

LAGRANGE

Raclette

8 TRANSPARENCE 009 803

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?
Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>



Les Raclettes
Transparence®

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Betriebsanleitung

Istruzioni per l'uso

Modo de empleo

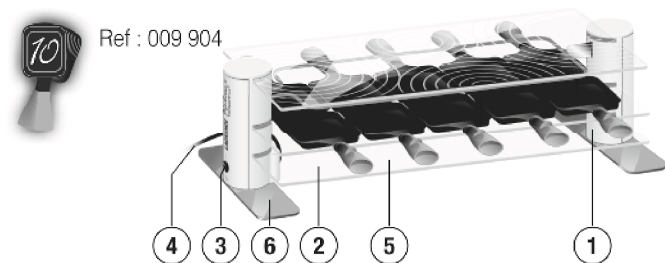
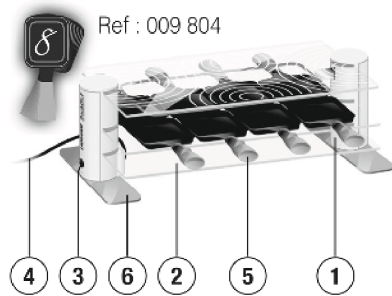
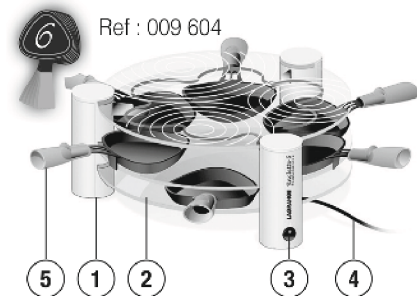
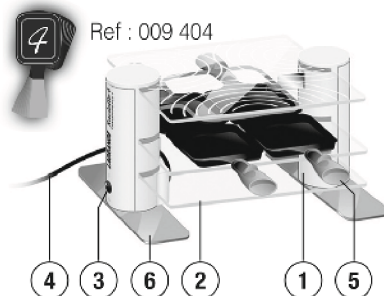
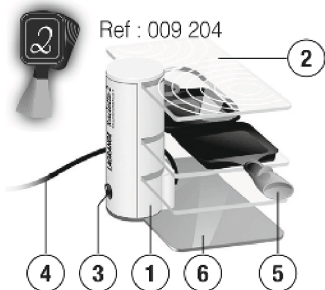
Instruction book

Depuis 1955

LAGRANGE

Innovations & Émotions

Raclette



- 1. Colonnes en thermodurcissable**
Kolom in thermohard plastic
Ständer aus Thermoplast
- 2. 3 plateaux fixes en verre**
3 vaste schotels in glas
3 feste Glasplatten
- 3. Bouton marche/arrêt avec voyant lumineux**
AAN/UIT-knop met controlelampje
Ein/Aus-Schalter mit Lampe
- 4. Cordon fixe**
Vast snoer
Fest angeschlossene Geräteschnur
- 5. Poêlons à raclette avec revêtement antiadhésif**
Raclettepannetjes met antiaanbaklaag
Raclette-Pfännchen mit Antihaftbeschichtung
- 6. Socle en acier peint (selon modèles)**
Basis in geverfd staal (volgens model)
Ständer aus lackiertem Stahl (je nach Modell)

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

Toujours dérouler complètement le cordon.

Raccordez la prise du cordon à une prise 10/16 A équipée d'un contact de terre.

Si vous devez utiliser une rallonge, utilisez impérativement un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 0.75mm².

Prenez toutes les précautions nécessaires pour éviter qu'une personne ne se prenne les pieds dans le câble ou sa rallonge. Il est recommandé de raccorder l'appareil à une installation comportant un dispositif à courant différentiel résiduel ayant un courant de déclenchement n'excédant pas 30mA.

Avant toute opération de nettoyage, débranchez et laissez refroidir l'appareil complètement.

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.

Pour votre sécurité, nous vous recommandons de ne jamais laisser votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.

Ne jamais utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.

Ne laissez pas votre appareil branché sans l'utiliser.

Ne touchez pas les parties métalliques ou les plateaux en verre en cours de fonctionnement car ils sont chauds.

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 un système de commande à distance séparé.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

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, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, 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.

Colonnes en thermodurcissable

3 plateaux fixes en verre

Bouton marche/arrêt avec voyant lumineux

Cordon fixe

Modèle Raclette 10 Transparence® – REF 009904

10 poêlons à raclette avec revêtement antiadhésif

Socle en acier peint

Puissance : 1400 Watts 230V 50Hz

Modèle Raclette 8 Transparence® – REF 009804

8 poêlons à raclette avec revêtement antiadhésif

Socle en acier peint

Puissance : 900 Watts 230V 50Hz

Modèle Raclette 6 Transparence® – REF 009604

6 poêlons à raclette avec revêtement antiadhésif

Puissance : 850 Watts 230V 50Hz

Modèle Raclette 4 Transparence® – REF 009404

4 poêlons à raclette avec revêtement antiadhésif

Socle en acier peint

Puissance : 600 Watts 230V 50Hz

Modèle Raclette 2 Transparence® – REF 009204

2 poêlons à raclette avec revêtement antiadhésif

Socle en acier peint

Puissance : 350 Watts 230V 50Hz

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 agréée ou qualifiée par **LAGRANGE** et ce afin d'éviter un danger pour l'utilisateur.

Cet appareil est conforme aux Directives 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE et au règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

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 jetée 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.

En déballant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage et l'étiquette collée sur le plateau en verre.

Nous vous conseillons un nettoyage des poêlons avant la première utilisation.

Un appareil neuf peut fumer légèrement lors de la première utilisation.

Placez votre appareil sur une surface plane.

Déroulez complètement le cordon.

Branchez votre appareil, basculez l'interrupteur, le voyant s'allume.

Faites préchauffer 15 minutes sans mettre les poêlons dans l'appareil.

Placez le fromage dans les poêlons à Raclette.

Placez les poêlons dans l'appareil et assurez vous que le fromage ne soit pas trop épais afin qu'il ne vienne pas en contact avec la résistance.

Retirez* et dégustez lorsque le fromage est à votre convenance.

Remarque : Il est tout à fait normal que le niveau de chauffe ne soit pas homogène sur toute la surface de l'appareil.

Lorsque vous avez terminé ou que vous souhaitez faire une pause au cours du repas, vous pouvez poser vos poêlons sur l'étage inférieur en verre trempé. Si vous utilisez la fonction « maintien au chaud », il est normal que le fromage se fige légèrement. Si vous souhaitez un fromage plus coulant, il est conseillé de remettre le poêlon sur l'étage supérieur quelques minutes.

**Attention, la poignée des poêlons à raclette peut être très chaude à cause du rayonnement des résistances. Pour votre confort, la zone de préhension doit se situer uniquement sur la partie translucide.*

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

Votre appareil comporte des plateaux en verre et nécessite donc une attention particulière lors de l'entretien.

Plateaux en verre et résistance : nettoyez avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

Attention : n'utilisez pas d'éponge abrasive ni de grattoir métallique au risque de rayer le verre.

Attention : les plateaux en verre sont fixes, ne tentez pas de les retirer.

Commencez par nettoyer le dessus des plateaux en verre puis retournez délicatement l'appareil pour nettoyer le dessous des plateaux en verre.

Attention, la résistance est fixe. Contournez-la pour nettoyer les plateaux en verre.

Laissez agir 2-3 minutes. Avant évaporation complète de l'eau, séchez avec du papier essuie-tout.

Séchez bien la résistance

Conseil : pour les taches récalcitrantes et un dégraissage plus efficace, vous pouvez utiliser du nettoyant pour vitre.

Poêlons : nettoyez-les avec une éponge non abrasive, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Rincez. Ne frottez pas les poêlons avec des objets métalliques ou des produits abrasifs (risque de détérioration du revêtement antiadhésif).

Remarque: vous pouvez faire tremper les poêlons ou les mettre au lave-vaisselle.

Colonnes et socles en métal (selon modèles) : nettoyez uniquement avec une éponge douce humide **non abrasive**. Séchez avec un chiffon sec.

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

Votre appareil est garanti 2 ans.

Pour bénéficier gratuitement d'une année supplémentaire de garantie, inscrivez-vous sur le site Internet **LAGRANGE** (www.lagrange.fr).

La garantie s'entend pièces et main d'oeuvre 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, EN AUCUN CAS AUX UTILISATIONS PROFESSIONNELLES.

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le Constructeur pour défauts ou vices de fabrication selon les articles 1641 et suivants 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**.

Garnissez les poêlons d'une ou plusieurs tranches de fromage d'Abondance. Laissez fondre jusqu'à ce qu'une légère croûte dorée se forme à la surface. Accompagnez de charcuterie, pomme de terre en robe des champs, salade verte...

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

Pour 6 personnes

Ingrédients : 1,2 kg de fromage à raclette coupé en fines tranches ; 12 pommes de terre ; charcuterie au choix (jambon cuit, jambon cru, jambon fumé, viande séchée, viande des grisons coupée en fines lamelles, saucisson...) ; accompagnements divers (petits oignons blancs au vinaigre, cornichons).

Garnissez les poêlons d'une ou plusieurs tranches de fromage à raclette. Laissez fondre jusqu'à ce qu'une légère croûte dorée se forme à la surface. Accompagnez de charcuterie, pomme de terre en robe des champs, salade verte, petits oignons blancs, cornichons, champignons, une touche de poivre blanc moulu sur le fromage, des lamelles de tomates, d'aubergines etc....

Pour 6 personnes

Ingrédients : 1,2 kg de fromage d'Abondance coupé en tranches d'environ ½ centimètre ; 12 pommes de terre ; charcuterie au choix (jambon cuit, jambon cru, jambon fumé, viande séchée, viande des grisons coupée en fines lamelles, saucisson...) ; accompagnements divers (petits oignons blancs au vinaigre, cornichons).

Pour 6 personnes

Ingrédients : 1,5 kg de pommes de terre ; 1 oignon ; 1 kg de Tome fraîche de Cantal coupée en fines tranches.

Dans une poêle à part, faites revenir les pommes de terre coupées en cubes ou en fines tranches avec l'oignon émincé dans un peu de margarine ; faites cuire pendant 20 minutes environ. Salez et poivrez.

Garnissez les poêlons à raclette de la préparation, recouvrez avec une ou plusieurs tranches de Cantal. Faites dorer jusqu'à ce qu'une légère croûte dorée se forme à la surface. Accompagnez de salade verte.

L'astuce du chef : la Truffade au Roquefort permet d'obtenir d'excellents résultats alors pourquoi ne pas proposer du Roquefort et du Cantal à vos convives. Ils n'auront plus qu'à choisir !

Pour 6 personnes

Ingrédients : 1,2 kg de fromage à raclette coupé en fines tranches ; 12 pommes de terre ; 250 g de fromage de chèvre coupé en fines lamelles (2 petits fromages) ; olives noires ; thym.
Faites cuire les pommes de terre en robe des champs. Garnissez les poêlons d'une tranche de fromage de chèvre et d'une tranche de fromage à raclette. Laissez fondre jusqu'à ce qu'une légère croûte dorée se forme à la surface. Faites glisser dans votre assiette et saupoudrez légèrement de thym. Dégustez avec quelques olives noires et les pommes de terre.

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

Pour 6 personnes

Ingrédients : 800 g de Comté ; 30 grosses moules ; 30 huîtres ; 30 grosses crevettes roses cuites ; 8 noix de St Jacques cuites ; 1 barquette de tomates cerises ; 8 ciboules ; 3 brins de thym ; sel ; poivre.
Coupez le fromage en lamelles et disposez-les sur un plat. Lavez les tomates cerises et les ciboules et coupez-les en deux. Décortiquez les crevettes. Décoquillez les huitres et les moules. Coupez les noix de St Jacques en deux.
Mettez les fruits de mer sur un plat et ajoutez les tomates et les ciboules. Parsemez de thym et poivrez. Amenez sur la table avec le fromage et du sel.
Mettez les fruits de mer et les tomates/ciboules dans les poêlons. Recouvrir d'une tranche de Comté. Faites fondre et gratiner selon votre goût.

Pour 6 personnes

Ingrédients : 1,2 kg de fromage à raclette ; charcuterie variée (viande des grisons, jambon cru ou cuit, saucisson...) ; salade verte ; œufs de caille ; petits lardons fumés.
Faites cuire les pommes de terre à la vapeur ou à l'eau sans enlever la peau. Faites fondre le fromage dans les poêlons accompagné des pommes de terre en y incorporant éventuellement les petits lardons fumés.

Variez vos accompagnements en fonction des saisons :

Printemps : pointes d'asperge, tomates cerises, carottes, navets, pomme de terre...

Été : céleri branche, poivrons grillés, feuilles de basilic, morceaux d'ananas, courgettes, chou-fleur...

Automne : mini épis de maïs, noix, noisettes, grains de raisins, morceaux de châtaigne, cœur d'artichaut, lard fumé et petits oignons...

Hiver : boulettes de viandes hachées, morceaux de veau rôtis ou d'andouille...

Pour 6 personnes

Ingrédients : 6 crottins de chèvre ; 300 g de Comté ; 300 g de Gouda ; 1 magret de canard séché ; 4 tranches de poitrine fumée ; 1 grappe de raisin ; 8 morilles ; 4 cuillères à soupe de pignons ; 4 cuillères à soupe de raisins secs ; 4 cuillères à soupe de cerneaux de noix ; 2 cuillères à soupe d'huile d'olive ; sel ; poivre.
Tranchez la poitrine fumée et le magret. Disposez-les sur un plat puis arrosez d'une cuillère d'huile.

Disposez les fruits secs, les grains de raisin (préalablement lavés) et les morilles sur un plat. Coupez les crottins en deux, huilez-les. Coupez le Gouda et le Comté en lamelles.

Disposez-les sur un plat de service.

Proposez tous les ingrédients sur la table et chaque convive fera fondre les fromages dans les poêlons en incorporant les garnitures de son choix.

Pour 6 personnes

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

Pelez et émincez les oignons. Ébouillantez-les 10 minutes dans de l'eau salée.

Egouttez, poivrez et réservez. Coupez le fromage en lamelles et le jambon en lanières. Servez sur un plat avec les oignons et le thym.

Étalez un peu d'oignon et de jambon dans les poêlons.

Parsemez de thym et recouvrez de fromage avant de mettre le tout à fondre et gratiner.

Accompagnez éventuellement d'une salade aux noix.

Pour 6 personnes

Ingrédients : 1,2 kg de fromage à raclette coupé en fines tranches ; 12 pommes de terre ; 500 grammes de grosses crevettes roses ; 6 grandes tranches de saumon fumé ; 1 citron. Faites cuire les pommes de terre à la vapeur ou à l'eau sans enlever la peau. Faites fondre le fromage dans les poêlons.

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

Pour 6 personnes

Ingrédients : 1,2 kg de fromage à raclette coupé en fines tranches ; 10 pommes « Reinettes » ou « Canada ».

Découpez en rondelles les pommes auxquelles vous ôterez la partie centrale contenant les pépins. Faites-les ensuite dorer dans une poêle avec un peu de matière grasse. Disposez 2 à 3 rondelles de pommes dans les poêlons puis ajouter une tranche de fromage. Laissez fondre. Vous pouvez saupoudrer d'un peu de cannelle.

Dégustez...

17 Chemin de la Plaine
ZA les Plattes
BP 75
69390 VOURLES
France
www.lagrange.fr
conso@lagrange.fr