

Les Raclettes
TRANSPARENCE®

Mode d'emploi

Gebraiksaanwijzing

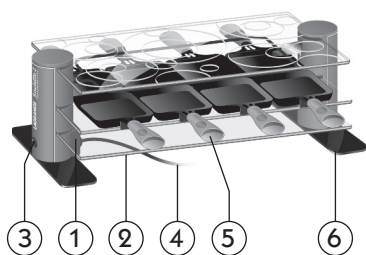
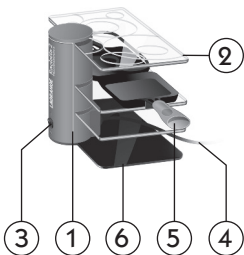
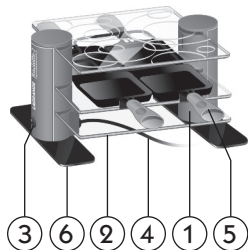
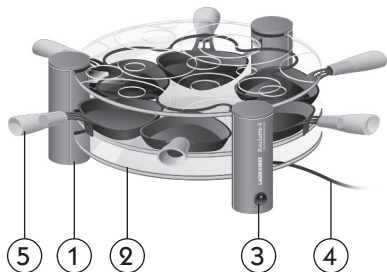
Betriebsanleitung

Istruzioni per l'uso

Modo de empleo

Instruction book

LAGRANGE



- DESCRIPTION DE L'APPAREIL - Beschrijving van het apparaat Gerätebeschreibung

- 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**
Racletpannetjes met antiaanbaklaag
Raclette-Pfännchen mit Antihafbeschichtung
- 6. Socle en acier peint (selon modèles)**
Basis in geverfd staal (volgens model)
Ständer aus lackiertem Stahl (je nach Modell)

Caractéristiques techniques

Caractéristiques communes :

- Colonnes en thermodurcissable
- 3 plateaux fixes en verre
- Bouton marche/arrêt avec voyant lumineux
- Cordon fixe

Caractéristiques spécifiques :

Modèle Raclette Transparence® 8 – REF 009801

- 8 poêlons à raclette avec revêtement antiadhésif
- Socle en acier peint
- Puissance: 900 Watts 230V 50Hz

Modèle Raclette Transparence® 6 – REF 009601

- 6 poêlons à raclette avec revêtement antiadhésif
- Puissance: 850 Watts 230V 50Hz

Modèle Raclette Transparence® 4 – REF 009401

- 4 poêlons à raclette avec revêtement antiadhésif
- Socle en acier peint
- Puissance: 600 Watts 230V 50Hz

Modèle Raclette Transparence® 2 – REF 009201

- 2 poêlons à raclette avec revêtement antiadhésif
- Socle en acier peint
- Puissance: 350 Watts 230V 50Hz

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 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.

Avant d'utiliser l'appareil_____

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

Mise en service et utilisation_____

1- Première utilisation

• 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.

2- Mise en route

- 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'étagé 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'étagé supérieur quelques minutes.

•Vous pouvez placer sur le plateau supérieur un plat résistant à la chaleur avec un peu d'eau, les pommes de terre ou d'autres aliments afin de les maintenir au chaud.

**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.*

Entretien

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.

Conditions générales de garantie

Votre appareil est garanti 2 ans.

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

La garantie s'entend pièces et main d'œuvre et couvre les défauts de fabrication.

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

CETTE GARANTIE S'APPLIQUE AUX UTILISATIONS DOMESTIQUES, 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*.

Recettes

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

LA RACLETTE

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...Servez un vin blanc sec de Savoie (Apremont, Abymes, Chignin ou Roussette).

LE BERTHOUD

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).