



MARQUE: LAGRANGE
REFERENCE: 349203 FONDUE FESTIV'
CODIC: 4625692

NOTICE



Convivialité



LAGRANGE[®]
DEPUIS 1955

FR

NED

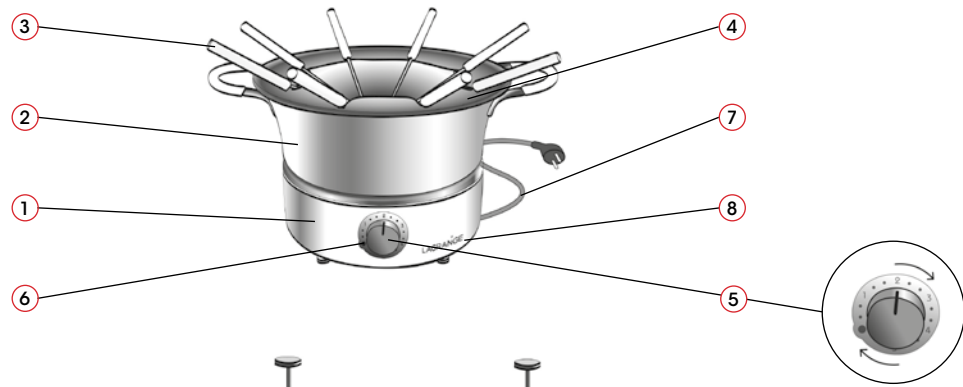
DEU

ITA

ESP

ENG

Fondue **Festiv'**

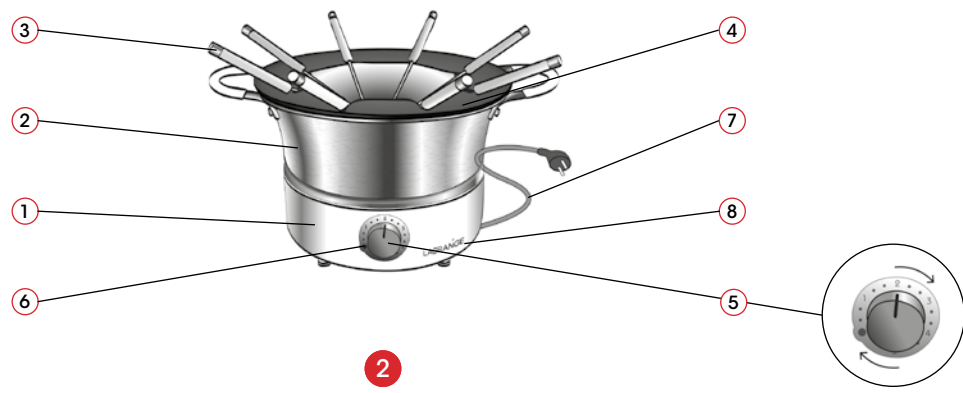


Type 349



9

Fondue **Elegance**



2

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 :



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

1^{ÈRE} UTILISATION

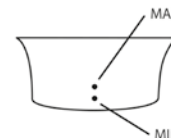
- * En déballant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage.
- * Nous vous conseillons de nettoyer certains éléments (caquelon à fondue, fourchettes et accessoires) avant la première utilisation.
- * Un appareil neuf peut fumer légèrement lors de la première utilisation. 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

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

