**

- Richten Sie die Temperatureinstellung nach der Anzahl der Tischgäste und ihrem Appetit. Stellen Sie nicht systematisch die Höchsttemperatur ein. Es ist einfacher, das Öl im Topf aufzuheizen als abzukühlen.

- Verwenden Sie nicht zu oft dasselbe Öl, denn es verdirbt schnell. Wenn Sie benutztes Öl noch einmal verwenden wollen, filtern Sie es durch ein feines Sieb, um die verbrannten Rückstände, die es verderben, zu entfernen, und bewahren Sie es in einem luftdicht verschlossenen Behälter kühl auf.

SAVOYER KÄSEFONDUE (THERMOSTAT 3-4)

* Um Zeit zu sparen und zur bequemeren Handhabung sowie aus Sicherheitsgründen empfiehlt es sich, das Käsefondue in der Küche auf Ihrem Herd vorzubereiten. Achtung, im Gegensatz zu dem Fonduegeschirr *Elégance* eignet sich der Fonduepf *Festiv'* nicht für eine Induktionskochplatte.

* 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.

PFLEGE

Vor dem Reinigen stets den Stecker ziehen und das Gerät vollkommen abkühlen lassen.

* **Reinigen des Fonduepfes *Festiv'* (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 Fonduepfes *Elégance* (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 Fonduepfes.

* **Reinigen der Fonduegabeln *Festiv'* (Kunststoffgriffe):**

Mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen, dann klarspülen. Die Fonduegabeln sind spülmaschinenfest.

* **Reinigen der Fonduegabeln *Elégance* (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 der Soßenschalen:**

Die Soßenschalen dürfen in die Spülmaschine.

*** Reinigen des Gerätesockels:**

Mit einem leicht angefeuchteten Schwamm oder Tuch abwischen.

ACHTUNG:

Den Gerätesockel und den Stecker auf keinen Fall in Wasser tauchen oder in der Spülmaschine reinigen.

REZEPTE

FONDUE BOURGUIGNONNE

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

½L 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: ¼ 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 Gabe laufschlagen. 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 Fonduetopf erhitzen und den Fonduetopf 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 Fonduetopf 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 Fonduetopf gießen, mit Lorbeer und Nelken gespickte Zwiebel und das Gemüse hinzufügen und zum Kochen bringen.

Eine Viertelstunde köcheln lassen. Fonduetopf 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, Äpfel...).

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

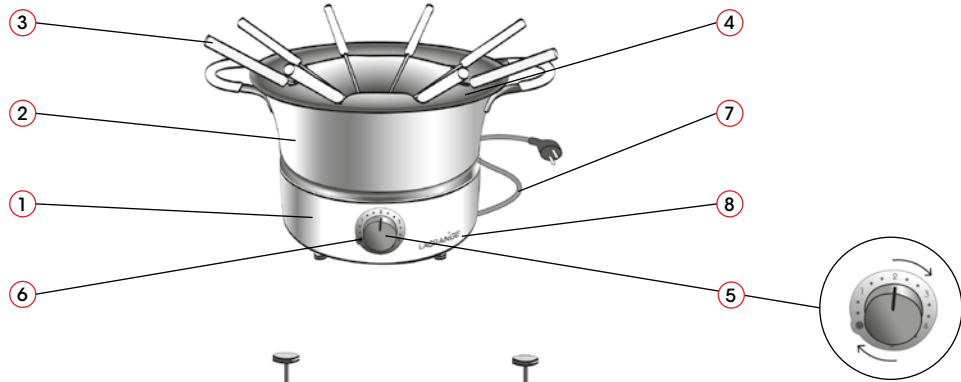
CS 30228

69390 VOURLES

Frankreich

E-mail : conso@lagrange .fr

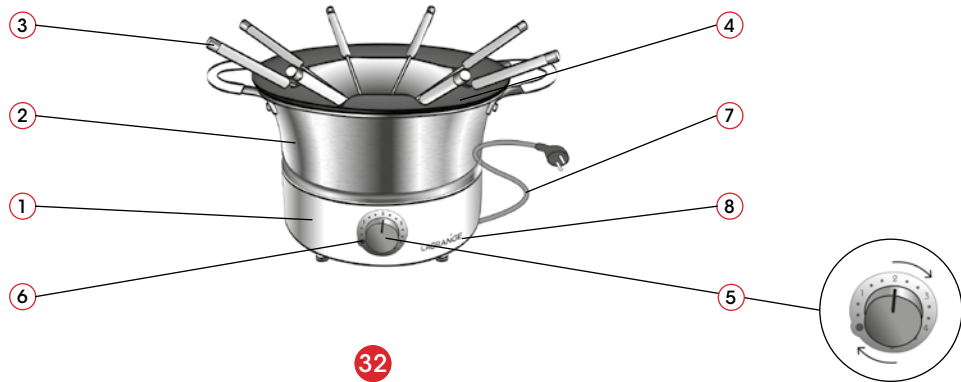
Fondue **Festiv'**



Tipo 349



Fondue **Elegance**



DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

1. Base in termoplastica (ABS)
2. Pentolino da fonduta in alluminio con rivestimento ceramica
3. 8 forchette da fonduta con manici di plastica
4. Supporto forchette
5. Termostato regolabile
6. Indicatore luminoso
7. Cordone fisso
8. Alloggiamento per cordone integrato
9. 2 set di pirofile (**secondo il modello**)

Fonduta Festiv'

1. Base in termoplastica (ABS)
2. Pentolino da fonduta in acciaio inossidabile
3. 8 forchette da fonduta con manici di legno
4. Supporto forchette in acciaio inossidabile
5. Termostato regolabile
6. Indicatore luminoso
7. Cordone fisso
8. Alloggiamento per cordone integrato
9. 2 set di pirofile (**secondo il modello**)

Fonduta Elegance

Assemblaggio dell'asta sul vassoio di portata delle pirofile:



ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle per poterle consultare in seguito.

- * Quest'apparecchio è destinato soltanto ad un uso domestico, e deve essere utilizzato nel modo indicato sul manuale per l'uso.
- * Quest'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone, compresi i bambini di età superiore a 8 anni, le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono diminuite, o che non dispongono delle conoscenze e delle esperienze necessarie, a meno di non aver ricevuto la formazione adeguata e di essere inquadrati per l'utilizzo in tutta sicurezza di quest'apparecchio e di conoscere i rischi cui vanno incontro. Non lasciare mai i bambini giocare con l'apparecchio. Solo i bambini di età superiore agli 8 anni possono, sotto la sorveglianza di un adulto, procedere alla pulizia e alla manutenzione dell'apparecchio.
- * Tenere l'apparecchio e il cavo d'alimentazione fuori dalla portata dei bambini di meno di 8 anni.
- * Verificare che la tensione della rete corrisponda a quella menzionata sulla piastrina dell'apparecchio

- e collegatelo ad una presa 10/16 A dotata di un contatto di terra.
- * Si raccomanda di raccordare l'apparecchio ad un impianto comprendente un dispositivo a corrente differenziale residua con corrente di accensione non eccedente i 30 mA.
 - * Srotolare sempre completamente il cavo.
 - * Se dovete servirvi di una prolunga, utilizzare imperativamente un modello munito di presa di terra e di fili con una sezione uguale o superiore a 0.75 mm².
 - * Non lasciare funzionare l'apparecchio senza sorveglianza quando è in funzione.
 - * Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua o in tutt'altro liquido né per la sua pulizia né per qualunque altro motivo. Non mettere mai nella lavastoviglie.
 - * Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, al centro della tavola e distante da oggetti facilmente infiammabili.
 - * Non porre mai il vostro apparecchio su una superficie calda né a prossimità di una fiamma.

- * Prendere tutte le necessarie precauzioni per evitare che una persona si prenda i piedi nel cavo o nella prolunga.
- * Non spostare mai l'apparecchio tirando sul cavo. Accertatevi che il cavo d'alimentazione non possa essere accidentalmente agganciato, questo per evitare che l'apparecchio cada. Non avvolgere il cavo attorno all'apparecchio, non piegarlo e accertatevi che non entri a contatto con le parti calde dell'apparecchio.
- * Prima di ogni operazione di pulizia, scollegare e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
- * Non utilizzare né custodire l'apparecchio all'esterno con tempo di pioggia. Vi consigliamo di non lasciare mai il vostro apparecchio in un luogo esposto alle intemperie e all'umidità; custodire sempre il vostro prodotto in un posto asciutto.
- * Non usare mai l'apparecchio come riscaldamento ausiliario.
- * Non lasciare collegato il vostro apparecchio senza utilizzarlo.
- * **Non toccare le parti metalliche quando sono in funzione.**

- * Non spostare mai l'apparecchio a caldo con il pentolino al proprio posto e riempito d'olio.
- * Non riscaldare mai l'apparecchio senza il pentolino.
- * Utilizzare unicamente gli utensili in dotazione con il vostro apparecchio.
- * In caso di problemi e dopo ogni utilizzo, spegnere l'apparecchio, scollegarlo e lasciarlo raffreddare.
- * **Non dimenticate mai che l'olio caldo può provocare gravi ustioni.**
- * Non utilizzare mai quest'apparecchio come friggitrice.
- * Le persone (compresi i bambini) che sono incapaci ad usare l'apparecchio in tutta sicurezza, sia a causa delle loro capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non dispongono delle conoscenze e delle esperienze necessarie, non possono, in alcun caso, usare l'apparecchio senza sorveglianza o le istruzioni di una persona responsabile.
- * Questi apparecchi non sono destinati ad essere messi in funzione tramite timer esterno o un dispositivo di comando remoto separato.
- * Si raccomanda di sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.

CARATTERISTICHE

CARATTERISTICHE COMUNI:

- * Base in termoplastica (ABS)
- * Termostato regolabile
- * Indicatore luminoso
- * Cordone fisso
- * Alloggiamento per cordone integrato
- * Pattini antisdrucchiolevoli
- * 230 Volt - 50 Hz - 900 Watt

FONDUTA FESTIV':

- * Pentolino in alluminio con rivestimento ceramica
- * 8 forchette da fonduta con manico di plastica
- * Supporto forchette in termoplastica

FONDUTA ELEGANCE:

- * Pentolino in acciaio inossidabile
- * 8 forchette da fonduta con manici di legno
- * Supporto forchette in acciaio inossidabile

SECONDO IL MODELLO:

- * 2 set di pirofile in melamina

CORDONE

Prima di qualsiasi uso si deve esaminare attentamente il cavo d'alimentazione. Se il cordone è danneggiato, non si deve utilizzare l'apparecchio. Il cordone deve essere sostituito unicamente da **LAGRANGE**, dal Servizio Assistenza o da un tecnico qualificato e autorizzato da **LAGRANGE** per evitare qualsiasi pericolo per l'utilizzatore. Il cordone utilizzato è un H05RR-F 3G 0.75 mm². Questi apparecchi sono conformi alle Direttive 2014/35/UE, 2014/30/UE, DEEE 2012/19/UE, RoHs 2011/65/UE e al regolamento CE contatto alimentare 1935/2004.

AMBIENTE

Protezione dell'ambiente – DIRETTIVA 2002/96/CE

Per preservare il nostro ambiente e la nostra salute, la distruzione in fin di vita degli apparecchi elettrici deve farsi secondo regole ben precise e richiede la partecipazione attiva di tutti, fornitori od utenti.

Questo è il motivo per il quale il vostro apparecchio, come lo indica il simbolo apposto sulla piastrina, non deve in alcun caso essere gettato in una pattumiera pubblica o privata destinata ai rifiuti domestici. Al momento della distruzione, vi appartiene di depositare l'apparecchio in un centro di raccolta differenziata pubblica designato per il riciclaggio degli apparecchi elettrici od elettronici. Per ottenere maggiori informazioni sui centri di raccolta e di riciclaggio degli apparecchi destinati al macero, si prega contattare le autorità locali della vostra regione, i servizi di raccolta dei rifiuti domestici oppure il negozio nel quale avete comprato il vostro apparecchio.



MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZAZIONI

1^A UTILIZZAZIONE

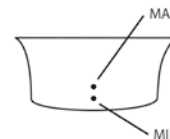
- * Aprendo l'imballaggio dell'apparecchio, fare attenzione a togliere accuratamente il materiale protettivo e di riempimento.
- * Al primo utilizzo, vi consigliamo di pulire alcuni elementi (pentolino da fonduta, forchette ed accessori).
- * Un apparecchio nuovo può liberare fumi al primo uso. Per limitare questo fenomeno, procedere nel seguente modo: si consiglia di lasciar riscaldare l'apparecchio per 10 minuti poi di lasciarlo raffreddare per circa mezz'ora.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

- * Porre l'apparecchio su una superficie piana al centro del tavolo.
- * Srotolare completamente il cordone.
- * Collegare il cordone alla rete elettrica.

FONDUTA BOURGUIGNONNE (TERMOSTATO 4-5)

- * Versare con precauzione 1 litro d'olio nel pentolino. Accertatevi che il livello dell'olio rimanga sempre tra i due segni all'interno del pentolino.
- * Installare il supporto forchetta sul pentolino.
- * Girare il pulsante di regolazione del termostato sulla posizione 5.
- * Occorrono circa 20 minuti per portare l'olio alla buona temperatura.
- * Infilare i pezzi di carne sulle forchette.
- * Immergere le forchette nell'olio caldo con precauzione per evitare gli schizzi.
- * Durante la cottura, aggiustare la regolazione della temperatura a seconda della quantità di carne da cuocere.



* **Non mettere acqua nel bagno d'olio (rischi di proiezioni d'olio).**

* **Consigli pratici:**

- Aggiustare con cura la regolazione in funzione del numero di commensali e del loro appetito. Non regolare sistematicamente l'apparecchio al massimo. È più facile far salire la temperatura del bagno d'olio che di farla scendere.
- Evitare di usare troppo spesso lo stesso olio. Questo si degrada rapidamente. Se volete riutilizzare lo stesso olio, filtrarlo attraverso un setaccio fine per eliminare i residui carbonizzati che lo degradano e conservatelo al fresco, in una scatola ermetica.

FONDUTA SAVOYARDE (THERMOSTATO 3-4)

- * Vi raccomandiamo, per un risparmio di tempo, una maggiore facilità e sicurezza, di preparare la fonduta nella vostra cucina, su una piastra di cottura abituale. Attenzione, contrariamente alla fonduta Elegance, la fonduta Festiv' non è compatibile induzione.
- * Quando la vostra fonduta è pronta, installare il pentolino sulla base riscaldante.
- * Durante la cottura, aggiustare la regolazione della temperatura a seconda della quantità di formaggio nel pentolino.

NB: se non avete altre fonti di calore, potete tuttavia utilizzare il vostro apparecchio per la preparazione della fonduta Savoyarde.

FONDUTA CIOCCOLATO (THERMOSTATO 2-3)

- * Attenzione: fate fondere il cioccolato a bassa temperatura per preservarne la brillantezza. Se troppo caldo, il cioccolato può diventare granuloso.

MANUTENZIONE

Scollegare sempre e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.

* **Pulizia del pentolino da fonduta Festiv' (rivestimento ceramica):**

Pulire l'interno e l'esterno con acqua calda e detergente, servendosi di una spugna non abrasiva.

Non mettere mai nella lavastoviglie, poiché questo potrebbe danneggiare il pentolino.

Se del formaggio o tutt'altro residuo restasse attaccato, vi consigliamo di immergere il pentolino con un po' di detergente.

* **Pulizia del pentolino della fonduta Elegance (inox):**

Pulire l'interno e l'esterno con acqua calda e detergente, servendosi di una spugna non abrasiva.

Non mettere mai nella lavastoviglie, poiché questo potrebbe danneggiare il pentolino.

Piccola astuzia (valida per tutte le vostre casseruole in inox):

Se del formaggio o tutt'altro residuo restasse attaccato, vi consigliamo di immergere il pentolino con un po' di bicarbonato di soda o dell'alcool di aceto bianco, potrete così tenere a lungo l'aspetto brillante del vostro pentolino.

* **Pulizia delle forchette della fonduta Festiv' (manici di plastica):**

Pulirle con acqua calda e detergente, quindi risciacquarle. Se volete, potete mettere le forchette nella lavastoviglie.

*** Pulizia delle forchette della fonduta Elegance (manici di legno):**

Pulirle con acqua calda e detergente, quindi risciacquarle.

Non immergerle e non metterle nella lavastoviglie poiché questo potrebbe danneggiare il legno.

*** Pulizia del supporto forchette:**

Se volete, potete mettere il supporto nella lavastoviglie.

*** Pulizia delle pirofile:**

Potete mettere le pirofile nella lavastoviglie.

*** Pulizia della base:**

Pulire con una spugna o un panno leggermente umido.

ATTENZIONE:

Non immergere mai il corpo dell'apparecchio o la presa nell'acqua e non metterle mai nella lavastoviglie.

RICETTE

LA FONDUTA BOURGUIGNONNE

Ingredienti, per persona, 150 g a 200 g di carne bovina (filetto, controfiletto o filetto di scamone di manzo sgrassato) tagliata in cubetti di 2 cm.

1/2 L d'olio (potete utilizzare un olio "speciale fonduta" aromatizzato alle erbe di Provenza).

Assaporerete questa carne accompagnata da capperi, cetriolini, cipolle, mostarda, ketchup e salse varie.

SALSE PER FONDUTA BOURGUIGNONNE

Salsa Diavolo

Ingredienti: 1/4 di litro di vino bianco, 2 scalogni, 1 cucchiaino di ketchup, 1 cucchiaino di mostarda, Pepe e erbe aromatiche.

Tritate gli scalogni, metteteli nel vino bianco, riscaldate e fate bollire fino a ridurre di circa la metà. Fuori dal fuoco, aggiungete la mostarda, il ketchup, un buon pizzico di pepe, un piccolo pugno di diverse erbe aromatiche tritate (erba cipollina, prezzemolo, cerfoglio, dragoncello).

Salsa Tartare

Ingredienti: 1 uovo, 1 cucchiaino di mostarda, 1dl d'olio, 1 cucchiaino d'aceto, 1 cipolla, Cetriolini, Capperi, Erbe aromatiche, Sale e pepe.

Cuocete l'uovo duro, schiacciate il giallo. Mescolatelo con la mostarda ed alcune gocce d'aceto. Versate l'olio dolcemente, girando come per una maionese. Aggiungete l'aceto rimanente, 2 cucchiari di capperi tritati, altrettanti cetriolini e erbe aromatiche.

Salsa al Roquefort

Ingredienti: 2 cucchiaini di Roquefort, 1/2 tazza di crema fresca, 1 tazza di funghi di parigi tagliati a lamelle, Sale e pepe, Gin.

Unite la crema fresca e il Roquefort in una massa omogenea. Aggiungete i funghi. Condite. Profumate con il gin.

Maionese leggera al curry e erbe aromatiche

Ingredienti: 15 cl di maionese, 15 cl di crema fresca, 1 cucchiaino di salsa soia, 1/2 cucchiaino di curry in polvere, 1 o 2 cucchiaini di erbe aromatiche sminuzzate.

Mescolate la maionese con la crema e incorporate gli altri ingredienti alla preparazione.

LA FONDUTA SAVOYARDE

Per 6 persone:

Ingredienti: 400 g di Comté, 400 g di Beaufort, 400 g di groviera, 3 dl di vino bianco secco, 1 bicchiere di kirsch, 1 cucchiaino di fecola, 1 spicchio d'aglio, Pepe e noce moscata.

Pane raffermo a volontà tagliato a grossi dadi.

Strofinare l'interno del pentolino con lo spicchio d'aglio. Tagliate il formaggio a piccoli cubetti o grattugiatelo. Mettetelo nel pentolino con il vino e portate ad ebollizione a fuoco dolce, mescolando costantemente con un cucchiaino di legno. Diluire la fecola con il kirsch, e versate questo miscuglio nella fonduta senza smettere di mescolare. La fonduta deve avere l'aspetto di una crema liscia ed omogenea. Aggiungete il pepe o la noce moscata.

LA FONDUTA BRESSANE

La preferita dei bambini!

Per 4 persone:

Ingredienti: 600 g di filetto di pollo o di tacchino, 1 uovo, Sale e pepe, 1 pacchetto di pangrattato, 1 L d'olio, Salse a scelta, Patate, riso o patatine.

Tagliate i filetti di pollo (o di tacchino) in pezzetti regolari, non troppo grossi.

In una scatola di plastica, versate il pangrattato. Rompete l'uovo in una scodella e conditelo. Aggiungete un po' d'acqua o di latte e sbattete con una forchetta. Immergete i pezzi di pollo in questo impasto e mettete la carne in una ciottola contenente pangrattato. Chiudete ermeticamente e agitate la ciottola in modo che tutti i pezzi siano ben impanati. Sistematevi in un piatto di portata. Riscaldare l'olio nel pentolino e portatelo sul fornello a centro tavola. Ogni commensale farà friggere la propria carne, come per la bourguignonne e la condirà con la salsa di sua scelta. Servite, come contorno, patate, riso bianco o patatine.

LA FONDUTA DEL MARE

Per 6 persone:

Ingredienti: 600 g di pesce (merluzzo, salmone, rombo) tagliato a dadi (tenete le teste e le lische per il brodo), 6 gamberoni crudi, 6 noci di Saint Jacques crude, 1 cipolla, 2 chiodi di garofano, 1 mazzetto di odori (alloro, prezzemolo, timo, sedano), 75 cl di vino bianco secco, 2 limoni, Sale e pepe.

Preparazione del brodo: in una casseruola mettete i resti del pesce in 25 cl d'acqua, la cipolla, il mazzetto di odori e i chiodi di garofano. Fate cuocere per 30-40 minuti. Nel frattempo, preparate i pesci a pezzetti e cospargete con il succo dei limoni. A cottura ultimata, mettete il brodo in un passa legumi disposto sopra il pentolino senza farlo bollire. Immergete i dadi di pesce in questo brodo accompagnato di salsa remoulade e riso.

LA FONDUTA VIGNERONNE

Per 4 persone:

Ingredienti: 800 g di filetto di scamone di manzo tagliato a fette sottili, 1 litro di vino rosso leggero, 1 cipolla steccata di alloro e di chiodi di garofano, 1 carota, 1 piccolo porro, 1 rapa, 1 piccolo sedano, Aglio, cipolla, prezzemolo, tritati, 4 tuorli per il brodo finale (facoltativo), Riso bianco.

Mondate le verdure e tagliatele a pezzettoni.

Preparate le salse.

Versare il vino rosso nel pentolino, aggiungetevi la cipolla steccata e le verdure e portare ad ebollizione. Lasciate cuocere a fuoco lento per un quarto d'ora. Portate il pentolino sul tavolo.

Presentate la carne sui piatti di portata e le salse nelle pirofile.

Ogni commensale cuoce la propria carne nel vino e la condisce secondo il proprio gusto.

A fine pranzo, per ogni commensale, mettete un tuorlo in un recipiente. Spruzzate con prezzemolo tritato e versateci sopra del vino bollente. Un cucchiaino di riso bianco per finire e mescolate bene prima di mangiare.

LA FONDUTA AL CIOCCOLATO

Per 6 persone:

Ingredienti: 300 g di cioccolato nero, 10 g di burro, 7 cucchiaini di crema fresca, 1 pizzico di cannella, 1 cucchiaino di scorza d'arancio, 3 cucchiaini di rum, Il succo di un limone, 800 g di frutta (ananas, banane, arance, pere, mele...).

Versate il succo di limone sulla frutta che sarà stata prima tagliata a cubi.

Rompete il cioccolato a pezzi, fatelo poi cuocere, a fuoco dolce, con il burro e la crema fresca nel pentolino, mescolando con un cucchiaino di legno, fino a quando sarà diventato omogeneo. Aggiungete la cannella, le scorze d'arancio e il rum.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Garanzie degli elettrodomestici LAGRANGE

Il vostro apparecchio è garantito **2 anni**.

Per beneficiare gratuitamente di un anno supplementare di garanzia, iscrivetevi sul sito Internet **LAGRANGE** (www.lagrange.fr).

La garanzia è valida per i pezzi e la manodopera e copre i difetti di fabbricazione.

Sono esclusi dalla garanzia: i danni dovuti ad un cattivo uso o dal non rispetto delle istruzioni per l'uso, e le rotture da caduta.

QUESTA GARANZIA SI APPLICA AI SOLI USI DOMESTICI, IN ALCUN CASO AGLI USI PROFESSIONALI O SEMIPROFESSIONALI.

La garanzia legale dovuta dal venditore non esclude affatto la garanzia legale dovuta dal Costruttore per difetti o vizi di fabbricazione conformemente agli articoli 1641 a 1649 de Codice Civile.

In caso di guasto o malfunzionamento, rivolgetevi al vostro rivenditore. In caso di difetto tecnico negli 8 giorni successivi all'acquisto, gli apparecchi vengono sostituiti.

Dopo questo termine, questi vengono riparati dal Servizio Assistenza **LAGRANGE**.

Per beneficiare di questa garanzia, l'utente dovrà imperativamente presentare una copia della fattura con l'indicazione della data d'acquisto dell'apparecchio.

Durata di disponibilità dei pezzi di ricambio

Conformemente all'articolo L 111-2 del codice della consumazione, la disponibilità dei pezzi di ricambio che prevediamo per un prodotto riparabile è di 5 anni a decorrere dalla sua data di fabbricazione.

Tuttavia, questa disponibilità è garantita soltanto nel paese in cui il prodotto è stato acquistato.

Spese di trasporto dei resi

Dopo il primo anno che beneficia della garanzia distributore, dovrete sostenere soltanto le spese di trasporto del reso in fabbrica, la spedizione sarà a nostro carico, entro i migliori termini.

Se avete altre domande sui nostri prodotti, potete contattarci al seguente indirizzo:

LAGRANGE

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

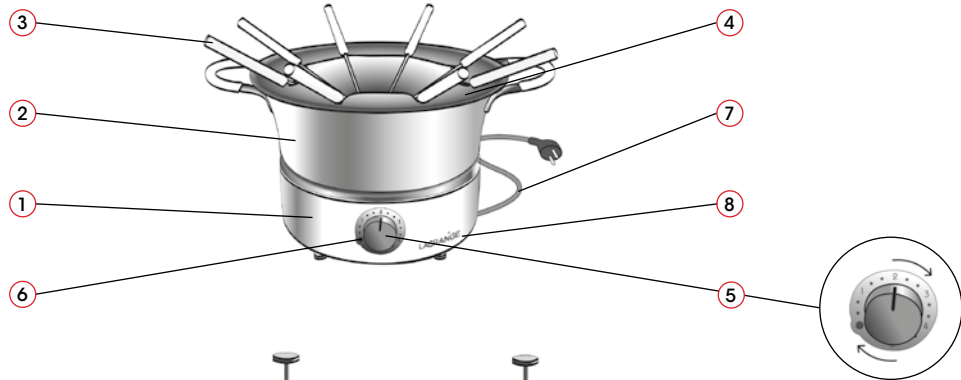
CS 30228

69390 VOURLES

Francia

E-mail : conso@lagrange.fr

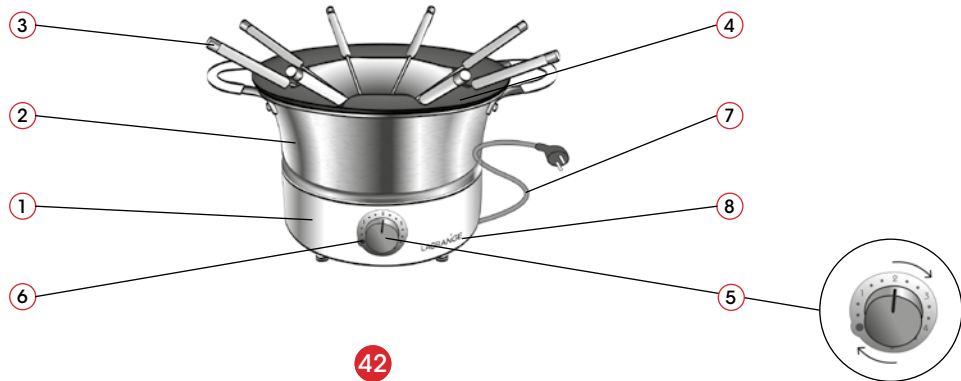
Fondue **Festiv'**



Tipo 349



Fondue **Elegance**



DESCRIPCIÓN DEL APARATO

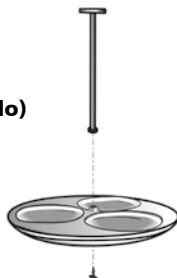
1. Base de termoplástico (ABS)
2. Cazuela para fondue de aluminio con revestimiento de cerámica
3. 8 tenedores para fondue con mangos de plástico
4. Soporte para tenedores
5. Termostato ajustable
6. Piloto luminoso
7. Cordón fijo
8. Recogecables integrado
9. 2 conjuntos de recipientes **(según modelo)**

Fondue Festiv'

1. Base de termoplástico (ABS)
2. Cazuela para fondue de acero inoxidable
3. 8 tenedores para fondue con mangos de madera
4. Soporte para tenedores de acero inoxidable
5. Termostato ajustable
6. Piloto luminoso
7. Cordón fijo
8. Recogecables integrado
9. 2 conjuntos de recipientes **(según modelo)**

Fondue Elégance

Montaje de la varilla en la bandeja de servicio de los recipientes:



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Leer atentamente este modo de empleo y guardarlo para poder consultarlo posteriormente.

- * Este aparato está destinado únicamente a un uso doméstico y debe utilizarse de la forma indicada en el modo de empleo.
- * Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas, incluidos niños de menos de 8 años, cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que no dispongan de los conocimientos o de la experiencia necesarios, a menos de haber sido formados y que estén vigilados para la utilización con total seguridad de este aparato y que conozcan los riesgos que presenta. No deje que los niños jueguen con el aparato. Sólo los niños mayores de 8 años pueden, bajo la vigilancia de un adulto, realizar la limpieza y el mantenimiento del aparato.
- * Mantenga el aparato y el cordón eléctrico fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- * Comprobar que el voltaje de la red corresponde con el indicado en la placa de características del

aparato y enchúfelo a una toma 10/16 A provista de un contacto de tierra.

- * Se recomienda conectar el aparato a una instalación que tenga un dispositivo de corriente diferencial residual con una corriente de activación que no supere 30 mA.
- * Desenrollar siempre completamente el cordón.
- * Si se tiene que utilizar una alargadera, utilizar obligatoriamente un modelo provisto de toma de tierra e hilos con una sección igual o superior a 0,75 mm².
- * No dejar nunca el aparato sin vigilancia cuando está funcionando.
- * No sumergir nunca la base del aparato en agua o en cualquier otro líquido ni para limpiarlo ni por ningún otro motivo. No meterlo nunca en el lavavajillas.
- * Colocar el aparato sobre una superficie plana en el centro de la mesa y alejado de objetos inflamables.
- * No colocar nunca el aparato sobre una superficie caliente ni cerca de una llama.
- * Tomar todas las precauciones necesarias para evitar que una persona se enrede los pies en el cable o en la alargadera.

- * No desplazar nunca el aparato estirando el cable. Cerciorarse de que el cordón de alimentación no pueda engancharse accidentalmente, para evitar cualquier caída del aparato. No enrollar el cordón alrededor del aparato, no retorcerlo y prestar atención para que no entre en contacto con las partes calientes del aparato.
- * Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desenchufar y dejar que el aparato se enfríe completamente.
- * Prestar atención para no utilizar o guardar el aparato en el exterior en días de lluvia. Le recomendamos que no deje nunca su aparato en un lugar expuesto a las inclemencias y a la humedad; almacene siempre su producto en un lugar seco.
- * No utilizar nunca el aparato como un radiador suplementario.
- * No dejar el aparato enchufado sin utilizarlo.
- * **No tocar las partes metálicas mientras está funcionando.**
- * No desplazar nunca el aparato en caliente con su cazuela colocada y llena de aceite.
- * No calentar nunca el aparato sin la cazuela.

- * Utilizar solamente los utensilios suministrados con el aparato.
- * En caso de problema y después de cada utilización, apagar el aparato, desenchufarlo y dejar que se enfríe.
- * **iNo olvide nunca que el aceite caliente puede provocar quemaduras graves!**
- * No utilizar nunca este aparato como freidora.
- * Las personas (incluidos los niños) no aptas para utilizar el aparato con total seguridad por sus capacidades físicas, sensoriales o mentales, o debido a su falta de experiencia o de conocimientos, no pueden utilizar en ningún caso el aparato sin vigilancia o deben hacerlo bajo las instrucciones de una persona responsable.
- * Estos aparatos no están destinados a ponerlos en funcionamiento mediante un minutero exterior o con un sistema de control a distancia separado.
- * Conviene vigilar a los niños para cerciorarse de que no juegan con el aparato.

CARACTERÍSTICAS

CARACTERÍSTICAS COMUNES:

- * Base de termoplástico (ABS)
- * Termostato ajustable
- * Piloto luminoso
- * Cordón fijo
- * Recogecables integrado
- * Patas antideslizantes
- * 230 Voltios - 50 Hz - 900 Vatios

FONDUE FESTIV':

- * Cazuela de aluminio con revestimiento de cerámica
- * 8 tenedores para fondues con mango de plástico
- * Soporte termoplástico para tenedores

FONDUE ELÉGANCE:

- * Cazuela de acero inoxidable
- * 8 tenedores para fondues con mangos en madera
- * Soporte para tenedores de acero inoxidable

SEGÚN MODELO:

- * 2 conjuntos de recipientes de melamina

CORDÓN

Es necesario examinar atentamente el cable de alimentación antes de cualquier utilización. No hay que utilizar el aparato si está dañado. El cordón sólo debe cambiarlo **LAGRANGE**, su servicio posventa o una persona cualificada y autorizada por **LAGRANGE** para evitar cualquier peligro para el usuario. El cordón utilizado es un H05RR-F 3G 0.75mm².

Este aparato está en conformidad con las Directivas 2014/35/UE, 2014/30/UE, DEEE 2012/19/UE, RoHS 2011/65/UE y con la normativa CE contacto alimentario 1935/2004.

ENVIRONNEMENT

Protección del medio ambiente - DIRECTIVA 2002/96/CE

Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación al final de su vida útil de los aparatos eléctricos debe realizarse según reglas precisas y requiere la implicación de cada uno de nosotros, tanto si se es proveedor como usuario.



Por esta razón y tal como lo indica el símbolo que figura en la placa de características, en ningún caso debe arrojarse el aparato a un cubo de basura público o privado destinado a basuras domésticas. Durante su eliminación, es responsabilidad suya depositar el aparato en un centro de recogida pública designado para el reciclaje de equipos eléctricos o electrónicos. Para obtener más información sobre los centros de recogida y reciclaje de los aparatos desechados, póngase en contacto con las autoridades locales de su región, con los servicios de recogida de basuras domésticas o con la tienda en la que compró su aparato.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO Y UTILIZACIÓN

1ª UTILIZACIÓN

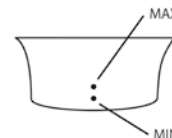
- * Al desembalar el aparato, retirar con cuidado todos los elementos de fijación.
- * Le aconsejamos limpiar algunos elementos (cazuela fondue, tenedores y accesorios) antes de la primera utilización.
- * Un aparato nuevo puede desprender un poco de humo cuando se utiliza por primera vez. Para limitar este fenómeno, realice la siguiente intervención: calentar el aparato durante 10 minutos y, después, dejar enfriar ½ hora aproximadamente.

UTILIZACIÓN DEL APARATO

- * Colocar el aparato sobre una superficie plana en el centro de la mesa.
- * Desenrollar totalmente el cordón.
- * Enchufar el cordón en una toma de red eléctrica.

FONDUE BOURGUIGNONNE DE CARNE (TERMOSTATO 4-5)

- * Verter con cuidado 1 litro de aceite en la cazuela. Prestar atención para que el nivel de aceite permanezca siempre entre las dos marcas dentro de la cazuela.
- * Instalar el soporte para tenedores en la cazuela.
- * Girar el botón de ajuste del termostato hasta la posición 5.
- * Son necesarios aproximadamente 20 minutos para poner el aceite a la temperatura correcta.
- * Pinchar pedazos de carne en los tenedores.



- * Introducir los tenedores en el aceite caliente con precaución para evitar las salpicaduras.
- * En este momento, ajustar la temperatura en función de la cantidad de carne que se está cocinando.
- * **No poner agua en el baño de aceite (existe riesgo de salpicaduras de aceite).**
- * **Consejos prácticos:**
 - Ajustar cuidadosamente en función de la cantidad de comensales y de su apetito. No ajustar sistemáticamente el aparato a tope. Es más fácil aumentar la temperatura del aceite que disminuirla.
 - Evitar utilizar el mismo aceite muchas veces. Éste se deteriora rápidamente. Si desea reutilizar el mismo aceite que anteriormente, filtrarlo con un tamiz fino para eliminar los residuos carbonizados que lo deterioran y conservarlo en un lugar fresco y en una caja hermética.

FONDUE SAVOYARDE DE QUESO (TERMOSTATO 3-4)

- * Para ahorrar tiempo y disponer de una mayor facilidad y seguridad, recomendamos preparar la fondue en la cocina y con el fuego habitual. Atención, contrariamente a la fondue Elégance, la fondue Festiv' no es compatible con una placa de inducción.
- * En cuanto esté lista la fondue, instalar el cazo en la base de calentamiento.
- * En este momento, ajustar la temperatura en función de la cantidad de queso que hay en el cazo.

Nota: si no dispone de otras fuentes de calor, puede utilizar el aparato para preparar la fondue Savoyarde de queso.

FONDUE DE CHOCOLATE (TERMOSTATO 2-3)

- * Preste atención para fundir el chocolate a baja temperatura y preservar el brillo. Si está demasiado caliente, el chocolate puede convertirse en granuloso.

MANTENIMIENTO

Desenchufar siempre el aparato y dejar que se enfríe totalmente antes de limpiarlo.

* Limpieza de la cazuela para fondue Festiv' (revestimiento de cerámica):

Limpiar el interior y el exterior con agua caliente, líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.

No meterlo en el lavavajillas, ya que podría dañar el producto.

Si el queso u otros residuos permanecen pegados, le aconsejamos echar en la cazuela un poco de líquido lavavajillas.

* Limpiar la cazuela de la fondue Elégance (acero inoxidable):

Limpiar el interior y el exterior con agua caliente y líquido lavavajillas con una esponja no abrasiva.

No meterlo en el lavavajillas, ya que podría dañar el producto.

Truco (válido para todas sus cacerolas de acero inoxidable):

Si el queso u otros residuos permanecen pegados, le aconsejamos echar en la cazuela un poco de bicarbonato sódico o alcohol de vinagre blanco, así podrá mantener durante mucho tiempo el aspecto brillante de la misma.

* Limpieza de los tenedores de la fondue Festiv' (mangos de plástico):

Limpiarlos con agua caliente y líquido lavavajillas. También puede meter los tenedores al lavavajillas.

*** Limpieza de los tenedores de la fondue Elégance (mangos de madera):**

Limpiarlos con agua caliente y líquido lavavajillas.

No meterlos en agua ni el lavavajillas ya que puede dañar la madera.

*** Limpieza del soporte para tenedor:**

Puede meter el soporte en el lavavajillas.

*** Limpieza de los recipientes:**

Puede meter los recipientes en el lavavajillas.

*** Limpieza de la base:**

Limpiar con una esponja o con un trapo ligeramente húmedo.

ATENCIÓN:

No introducir nunca el cuerpo del aparato o la toma eléctrica en agua o en el lavavajillas.

RECETAS

LA FONDUE BOURGUIGNONNE DE CARNE

Cuente, por persona, 150 g a 200 g de carne de buey (filete, solomillo o lomo sin grasa) cortada en dados de 2 cm.

1/2 L de aceite (puede utilizar un aceite "especial fondue" que aromatizará con hierbas aromáticas).

Esta carne estará acompañada de alcaparras, pepinillos, cebolla, mostaza, ketchup y salsas variadas.

SALSAS PARA FONDUE BOURGUIGNONNE DE CARNE

Salsa Diablo

Ingredientes: 1/4 de litro de vino blanco, 2 chalotes, 1 cuchara de café de ketchup, 1 cuchara de café de mostaza, Pimienta y finas hierbas.

Pique las chalotes, póngalas en el vino blanco, caliéntelas y hiérbalas hasta que se reduzcan aproximadamente a la mitad. Fuera del fuego, añade la mostaza, el ketchup, una pizca de pimienta grande, un puñado pequeño de finas hierbas varias picadas (cebolleta, perejil, perifollo y estragón).

Salsa Tártara

Ingredientes: 1 huevo, 1 cuchara de café de mostaza, 1dl de aceite, 1 cuchara soperas de vinagre, 1 cebolla, Pepinillos, Alcaparras, Finas hierbas, Sal y pimienta.

Cueza el huevo duro y aplaste la yema. Diluya la mostaza y varias gotas de vinagre. Vierta el aceite suavemente, girando como para una mayonesa. Añada el resto del vinagre, 2 cucharas soperas de alcaparras picadas, los pepinillos y las finas hierbas.

Salsa al Roquefort

Ingredientes: 2 cucharas soperas de Roquefort, 1/2 taza de nata líquida, 1 taza de champiñones cortados en láminas, Sal y pimienta, Ginebra.

Mezcle la nata y el Roquefort en una masa homogénea. Añada los champiñones. Aliñe. Aderece con la ginebra.

Mayonesa ligera al curry y finas hierbas

Ingredientes: 15 cl de mayonesa, 15 cl de nata líquida, 1 cuchara soperas de salsa de soja, 1/2 cuchara soperas de curry en polvo, 1 ó 2 cucharas soperas de finas hierbas picadas.

Mezclar la mayonesa con la nata líquida e incorporar los otros elementos de la preparación.

LA FONDUE SAVOYARDE DE QUESO

Para 6 personas:

Ingredientes: 400 g de Comté, 400 g de Beaufort, 400 g de Gruyère, 3 dl de vino blanco seco, 1 vaso de aguardiente de cerezas, 1 cuchara de fécula, 1 diente de ajo, Pimienta y nuez moscada, Pan duro a discreción cortado en dados grandes.

Frote el interior de la cazuela con el diente de ajo. Cortar el queso en cubos pequeños o rallarlo. Poner en la cazuela con el vino y hacer que hierva a fuego suave removiendo constantemente con una cuchara de madera. Disolver la fécula con el aguardiente de cerezas y verter esta mezcla en la fondue sin dejar de remover. La fondue debe tener el aspecto de una crema lisa y homogénea. Añadir la pimienta o la nuez moscada.

LA FONDUE BRESSANE

¡El preferida por los niños!

Para 4 personas:

Ingredientes: 600 g de filete de pollo o de pavo, 1 huevo, Sal y pimienta, 1 paquete de pan rallado, 1 L de aceite, Salsas a elegir, Patatas, arroz o patatas fritas.

Corte los filetes de pollo (o de pavo) en trozos regulares, no demasiado grandes.

Vierta el pan rallado en una caja de plástico. Rompa el huevo en un recipiente y aliñelo. Añada un poco de agua o leche y bátalos con el tenedor. Coloque los pedazos de pollo y ponga la carne en el recipiente que contiene el pan rallado. Cierre herméticamente y agite el recipiente para que se rebocen bien todos los pedazos de forma regular. Colocarlos en una bandeja para servir. Caliente el aceite en el cazuela y colóquelo en el calentador central de la mesa. Cada comensal freirá su carne, igual que para la bourguignonne de carne y la aliñará con la salsa de su elección. Sirva las patatas, el arroz blanco o las patatas fritas como acompañamiento.

LA FONDUE DEL MAR

Para 6 personas:

Ingredientes: 600 g de pescado (bacalao, salmón y rodaballo) cortados en dados (guardar las cabezas y las espinas para el caldo), 6 langostinos crudos, 6 vieiras crudas, 1 cebolla, 2 clavos, 1 ramillete de hierbas aromáticas (laurel, perejil, tomillo y apio), 75 cl de vino blanco seco, 2 limones, Sal y pimienta.

Preparación del caldo: en una cacerola poner los restos de pescado en 25 cl de agua, la cebolla, el ramillete de hierbas aromáticas y los clavos. Cocer durante 30 a 40 minutos. Durante este tiempo, preparar el pescado en pedazos y aderezar con el zumo de los limones. Una vez preparado el caldo, pasarlo por un pasapurés sin llevarlo a ebullición. Introducir los dados de pescado en este caldo acompañado de una mayonesa con mostaza y arroz.

LA FONDUE VIGNERONNE DE VINO

Para 4 personas:

Ingredientes: 800 g de filete de lomo cortado en lonchas muy finas, 1 litro de vino tinto ligero, 1 cebolla acompañada de laurel y clavo, 1 zanahoria, 1 puerro pequeño, 1 nabo, 1 apio pequeño, Ajo, cebolla y perejil picados, 4 yemas de huevo para el caldo final (opcional), Arroz blanco.

Separe las verduras y córtelas en trozos bastante grandes.

Prepare las salsas.

Vierta el vino tinto en el cazuela, añada la cebolla picada y las verduras y lleve a ebullición. Deje cocer a fuego suave un cuarto de hora. Lleve la cazuela a la mesa.

Presente la carne en platos y las salsas en recipientes.

Cada comensal prepara su carne en el vino y la aliña a su gusto.

Al final de la comida ponga una yema de huevo en un recipiente para cada comensal. Espolvoree el perejil picado y vierta encima el vino hirviendo. Una cucharada de arroz blanco para terminar y remover bien antes de comer.

LA FONDUE DE CHOCOLATE

Para 6 personas:

Ingredientes: 300 g de chocolate negro, 10 g de mantequilla, 7 cucharadas soperas de nata líquida, 1 pizca de canela, 1 cuchara de café de cáscara de naranja, 3 cucharas soperas de ron, El zumo de un limón, 800 g de frutas (piña, plátanos, naranjas, peras, manzanas...).

Verter el zumo de limón sobre las frutas previamente cortadas en cubos.

Romper el chocolate en pedazos y, después, cocinarlo con la mantequilla y la nata líquida en la cazuela a fuego lento, removiendo con una cuchara de madera, hasta que se vuelva homogéneo. Añadir la canela, las cáscaras de naranja y el ron.

CONDICIONES DE GARANTÍA

Garantía de los aparatos electrodomésticos LAGRANGE

Este aparato está garantizado **2 años**.

Para disponer gratuitamente de 1 año más de garantía, inscribirse en el sitio Internet de **LAGRANGE** (www.lagrange.fr).

La garantía incluye piezas y mano de obra y cubre los defectos de fabricación.

Quedan excluidos de la garantía: los deterioros debidos a una mala utilización o al incumplimiento del modo de empleo y las roturas por caída.

ESTA GARANTÍA SE APLICA SÓLAMENTE A LOS USOS DOMÉSTICOS NUNCA A UNA UTILIZACIÓN PROFESIONAL O SEMIPROFESIONAL.

La garantía legal correspondiente al vendedor no excluye de ningún modo la garantía legal correspondiente al fabricante para fallos o vicios ocultos según los artículos 1641 y 1649 del código civil francés. En caso de avería o funcionamiento defectuoso, diríjase a su vendedor. En caso de fallo técnico dentro de los 8 días siguientes a la compra, los aparatos se cambiarán.

Transcurrido este plazo los reparará el servicio posventa **LAGRANGE**. Para poder aplicar esta garantía, el usuario deberá presentar obligatoriamente una copia de la factura que indicará la fecha de compra del aparato.

Duración de disponibilidad de los recambios

En conformidad con el artículo L 111-2 del código de consumo francés, la disponibilidad de los recambios que prevemos para un producto reparable es de 5 años a partir de su fecha de fabricación. No obstante, esta disponibilidad sólo se garantiza en el país donde se compró el producto.

Gastos de viaje en caso de devolución

Transcurrido el primer año en el que tiene validez la garantía del distribuidor, sólo correrán a su cargo los portes de devolución a la fábrica, la reexpedición correrá a nuestro cargo lo antes posible.

Si tiene otras preguntas sobre nuestros productos, puede ponerse en contacto con nosotros en la siguiente dirección:

LAGRANGE

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

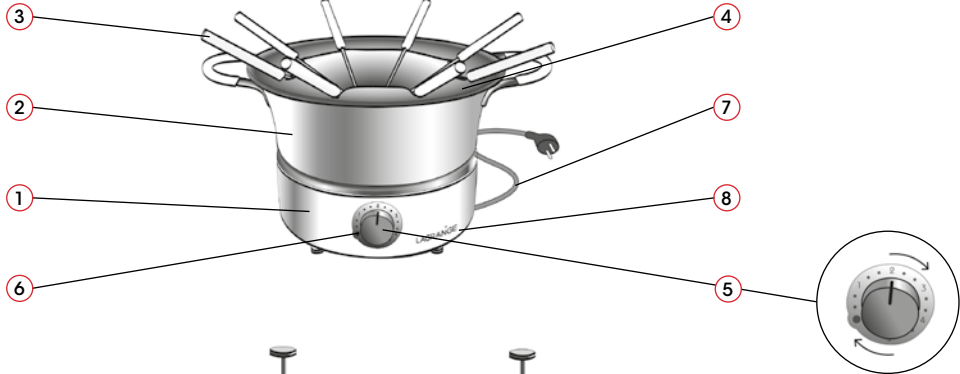
CS 30228

69390 VOURLES

Francia

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

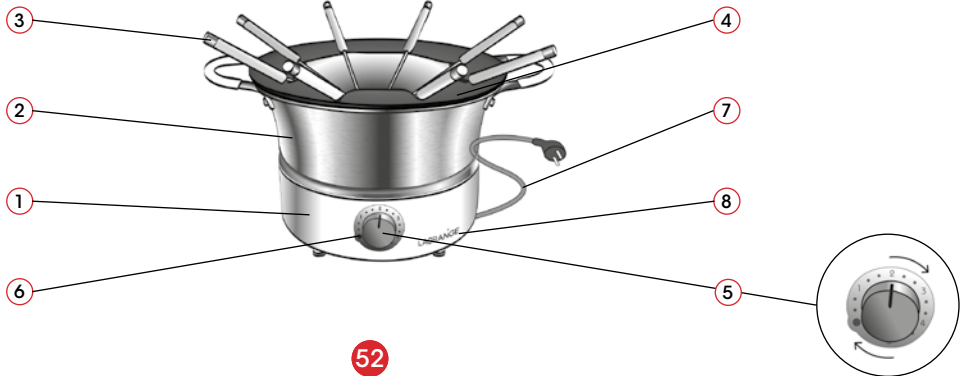
Fondue **Festiv'**



Type 349



Fondue **Elegance**



DESCRIPTION OF THE UNIT

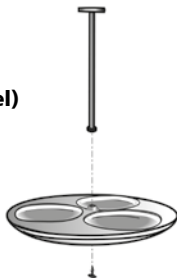
1. Thermoplastic base (ABS)
2. Aluminum fondue pot with ceramic coating
3. 8 fondue forks with plastic handles
4. Fork holder
5. Adjustable thermostat
6. Indicator light
7. Fixed cord
8. Integrated cord storage
9. 2 sets of ramekins **(depending on model)**

Fondue Festiv'

1. Thermoplastic base (ABS)
2. Stainless steel fondue pot
3. 8 fondue forks with wooden handles
4. Stainless steel fork holder
5. Adjustable thermostat
6. Indicator light
7. Fixed cord
8. Integrated cord storage
9. 2 sets of ramekins **(depending on model)**

Élégance Fondue

Assembly of the rod on the ramekin service plate:



SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions carefully and keep them for future reference.

- * This unit is only intended for household uses and must be used in the manner indicated in the instructions.
- * This unit is not intended for people, including children of at least 8 years of age, whose physical, sensorial or mental capacities are reduced, or who do not have the necessary knowledge or experience, unless they are trained in and supervised for the safe use of this unit and are aware of the risks involved. Do not let children play with the unit. Only children over the age of 8 may, with adult supervision, clean and maintain the unit.
- * Keep the unit and the power cord out of reach of children under the age of eight.
- * Make sure that the voltage of the network corresponds to the voltage noted on the name plate of the unit and connect it to a 10/16A socket equipped with a ground connection.

- * It is recommended that you connect the unit to a system that has a differential residual current system with a breaking current not exceeding 30mA.
- * Always unwind the cord completely.
- * If you use an extension cord, always use a model equipped with a ground and with wire of section greater than or equal to 0.75mm².
- * Never leave your unit unsupervised when it is working.
- * Never put the base of your unit into water or any other liquid to clean it or for any other reason. Never put it in the dishwasher.
- * Put your unit on a flat surface in the center of the table and far from inflammable objects.
- * Never put your unit on a hot surface or near a flame.
- * Take all necessary precautions to make sure that no one trips on the cord or extension cord.
- * Never move the unit by pulling on its cord. Make sure that the power cord cannot be accidentally hooked in order to avoid the unit falling. Do not wind the cord around the unit. Do not twist it and make sure that it does not come into contact with the hot parts of the unit.
- * Before any cleaning operations, unplug the unit and let it cool down completely.
- * Make sure that you do not use or store the unit outside when it is raining. We recommend that you never leave your unit in a place that is exposed to bad weather and moisture; store your unit in a dry place.
- * Never use the unit as a back-up heating system.
- * Never leave your unit plugged in when you are not using it.
- * **Do not touch the metallic parts during operation.**
- * Never move the unit when it is hot with its fondue pot in place and filled with oil.
- * Never heat the unit without the fondue pot.
- * Only use the utensils provided with your unit.
- * In the event of problems and after each use, turn off your unit, unplug it and let it cool down.
- * **Never forget that hot oil can cause severe burns.**
- * Never use this unit as a deep fat fryer.
- * People (including children) who are not able to use this unit safely, either because of their physical,

sensorial or mental capacities, or because of their lack of experience or knowledge, must not use this unit without the supervision and instructions of a responsible person.

- * These units are not intended to be operated by means of an exterior timer or by a separate remote control system.
- * Watch children to make sure that they do not play with the unit.

CHARACTERISTICS

COMMON CHARACTERISTICS:

- * Thermoplastic base (ABS)
- * Adjustable thermostat
- * Indicator light
- * Fixed cord
- * Integrated cord storage
- * Non-skid pads
- * 230Volts - 50Hz - 900Watts

FONDUE FESTIV':

- * Aluminum fondue pot with ceramic coating
- * 8 fondue forks with plastic handles
- * Thermoplastic fork holder

FONDUE ELÉGANCE:

- * Stainless steel fondue pot
- * 8 stainless steel fondue forks with wooden handles
- * Stainless steel fork holder

DEPENDING ON MODEL:

- * 2 sets of melamine ramekins

CORD

Examine the power cord carefully before using it. If it is damaged, you must not use the unit. The cord should only be replaced by **LAGRANGE**, its after-sale service department or a qualified person approved by **LAGRANGE** in order to avoid danger for the user. The cord used is a H05RR-F 3G 0.75mm².

This appliance complies with Directives 2014/35/EU, 2014/30/EU, WEEE 2012/19/EU and RoHs 2011/65/EU and with EC Regulation 1935/2004 concerning food contact materials.

ENVIRONMENT

Protection of the environment – DIRECTIVE 2002/96/CE

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

1ST USE

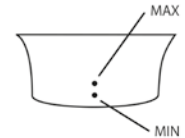
- * When you unwrap your unit, carefully remove all of the packing elements.
- * We advise you to wash certain parts (fondue pot, forks and accessories) before the first use.
- * A new unit can smoke a little bit at the time of its first use. To limit this phenomenon, do the following: heat your unit for 10 minutes 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.
- * Completely unwind the cord.
- * 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).**



* **Practical suggestions:**

- Carefully adjust the settings as a function of the number of dinner guests and their appetites. Do not systematically set it to the highest temperature. It is easier to increase the temperature of the oil bath than to bring it down.
- Avoid using the same oil too often. It deteriorates rapidly. If you want to reuse oil that you used before, filter it through a fine strainer to eliminate the burnt residues that deteriorate it and keep it in the refrigerator, in a hermetic box.

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. Warning: unlike the *Elégance* fondue pot, the *Festiv'* fondue pot is not induction compatible.
- * 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.

UPKEEP

Always unplug your unit and let it cool down completely before cleaning it.

* **Cleaning the Festiv' 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 Elégance 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 Festiv' fondue forks (plastic handles):**

Wash them with hot water and dishwashing liquid, then rinse them. You can also put your forks into the dishwasher.

* **Cleaning the Elégance 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 ramekins:**

You can put your ramekins in the dishwasher.

*** Cleaning of the base:**

Clean with a sponge or a slightly moist cloth.

WARNING:

Never put the body of the unit or the plug into water and never wash them in the dishwasher.

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 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.).

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.

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).

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)

GARANTIE

La référence et le numéro de série se trouvent sur l'appareil.

Référence :

N° série :

Nom de l'utilisateur :

.....

Adresse :

.....

Code postal et ville :

.....

Téléphone :

CACHET DU MAGASIN



LAGRANGE[®]
DEPUIS 1955

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

conso@lagrange.fr
www.lagrange.fr

C133405 V3

