

Wok et Fondues

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Betriebsanleitung

Istruzioni per l'uso

Modo de empleo

Instruction book

LAGRANGE

SOMMAIRE

Caractéristiques techniques	P.4
Avant d'utiliser l'appareil	P.5
Mise en service et utilisation	P.6
Entretien	P.7
Conseils pratiques	P.8
Conditions générales de garantie	P.8
Recettes	P.8

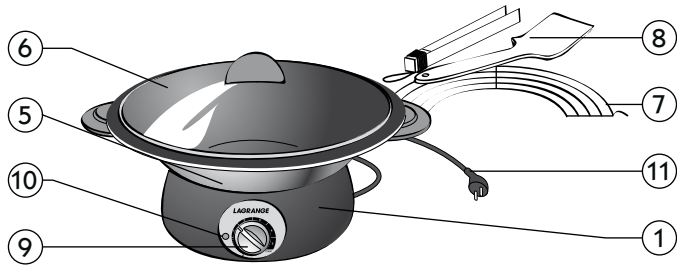
Technische kenmerken	P.20
Alvorens het apparaat te gebruiken	P.21
Indienststelling en gebruik	P.21
Onderhoud	P.22
Praktische raadgevingen	P.23
Algemene waarborgvoorwaarden	P.23
Recepten	P.24

Technische Daten	P.28
Vor Benutzung des Geräts	P.29
Inbetriebnahme und Benutzung	P.29
Wartung	P.30
Praktische Tips	P.31
Allgemeine Garantiebedingungen	P.31
Rezepte	P.32

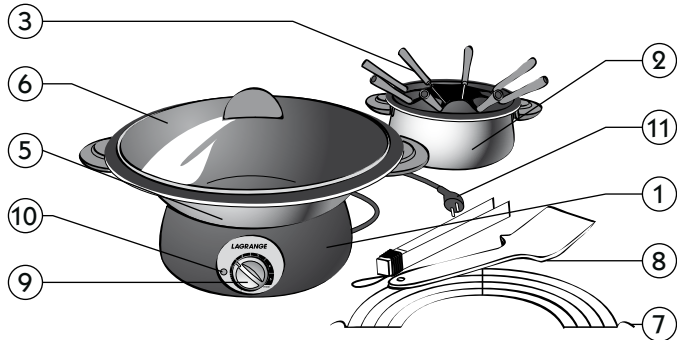
Caratteristiche tecniche	P.38
Prima d'utilizzare l'apparecchio	P.39
Messa in funzione e utilizzo	P.39
Manutenzione	P.40
Consigli pratici	P.41
Condizioni generali di garanzia	P.41
Ricette	P.42

Características técnicas	P.46
Antes de utilizar el aparato	P.47
Puesta en funcionamiento y utilización	P.47
Mantenimiento	P.48
Consejos prácticos	P.49
Condiciones generales de garantía	P.49
Recetas	P.50

Technical Specifications	P.54
Before Operating Appliance	P.55
Operation and Use	P.55
Maintenance	P.56
Suggestions	P.57
Statement of Warranty	P.57
Recipes	P.58



Wok classic
Ref: 349 005



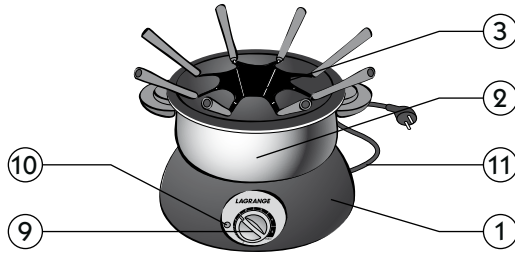
Wok & Fondue classic
Ref: 349 006

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

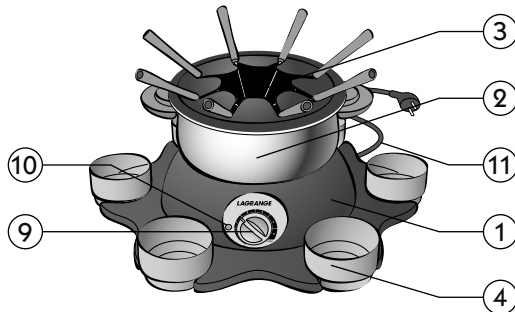
1. **Socle en thermoplastique** - Thermoplastische sokkel - Sockel aus Thermoplast
2. **Caquelon à fondue en aluminium avec anti-adhésif**
- Caquelon voor fondue in aluminium met binnenbekleding voorzien van antiaanbaklaag - Fonduetopf aus Aluminium mit Antihaft-Innenbeschichtung
3. **8 fourchettes à fondues et support fourchettes**
- 8 fonduevorkjes en vorkenhouder - 8 Fonduegabeln und Gabelständer
5. **Cuve du wok en aluminium avec anti-adhésif** - Wokpan in aluminium met binnenbekleding voorzien van antiaanbaklaag - Wokpfanne aus Aluminium mit Antihaft-Innenbeschichtung
6. **Couvercle en verre** - Deksel in glas - Glasdeckel
7. **Grille garde au chaud** - Rooster voor het warm houden - Warmhalterost
8. **Spatule et pince-aliments** - Spatel en tang voor voedingsmiddelen - Spachtel und Greifer
9. **Thermostat réglable** - Regelbare thermostaat - Verstellbarer Thermostat
10. **Voyant lumineux** - Controlelampje - Kontrolllampe
11. **Cordon fixe** - Vast snoer - Feste Geräteschnur

- DESCRIPTION DE L'APPAREIL -

Beschrijving van het apparaat - Gerätebeschreibung



Fondue classic
Ref: 349 001



Fondue Deluxe
Ref: 349 002

1. **Socle en thermoplastique** - Thermoplastische sokkel - Sockel aus Thermoplast
2. **Caquelon à fondue en aluminium avec anti-adhésif** - Caquelon voor fondue in aluminium met binnenbekleding voorzien van antiaanbaklaag - Fonduetopf aus Aluminium mit Antihaft-Innenbeschichtung
3. **8 fourchettes à fondues et support fourchettes** - 8 fonduevorkjes en vorkenhouder - 8 Fonduegabeln und Gabelständer
4. **Plateau tournant avec six bols à sauce amovibles** - Draaibare plaat met zes afneembare sauskommen - Drehplatte mit sechs herausnehmbaren Soßenschalen
9. **Thermostat réglable** - Regelbare thermostaat - Verstellbarer Thermostat
10. **Voyant lumineux** - Controlelampje - Kontrolllampe
11. **Cordon fixe** - Vast snoer - Feste Geräteschnur

Caractéristiques techniques

Caractéristiques communes

- Socle en thermoplastique
- Corps de chauffe en aluminium
- Thermostat réglable
- Voyant lumineux
- Cordon fixe
- Clip bloque-cordon
- Range-cordon sous le socle
- 230 Volts - 50 Hz - 900 Watts.

Wok & Fondue Classic REF 349 006

Cuve du wok en aluminium avec revêtement intérieur anti-adhésif

Couvercle en verre

Caquelon à fondue en aluminium avec revêtement intérieur anti-adhésif

Grille garde au chaud

Spatule et pince-aliments

8 fourchettes à fondues

Support fourchettes en thermoplastique

Wok Classic REF 349 005

Cuve du wok en aluminium avec revêtement intérieur anti-adhésif

Couvercle en verre

Grille garde au chaud

Spatule et pince-aliments

Fondue Deluxe REF 349 002

Caquelon à fondue en aluminium avec revêtement intérieur anti-adhésif

Plateau tournant avec six bols à sauce amovibles

8 fourchettes à fondues

Support fourchettes en thermoplastique

Fondue Classic REF 349 001

Caquelon à fondue en aluminium avec revêtement intérieur anti-adhésif

8 fourchettes à fondues

Support fourchettes en thermoplastique

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 le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée et agréée par le fabricant afin d'éviter un danger pour l'utilisateur. Le cordon utilisé est un H05VV-F 3 x 0.75mm².

Cet appareil est conforme aux Directives 73/23/CEE, 89/336/CEE, 93/68/CEE.

Protection de l'environnement - DIRECTIVE 2002/96/CE DEEE

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.

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.
- Placer votre appareil sur une surface plane au centre de la table et loin d'objets facilement inflammables.
- Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme.
- Raccorder la prise du cordon à une prise 10/16 A équipée d'un contact de terre.
- En cas d'utilisation d'une rallonge, utiliser impérativement un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 0.75mm².
- Prendre toutes les précautions nécessaires pour éviter

qu'une personne ne se prenne les pieds dans le câble ou sa rallonge.

- Tenir l'appareil hors de portée des enfants.
- 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.
- Ne jamais plonger la base chauffante dans l'eau.
- Avant toute opération de nettoyage, débrancher et laisser refroidir l'appareil complètement.
- Pour votre sécurité, il est recommandé 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 pas laisser votre appareil branché sans l'utiliser.
- **Ne pas toucher la plaque chauffante ou les ustensiles en cours de fonctionnement, car ils sont chauds.**
- Ne jamais déplacer l'appareil à chaud avec son caquelon en place et rempli d'huile.
- Ne jamais faire chauffer votre appareil sans ustensile (cuve du wok ou caquelon à fondues) ou avec un ustensile vide.
- 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.
- Ne jamais utiliser cet appareil comme friteuse.

Pour votre sécurité, nous avons équipé cet appareil d'un bloque-cordon. Utilisez-le. **N'oubliez jamais que l'huile chaude peut provoquer des brûlures graves !!!**

Mise en service et utilisation

1- Première utilisation

- En déballant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage.
- Nous vous conseillons un nettoyage des éléments (caquelon à fondue, cuve du wok, 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.

2- Mise en route

- Placez votre appareil sur une surface plane au centre de la table.
- Déroulez complètement le cordon.
- Pour votre sécurité, utilisez le bloque-cordon livré avec l'appareil. Pour cela, enroulez le cordon ou une éventuelle rallonge autour d'un pied de table et fixez-le avec le bloque-cordon (voir image 1). Si par mégarde, un convive se prend les pieds dans le cordon ou la rallonge, il n'entraînera pas l'appareil.
- Branchez le cordon sur une prise secteur.



Image 1

A- Fondue bourguignonne

- Versez précautionneusement 1 litre d'huile dans le caquelon. Veillez à ce que le niveau d'huile reste toujours entre les deux traits repérés par les flèches à l'intérieur du caquelon (voir image 2).



Image 2

- Installez le porte-fourchettes sur le caquelon.
- Tournez le bouton de réglage du thermostat sur la position maxi.
- Il faut environ 30 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.

B- Fondue savoyarde

- Nous recommandons pour un gain de temps, une plus grande facilité et une plus grande sécurité de préparer la fondue dans votre cuisine, sur votre foyer de cuisson habituel.
- Dès que votre fondue est prête, installez le caquelon sur la base chauffante.
En cours de cuisson, ajustez le réglage de température en fonction de la quantité de fromage dans le caquelon.

NB : si vous n'avez pas d'autres sources de chaleur, vous pouvez toutefois utiliser votre appareil pour la préparation de la fondue savoyarde.

C- Wok

- Mettez en place le wok sur l'appareil
- Versez un peu d'huile dans le wok
- Tournez le bouton de réglage du thermostat sur la position maxi.
- Faites préchauffer 5 minutes

- Commencez à cuisiner

D-Utilisation du plateau tournant (Modèle Ref 349 002 uniquement)

- Mettez le plateau tournant sur une surface plane au centre de la table.
- Déroulez complètement le cordon.
- Passez le cordon électrique de la base par le centre du plateau et le faites-le passer sous le bord. (voir image 3)
- Mettez la base au centre du plateau.
- Mettez les bols en place avec les sauces.
- Utilisez le bloque-cordon comme indiqué précédemment.
- Branchez le cordon sur une prise secteur.



Image 3

NB : pour les fondues au fromage (ex : Savoyarde), il est possible de mettre les morceaux de pain dans les bols du plateau tournant. (Modèle Ref 349002 uniquement)

Entretien

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

* **Nettoyage du caquelon à fondue et de la cuve du wok** : nettoyer l'intérieur et l'extérieur avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Bien rincer.

N.B. : vous pouvez mettre de l'eau chaude et du liquide vaisselle à l'intérieur du caquelon à fondue ou à l'intérieur de

la cuve du wok et laisser tremper pour enlever un maximum de résidus (notamment pour les fondues au fromage).

Essuyer les poignées avec une éponge légèrement humide ou un chiffon légèrement humide sans détergent.

Ne pas les faire tremper et ne pas les mettre au lave-vaisselle, car cela pourrait endommager les poignées en bois.

* **Nettoyage du couvercle du wok** : le nettoyer avec un peu d'eau chaude et du liquide vaisselle. Rincer. **Ne pas le faire tremper et ne pas le mettre au lave-vaisselle**, car cela pourrait endommager le bouton en bois.

* **Nettoyage des bols et du plateau tournant (Modèle Fondue Deluxe REF 349 002)** : les laver avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Bien les rincer. Il est possible de passer les bols au lave-vaisselle. **Ne pas mettre le plateau tournant au lave-vaisselle.**

N.B. : **Ne pas faire tremper complètement les ustensiles et ne pas les mettre au lave-vaisselle**, car cela peut endommager les poignées en bois.

• **Nettoyage des fourchettes, support-fourchettes et des accessoires** : les nettoyer avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, puis les rincer.

• **Nettoyage de la base** : passer un coup d'éponge ou avec un chiffon légèrement humide.

Attention de ne pas faire couler de l'eau sur les parties électriques. Ne jamais tremper la base électrique dans l'eau.

Conseils pratiques

Réglage de la température :

Ajuster soigneusement le réglage en fonction du nombre de convives et de leur appétit.

Ne pas régler systématiquement votre appareil à fond. Il est plus facile de remonter la température du bain d'huile que de la faire descendre.

Huile :

Eviter d'utiliser la même huile trop souvent. Celle-ci se dégrade rapidement.

Ne pas mettre d'eau dans le bain d'huile (risques de projections d'huile).

Conditions générales de garantie

La garantie couvre tout défaut de fabrication ou vice de matière.

Elle ne couvre pas :

- Les bris de l'appareil par chute ou choc.
- Les détériorations provoquées par un emploi anormal de l'appareil ou les erreurs de branchement.

Cet appareil est garanti **2 ans** (pièces et main d'œuvre).

Aucun appareil utilisé (même une seule fois) ne sera échangé, mais remis en parfait état de fonctionnement.

Port : pendant la période de garantie, vous n'aurez à supporter que les frais de port retour en usine, la réexpédition sera faite à nos frais dans les meilleurs délais.

Nous précisons que la garantie sera dénoncée et non valable en cas de mauvaise utilisation.

Usage professionnel ou semi-professionnel : cet appareil n'est pas conçu pour un tel usage. Aucune garantie ne sera accordée.

Recettes FONDUES

(Modèle REF 349 006 Wok & Fondue Classic – Modèle Fondue Deluxe REF 349 002 – Modèle Fondue Classic REF 349 001)

LA FONDUE BOURGUIGNONNE (casserole à fondue)

Comptez, par personne, 150 gr à 200 gr de viande de bœuf (filet, faux-filet ou rumsteak dégraissé) coupée en cubes de 2 cm.

1/2 l d'huile que vous pourrez aromatiser 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.

N.B : pour le modèle Fondue Deluxe REF 349 002, vous pouvez utiliser le plateau tournant en mettant vos sauces dans les six bols à sauces livrés avec l'appareil.

Sauce Diable

Éléments de base : 1/4 de litre de vin blanc ; 2 échalotes ; 1 cuillerée à café de ketchup ; 1 cuillerée 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

Éléments de base : 1 œuf ; 1 cuillerée à café de moutarde ; 1 dl d'huile ; 1 cuillerée à soupe de vinaigre ; 1 oignon ; cornichons ; câpres ; fines herbes ; sel et poivre.

Cuisez l'œuf 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 cuillerées à soupe de câpres hachées, autant de cornichons et de fines herbes.

Sauce ravigote pimentée

Éléments de base : 2 cuillerées à soupe de vinaigre ; 6 cuillerées d'huile ; 1 petit morceau de piment rouge (ou de piment en poudre) ; sel ; poivre à volonté ; câpres et fines herbes ; 2 échalotes.

Faites une sauce « du genre vinaigrette » avec huile, vinaigre, sel, poivre. Ajoutez les échalotes hachées, un petit morceau de piment rouge très finement haché ou une pincée de piment en poudre. A volonté, câpres et fines herbes hachées.

Sauce au Roquefort

Éléments de base : 2 cuillerées à soupe de Roquefort ; 1/2 tasse de crème fraîche ; 1 tasse de champignons de Paris débités en lamelles et citronnés ; du sel ; du poivre ; une cuillerée à soupe de cerfeuil haché ; du gin.

Malaxez la crème fraîche et le Roquefort en une masse homogène. Ajoutez les champignons. Assaisonnez. Parfumez avec le gin. Saupoudrez de cerfeuil.

Sauce aigre-douce aux tomates

Éléments de base : 1/2 bouteille de ketchup ; 1 oignon finement haché ; le jus d'un demi-citron ; 1 cuillerée à café de paprika ; 1 cuillerée à café de sauce anglaise ; 1 cuillerée à café de sucre ; 1 cuillerée à café de curry ; 1 bol de mayonnaise bien ferme ; 1 cuillerée à soupe de gelée de groseilles.

Mélangez les divers ingrédients avant d'ajouter le ketchup et le jus de citron. Mélangez à nouveau.

Sauce aux olives

Éléments de base : 1 tasse d'olives fourrées au paprika ; 1 poivron vert ; 1/2 verre de vin blanc sec ; 1 verre de cherry sec ; 1 cuillerée à soupe de vinaigre ; 1 cuillerée de jus de citron ; 3 cuillerées à soupe d'huile ; 1 cuillerée à café de persil haché ; du poivre et du sel.

Divisez le poivron en longueur, ôtez les pépins, débitez la chair en fines lanières. Hachez les olives. Mélangez les ingrédients liquides plus le sucre. Quand celui-ci est fondu, complétez avec le poivron, les olives et assaisonnez. Mélangez bien.

LA FONDUE SAVOYARDE

Éléments de base pour 6 personnes : 400 gr de Comté ; 400 gr d'Emmentaler ; 400 gr de Gruyère ; 3 dl de vin blanc sec ; 1 verre de kirsch ; 1 cuillerée de fécule ; 1 gousse d'ail ; un peu de poivre ou de 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 CHINOISE

Éléments de base : 150 à 200 gr de viande blanche par convive (poulet, veau ou porc) coupée en petits morceaux ; 1/2 l de bouillon de poulet agrémenté de Xérès.

Plongez les morceaux de viande dans le bouillon et procédez comme pour la fondue bourguignonne. En accompagnement, soja ou autres sauces chinoises ainsi que riz arrosé de bouillon.

LA FONDUE VIGNERONNE

Éléments de base : pour 4 personnes : 800 g de filet de rumsteack 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'œuf pour le bouillon final (facultatif) ; riz blanc.

* variante pour le bouillon : 1/2 litre de vin blanc et 1/2 litre de vin rouge avec un bouillon de bœuf.

Parer les légumes et coupez-les en morceaux assez gros. Préparez les sauces.

Verser le vin rouge dans le caquelon, ajoutez-y l'oignon piqué et les légumes et porter 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 ravers. Chaque convive cuit sa viande dans le vin et l'assaisonne à son goût.

A la fin du repas, pour chaque convive, mettez un jaune d'œuf dans un bol. Parsemez de persil haché et versez dessus du vin bouillant. Une cuillerée de riz blanc pour terminer et remuez bien avant de manger.

LA FONDUE BRESSANE

La préférée des enfants !

Éléments de base pour 4 personnes : 600 g de filet de poulet ou de dinde ; 1 œuf ; sel et poivre du moulin, condiments en poudre ; 1 paquet de chapelure ; 1l d'huile ou 1 bloc de graisse de coco ; sauces au choix ; pomme 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'œuf dans un bol et assaisonnez-le. Ajoutez un peu d'eau ou de lait et battez-le 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 ou la graisse 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

Éléments de base : 200 gr de poissons par convive (lotte, sole, bar,...) coupés en dés ; (gardez les têtes pour le court-bouillon ainsi que les arêtes) ; 1 oignon ; 2 clous de girofle ; 1 bouquet garni (laurier, persil, thym, céleri) ; 10 grains de genièvre ; 75 cl de vin blanc sec ; 2 citrons ; sel ; poivre.

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

Éléments de base pour 6 personnes : 300 gr de chocolat noir ; 10 gr de beurre ; 7 cuillerées à soupe de crème fraîche ; 1 pincée de cannelle ; 1 cuillerée à café de zeste d'orange râpée ; 3 cuillerées à soupe de rhum ; le jus d'un citron ; 800 gr de fruits (ananas, banane, orange, poire, pêche...) 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.

FONDUE DE BEIGNETS AUX FRUITS

Éléments de base pour 4 personnes : 200 gr de farine ; 1 cuillerée de sucre ; 2 cuillerées d'huile ; 2 œufs ; 1/4 l de lait ; 1 sachet de sucre vanille ; 2 cuillerées à soupe de rhum ; 1 pincée de levure chimique.

Fruits : ananas, cerises, pommes, bananes, 1 citron

Mélangez la levure à la farine, ajoutez le sel, l'huile, les œufs et le rhum. En remuant, ajoutez doucement le lait pour obtenir une pâte homogène. Laissez reposer 30 minutes environ. Coupez les fruits en dés, arrosez les pommes et les bananes avec le jus de citron. Chauffez l'huile, enrobez les morceaux de fruits de pâte à beignet, plongez-les dans l'huile chaude. Retirez quand c'est doré.

Recettes WOK

(Modèle REF 349 006 Wok & Fondue Classic, modèle REF 349 005 Wok Classic)

N.B. : pour toutes ces recettes, vous pouvez maintenir votre plat au chaud dans le wok directement sur la table (position du thermostat 2/3).

La grille garde au chaud vous permet d'isoler certains aliments pour pouvoir se servir plus facilement : morceaux de viandes, poissons, crevettes...

La pince-aliments et la spatule fournies avec l'appareil vous aident dans votre préparation ou pour le service.

TAJINE DE POULET AUX CITRONS CONFITS ET OLIVES

Ingrédients pour 4 personnes : 1 kg de pilons de poulet ; 2 oignons ; 3 gousses d'ail ; 2 grosses tomates ; 1 morceau de gingembre frais ; 1 jus de citron ; 2 poignées d'olives violettes ; 3 citrons confits au sel ; 1 petit bouquet de coriandre hachée.

Pour la marinade : 1 verre d'huile d'olive ; 1 cuillère à soupe de curcuma ; 1 cuillère à soupe de paprika doux ; sel de Guérande ; 1 pointe de piment de Cayenne ; 2 pistils de safran ; poivre du moulin

La veille, préparez la marinade avec l'huile d'olive, le paprika doux, le curcuma, le piment de Cayenne, le sel et le poivre. Faites mariner les pilons toute la nuit. Le lendemain, faites revenir les morceaux de poulet dans le wok (thermostat maxi) dans l'huile de la marinade jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés, puis mettez-les dans un plat .

Dans le wok, faites blondir les oignons émincés, puis ajoutez l'ail écrasé et les tomates épépinées et concassées.

Incorporez le gingembre et le safran et laissez mijoter ainsi 10 minutes (thermostat maxi).

Remettez ensuite les morceaux de poulet et arrosez de jus de citron.

Laissez cuire à couvert encore 20 minutes (thermostat 3), ajoutez la coriandre, les olives et les citrons confits coupés en quatre. Laissez mijoter (thermostat 3) le temps de réchauffer les olives et les citrons.

Servez chaud. Accompagnez de semoule ou de riz basmati.

TAJINE D'AGNEAU AUX PRUNEAUX

Ingrédients pour 4 personnes : 300 g de pruneaux ; du thé chaud ; 300 g d'oignons ; huile d'olive ; 1 kg d'épaule d'agneau coupé en morceaux ; 1 gousse d'ail ; 1/2 cuillère à café de cannelle ; 1/2 cuillère à café de gingembre ; 1 dosette de safran ; quelques grains de coriandre écrasés ; 75 g d'amandes émondées ; 2 cuillères à soupe de miel

Faites tremper les 300 g de pruneaux dans du thé chaud.

Faites revenir dans le wok (thermostat maxi) les oignons émincés dans l'huile d'olive. Quand ils sont dorés, retirez-les et remplacez-les par la viande. Lorsque les morceaux de viande sont bien dorés, ajoutez les oignons. Salez et poivrez.

Ajoutez l'ail écrasé, la cannelle, le gingembre, le safran et les grains de coriandre. Couvrez d'eau et faites cuire 1 heure (thermostat 3). Ajoutez ensuite les pruneaux égouttés, puis poursuivez la cuisson 20 min à couvert (thermostat 3).

A part, faites revenir les amandes dans un peu de beurre chaud. Egouttez-les, puis ajoutez-les à la viande avec le miel. Laissez cuire encore 5 minutes sans couvrir.

Servez accompagné de semoule de couscous.

CURRY DE DINDE AU LAIT DE COCO

Ingrédients pour 4 personnes : 600 g de filets de dinde ; 1/2 poivron rouge ; 1/2 poivron vert ; 1 poireau ; 2 gousses d'ail ; 50 cl de lait de coco (non sucré) ; 6 feuilles de basilic ; ciboulette ; curry en poudre ; sel et poivre

Coupez les poivrons en fines lanières, émincez le poireau, écrasez l'ail. Faites bouillir le lait de coco dans le wok (thermostat maxi). Mettez-y tous les légumes et faites cuire 10 minutes. Pendant ce temps, détaillez les filets de dindes en lanières, saupoudrez-les de tous les côtés avec le curry. Tapotez pour en ôter l'excédent. Ajoutez la viande aux légumes, salez, poivrez, et laissez mijoter 20 minutes environ (thermostat position 3). Vérifiez la cuisson de la dinde. Enlevez le wok de la base, et ajoutez basilic et ciboulette. Suggestion d'accompagnement : riz basmati.

CURRY DE POIVRONS AU LAIT DE COCO

Ingrédients pour 4 personnes : 500 à 600 g de crevettes décortiquées ; 3 poivrons (rouge, vert et jaune) ; 4 tomates ; 1 oignon ; 40 cl de lait de coco ; 1 à 2 cuillères à café de curry ; 2 cuillères à soupe d'huile ; coriandre fraîche ; sel et poivre.

Pelez et émincez l'oignon. Retirez le pédoncule et les graines de poivrons et coupez-les en lamelles. Coupez les tomates. Faites chauffer l'huile dans le wok (thermostat maxi). Faites revenir l'oignon dans l'huile puis ajoutez le curry, et remuez pendant une minute. Ajoutez les poivrons et les tomates, et versez le lait de coco. Salez et poivrez.

Laissez mijoter pendant 15 à 20 minutes (thermostat 3). Ajoutez les crevettes dans les 5 dernières minutes..

Pour finir... Décorez de feuilles de coriandre et accompagnez de riz thaï ou basmati.

EMINCE DE VEAU AU MARSALA

Ingrédients pour 4 personnes : 600 g de filets de veau ; 20 g de farine ; 150 g d'oignons blanc ; 4 cuillères à soupe d'huile d'olive ; 20 cl de fond de veau ; 4 cl de marsala ; une poignée de persil ciselé ; sel ; poivre

Découpez le veau en petites tranches d'environ 5 mm d'épaisseur. Salez, poivrez et saupoudrez légèrement de farine. Pelez les oignons et hachez-les.

Faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile dans le wok (thermostat maxi). Faites saisir les émincés de veau 2 à 3 minutes de chaque côté puis retirez-les.

Faites chauffer de nouveau 2 cuillères d'huile (thermostat maxi) et faites dorer les oignons en les remuant constamment. Ajoutez le fond de veau et le marsala. Ramenez le thermostat en position 3 et laissez mijoter 5 minutes. Salez, poivrez, ajoutez le persil et mélangez.

Remettez les émincés de veau dans le wok. Nappez de sauce et laissez reposer 2 minutes.

BROCOLIS SAUTES AU CHAMPIGNONS PARFUMES (Recette végétarienne)

Ingrédients pour 4 personnes : 500 g de brocolis ; 1 poignée de champignons parfumés deshydratés ; 1 gousse d'ail hachée ; 3 cuillères à soupe d'huile d'olive ; 2 cuillères à soupe de sauce soja ; 1 cuillère à soupe de gingembre haché sel et poivre.

Détaillez le brocolis en petits bouquets. Faites-les blanchir 1 minute à l'eau bouillante.

Réhydratez les champignons en les plongeant 5 minutes dans de l'eau chaude.

Mettez l'huile dans le wok et faites-la chauffer (thermostat maxi). Mettez les légumes avec tous les autres ingrédients. Faites cuire (thermostat 5) pendant 15 minutes. Servez.

CHOU-FLEUR AU CURRY (Recette végétarienne)

Ingrédients pour 4 personnes : 3 cuillères à soupe d'huile d'arachide ; 600 g de chou-fleur ; 2 échalotes hachées ; 1 cuillère à café de grains de moutarde ; 1 gousse d'ail hachée ; 1 cuillère à soupe de curry ; 1 cuillère à café de curcuma ; 1/2 cuillère à café de gingembre moulu ; 250g de sauce tomate ; 15 cl de yaourt nature ; 2 cuillères à soupe de sauce soja ; 1 cuillère à café de farine ; 1 cuillère à soupe de coriandre fraîche hachée ; 50 g d'amandes moulues ; sel et poivre ; 2 tomates en rondelles.

Lavez le chou-fleur et séparez-le en petits bouquets. Faites chauffer l'huile dans le wok (thermostat maxi). Faites chauffer les grains de moutarde dans l'huile pendant 1 minute.

Ajoutez l'ail et les échalotes hachés et faites revenir pendant 1 minute. Ajoutez les bouquets de chou-fleur et faites-les sauter pendant 4 minutes. Incorporez le curry, le curcuma, la sauce tomate, 20cl d'eau et la sauce soja. Portez à ébullition (thermostat 4), puis faites mijoter (thermostat 3) pendant 20 minutes. Salez et poivrez. Incorporez la farine au yaourt et ajoutez à la préparation antérieure. Mélangez bien et retirez le wok de la base.

Pour finir...Saupoudrez de coriandre et d'amandes moulues avant de servir.

Accompagnez avec les rondelles de tomate.

NOUILLES CHINOISES FACILES AU POULET

Ingrédients pour 4 personnes : 4 petits paquets individuels de nouilles chinoise instantanées parfumées (poulet ou champignons) ; 4 escalopes de poulet ; 2 courgettes ; 1 poivron rouge ; 1 branche de céleri ; 5 ou 6 champignons de Paris moyens ; 3 gousses d'ail ; 3 cuillères à soupe de sauce soja.

Lavez et coupez les légumes : les courgettes en demi-rondelles, les poivrons en batonnets, le céleri en petits tronçons. Emincez les champignons de Paris. Pelez et coupez finement l'ail.

Dans le wok (thermostat maxi), faites revenir dans 2 cuillères à soupe d'huile (neutre comme celle de pépins de raisins par exemple) tous les légumes et les champignons. Remuez régulièrement. Lorsque les légumes sont bien tendres, ajoutez les petits sachets d'épices qui sont fournis dans les paquets de nouilles (NB : on ne se sert pas de l'huile qui est elle aussi fournie avec).

Mettez de l'eau à bouillir pour les nouilles. Pendant ce temps, coupez le poulet en lanières et faites le cuire dans une poêle à part, dans un peu d'huile. Lorsqu'il est bien doré, déglacez avec la sauce soja. Faites caraméliser légèrement sur feu doux, puis ajoutez le poulet dans le wok avec les légumes. Continuez de cuire à feu doux.

Lorsque l'eau bout, plongez les plaques de nouilles pendant le temps indiqué sur l'emballage (en général, 3 minutes suffisent). Egouttez les nouilles. Versez-les aussitôt dans le wok et mélangez-les bien avec les légumes et le poulet afin qu'elles prennent leurs arômes.

Pour finir... Au moment de servir, on peut saupoudrer de menthe ou de coriandre ciselées.

Il est inutile de saler ou de poivrer, la sauce soja et la poudre suffisent. Il faut bien sûr déguster les nouilles chinoises avec des baguettes !

SAUTE DE PORC AU BOK CHOY

Ingrédients pour 4 personnes : 600 g de filets de porc coupés en morceaux de 2 cm x 1 cm ; 400 g de bok choy (petit chou chinois) ; 150 g de soja frais ; 30 g de champignons noirs séchés à faire tremper dans de l'eau chaude ; 1 oignon ; 4 gousses d'ail ; 2 pincées de glutamate de sodium ; 5 cuillères à soupe de sauce de soja épaisse ; 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide ; 3 cuillères à soupe de vin blanc ; sel ; poivre.

Découpez la viande en lamelles d'1cm sur 2. Salez (peu) et poivrez les morceaux de porc. Emincez également les oignons et les champignons noirs.

Séparez les tiges blanches de la feuille de bok choy et coupez la tige en deux dans sa longueur. Emincez les feuilles. Réservez.

Mettez l'huile d'arachide dans le wok et faites chauffer (thermostat maxi).

Ajoutez la viande et 2 pincées de glutamate de sodium. Ajoutez 2 gousses d'ail pressées sur la viande. Faites revenir pendant 10 minutes (thermostat 4).

Ajoutez l'équivalent de 3 cuillères à soupe de sauce soja épaisse et 2 cuillères à soupe de vin blanc. Laissez réduire pendant 5 minutes.

Réservez la viande.

Versez 3 cuillères à soupe d'eau dans le wok.

Ajoutez l'oignon émincé. Faites revenir le tout (thermostat maxi) pendant 1 minute puis ajoutez les champignons noirs sans cesser de remuer. Faites revenir pendant 2 minutes (thermostat maxi).

Pressez les 2 gousses d'ail restantes et ajoutez-les. Ajoutez les tiges blanches de bok choy. Remettez un peu d'eau si nécessaire. Ajoutez 1 cuillère à soupe de sauce soja épaisse.

Faites revenir 2 à 3 minutes (thermostat maxi).

Ajoutez les feuilles vertes émincées du bok choy. Faites revenir pendant 2 minutes en remuant sans s'arrêter. Ajoutez le soja frais.

Remuez le tout délicatement pendant 2 minutes.

Ajoutez la viande toujours en remuant délicatement pendant 1 minute.

N.B. : il est possible dans cette recette de remplacer le glutamate de sodium par un petit peu de gingembre.

PORC AIGRE-DOUX A L'ANANAS

Ingrédients pour 4 personnes : 600g de porc désossé (épaule, échine...) ; 200g d'ananas (frais ou en boîte) ; 2 tomates ; 2 poivrons ; 2 oignons nouveaux avec le vert ou de la ciboule ; 50 g de gingembre frais ; 2 cuillères à soupe de vinaigre ; huile (ou saindoux, ou graisse d'oie).

Pour la marinade :

- 4 cuillères à soupe de fécule
- 4 cuillères à soupe de sauce soja
- 6 cuillères à soupe de vin blanc

Préparez la marinade en mélangeant la fécule, la sauce de soja et le vin blanc.

Coupez la viande en petits dés et placez-la dans un saladier. Arrosez-la de la marinade puis mélangez. Mettez-la en attente 15 à 20 minutes, le temps de préparer le reste des ingrédients.

Pendant que la viande marine, pelez la racine de gingembre et la découpez-la en brunoise (très petits dés). Cela représente le volume d'une tasse.

Préparez les autres légumes : ouvrez les poivrons et otez la queue, les graines et les parties blanches. Découpez-les en lanières. Emincez les oignons (ou un volume équivalent de blancs de poireaux). Coupez les tomates en dés.

Egouttez la viande et gardez la marinade. Chauffez la matière grasse dans le wok (thermostat maxi) et faites-y revenir les dés de porc environ 5 minutes à feu vif.

Retirez la viande et réservez-la. Ajoutez, si nécessaire, un peu de matière grasse et faites revenir oignons, poivrons et gingembre (thermostat maxi) pendant 2 à 3 minutes (sans les brûler). Ajoutez les tomates et déglacez le tout avec le vinaigre.

Remettez les dés de porc dans le wok et ajoutez les cubes d'ananas et la marinade. Pour obtenir plus de sauce, ajoutez un mélange d'eau et de fécule à raison d'1 cuillère à soupe de fécule pour 10 cl d'eau. Salez légèrement et chauffez quelques instants (thermostat 5). Servez avec du riz thaï ou basmati, cuit à la vapeur ou au micro-ondes.

Pour finir...Pour les amateurs, vous pouvez présenter à table de la purée de piments et de la sauce de soja. Un thé vert

léger est un bon accompagnement.

BLANCS DE POULET AUX NOIX DE CAJOU

Ingrédients pour 4 personnes : 500 g de blancs de poulet (environ 4 blancs) ; 5 cuillères à soupe de sauce soja ; 1 cuillère à soupe de vinaigre ; farine ; huile de tournesol ; noix de cajou ; sel et poivre.

Coupez les blancs de poulet en lanières. Dans un plat creux, mélangez la sauce soja et le vinaigre et mettez-y le poulet à mariner à couvert pendant au moins 30 minutes (plus si possible, le goût n'en est que meilleur !).

Egouttez les blancs de poulet mais réservez la marinade. Dans une assiette creuse, versez de la farine et roulez-y les lanières de poulet.

Dans le wok, faites chauffer un peu d'huile et faites revenir le poulet. Versez la marinade. Quand le poulet est cuit et bien doré et que la marinade est absorbée complètement, ajoutez des noix de cajou légèrement écrasées (2 ou 3 cuillères à soupe). Laissez dorer 1 ou 2 minutes et servez aussitôt.

Pour finir...servez avec du riz thaï. Une astuce pour fariner les lanières de poulet plus rapidement : mettez les lanières dans un sachet de congélation avec la farine, fermez et secouez.

SOUPE DE CREVETTES (« bobo de camarao »)

Ingrédients pour 5 personnes : 1 kg de crevettes décortiquées ; 500 g de purée de manioc (on en trouve chez les grossistes asiatiques en surgelé) ; 1 oignon moyen émincé ; 250 g de tomates pelées, épépinées et coupées en deux ; 1 cuillère à soupe de coriandre hachée ; 1/2 tasse de lait de coco ; 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol ; 2 cuillères à soupe d'huile de palme ; sel et poivre.

Dans le wok (thermostat maxi), faites dorer les oignons dans l'huile de tournesol, ajoutez les tomates et laissez mijoter quelques minutes (thermostat 3-4).

Incorporez alors les crevettes décortiquées et le coriandre, salez et poivrez.

Mettez le thermostat en position 3 et laissez jusqu'à ce que les crevettes soient cuites.

Ajoutez enfin la purée de manioc, le lait de coco et l'huile de palme. Remuez bien et portez à ébullition (thermostat 4).

On peut ajouter un peu d'eau, si la sauce est trop compacte. Servez aussitôt.

Pour finir...avec du riz nature, un vrai régal !

POULET A L'ANANAS RAPIDE

Ingrédients pour 8 personnes : 800 g de poulet (soit 6 escalopes) ; 1 petite boîte de tranches d'ananas (580 g) ; 3 cuillères à soupe d'huile ; 1 cuillère à café de curry ; 1 cuillère à café de cassonade ou de sucre ; sel et poivre.

Préparez les ingrédients : coupez les escalopes en petits morceaux d'environ 1,5 cm. Ouvrez la boîte d'ananas. Sortez les tranches mais gardez tout le jus. Coupez-les en petits morceaux. Dans le wok, faites chauffer l'huile (thermostat maxi). Ajoutez le poulet, le curry et la cassonade. Faites dorer. Ajoutez les morceaux d'ananas. Faites revenir 1 minute.

Ajoutez le jus d'ananas. Donnez un bouillon et dégustez.

Pour finir... Accompagnez de riz nature ou basmati et de légumes au curry.

WOK DE POISSON ET DE PETITS LEGUMES

Ingrédients pour 4 personnes : 80 ml (16c à thé) de sauce soja ; sel ; 8 ml (2c à thé) de cumin en poudre ; 4 pincées de curry ; 4 noisettes de gingembre frais râpé ; le jus de 2 citrons 400 g de filets de morue (ou d'aiglefin), lavés, essuyés et coupés en lamelles ; 40 ml (2c à thé) d'huile de sésame ; 4 carottes, pelées et coupées en minces bâtonnets ; 4 branches de céleri, coupées en minces batonnets ; 8 champignons shiitake, émincés finement ; 300 ml de pois mange-tout, coupés en deux ; 200 ml de fèves germées, rincées à l'eau chaude et égoutées ; 200 ml de bouillon de volaille ; 60 ml de coriandre hachée ; 200 ml de riz complet. Mélangez la sauce soja avec le sel, le cumin, le curry, le gingembre et le jus de citron. Faites-y macérer le poisson 10 minutes.

Dans le wok, chauffez 20 ml (4 cuillères à thé) d'huile de sésame et y faites-y revenir le poisson (thermostat maxi) pendant 5 à 6 minutes, sans cesser de remuer.

Retirez le poisson du wok et réservez.

Dans le wok, ajoutez le reste d'huile et faites-y sauter tous les légumes 5 à 6 minutes (thermostat maxi). Incorporez les fèves germées et faites-les mijoter 1 minute. Versez le bouillon et laissez réduire 4 minutes. Rectifiez l'assaisonnement et relevez avec de la coriandre.

Remettez le poisson dans la casserole et laissez reposer quelques minutes.

Servez avec le riz.

DÉS DE POISSON PIQUANTS

Ingrédients pour 4 personnes : 800 g de filet de sébaste ; jus de citron ; 4-6 c-à-s de sauce soja ; 4-6 c-à-s de vinaigre ; sel et poivre du moulin ; 1 c-à-s de poudre de cinq-épices ; sucre ; 2 œufs ; 4 c-à-s de fécule de maïs ; graisse ; 4 carottes ; 100 g de petits pois ; 1 oignon ; 1 c-à-s d'huile d'arachide ; 1 litre de sauce tomate.

Coupez le poisson en dés, arrosez-le de jus de citron, de sauce de soja et de vinaigre et laissez imprégner. Assaisonnez. Délayez l'œuf. Tournez les dés de poisson dans l'œuf et dans la fécule.. Faites-les cuire dans le wok dans de la graisse chaude (thermostat maxi). Réservez. Coupez les légumes en petits morceaux et faites-les cuire dans le wok (maxi du thermostat maxi) dans l'huile en tournant, versez la marinade et la sauce tomate, ajoutez les dés de poisson et réchauffez..

BŒUF BOURGUIGNON

Ingrédients pour 4 personnes : 800g de bœuf (paleron, gîte, macreuse) ; 1 bouteille de vin rouge corsé ; 2 oignons moyens ; 3 carottes ; 2 poireaux ; 40 g de beurre ; 2 c-à-s d'huile ; 2 c-à-s de farine ; 1 c-à-c de sel ; 10 grains de poivre ; 1 branche de thym ; 3 feuilles de laurier ; 4 clous de girofle ; 300 g de champignons de Paris ; 150 g de lard fumé coupé en dès ; 600 g de pomme de terre.

Préparez la marinade avec la bouteille de vin, 1 oignon piqué des clous de girofle, 1 carotte coupée en rondelles, le thym, le laurier, 10 grains de poivre, le poireau coupé en petits tronçons. Mettez la viande à mariner 24 H au réfrigérateur (filmez le récipient avec du film étirable). Dans le wok (thermostat maxi), faites dorer la viande avec le beurre et l'huile (l'huile empêche le beurre de brûler).

Quand la viande est bien colorée, retirez-la et mettez les oignons à dorer dans le wok (thermostat maxi) ; ajoutez les lardons, les carottes, les poireaux (pas ceux de la marinade), remettez la viande, la singer avec la farine, ajoutez la marinade filtrée et un demi-verre d'eau. Salez, poivrez. Portez à ébullition et faites mijoter pendant deux heures (thermostat 3).

1 heure avant la fin de la cuisson, ajoutez les pommes de terre coupées en gros dés.

Faites sauter les champignons dans une poêle avec du beurre et ajoutez-les dans le wok 1/2 heure avant la fin de la cuisson. Profitez-en pour rectifier l'assaisonnement.

Servez ce bœuf bourguignon très chaud, parsemé de persil et disposé dans un plat concassé.

OSSO BUCCO

Ingrédients pour 4 personnes : 4 tranches de 110 g de jarret de veau ; 20 g de farine ; 4 cc d'huile d'olive ; 200 g de carottes ; 1 branche de céleri ; 6 cl de vin blanc sec ; 2 tomates ; 1 cc de zeste d'orange râpé ; 1 cc de zeste de citron râpé ; 1 gousse d'ail ; 1 cs de persil hâché ; 1 cs de basilic ciselé ; 3 cc de beurre allégé ; sel et poivre du moulin.

Faites chauffer l'huile dans une cocotte. Farinez la viande et mettez-la à dorer dans le wok (thermostat maxi) en la retournant régulièrement. Assaisonnez de sel et de poivre.

Ajoutez les carottes râpées, la branche de céleri coupée et les oignons hâchés.

Mélangez pendant 5 minutes puis ajoutez le vin. Laissez cuire encore 5 à 7 minutes afin que le jus s'évapore. Versez alors 10 cl d'eau et ajoutez les tomates.

Baissez le thermostat en position 3, couvrez et laissez mijoter pendant 1h15 en vérifiant qu'il reste du jus. Liez la sauce avec le beurre, incorporez l'orange, le citron, l'ail écrasé, le basilic, le persil et laissez mijoter encore pendant 5 minutes.

Servez avec du riz Basmati ou des pâtes fraîches.

BLANQUETTE DE VEAU

Ingrédients pour 4 personnes : 1 kg d'épaule de veau ; 250 g de riz ; 150 g de champignons de Paris ; 1 oignon ; 1 carotte 10 cl de crème fraîche ; 2 jaunes d'œuf ; 1 c-à-s d'huile ; 20 g de beurre ; 1/2 citron ; 2 c-à-s de farine ; 2 clous de girofle 1 bouquet garni (thym, laurier, persil) ; sel et poivre.

Faites revenir doucement (thermostat 4) dans le wok la viande coupée en gros morceaux avec le beurre et l'huile , sans la laisser colorer. Salez, poivrez, saupoudrez de farine et remuez pendant 2 minutes pour bien enrober la viande.

Ajoutez 50 cl d'eau tiède.

Ajoutez l'oignon piqué des clous de girofle, la carotte émincée, le bouquet garni. Couvrez et laissez mijoter 1 heure (thermostat 3). A mi-cuisson, ajoutez les champignons nettoyés et émincés.

Versez le riz dans de l'eau chaude salée (2 fois son volume), couvrez et cuisez environ 15 minutes.

Egouttez la viande et les légumes. Filtrez le bouillon, faites-le bouillir 5 minutes (thermostat 4). Battez les jaunes d'œuf avec la crème, du sel et un filet de jus de citron, versez dans le bouillon en remuant et faites épaisir à feu très doux (thermostat 2/3), sans laisser bouillir.

Réchauffez la viande 2 minutes dans la sauce, et servez avec le riz.

LAGRANGE vous propose également :

- Des gaufriers, gaufretiers, appareils à croque-monsieur
- Des crêpières
- Des appareils à pop-corn
- Des Chocolatière,
- Des pierres à cuire
- Des fondues
- Des grills
- Des barbecues électriques
- Des appareils à hot-dog
- Des cuiseurs vapeur
- Des bouilloires
- Des friteuses
- Des chauffe-plats, chauffe-assiettes, panetières
- Etc.

N'hésitez pas à consulter notre site Internet :

www.lagrange.fr

Ou demandez-nous de la documentation :

LAGRANGE
Service Consommateurs
Z.A. Les Plattes
Chemin de la Plaine
69390 VOURLES

Technische kenmerken

Gemeenschappelijke kenmerken

- Thermoplastische sokkel
- Verwarmingselement in aluminium
- Regelbare thermostaat
- Controlelampje
- Vast snoer
- Snoerhouder onderaan de sokkel
- 230 Volt- 50 Hz - 900 Watt.

Wok & Fondue Classic REF 349 006

Wokpan in aluminium met binnenbekleding voorzien van antiaanbaklaag

Deksel in glas

Caquelon voor fondue in aluminium met binnenbekleding voorzien van antiaanbaklaag

Rooster voor het warm houden

Spatel en tang voor voedingsmiddelen

8 fonduevorkjes en vorkenhouder

Wok Classic REF 349 005

Wokpan in aluminium met binnenbekleding met antiaanbaklaag

Deksel in glas

Rooster voor het warm houden

Spatel en tang voor voedingsmiddelen

Fondue Deluxe REF 349 002

Caquelon voor fondue in aluminium met antiaanbaklaag aan de binnenzijde

Draaibare plaat met zes afneembare sauskommen
8 fonduevorkjes en vorkenhouder

Fondue Classic REF 349 001

Caquelon voor fondue in aluminium met binnenbekleding voorzien van antiaanbaklaag

8 fonduevorkjes en vorkenhouder

Snoer:

U dient de voedingskabel aandachtig te onderzoeken voor elk gebruik. Als hij beschadigd is, dient u het apparaat niet te gebruiken. Het gebruikte snoer is een HO5RR-F 3 x 0.75 mm² voorzien van een stekker voor hoge temperaturen. Als het nodig is, vervang dan alleen door een snoer met dezelfde definitie.

Deze apparaten zijn conform de Richtlijnen 73/23/EEG, 89/336/EEG, 93/68/EEG, RoHs.

Bescherming van het milieu – Richtlijn 2002/96/EEG

Om het milieu en de volksgezondheid te beschermen, moeten versleten elektrische toestellen volgens wel bepaalde regels worden verwijderd. Dit vraagt de medewerking van zowel de verkoper als de gebruiker.

Om deze reden mag uw toestel in geen geval mag worden weggegooid in een openbare of privé-vuilnisbak bestemd voor huishoudelijk afval.

Dit wordt aangegeven met het symbool

Bij de buitendienststelling moet uw toestel, ofwel worden teruggebracht naar uw verkoper, ofwel worden gedeponeerd in een recyclagecentrum voor verdere verwerking of hergebruik.



Alvorens het apparaat te gebruiken _____

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig en bewaar deze bewaren voor latere consultatie.

- Controleer het snoer altijd volledig
- Plaats uw apparaat op een plat oppervlak midden op de tafel en ver van voorwerpen die licht ontvlambaar zijn.
- Plaats uw apparaat nooit op een heet oppervlak noch in de nabijheid van een vlam.
- Steek de snoerstekker in een stopcontact 10/16 A voorzien van aarding.
- Indien u een verlengkabel moet gebruiken, gebruik dan uitsluitend een model met aarding en met geleiders van ten minste 0,75 mm².
- Neem alle nodige voorzorgen om te vermijden dat iemand met de voeten in de kabel of het verlengstuk verstrikt zou geraken.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Er wordt aangeraden het apparaat aan te sluiten op een installatie voorzien van een verliesstroomschakelaar met een lekstroom die de 30mA niet overschrijd.
- Dompel het verwarmingsgedeelte nooit onder in water.
- Ontkoppel het apparaat en laat het volledig afkoelen alvorens het schoon te maken.
- Voor uw veiligheid raden wij u aan het apparaat nooit achter te laten op een plaats waar het is blootgesteld aan vochtigheid of weer en wind.
- Gebruik nooit het apparaat als aanvullende verwarming.
- Laat uw apparaat niet ingeschakeld staan terwijl het niet wordt gebruikt.

- Raak nooit de verwarmingsplaat of de pan aan tijdens het functioneren want zij zijn heet.
- Verplaats nooit het hete apparaat met de caquelon gevuld met olie.
- Laat uw apparaat nooit opwarmen zonder de pan (wokpan of caquelon voor fondue), of met een lege pan.
- Gebruik enkel de pannen die met uw apparaat zijn meegeleverd.
- In geval van problemen en ook na elk gebruik, moet u uw apparaat uitschakelen, ontkoppelen en laten afkoelen.
- Gebruik dit apparaat nooit als frituurpan.

Voor uw veiligheid hebben wij dit apparaat uitgerust met een snoerblokkering. Gebruik deze.

Verlies nooit uit het oog dat hete olie zware brandwonden kan veroorzaken!!!

Indienststelling en gebruik _____

1- Eerste gebruik

- Bij het uitpakken van uw apparaat moet u zorgvuldig alle verpakkingsmaterialen verwijderen.
- Wij raden u aan voor het eerste gebruik, alle elementen schoon te maken (caquelon voor fondue, wokpan, vorkjes en toebehoren).

2- Gebruik

- Plaats uw apparaat op een plat oppervlak in het midden van de tafel.
- Controleer volledig het snoer.

- Gebruik voor uw veiligheid de snoerblokkering die met het apparaat is geleverd. Hiertoe moet u het snoer of een eventuele verlengkabel rond de tafelpoot rollen en vastleggen met de snoerblokkering. (zie afbeelding 1). Indien per ongeluk iemand met de voeten verstrikt geraakt in het snoer of de verlengkabel, zal hij het toestel niet meesleuren.
- Sluit het snoer aan op een stopcontact.

A- Fondue bourguignonne

- Giet voorzichtig 1 liter olie in de caquelon.
- Installeer de vorkenhouder op de caquelon.
- Draai de regelingsknop van de thermostaat op de maximumstand.
- Het duurt ongeveer 30 minuten om de olie op de gepaste temperatuur te brengen.
- Steek stukjes vlees op de vorkjes.
- Plaats voorzichtig de vorkjes in de hete olie om spatten te vermijden.
- Regel tijdens het bakken de temperatuur volgens de hoeveelheid vlees op de vorken.

B- Fondue savoyarde

- Wij raden u aan om tijd te winnen, voor meer gemak en voor meer veiligheid, de kaas te bereiden in uw keuken op uw kookfornuis.
- Van zodra de fondue klaar is, plaatst u de caquelon op de verwarmingsplaat.

Regel tijdens het bakken de temperatuur naargelang de hoeveelheid kaas die aanwezig is in de caquelon.

NB : indien u niet beschikt over andere warmtebronnen, kunt u toch uw apparaat gebruiken voor het opwarmen van de kaasfondue.

C- Wok

- Plaats de wok op het apparaat.
- Giet een weinig olie in de wok.
- Draai de regelingsknop van de thermostaat op de maximumstand.
- Laat 5 minuten voorverwarmen.
- Begin met het bakken.

D- Gebruik van de draaiplaat (Enkel Ref 349 002)

- Plaats de draaiplaat op een plat oppervlak in het midden van de tafel.
- Ontrol volledig het snoer.
- Breng het elektrisch snoer van het onderstel door het midden van de plaat en steekt het onder de rand door. (zie afbeelding 2)
- Zet het onderstel in het midden van de plaat.
- Zet de ovenschaaltjes met de sausen op hun plaats.
- Gebruik de snoerblokkering zoals hiervoor is aangegeven.
- Sluit het snoer aan op een stopcontact.

NB: voor de kaasfondues (bijv.: Savoyarde), is het mogelijk de stukjes brood in de ovenschoteltjes van de draaiplaat te leggen. (Enkel model ref 349002).

Onderhoud

Ontkoppel steeds uw apparaat en laat het volledig afkoelen vooraleer het schoon te maken.

Reinigen van de caquelon voor fondue en van de wokpan: reinig van binnen en van buiten met warm water en afwasmiddel; gebruik een zacht, niet-schurend sponsje. Goed spoelen.

N.B. : u kunt warm water met afwasmiddel doen in de caquelon voor kaas of in de wokpan, en deze vervolgens een tijdje laten weken om een maximum aan resten te verwijderen (vooral bij kaasfondues).

Maak de handgrepen schoon met een licht vochtige spons of een licht bevochtigde doek zonder afwasmiddel.

Ze niet laten weken en niet in de vaatwasmachine doen, want dit zou de houten handvatten kunnen beschadigen.

Reiniging van het wokdekseel: reinig het met een beetje warm water en een afwasmiddel. Vervolgens Spoelen. **Niet laten weken en niet in de vaatwasmachine doen**, want dat zou de houten knop kunnen beschadigen.

Reinigen van de kommen en de draaiplaat (Model Fondue Deluxe REF 349 002) : was ze met warm water en een afwasmiddel. Goed spoelen. De kommen kunt in de vaatwasmachine wassen. **De draaiplaat niet in de vaatwasmachine doen.**

N.B. : Laat het gerei niet volledig weken en doe het niet in de vaatwasmachine, want dat zou de houten handvatten kunnen beschadigen.

- **Reinigen van de vorkjes, vorkenhouder en accessoires:** ze reinigen met warm water en afwasmiddel en ze daarna afspoelen.
- **Reiniging van het onderstel:** met een spons of een licht bevochtigde doek schoon vegen.

Let erop dat u geen water laat stromen op de elektrische onderdelen. Dompel nooit het elektrisch onderstel onder in water.

Praktische raadgevingen _____

Regeling van de temperatuur:

Pas zorgvuldig de temperatuurregeling aan naargelang het aantal genodigden en hun eetlust.

Stel de temperatuur van uw apparaat niet voortdurend in op het hoogste stand. Het is gemakkelijker de temperatuur van het oliebad te verhogen dan ze te verminderen.

Olie :

Vermijd te vaak dezelfde olie te gebruiken. Deze verliest snel veel van haar waarde.

Doe geen water in het oliebad (gevaar voor spattende olie).

Algemene waarborgvoorwaarden _____

De garantie dekt alle fabricagefouten of materiaalfouten.

De garantie dekt niet:

- Het stukgaan van het apparaat door vallen of een schok.
 - Krassen op de antiaanbaklaag die zijn veroorzaakt door het gebruik van metalen hulpmiddelen of schuurmiddelen.
 - Beschadigingen die zijn veroorzaakt door een afwijkend gebruik van het apparaat of door fouten in de aansluiting.
- Dit apparaat heeft een garantie van **2 jaar** (onderdelen en arbeidskracht).

Geen enkel gebruikt apparaat (zelfs niet na één enkele keer) wordt vervangen, maar wordt in perfecte staat van functioneren teruggebracht.

registreert u zich op onze internetsite : www.lagrange.fr

Verzending: gedurende de garantieperiode hoeft u alleen de verzendkosten voor retourzending aan de fabriek te betalen. De terugzending gebeurt zo spoedig mogelijk en is voor onze kosten

We verduidelijken dat de garantie wordt opgezegd en niet meer van kracht is in geval van verkeerd gebruik.

Professioneel of semi-professioneel gebruik: dit apparaat is niet ontworpen voor zo'n gebruik. Er wordt geen enkele garantie verleend.

Recepten voor **FONDUES**

(Voor de modellen REF 349 006, REF 349 002, REF 349 001)

FONDUE BOURGUIGNONNE (fonduepan)

Reken per persoon, op 150 g à 200 g rundvlees (filet, lendenstuk of ontvette lendenbiefstuk-rumpsteak) die uw slager, op uw verzoek, in blokjes van 2 cm zal snijden.

1/2 l olie die u kunt op smaak brengen met Provençaalse kruiden. U kunt bij dit vlees kappertjes, augurken, uien; mosterd, ketchup en diverse sauzen serveren.

N.B : voor het model **Fondue Deluxe REF 349 002**, kunt u de draaiplaat gebruiken om uw sauzen in de zes kommen te doen die met het apparaat zijn meegeleverd.

FONDUE SAVOYARDE

Basiselementen voor 6 personen: 400 g Comté ; 400 g Emmental ; 400 g Gruyère ; 3 dl droge witte wijn ; 1 glas kirsch 1 lepel aardappelzetmeel ; 1 teentje knoflook- een weinig peper of muskaatnoot ; oud brood naar believen, gesneden in grote blokjes.

Wrijf de binnenkant van de caquelon in met een teentje look. Snij de kaas in kubusjes of rasp deze. Doe deze in de caquelon met de wijn en breng tot koken op een zacht vuurtje terwijl u blijft doorroeren met een houten lepel. Meng het zetmeel in de kirsch en giet dit mengsel in de fondue zonder te stoppen met roeren. De fondue moet er uitzien als een effen, homogene soep. Voeg peper of muskaatnoot toe.

CHINESE FONDUE

Basiselementen : 150 à 200 g wit vlees per genodigde (kip, kalf of varken) ; gesneden in stukjes ; 1/2 l kippenbouillon bijgewerkt met sherry.

Doe de stukjes vlees in de bouillon en ga verder te werk zoals voor de kaasfondue. U kunt dit begeleiden met sojasaus of een andere Chinese saus. De rijst kunt u besprenkelen met bouillon.

ZEEFONDUE

Basiselementen : 200 g vis per genodigde (zeeduivel, tong, zeebaars,...) gesneden in blokjes, (houd de koppen en de graten voor de court-bouillon) ; 1 ui ; 2 kruidnagels ; 1 kruidentuiltje (laurier, peterselie, tijm, selder) ; 10 jeneverbessen ; 75 cl droge witte wijn ; 2 citroenen ; zout, peper.

Bereiding van de court-bouillon: doe de visresten samen met de ui, het kruidentuiltje, de jeneverkorrels, de kruidnagels in een pan met 25 cl water. Laten koken gedurende 30 tot 40 minuten. Ondertussen kunt u de vis in mootjes snijden en ze besprenkelen met citroensap. Als het koken van de court-bouillon klaar is, giet u deze door een zift in de caquelon zonder deze te laten koken. Drenk de vismootjes in deze bouillon samen met een remouladesaus en de rijst.

Breek de chocolade in stukjes, en laat deze vervolgens in de caquelon samen met de boter en de slagroom koken op een zacht vuurtje terwijl u blijft roeren met een houten lepel tot deze homogeen wordt. Voeg er kaneel, sinaasappelschilletjes en rum aan toe.

Recepten voor WOK

(Voor model REF 349 006 en REF 349 005)

N.B. : bij al deze recepten kunt u uw schotel direct op tafel warm houden in de wok (positie van de thermostaat 2/3).

Het rooster voor het warm houden geeft u de mogelijkheid bepaalde voedingsmiddelen afzonderlijk te houden om zich gemakkelijker te kunnen bedienen: stukjes vlees, vis, garnalen...

De tang voor de voedingsmiddelen en de spatel die bij het apparaat zijn meegeleverd, helpen u bij uw bereiding en bij het serveren.

TAJINE MET PRUIMEN

Ingrediënten voor 4 personen : 300 g pruimen ; warme thee; 300 g uien ; olijfolie ; 1 kg lamsschouder in stukken gesneden; 1 teentje knoflook ; 1/2 koffielepel kaneel ; 1/2 koffielepel gember ; 1 snuifje saffraan ; enkele geplette koriandergraantjes; 75 g gepelde amandelen ; 2 soeplepels honig.

Laat 300 g pruimen weken in warme wijn.

Laat de fijn gesneden uien in de wok (met thermostaat op maximum) fruiten in olijfolie. Schep deze eruit als ze goudgeel geworden zijn, en vervang ze door het vlees.

Als de stukjes vlees goed gebruind zijn, voeg er dan de uien aan toe.

Voeg zout en peper toe.

Doel er de geplette knoflook bij, als ook kaneel, gember, saffraan en de koriandergraantjes . Bedek met water en laat 1 uur koken (thermostaat 3).

Voeg er vervolgens de uitgelekte pruimen aan toe, en laat verder afgedekt koken gedurende 20 minuten (thermostaat 3).

Laat afzonderlijk de amandels fruiten in een beetje warme boter.

Laat ze uitlekken, en voeg ze vervolgens bij het vlees met de honig.

Laat nog 5 minuten koken zonder deksel

Serveer met op met couscous als begeleiding.

KERRIESCHOTEL VAN KALKOEN MET KOKOSMELK

Ingrediënten voor 4 personen: 600 g kalkoenfilet ; 1/2 rode paprika ; 1/2 groene paprika ; 1 prei, 2 teentjes knoflook; 50 cl kokosmelk (niet gesuikerd) ; 6 blaadjes basilicum: bieslook; kerriepoeder; zout en peper.

Snijdt de paprika in fijne repen, en de prei in fijne plakjes, plet de knoflook.

Laat de kokosmelk koken in de wok (thermostaat maximum). Voeg al de groenten toe en laat 10 minuten stoven.

Ondertussen kunt u de kalkoenfilets verdelen in repen, bestrooi ze langs alle kanten met kerrie. Klop lichtjes om de overtollige kerrie weg te nemen.

Voeg het vlees bij de groenten, voeg er zout en peper aan toe en laat ongeveer 20 minuten zachtjes stoven (thermostaat positie 3).

Controleer of de kalkoen gaar is. De wok uit het onderstel nemen en basilicum en bieslook toevoegen.

Begeleiding: basmatirijst.

GEBAKKEN BROCOLI MET GEPARFUMEERDE PADDESTOELEN (Vegetarisch recept)

Ingrediënten voor 4 personen : 500 g broccoli ; 1 handvol gedehydrateerde paddenstoelen ; 1 teentje gehakte knoflook ; 3 soeplepels olijfolie ; 2 soeplepels sojaolie ; 1 soeplepel gehakte gember ; zout en peper.

De broccoli versnijden tot kleine tuitjes. Gedurende 1 minuut blancheren in kokend water.

De paddenstoelen herhydrateren gedurende 5 minuten in warm water.

Olie in de wok gieten en laten opwarmen (thermostaat maximum). De groenten met alle andere ingrediënten toevoegen. Laten koken (thermostaat 5) gedurende 15 minuten. Opdienen.

ZOET-ZUUR VARKENSVLEES MET ANANAS

Ingrediënten voor 4 personen: 600 g ontbeend varkensvlees (schouder, rug...) ; 200 g ananas (vers of uit blik) ; 2 tomaten; 2 paprika's ; 2 verse uien met het groen of bieslook ; 50 g verse gember ; 2 soeplepels azijn ; olie (of varkensreuzel, of ganzenvet).

Voor de marinade:

- 4 soeplepels aardappelzetmeel
- 4 soeplepels sojasaus
- 6 soeplepels witte wijn

De marinade bereiden door het aardappelzetmeel, de sojasaus en de witte wijn te mengen. Snijd het vlees in kleine blokjes en legt het op een schaal. Besprenkelen het vlees met de marinade en vermeng het daarna. Laat gedurende 15 à 20 minuten rusten. U hebt de tijd om de rest van de ingrediënten te bereiden.

Terwijl het vlees marineert pelt u de gemberwortel en snijd hem in zeer kleine blokjes. Dit komt ongeveer overeen met het volume van een tas.

De andere groenten bereiden. De paprika's openen en het steeltje, het zaad en het witte gedeelte wegsnijden. Ze in repen snijden. De uien fijn snijden (of een gelijkwaardig volume wit van prei). De tomaten in blokjes snijden.

Het vlees laten uitlekken en de marinade bewaren. Het vet in de wok opwarmen (thermostaat maximum) en er gedurende ongeveer 5 minuten de blokjes varkensvlees in laten fruiten op een heet vuur.

Het vlees eruit nemen en wegzetten. Indien nodig een weinig vet toevoegen en de uien, de pepers en de gember laten fruiten gedurende 2 à 3 minuten (thermostaat maximum) (zonder te laten aanbranden!).

Voeg vervolgens de tomaten erbij en 'blus' het geheel met azijn.

Leg de blokjes varkensvlees terug in de wok en voeg er de stukjes ananas en de marinade aan toe. Om meer saus te bekomen, voeg dan een mengsel aan toe van water en aardappelzetmeel op basis van 1 soeplepel aardappelzetmeel voor 10 cl water. Voeg lichtjes zout toe en verwarm enkele ogenblikken (thermostaat 5). Opdienen met Thaise rijst of met basmatirijst, gekookt onder stoom of in de magnetron.

Ten slotte...Voor de liefhebbers, kan men het gerecht serveren met paprikapuree en sojasaus. Een lichte, groene thee gaat hiermee goed samen.

WOK VAN VIS EN GROENTJES

Ingrediënten voor 4 personen: 80 ml (16 theelepeltjes) sojasaus ; zout ; 8 ml (2 theelepeltjes) komijnpoeder; 4 snuifjes kerrie ; 4 stukjes verse geraspte gember; het sap van 2 citroenen ; 400 g filet van kabeljauw (of schelvis) ; gewassen ; afgedroogd en in plakjes gesneden ; 40 ml (2 theelepeltjes) sesamololie ; 4 geschilde en in fijne stokjes gesneden wortels ; 4 takjes in fijne stokjes gesneden selder ; 8 shiitake-paddenstoelen ; fijn gesneden ; 300 ml in twee gesneden erwtpoulen ; 200 ml gekiemde bonen, gespoeld in warm water en uitgelekt ; 200 ml bouillon van gevogelte; 60 ml gehakte koriander ; 200 ml volle rijst.

Meng de sojasaus met het zout, de komijn, de kerrie, de gember en het citroensap.

De vis er 10 minuten in laten weken.

Verwarm in de wok 20 ml (4 theelepeltjes) sesamololie en laat de vis er gedurende 5 à 6 minuten in fruiten (positie thermostaat maximum); onophoudend roeren.

De vis uit de wok nemen en weg zetten.

De rest van de olie in de wok doen en er al de groenten in laten stoven gedurende 5 à 6 minuten (thermostaat maximum).

De gekiemde bonen erbij mengen en 1 minuut laten stoven.

De bouillon toevoegen en gedurende 4 minuten laten inkoken.

Op smaak brengen en een tikkeltje koriander toevoegen.

Doe de vis terug in de pan en laat deze enkele minuten rusten.

Opdienen met rijst.

LAGRANGE stelt u eveneens voor:

- Wafelijzers,wafeltjespannen, toestellen voor croque-monsieur
- Bakplaat voor poffertjes
- Popcornapparaten
- Chocolatière,
- Steengrill
- Fonduetoestellen
- Grilltoestellen
- Elektrische barbecuetoestellen
- Hotdogapparaten
- Stoomkokers
- Waterkokers
- Frituurpannen
- Schotelverwarmers, bordenverwarmers, broodjesopwarmer
- Enz.

Raadpleeg onze website: www.lagrange.fr

Of vraag onze de documentatie aan:

LAGRANGE
Service Consommateurs
Z.A. Les Plattes
Chemin de la Plaine
69390 VOURLES

Technische Daten

Gemeinsame Merkmale

- Sockel aus Thermoplast
- Heizelement aus Aluminium
- Verstellbarer Thermostat
- Kontrolllampe
- Feste Geräteschnur
- Aufwicklung für die Geräteschnur unter dem Sockel
- 230 Volt - 50 Hz - 900 Watt.

Wok & Fondue Classic Best.-Nr. 349 006

Wokpfanne aus Aluminium mit Antihaf-Innenbeschichtung
Glasdeckel

Fonduetopf aus Aluminium mit Antihaf-Innenbeschichtung
Warmhalterost

Spachtel und Greifer

8 Fonduegabeln und Gabelständer

Wok Classic Best.-Nr. 349 005

Wokbehälter aus Aluminium mit Antihaf-Innenbeschichtung
Glasdeckel

Warmhalterost

Spachtel und Greifer

Fondue Deluxe Best.-Nr. 349 002

Fonduetopf aus Aluminium mit Antihaf-Innenbeschichtung
Drehplatte mit sechs herausnehmbaren Soßenschalen

8 Fonduegabeln und Gabelständer

Fondue Classic Best.-Nr. 349 001

Fonduetopf aus Aluminium mit Antihaf-Innenbeschichtung
8 Fonduegabeln und Gabelständer

Netzkabel :

Vor jedem Gebrauch muss das Netzkabel genau untersucht werden. Sollte es beschädigt sein, darf das Gerät nicht benutzt werden. Bei dem Kabel handelt es sich um ein HO5RR-F 3 x 0.75 mm² mit Hochtemperaturstecker. Bei Bedarf ist es ausschließlich gegen ein Kabel gleicher Definition auszutauschen.

Diese Geräte entsprechen den Richtlinien 73/23/EWG, 89/336/EWG, 93/68/EWG, RoHs.

Umweltschutz – RICHTLINIE 2002/96/CE

Zur Erhaltung unserer Umwelt und unserer Gesundheit müssen bei der Entsorgung von Elektrogeräten sehr genaue Regeln beachtet werden, wobei die Mitwirkung eines jeden von uns nötig ist – ob Lieferant oder Kunde. Deshalb darf ihr Gerät – wie das Symbol auf dem Geräteschild anzeigt – auf keinen Fall in eine öffentliche oder private Mülltonne für Hausmüll entsorgt werden.



Zum Entsorgen muss Ihr Gerät entweder zu Ihrem Händler zurück gebracht oder an einem Sammelort für Müllsortierung abgegeben werden, um recycelt und für andere Anwendungen wieder verwendet zu werden.

Vor Benutzung des Geräts _____

Diese Bedienungsanweisung aufmerksam durchlesen und zum späteren Nachlesen aufbewahren.

- Geräteschnur stets vollkommen abwickeln.
- Gerät auf eine ebene Fläche in der Tischmitte aufstellen, und leicht entflammare Gegenstände fernhalten.
- Das Gerät darf nicht auf eine heiße Fläche oder in der Nähe einer Flamme aufgestellt werden.
- Stecker der Geräteschnur an eine geerdete Steckdose 10/16A anschließen.
- Falls eine Verlängerungsschnur nötig ist, darf nur eine Schnur mit Erder und Drähten mit einem Querschnitt von mindestens 0.75mm² benutzt werden.
- Alle nötigen Vorkehrungen treffen, um zu verhindern, dass jemand über die Geräte- oder Verlängerungsschnur stolpert.
- Das Gerät vor Kinderhänden schützen.
- Es empfiehlt sich, das Gerät an eine elektrische Anlage anzuschließen, die eine Reststromschutzeinrichtung mit Auslösestrom unter 30 mA besitzt.
- Den Heizuntersatz unter keinen Umständen in Wasser tauchen.
- Vor dem Reinigen immer die Geräteschnur abziehen und das Gerät vollkommen abkühlen lassen.
- Für Ihre Sicherheit empfehlen wir, das Produkt nicht an einem der Witterung oder Feuchtigkeit ausgesetzten Ort aufzubewahren.
- Das Gerät nicht zum Heizen benutzen.
- Das Gerät nicht unbenutzt eingeschaltet lassen.

- Während des Betriebs die Heizplatte und Geräteteile nicht berühren, denn sie werden heiß.
- Das heiße Gerät mit dem Fonduetopf voll Öl nicht transportieren.
- Gerät nicht ohne seine Gefäße (Wokpfanne oder Fonduetopf) oder mit leeren Gefäßen aufheizen.
- Nur das mit dem Gerät gelieferte Zubehör benutzen.
- Bei Problemen und nach jeder Benutzung das Gerät ausschalten, die Geräteschnur aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf nicht als Friteuse benutzt werden.
Für Ihre Sicherheit haben wir eine Geräteschnursperre eingebaut. Machen Sie davon Gebrauch.

Denken Sie immer daran, dass heißes Öl schwere Verbrennungen verursacht !!!

Inbetriebnahme und Benutzung _____

1- Erstmalige Benutzung

- Beim Auspacken des Gerätes darauf achten, dass alle Verpackungs- und Stützteile entfernt werden.
- Wir empfehlen Ihnen, die Geräteteile vor dem erstmaligen Gebrauch zu spülen (Fonduetopf, Wokpfanne, Fonduegabeln und Zubehörteile).

2- Einschalten

- Gerät in der Mitte des Tisches auf eine ebene Fläche stellen.
- Geräteschnur vollkommen abrollen.
- Benutzen Sie zu Ihrer Sicherheit die mitgelieferte Schnursperre. Hierzu die Geräteschnur oder eventuelle

Verlängerungsschnur um ein Tischbein wickeln und mit der Schnursperre befestigen. (siehe Abbildung 1) Wenn jetzt aus Versehen an der Schnur gezogen wird, kann das Gerät nicht mitgezogen werden..

- Geräteschnur an eine Steckdose anschließen.

A- Fondue bourguignonne

- Vorsichtig 1 Liter Öl in den Fonduetopf gießen.
- Gabelhalter am Fonduetopf befestigen.
- Thermostatknopf auf die höchste Stufe einstellen.
- Es dauert etwa 30 Minuten, bis das Öl die richtige Temperatur erreicht hat.
- Mit den Gabeln Fleischwürfel aufspießen.
- Gabeln vorsichtig in das heiße Öl tauchen, damit das Öl nicht spritzt.
- Während der Mahlzeit die Temperatureinstellung an die zu garende Fleischmenge anpassen.

B- Savoyer Käsefondue

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

NB : Wenn Sie keine andere Kochstelle haben, kann das Käsefondue auch mit Ihrem Fonduegerät zubereitet werden.

C- Wok

- Den Wok auf Ihrem Gerät einsetzen.
- Etwas Öl in den Wok gießen.
- Thermostatknopf auf die höchste Stufe einstellen.
- 5 Minuten vorheizen.
- Dann kann gekocht werden.

D- Benutzung der Drehplatte (nur Modell Best.-Nr. 349 002)

- Drehplatte in der Mitte des Tisches auf eine ebene Unterlage stellen.
- Geräteschnur vollkommen abrollen.
- Geräteschnur des Sockels durch die Mitte der Drehplatte ziehen und unter dem Rand hindurchführen. (siehe Abbildung 2)
- Sockel in der Mitte der Drehplatte anbringen.
- Gefüllte Soßenschälchen einsetzen.
- Die Schnursperre wie oben beschrieben anbringen.
- Geräteschnur an eine Steckdose anschließen.

NB : Für Käsefondue (z.B. : Savoyer Fondue) können die Schälchen der Drehplatte mit den Brotwürfeln gefüllt werden.(nur Modell Best.-Nr. 349002)

Wartung

Vor dem Reinigen stets die Geräteschnur abziehen und das Gerät vollkommen abkühlen lassen.

Reinigen des Fonduetopfes und der Wokpfanne : Die Gefäße innen und außen mit einem nicht kratzenden Schwamm, heißem Wasser und Spülmittel reinigen. Gut nachspülen.

N.B. : Sie können heißes Wasser mit Spülmittel in den Fonduetopf bzw. in die Wokpfanne füllen und weichen lassen (besonders bei Käsefondue).

Griffe mit einem angefeuchteten Schwamm oder Tuch ohne Reinigungsmittel abwischen.

Die Behälter nicht ins Wasser stellen oder in der Geschirrspülmaschine reinigen, um die Holzgriffe nicht zu beschädigen.

Reinigen des Wokdeckels : mit heißem Wasser und Spülmittel säubern und klarspülen. **nicht ins Wasser stellen oder in der Geschirrspülmaschine reinigen**, um den Holzknopf nicht zu beschädigen.

Reinigen der Holzteile und der Drehplatte (Modell Fondue Deluxe Best.-Nr. 349 002) : mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen und gut klarspülen. Die Schälchen sind spülmaschinenfest. Die Drehplatte nicht in der Spülmaschine reinigen.

N.B. : **Die Zubehörteile nicht einweichen und nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen**, um die Holzgriffe nicht zu beschädigen.

- **Reinigen der Gabeln, des Gabelhalters und der Zubehörteile** : mit heißem Wasser und Spülmittel, danach abspülen.
- **Reinigen des Sockels** : mit einem angefeuchteten Schwamm oder Tuch abwischen.

Darauf achten, dass die elektrischen Teile nicht nass werden. Das Gerät niemals in Wasser eintauchen.

Praktische Tips

Einstellen der Temperatur :

Die Temperatureinstellung an die Zahl der Gäste und ihren Appetit anpassen.

Das Gerät nicht systematisch auf die höchste Stufe einstellen. Es ist einfacher die Öltemperatur zu erhöhen als zu senken.

Öl :

Nicht zu oft dasselbe Öl benutzen. Die Ölqualität lässt schnell nach.

Kein Wasser in das Ölbad geben (Spritzgefahr).

Allgemeine Garantiebedingungen

Die Garantie deckt Herstellungs- und Materialfehler jeder Art ab.

Es fallen nicht unter die Garantie:

- Beschädigung des Geräts durch Fall oder Stoßeinwirkung.
- Verkratzen der Antihftbeschichtung aufgrund der Nutzung metallischer Küchengeräte oder der Reinigung mit Scheuermitteln.
- Schäden aufgrund nicht sachgemäßer Nutzung des Geräts oder falschen Netzanschlusses.

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre (Teile und Arbeitszeit).

Anmeldung auf unserer Website : www.lagrange.fr

Ein (wenn auch nur einmal) genutztes Gerät wird nicht ausgetauscht, sondern betriebsbereit repariert.

Porto: in der Garantiezeit gehen nur die Kosten für das Einschicken des Geräts zu Ihren Lasten. Die Rücksendung erfolgt so schnell wie möglich durch uns.

Wir machen darauf aufmerksam, dass die Garantie bei unsachgemäßer Handhabung des Geräts aufgekündigt und für ungültig erklärt wird.

Nutzung zu gewerblichen oder halb-gewerblichen Zwecken: dieses Gerät ist nicht für derartige Zwecke konzipiert. In diesem Fall besteht keine Garantie.

Rezepte im FONDUETOPF _____

(Für Modell Best.-Nr. 349 006, Best.-Nr. 349 002, Best.-Nr. 349 001)

FONDUE BOURGUIGNONNE / Fleischfondue (Fonduetopf)

Pro Person rechnet man 150 bis 200 g Rindfleisch (Filet, falsches Filet oder fettfreies Rumsteak), vom Metzger in 2 cm große Würfel schneiden lassen.

1/2 l Öl, nach Wunsch mit provenzalischen Kräutern gewürzt.

Fleisch mit Kapern, Gewürzgurken, Zwiebeln, Senf, Ketchup und verschiedenen Soßen servieren.

N.B : bei dem Modell Fondue Deluxe Best.-Nr. 349 002 kann die Drehplatte benutzt werden, um die mit Soße gefüllten, mitgelieferten Schälchen darin einzusetzen.

SAVOYER KÄSEFONDUE

Sie brauchen für 6 Personen : 400 g Comté-Käse ; 400 g Emmentaler Käse ; 400 g Gruyère-Käse ; 3 dl trockenen Weißwein ; 1 Glas Kirschwasser ; 1 Löffel Stärke ; 1 Knoblauchzehe ; Pfeffer oder Muskat ; in Würfel geschnittenes, schon etwas trockenes Brot.

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 zu der Käsemasse geben, dabei weiterrühren. Das Fondue soll glatt und einheitlich aussehen. Mit Pfeffer oder Muskat würzen.

CHINESISCHES FONDUE

Sie brauchen : pro Person 150 bis 200 g in kleine Würfel geschnittenes helles Fleisch (Hähnchen, Kalb- oder Schweinefleisch) ; 1/2 l mit Xeres gewürzte Hühnerbrühe.

Fleischwürfel in die Brühe tauchen und wie beim Fondue Bourguignonne garen lassen. Als Beilage können Sie Sojasoße oder andere chinesische Soßen und mit Brühe überträufelten Reis servieren.

MEERESFONDUE

Sie brauchen : pro Person 200 g in Würfel geschnittenen Fisch (Seeteufel, Seezunge, Barbe,...), (Köpfe und Gräten für die Brühe aufbewahren), 1 Zwiebel, 2 Nelken, 1 Bund Suppenkräuter (Lorbeer, Petersilie, Thymian Sellerie), 10 Wachholderbeeren, 75 cl trockenen Weißwein, 2 Zitronen, Salz, Pfeffer.

Zubereitung der Brühe : Fischabfälle mit 25 cl Wasser, den Suppenkräutern, Wachholderbeeren und Nelken in einen Topf geben und 30 bis 40 Minuten kochen lassen. In der Zwischenzeit die Fischwürfel vorbereiten und mit dem Saft der Zitronen beträufeln. Die fertige Brühe über dem Fonduetopf durch ein Sieb gießen und nicht mehr kochen lassen. Fischwürfel in die Brühe tauchen und mit Remouladensoße und Reis verzehren.

Schokolade in Stücke brechen und mit der Butter und Crème Fraîche bei milder Hitze im Fonduetopf zum Kochen bringen. Mit einem Holzlöffel rühren, bis die Masse glatt und gleichmäßig wird. Zimt, Orangenschalen und Rum hinzufügen.

Rezepte im WOK

(Für Modell Best.-Nr. 349 006 und Best.-Nr. 349 005)

N.B. : bei allen diesen Rezepten kann Ihr Gericht im Wok direkt auf dem Tisch warm gehalten werden (Thermostatstufe 2/3).

Auf dem Warmhalterost können einzelne Lebensmittel getrennt serviert werden, um sich besser bedienen zu können : Fleisch- oder Fischstücke, Krabben ...

Der mit dem Gerät gelieferte Lebensmittelgreifer und der Spachtel sind bei der Vorbereitung und beim Bedienen behilflich.

LAMM-TAJINE MIT PFLAUMEN

Sie brauchen für 4 Personen : 300 g Trockenpflaumen ; heißen Tee ; 300 g Zwiebeln ; Olivenöl ; 1 kg in Stücke

zerteilte Lammschulter ; 1 Knoblauchzehe ; 1/2 Kaffeelöffel Zimt ; 1/2 Kaffeelöffel Ingwer ; 1 Briefchen Safran ; einige zerdrückte Korianderkörner ; 75 g Mandelblättchen ; 2 Esslöffel Honig

Die 300g Trockenpflaumen im heißem Tee einweichen. Die in Würfel geschnittene Zwiebeln im Olivenöl im Wok (höchste Thermostatstufe) goldgelb braten. Herausnehmen und durch das Fleisch ersetzen.

Wenn die Fleischwürfel rundherum angebraten sind, die Zwiebelwürfel wieder hinzufügen. Salzen und pfeffern. Zerdrückte Knoblauchzehe, Zimt, Ingwer, Safran und die Korianderkörner hinzufügen. Mit Wasser bedecken und 1 Stunde kochen lassen (Thermostat 3).

Anschließend die abgetropften Pflaumen hinzufügen und weitere 20 min abgedeckt kochen lassen (Thermostat 3).

In der Zwischenzeit die Mandelblättchen in wenig heißer Butter bräunen.

Abtropfen lassen und mit dem Honig zum Fleisch geben.

Weitere 5 Minuten ohne Deckel garen lassen.

Mit Couscous servieren.

PUTENCURRY MIT KOKOSMILCH

Sie brauchen für 4 Personen : 600 g Putenfilet ; 1/2 rote Paprikaschote ; 1/2 grüne Paprikaschote ; 1 Lauchstange ; 2 Knoblauchzehen ; 50 cl Kokosmilch (ungezuckert) ; 6 Basilikumblätter ; Schnittlauch ; Currypulver ; Salz und Pfeffer. Paprikaschoten in feine Streifen, Lauch in dünne Ringe schneiden, Knoblauchzehen zerdrücken.

Im Wok (Thermostat höchste Stufe) die Kokosmilch zum Kochen bringen. Das Gemüse hinzufügen und 10 Minuten kochen.

In der Zwischenzeit die Putenfilets in Streifen schneiden und von allen Seiten mit Curry würzen. Überschüssiges Currypulver abklopfen.

Fleisch zum Gemüse geben, salzen, pfeffern und etwa 20 Minuten schmoren (Thermostat Stufe 3).

Prüfen, ob das Putenfleisch gar ist. Wok vom Untersatz nehmen und das Putencurry mit Basilikum und Schnittlauch bestreuen. Beilage : Basmati-Reis.

GEDÜNSTETER BROKKOLI MIT AROMATISIERTEN TROCKENPILZEN (Vegetarisches Rezept)

Sie brauchen für 4 Personen : 500g Brokkoli ; 1 Handvoll aromatisierte Trockenpilze ; 1 gehackte Knoblauchzehe ; 3 Esslöffel Olivenöl ; 2 Esslöffel Sojasoße ; 1 Esslöffel gehackten Ingwer ; Salz und Pfeffer.

Brokkoli in kleine Sträußchen teilen und 1 Minute in kochendem Wasser blanchieren.

Trockenpilze 5 Minuten in warmem Wasser einweichen.

Öl in den Wok geben und erhitzen (Thermostat höchste Stufe). Gemüse mit allen Zutaten hinzufügen. 15 Minuten garen (Thermostat 5). Servieren.

SCHWEINEFLEISCH SÜSS-SAUER MIT ANANAS

Sie brauchen für 4 Personen : 600g ausgelöstes Schweinefleisch (Schulter, Nacken...) ; 200g Ananas (frisch oder aus der Dose) ; 2 Tomaten ; 2 Paprikaschoten ; 2 Frühlingszwiebeln mit Grünem oder Schnittlauch ; 50g frischen Ingwer ; 2 Esslöffel Essig ; Öl (oder Schmalz oder Gänsefett).

Für die Marinade :

- 4 Esslöffel Stärke - 4 Esslöffel Sojasoße - 6 Esslöffel Weißwein

Stärke, Sojasoße und Weißwein zu einer Marinade verrühren. Fleisch in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel füllen, mit der Marinade übergießen und vermischen. 15 bis 20 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die übrigen Zutaten vorbereiten.

Während das Fleisch zieht, die Ingwerwurzel schälen und sehr fein würfeln. Dadurch ergibt sich das Volumen einer Tasse.

Das übrige Gemüse vorbereiten. Paprikaschoten aufschneiden, Stiel, Kerne und weiße Häute entfernen. In Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln (oder das Weiße vom Lauch in gleicher Menge) fein schneiden. Tomaten würfeln.

Fleisch abtropfen lassen und die Marinade aufbewahren. Fett im Wok (Thermostat höchste Stufe) erhitzen und die Fleischwürfel rund 5 Minuten scharf anbraten.

Fleisch herausnehmen und zur Seite stellen. Falls nötig, etwas Fett nachfüllen und die Zwiebeln, Paprikaschoten und den Ingwer 2 bis 3 Minuten andünsten (Thermostat höchste Stufe) (darauf achten, dass sie nicht anbrennen).

Tomaten hinzufügen und mit dem Essig ablöschen.

Fleischwürfel wieder in den Wok geben und die Ananaswürfel sowie die Marinade hinzufügen. Zum Verlängern der Soße kann etwas Stärke mit Wasser beigefügt werden, und zwar ein Esslöffel Stärke mit 10 cl Wasser vermischt. Mäßig nachsalzen und kurz erhitzen (Thermostat 5). Mit Thai- oder Basmati-Reis servieren, der im Dampf oder in der Mikrowelle gegart wurde.

Und zum Abschluss...Für Kenner kann auf dem Tisch Peperonimus und Sojasoße bereit stehen. Als Getränk passt ein leichter grüner Tee ausgezeichnet.

FISCH-WOK MIT FEINEM GEMÜSE

Sie brauchen für 4 Personen : 80 ml (16 Teelöffel) Sojasoße ; Salz ; 8 ml (2 Teelöffel) de Kümmelpulver ; 4 Prisen Curry ; 4 nussgroße Mengen geriebenen Ingwer ; Saft von 2 Zitronen ; 400 g Kabeljaufilet (oder Schellfischfilet) säubern, trocknen und in Streifen schneiden ; 40 ml (2 Teelöffel) Sesamöl ; 4 geschälte und in dünne Streifen geschnittene Möhren ; 4 in feine Streifen geschnittene Selleriestangen ; 8 fein geschnittene Shiitake-Pilze ; 300 ml halbierte grüne Bohnen ; 200 ml mit heißem Wasser abgespülte und abgetropfte gekeimte dicke Bohnen ; 200 ml Hühnerbrühe ; 60 ml gehackte Korianderblätter ; 200 ml Vollkornreis.

Sojasoße mit Salz Kümmel, Curry, Ingwer und Zitronensaft mischen.

Fisch 10 Minuten in der Marinade ziehen lassen.

20 ml (4 Teelöffel) Sesamöl im Wok erhitzen und den Fisch 5 bis 6 Minuten darin andünsten (Thermostat höchste Stufe), dabei ständig rühren.

Fisch aus dem Wok nehmen und zur Seite stellen.

Restliches Öl in den Wok geben und alles Gemüse 5 bis 6 Minuten darin anbraten (Thermostat höchste Stufe).

Die gekeimten Bohnen hinzufügen und 1 Minute dünsten.

Brühe zugießen und 4 Minuten einkochen lassen.

Nachwürzen und mit Koriander abschmecken.

Fisch wieder in den Wok geben und ein paar Minuten ziehen lassen. Mit Reis servieren.

Bei LAGRANGE ebenfalls erhältlich :

- Waffeleisen, Toast-Eisen
- Crêpe-Eisen
- Popcorn-Maschine
- Chocolatière,
- Heiße Steine
- Fonduegeschirre
- Grille
- Elektrische Gartengrille
- Hot-Dog-Geräte
- Dampfkocher
- Wasserkocher
- Friteusen
- Essenswärmer, Tellerwärmer, Brotkästen
- usw.

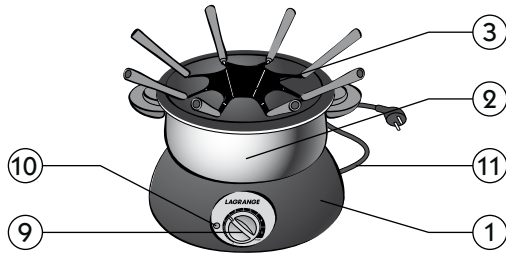
Besuchen Sie unsere Webseite : www.lagrange.fr

oder fordern Sie unsere Broschüre an :

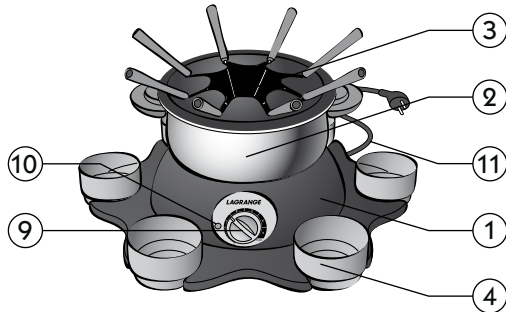
LAGRANGE
Service Consommateurs
Z.A. Les Plattes
Chemin de la Plaine
69390 VOURLES

- DESCRIZIONE DELL'APARECCHIO -

Descripción del aparato - Description of appliance



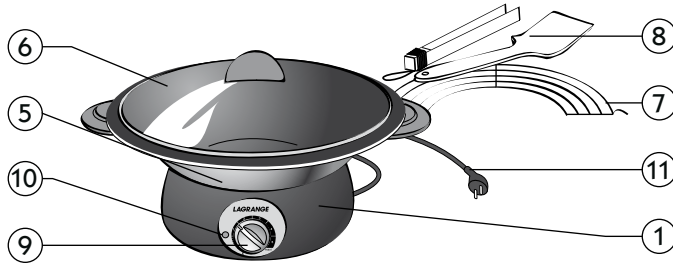
Fondue classic
Ref: 349 001



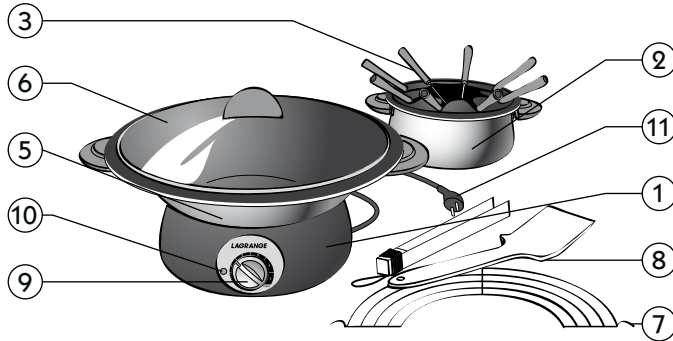
Fondue Deluxe
Ref: 349 002

1. **Base in termoplastica** - Base de termoplástico - Thermoplastic base
2. **Casseruola per fondue in alluminio con rivestimento interno antiaderente**
- Marmita para fondue de aluminio con revestimiento interior antiadherente
- Aluminium fondue pot with non-stick inside coating
3. **8 forchette per fondue e supporto forchette** - 8 tenedores para fondue con su soporte - 8 fondue forks and fork holder
4. **Piatto girevole con sei vasetti amovibili per salsa** - Bandeja giratoria con seis cuencos para salsa desmontables - Rotating base with six removable sauce bowls
9. **Termostato regolabile** - Termostato ajustable - Adjustable thermostat
10. **Spia luminosa** - Pilotos luminosos - Lighted indicator
11. **Cordone fisso** - Cable fijo - Fixed cord

- DESCRIZIONE DELL'APARECCHIO - Descripción del aparato - Description of appliance



Wok classic
Ref: 349 005



Wok & Fondue classic
Ref: 349 006

1. **Base in termoplastica** - Base de termoplástico - Thermoplastic base
2. **Casseruola per fondue in alluminio con rivestimento interno antiaderente** - Marmita para fondue de aluminio con revestimiento interior antiadherente - Aluminium fondue pot with non-stick inside coating
3. **8 forchette per fondue e supporto forchette** - 8 tenedores para fondue con su soporte - 8 fondue forks and fork holder
5. **Wok in alluminio con rivestimento interno antiaderente** - Recipiente del wok de aluminio con revestimiento interior antiadherente - Aluminium wok body with non-stick inside coating
6. **Coperchio in vetro** - Tapa de vidrio - Glass cover
7. **Griglia per conservare in caldo** - Rejilla para mantener caliente - Warming grill
8. **Paletta e forchettone a molla per alimenti** - Espátula y pinza para alimentos - Spatula and tongs
9. **Termostato regolabile** - Termostato ajustable - Adjustable thermostat
10. **Spia luminosa** - Pilotos luminosos - Lighted indicator
11. **Cordone fisso** - Cable fijo - Fixed cord

Caratteristiche tecniche

Caratteristiche comuni

- Base in termoplastica
- Corpo del riscaldamento in alluminio
- Termostato regolabile
- Spia luminosa
- Cordone fisso
- Riponi-cordone sotto la base
- 230 Volt - 50 Hz - 900 Watt.

Wok e Fondue Classic REF 349 006

Wok in alluminio con rivestimento interno antiaderente

Coperchio in vetro

Casseruola per fondue in alluminio con rivestimento interno antiaderente

Griglia per conservare in caldo

Paletta e forchettone a molla per alimenti

8 forchette per fondue e supporto forchette

Wok Classic REF 349 005

Wok in alluminio con rivestimento interno antiaderente

Coperchio in vetro

Griglia per conservare in caldo

Paletta e forchettone a molla per alimenti

Fondue Deluxe REF 349 002

Casseruola per fondue in alluminio con rivestimento interno antiaderente.

Piatto girevole con sei vasetti amovibili per salsa

8 forchette per fondue e supporto forchette

Fondue Classic REF 349 001

Casseruola per fondue in alluminio con rivestimento interno antiaderente

8 forchette per fondue e supporto forchette

Cordone:

E' necessario controllare attentamente il cavo di alimentazione prima di ogni utilizzo. Se il cavo dovesse risultare danneggiato, l'apparecchio non deve essere usato. Il cavo in dotazione è di tipo HO5RR-F 3 x 0.75 mm² con una presa alta temperatura. In caso di bisogno, sostituire soltanto con un cavo dello stesso tipo.

Questi apparecchi sono conformi alle Direttive 73/23/CEE, 89/336/CEE, 93/68/CEE, RoHs.

Protezione dell'ambiente – DIRETTIVA 2002/96/CE

Al fine di preservare l'ambiente naturale e la nostra salute, l'eliminazione degli apparecchi elettrici al termine della loro vita deve essere effettuata seguendo delle regole ben precise; essa richiede l'impegno di ciascuno, sia del fornitore che dell'utilizzatore..



Per questo motivo, come è indicato dal simbolo apposto sulla targhetta indicatrice, tale materiale non deve essere mai gettato in una pattumiera pubblica o privata destinata alle immondizie.

Al momento della sua eliminazione, l'apparecchio deve essere riportato al vostro venditore oppure lasciato in un punto di raccolta dove viene effettuata una scelta selettiva dei rifiuti che possono essere riciclati e riutilizzati per altri impieghi.

Prima d'utilizzare l'apparecchio _____

Leggere attentamente queste istruzioni per l'uso e conservarle per poterle consultare successivamente.

- Svolgere sempre completamente il cordone.
- Mettere l'apparecchio su una superficie piana al centro del tavolo e lontano da oggetti facilmente infiammabili.
- Non mettere mai l'apparecchio su una superficie calda e a prossimità di una fiamma.
- Collegare la presa del cordone a una presa 10/16 A munita di un contatto di terra.
- Se si deve impiegare una prolunga, utilizzare obbligatoriamente un modello munito di una presa di terra e con fili di sezione uguale o superiore a 0.75 mm².
- Prendere tutte le precauzioni necessarie per evitare che una persona non inciampi nel cavo o nella prolunga.
- Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini.
- Si raccomanda di collegare l'apparecchio a un impianto munito di un dispositivo a corrente differenziale residua che abbia una corrente di scatto che non superi 30mA.
- Non immergere mai la base riscaldante nell'acqua.
- Prima di qualsiasi operazione di pulitura, scollegare e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.
- Per sicurezza, si raccomanda di non lasciare mai l'apparecchio in un luogo esposto alle intemperie o all'umidità.
- Non utilizzare mai l'apparecchio come riscaldamento integrativo.
- Non lasciare l'apparecchio collegato senza utilizzarlo.
- **Non toccare la piastra riscaldante o gli utensili durante**

il funzionamento, perché sono caldi.

- Non spostare mai l'apparecchio a caldo con la casseruola piena d'olio.
- Non riscaldare mai l'apparecchio senza un utensile (wok o casseruola per fondue) o con un utensile vuoto.
- Utilizzare unicamente gli utensili forniti con l'apparecchio.
- Se c'è un problema e dopo ogni impiego, spegnere l'apparecchio, scollegatelo e lasciatelo raffreddare.
- Non utilizzare mai l'apparecchio come friggitrice.

Per ogni sicurezza, abbiamo munito l'apparecchio di un bloccacordone. Utilizzatelo.

Non dimenticare mai che l'olio caldo può provocare gravi bruciature !!!

Messa in funzione e utilizzo _____

1- Primo utilizzo

- Nell'aprire l'imballaggio dell'apparecchio, togliere accuratamente tutti gli spessori che lo stabilizzano.
- Consigliamo la pulizia degli elementi (casseruola per la fondue, wok, forchette e accessori) prima del primo utilizzo.

2- Messa in funzione

- Mettere l'apparecchio su una superficie piana al centro del tavolo.
- Svolgere completamente il cordone.
- Per ogni sicurezza, utilizzare il bloccacordone consegnato con l'apparecchio. Per far ciò, avvolgere il cordone o l'eventuale prolunga intorno a una gamba del tavolo e

fissateli col bloccacordone (ved. Figura 1). In questo modo, se per inavvertenza un commensale inciampa nel cordone nella prolunga, non trascinerà l'apparecchio.

- Collegare il cordone a una presa della rete.

A- Fondue Bourguignonne

- Versare lentamente 1 litro d'olio nel casseruola per fondue.
- Montare il portaforchette sul casseruola per fondue.
- Girare la manopola di regolazione del termostato sulla posizione max.
- Occorrono circa 30 minuti per portare l'olio alla buona temperatura.
- Infilare dei pezzi di carne sulle forchette.
- Immergere con precauzione le forchette nell'olio caldo per evitare spruzzi.
- Durante la cottura, aggiustare la regolazione delle temperatura in funzione della quantità di carne messa a cuocere.

B- Fondue savoiarda

- Per risparmiare tempo, per maggiore facilità e maggior sicurezza, preparare la fondue in cucina, sul focolare abituale di cottura.
- Appena la fondue è pronta, installare la casseruola per la fondue sulla base riscaldante.

Durante la cottura, aggiustare la regolazione della temperatura in funzione della quantità di formaggio che si trova nel casseruola per fondue.

NB : se non esistono altri fonti di calore, si può utilizzare l'apparecchio per la preparazione della fondue savoiarda.

C- Wok

- Sistemare il wok sull'apparecchio.
- Versare un po' d'olio nel wok.
- Girare la manopola di regolazione del termostato sulla posizione max.
- Preriscaldare per 5 minuti
- Cominciare a cucinare

D- Utilizzo del vassoio girevole

(Unicamente su Modello Ref. 349 002)

- Mettere il vassoio girevole su una superficie piana al centro del tavolo.
- Svolgere completamente il cordone.
- Infilare il cordone elettrico della base attraverso il centro del vassoio e farlo passare sotto il bordo. (Ved. Fig. 2).
- Mettere la base al centro del vassoio.
- Sistemare piccoli recipienti di vetro o di ceramica con le salsine.
- Utilizzare il bloccacordone come indicato precedentemente.
- Collegare il cordone alla presa rete.

NB : per le fondute al formaggio (es.: Savoiarda), si possono mettere dei pezzi di pane nei recipienti di vetro o di ceramica del vassoio girevole. Unicamente su Modello ref 349002)

Manutenzione

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

Pulizia della casseruola per fondue e del wok : pulire l'interno e l'esterno con acqua calda e del liquido per stoviglie, utilizzando una spugna non abrasiva. Sciacquare bene.

N.B. : si può mettere l'acqua calda e il liquido per stoviglie **all'interno** della casseruola per fondue o **all'interno** del wok e lasciare nell'acqua per toglier il massimo dei residui (in particolare per le fondute al formaggio).

Pulire i manici con una spugna leggermente umida o con un panno leggermente umido senza detersivo.

Non immergerlo e non metterlo nel lavastoviglie, perché ciò potrebbe danneggiare i manici di legno.

Pulizia del coperchio del wok : pulirlo con un po' d'acqua calda e del liquido per stoviglie. Sciacquare. **Non immergere e non mettere nel lavastoviglie**, perché ciò potrebbe danneggiare il pomello di legno.

Pulizia delle parti in legno e del vassoio girevole (Modello Fondue Deluxe REF 349 002) : lavare con acqua calda e del liquido per stoviglie. Sciacquare bene. Si possono mettere i vasetti nel lavastoviglie. Non mettere il piatto girevole nel lavastoviglie.

N.B. : **non immergere completamente gli utensili e non metterli nel lavastoviglie**, perché i manici di legno potrebbero danneggiarsi.

- **Pulizia delle forchette, dei supporti forchette e degli accessori** : pulirli con l'acqua calda e del liquido per stoviglie, poi sciacquarli

- **Pulizia della base** : pulire con una spugna o con un panno leggermente umido.

Importante: non far scolare dell'acqua sulle parti elettriche. Non immergere mai la base elettrica nell'acqua.

Consigli pratici

Regolazione della temperatura :

Aggiustare accuratamente la regolazione in funzione del numero di commensali e del loro appetito.

Non regolare sistematicamente a fondo l'apparecchio. È più facile far risalire la temperatura del bagno d'olio che farla discendere..

Olio : Evitare d'usare troppo spesso lo stesso olio. Quest'ultimo si degrada rapidamente.

Non mettere dell'acqua nel bagno d'olio (pericolo di proiezioni d'olio).

Condizioni generali di garanzia

La garanzia copre i difetti di fabbricazione o i vizi della materia prima.

La garanzia non copre:

- La rottura dell'apparecchio a seguito di una caduta o di un urto.
- I graffi del rivestimento anti-adesivo provocati dall'uso di utensili in metallo o detersivi abrasivi.
- Il deterioramento provocato da un utilizzo scorretto dell'apparecchio o da errori di collegamento.

L'apparecchio è garantito **2 anni** (parti e mano d'opera).

Iscrivetevi sul nostro sito internet : www.lagrange.fr

Un apparecchio che è stato utilizzato (anche una sola volta) non potrà essere sostituito, ma sarà riportato ad un perfetto stato di funzionamento.

Trasporto: durante il periodo di garanzia, dovrete sostenere soltanto le spese di trasporto in azienda. La rispedizione sarà fatta a nostre spese entro il minor tempo possibile.

E' importante sottolineare che la garanzia sarà denunciata e ritenuta non valida in caso di utilizzo scorretto dell'apparecchio.

Utilizzo professionale o semi-professionale: questo apparecchio non è costruito per un utilizzo di questo tipo, pertanto non sarà riconosciuta alcuna garanzia.

Ricette FONDUE

(Per modello REF 349 006, REF 349 002, REF 349 001)

FONDUE BOURGUIGNONNE (casseruola per fondue)

Contate da 150 g a 200 g per persona di carne di manzo (filetto, controfiletto o rumsteak sgrassato) che chiederete al macellaio di tagliare in cubetti di 2 cm.

1/2 lt d'olio che potrete aromatizzare con erbe di Provenza.

Gusterete questa carne accompagnata da capperi, cetriolini, cipolle, mostarda, ketchup e salsine diverse.

N.B : per il modello Fondue Deluxe REF 349 002, si può usare il vassoio girevole mettendo le salsine nelle sei vasetti da salsa consegnati con l'apparecchio.

FONDUE SAVOIARDA

Elementi di base per 6 persone : 400 g di Comté ; 400 g d'Emmental ; 400 g di Groviera - 3 dl di vino bianco secco ; 1 bicchiere di kirsch ; 1 cucchiaio di fecola di patate ; 1 spicchio d'aglio ; un po' di pepe o di noce moscata - pane raffermo a volontà, tagliato a grossi dadi.

Strofinare l'interno della casseruola con lo spicchio d'aglio. Tagliate il formaggio a cubetti o grattugiatelo. Mettetelo nella casseruola col vino e fate bollire a fuoco lento girando continuamente con un cucchiaio di legno. Diluite la fecola col kirsch e versate il tutto nella fondue senza smettere di girare. La fondue deve avere l'aspetto di una crema liscia e omogenea. Aggiungete il pepe o la noce moscata.

FONDUE CINESE

Ingredienti di base : da 150 a 200 g di carne bianca per persona (pollo, vitello o maiale), tagliata a piccoli pezzi, 1/2 lt di brodo di pollo insaporito con del Xeres.

Immergete i pezzi di carne nel bordo e procedete come per la fondue bourguignonne. Servire con soia o con altre salsine cinesi e con riso corretto col brodo.

FONDUE MARINARA

Ingredienti di base: 200 g di pesce a persona (bronzino, sogliola, spigola, ecc,...) tagliato a cubetti, (conservate le teste e le spine per il "court-bouillon") ; 1 cipolla ; 2 chiodi di garofano ; 1 mazzetto di odori (lauro, prezzemolo, timo, sedano) ; 10 chicchi di ginepro ; 75 cl di vino bianco secco, 2 limoni, sale e pepe.

Preparazione del "court-bouillon" : mettete in una casseruola le teste e le spine del pesce con 25 cl d'acqua, la cipolla, il mazzetto di odori, i chicchi di ginepro e i chiodi di garofano. Lasciate cuocere per 30 - 40 minuti. Nel frattempo, preparate i pesci tagliati a pezzi e inaffiateli col succo dei limoni. Terminata la cottura del "court-bouillon", passatelo con un colabrodo sopra la casseruola senza farlo bollire. Immergete i cubetti di pesce nel brodo e servite con una salsa tipo maionese e riso.

Rompete del cioccolato a pezzi, poi cuocetelo a fuoco lento nella casseruola col burro e la panna grezza, girando con un cucchiaino di legno, finché diventa omogeneo. Aggiungete della cannella, scorze d'arancia e rhum.

Ricette per WOK

(Per modello REF 349 006 e REF 349 005)

N.B. : per tutte queste ricette, potete conservare il piatto in caldo nel wok direttamente sulla tavola (posizione del termostato a 2/3).

La griglia che conserva in caldo vi permette d'isolare certi alimenti per poterli servire più facilmente : pezzi di carne, pesci, gamberetti, ecc...

Il forchettone a molla per alimenti e la paletta fornite con l'apparecchio sono molto utili per la preparazione o per il servizio a tavola.

TAJINE D'AGNELLO CON PRUGNE COTTE

Ingredienti per 4 persone: 300 g di prugne cotte; tè caldo; 300 g di cipolle; olio d'oliva ; 1 kg di spalla d'agnello tagliato a pezzi ; 1 spicchio d'aglio ; 1/2 cucchiaino di cannella ; 1/2 cucchiaino di zenzero ; 1 pizzico di zafferano; alcuni chicchi di coriandolo schiacciati ; 75 g di mandorle mondare ; 2 cucchiaini di miele

Immergete 300 g di prugne secche nel tè caldo.

Fate rosolare nel wok (termostato su max) le cipolle tagliate a fette sottili nell'olio d'oliva. Quando sono dorate, toglietele e sostituitele con la carne.

Quando i pezzi di carne sono ben rosolati, aggiungete le cipolle.

Mettete sale e pepe.

Aggiungete aglio schiacciato, cannella, zenzero, zafferano e i chicchi di coriandolo. Coprite d'acqua e lasciate cuocere per 1 ora (termostato su 3).

Poi aggiungete le prugne cotte e scolate e continuate la cottura per 20 minuti. Col coperchio (termostato su 3).

Fate rosolare a parte le mandorle in un po' di burro caldo.

Asciugate le mandorle, poi aggiungetele alla carne insieme al miele.

Lasciate cuocere ancora 5 minuti senza coprire.

Servire con la semola di couscous.

CURRY DI TACCHINO AL LATTE DI COCCO

Ingredienti per 4 persone: 600 g di filetti di tacchino ; 1/2 peperone rosso ; 1/2 peperone verde ; 1 porro ; 2 specchi d'aglio ; 50 cl di latte di cocco (non zuccherato) ; 6 foglie di basilico ; aglio porro; curry in polvere ; sale e pepe.

Tagliate i peperoni a bastoncini, tagliate a fette sottili il porro, schiacciate l'aglio.

Fate bollire nel wok (termostato su posizione max) il latte di cocco. Metteteci tutte le verdure e fate cuocere per 10 minuti.

Nel frattempo, tagliate a fette i filetti di tacchino cospargete il tutto, su tutti lati, col curry. Scuotete leggermente per togliere l'eccedenza.

Aggiungete la carne alla verdura, poi sale e pepe e lasciate cuocere a fuoco lento per circa 20 minuti (su posizione 3).

Controllate la cottura del tacchino. Togliete il wok dalla base e aggiungete basilico e aglio porro. Servire con riso basmati.

BROCCOLI SALTATI CON FUNGHI DI BOSCO (Ricetta vegetariana)

Ingredienti per 4 persone: 500 g di broccoli ; 1 pugno di funghi di bosco disidratati ; 1 spicchio d'aglio sminuzzato; 3 cucchiaini d'olio d'oliva ; 2 cucchiaini di salsa di soia; 1 cucchiaino di zenzero tritato ; sale e pepe.

Preparate i broccoli a mazzetti. Fateli bollire per 1 minuto nell'acqua bollente.

Reidratate i funghi per 5 minuti nell'acqua calda.

Mettete l'olio nel wok per riscaldarlo (termostato su posizione max). Mettete le verdure con tutti gli altri ingredienti. Fate cuocere (termostato su 5 per 15 minuti).

Servire.

MAIALE AGRO-DOLCE ALL'ANANAS

Ingredienti per 4 persone: 600 g di maiale disossato (spalla, lombata, ecc...); 200 g d'ananas (freschi o in scatola); 2 pomodori; 2 peperoni ; 2 cipolle nuove col verde e con cipolla d'inverno; 50 g di zenzero fresco; 2 cucchiaini d'aceto; olio (o strutto o grasso d'oca).

Per la marinata:

- 4 cucchiaini di fecola,
- 4 cucchiaini di salsa di soia
- 6 cucchiaini di vino bianco

Preparate la marinata mescolando la fecola, la salsa di soia e il vino bianco. Tagliate la carne a cubetti e mettetela in un'insalatiera. Ricoprite con la marinata, poi mescolate.

Lasciate riposare per 15 - 20 minuti, il tempo per preparare il resto degli ingredienti.

Mentre la carne marina, sbucciate la radice di zenzero e tagliatela a pezzi molto piccoli (cubetti piccolissimi). Il tutto rappresenta il volume di una tazza.

Preparate le altre verdure. Aprite i peperoni e togliete il gambo, i semi e le parti bianche. Tagliateli a fettine. Tagliate le cipolle a fettine (o un volume equivalente di porri). Tagliate i pomodori a cubetti.

Scolate la carne e conservate la marinata. Riscaldare il grasso nel wok (termostato su max) e rosolate i pezzi di maiale per circa 5 minuti a fuoco vivo.

Togliete la carne e conservatela. Aggiungete, se occorre, un po' di grasso e fate rosolare cipolle, peperoni e zenzero (termostato su max) per 2 - 3 minuti (senza bruciarli).

Poi aggiungete i pomodori e deglassare il tutto con l'aceto. Rimettete i cubetti di maiale nel wok e aggiungete i cubetti d'ananas e la marinata. Per ottenere una maggiore quantità di salsa, aggiungete un misto d'acqua e di fecola nella misura di 1 cucchiaino di fecola ogni 10 cl d'acqua. Salate leggermente e riscaldate per qualche istante (termostato su 5). Servire con riso thai o basmati, cotto al vapore o al microonde.

Infine...Per i buongustai, si può presentare a tavola un impasto di peperoncini e salsa di soia. Un tè verde leggero è consigliato.

WOK DI PESCE E DI VERDURE

Ingredienti per 4 persone: 80 ml (16 cucchiaini) di salsa soia; sale; 8 ml (2 cucchiaini) di cumino in polvere ; 4 pizzichi di curry; 4 noci di zenzero appena grattugiato; il succo di 2 limoni; 400 g di filetti di merluzzo (o d'eglefino), lavati, asciugati e tagliati a fette sottili; 40 ml (2 cucchiaini d'olio di sesamo; 4 carote, pelate e tagliate a bastoncino; 4 gambi di sedano tagliati a bastoncino; 8 funghi shiitake, a fette sottili; 300 ml piselli mangiatutto, tagliati in due; 200 ml di germi di fave, sciacquati con acqua calda e scolati; 200 ml di brodo di pollo; 60 ml di coriandolo tritato; 200 ml di riso completo.

Mescolate la salsa di soia col sale, il cumino, il curry, lo zenzero e il succo di limone.

Farvi macerare il pesce per 10 minuti.

Nel wok, riscaldate 20 ml (4 cucchiaini) d'olio di sesamo e fate rosolare il pesce (posizione max del termostato) per 5 - 6 minuti, senza smettere di girare.

Togliete il pesce dal wok e conservare.

Nel wok, aggiungete il resto dell'olio e farvi saltare tutte le verdure per 5 - 6 minuti (termostato su max).

Incorporate i germi di fave e cuocere a fuoco lento per 1 minuto.

Versate il brodo e lasciare restringere per 4 minuti.

Aggiustate il condimento e insaporite col corandolo.

Rimettete il pesce nella casseruola e lasciate riposare per alcuni minuti.

Servire col riso.

LAGRANGE vi propone anche:

- Stampi per cialde, portacialde, tostiere
- Piastre per crêpe
- Apparecchi per pop-corn
- Apparecchi per cioccolato,
- Pietre per cuocere
- Fondute
- Griglia
- Barbecue elettrici
- Apparecchi per hot-dog
- Cuoci vapore
- Bollitori
- Friggitrici
- Scaldapiatti larghi, scaldapiatti, armadietti del pane
- Ecc.

Non esitate a consultare il nostro sito Internet : www.lagrange.fr

lagrange.fr

Oppure chiedete la nostra documentazione :

LAGRANGE
Service Consommateurs
Z.A. Les Plattes
Chemin de la Plaine
69390 VOURLES

Características técnicas

Características comunes

- Base de termoplástico
- Cuerpo de calentamiento de aluminio
- Termostato ajustable
- Pilotos luminosos
- Cable fijo
- Recogecables debajo de la base
- 230 Voltios -50 Hz -900 Vatios

Wok & Fondue Classic REF 349 006

Recipiente del wok de aluminio con revestimiento interior antiadherente

Tapa de vidrio

Marmita para fondue de aluminio con revestimiento interior antiadherente

Rejilla para mantener caliente

Espátula y pinza para alimentos

8 tenedores para fondue con su soporte

Wok Classic REF 349 005

Recipiente del wok de aluminio con revestimiento interior antiadherente

Tapa de vidrio

Rejilla para mantener caliente

Espátula y pinza para alimentos

Fondue Deluxe REF 349 002

Marmita para fondue de aluminio con revestimiento interior antiadherente

Bandeja giratoria con seis cuencos para salsa desmontables
8 tenedores para fondue con su soporte

Fondue Classic REF 349 001

Marmita para fondue de aluminio con revestimiento interior antiadherente

8 tenedores para fondue con su soporte

Cordón:

Examine atentamente el cable de conexión eléctrica antes de usarlo. Si está dañado, no se podrá utilizar el aparato. El cable utilizado es un HO5RR-F 3 x 0.75 mm² provisto de una toma de alta temperatura. En caso de necesidad, sustituirlo únicamente por un cable con la misma definición.

Estos aparatos cumplen las Directivas 73/23/CEE, 89/336/CEE, 93/68/CEE, RoHs.

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 bien 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, no debe en ningún caso arrojar el aparato a un cubo de basura público o privado destinado a basuras domésticas.



Para eliminarlo, el aparato debe llevarse a la tienda o colocarlo en los lugares de recogida realizando una recogida selectiva de los residuos reciclables y reutilizarse para otras aplicaciones.

Antes de utilizar el aparato _____

Leer atentamente el modo de utilización y guardarlo para poder consultarlo posteriormente.

- Desenrollar siempre completamente el cordón.
- Colocar el aparato sobre una superficie plana en el centro de la mesa y alejado de objetos fácilmente inflamables.
- No colocar nunca el aparato sobre una superficie caliente ni cerca de una llama.
- Enchufar la toma del cordón a un enchufe 10/16 A provisto de toma de tierra.
- 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.
- Tomar todas las precauciones necesarias para evitar que una persona se enrede los pies en el cable o en su alargadera.
- Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.
- 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.
- No introducir nunca la base de calentamiento en el agua.
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desenchufar y dejar que el aparato se enfríe completamente.
- Por su seguridad recomendamos no dejar nunca el aparato en un lugar expuesto a la intemperie ni a la humedad.
- No utilizar nunca el aparato como un radiador suplementario.
- No dejar el aparato enchufado sin utilizarlo.

- No tocar la placa de calentamiento o los utensilios durante su funcionamiento, ya que están calientes.
- No desplazar nunca el aparato en caliente con su marmita llena de aceite.
- No calentar nunca el aparato sin utensilio (recipiente del wok o para fondue) o con un utensilio vacío.
- 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.
- No utilizar nunca este aparato como freidora.

Por su seguridad, hemos provisto este aparato de un sistema para bloquear el cordón. Utilícelo.

¡No olvide nunca que el aceite caliente puede provocar graves quemaduras!

Puesta en funcionamiento y utilización _____

—

1 – Primera utilización

- Al desembalar el aparato retirar con cuidado todos los elementos de fijación.
- Recomendamos limpiar los elementos (para fondue, cuba del wok, tenedores y accesorios) antes de utilizarlos por primera vez.

2 – Puesta en marcha

- Colocar el aparato sobre una superficie plana en el centro de la mesa.
- Desenrollar totalmente el cordón.
- Por su seguridad, utilice el sistema para bloquear el cordón

suministrado con el aparato. Para ello, enrollar el cordón o una posible alargadera alrededor de la pata de una mesa y fijarlo con el elemento para bloquear el cordón (véase imagen 1). Si por descuido un comensal se enreda los pies en el cordón o en la alargadera, no arrastrará el aparato.

- Enchufar el cordón en una toma de red eléctrica.

A- Fondue borgoñona

- Verter con cuidado 1 litro de aceite en la marmita.
- Instalar el soporte para tenedores en la marmita.
- Girar el botón de ajuste del termostato hasta la posición máx.
- Son necesarios aproximadamente 30 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.

B- Fondue saboyana

- Para ahorrar tiempo y disponer de una mayor facilidad y seguridad, recomendamos preparar la fondue en la cocina y con el fuego habitual.
- En cuanto esté lista la fondue, instalar la marmita en la base de calentamiento.

En este momento, ajustar la temperatura en función de la cantidad de queso que hay en la marmita.

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

C- Wok

- Colocar el wok en el aparato
- Verter un poco de aceite en el wok
- Girar el botón de ajuste del termostato hasta la posición máx.
- Precalentar durante 5 minutos
- Empezar a cocinar

D- Utilización de la bandeja giratoria (Sólo modelo Ref. 349.002)

- Colocar la bandeja sobre una superficie plana en el centro de la mesa.
- Desenrollar totalmente el cordón.
- Pasar el cordón eléctrico de la base por el centro de la bandeja y por debajo del borde. (véase imagen 2)
- Poner la base en el centro de la bandeja.
- Poner los recipientes con las salsas.
- Utilizar el bloqueador de cordón tal y como se ha indicado anteriormente.
- Enchufar el cordón en una toma de red eléctrica.

Nota: para las fondues de queso (p.e.: Saboyana), es posible poner los pedazos de pan en los cuencos de la bandeja giratoria. (Sólo modelo Ref. 349002)

Mantenimiento

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

Limpieza de la marmita para fondue y el recipiente del wok: limpiar el interior y el exterior con agua caliente y líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva. Aclarar abundantemente.

Nota: se puede poner agua caliente y líquido lavavajillas en el interior de la marmita para fondue o en el interior del recipiente del wok y dejarlos empapar para retirar un máximo de residuos (en particular para las fondues de queso).

Secar las asas con una esponja o un trapo ligeramente humedecidos y sin detergente.

No introducirlos en el agua ni meterlos en el lavavajillas, ya que esto podría dañar las asas de madera.

Limpieza de la tapa del wok: limpiarlo con un poco de agua caliente y líquido lavavajillas. Aclarar. **No introducir en agua ni meter en el lavavajillas**, ya que se podría dañar el botón de madera.

Limpieza de los cuencos y de la bandeja giratoria (Modelo Fondue Deluxe REF. 349 002): lavarlos con agua caliente y líquido lavavajillas. Aclararlos abundantemente. Puede meter los cuencos en el lavavajillas. **No meter la bandeja giratoria en el lavavajillas.**

Nota: No introducir completamente los utensilios en el agua ni meterlos en el lavavajillas, ya que esto podría dañar las asas de madera.

- **Limpieza de los tenedores, del soporte para tenedores y los accesorios:** limpiarlos con agua caliente y líquido lavavajillas.

- **Limpieza de la base:** pasar una esponja o un trapo ligeramente humedecido.

Prestar atención para que no escurra agua en las partes eléctricas. No introducir nunca la base eléctrica en el agua.

Consejos prácticos

Ajuste de la temperatura:

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.

Aceite:

Evitar utilizar el mismo aceite demasiado a menudo. Éste se deteriora rápidamente.

No poner agua en el baño de aceite (existe riesgo de salpicaduras de aceite).

Condiciones generales de garantía

La garantía cubre cualquier defecto de fábrica o de los materiales.

La garantía no cubre:

- Las roturas del aparato debidas a caídas o golpes.
- Los arañazos en el revestimiento anti-adherente provocados por el uso de elementos metálicos o de limpiadores abrasivos.
- Los deterioros provocados por un empleo anormal del aparato o por errores en la conexión.

Este aparato tiene **2 años** de garantía (piezas y mano de obra).

Regístrese en nuestra página Internet: www.lagrange.fr

No se cambiará ningún aparato que se haya utilizado (incluso una sola vez), sino que se devolverá en perfecto estado de funcionamiento.

Portes: Durante el período de garantía, sólo deberá abonar los gastos de portes de devolución a fábrica. El reenvío se realizará a nuestro cargo en el menor plazo posible.

Aclaremos que la garantía quedará invalidada en caso de mal uso.

Uso profesional o semi-profesional: Este aparato no está concebido para dicho uso y no se otorgará ninguna garantía.

Recetas FONDUES

(Para modelo REF 349 006, REF 349 002, REF 349 001)

LA FONDUE BORGOÑONA (cacerola para fondue)

Contar 150 g. a 200 g. de ternera (filete, solomillo o magro) por persona, que el carnicero habrá cortado en cubos de 2 cm.

1/2 l de aceite que podrá aromatizar con hierbas de Provenza.

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

Nota: para el modelo Fondue Deluxe REF. 349.002 se puede utilizar la bandeja giratoria poniendo las salsas en los seis cuencos para salsa suministrados con el aparato.

LA FONDUE SABOYANA

Elementos básicos para 6 personas: 400 g. de Comté - 400 g. de Emmental - 400 g. de Gruyère - 3 dl de vino blanco seco - 1 vaso de aguardiente de cerezas - 1 cucharada de fécula - 1 diente de ajo - un poco de pimienta o nuez moscada - pan duro a discreción cortado en dados grandes.

Frote el interior de la marmita con el diente de ajo. Cortar el queso en cubos pequeños o rallarlo. Poner en la marmita 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 CHINA

Elementos básicos: 150 a 200 g. de carne blanca por comensal (pollo, ternera o cerdo) ; cortada en pedazos pequeños ; 1/2 l de caldo de pollo aderezado con Jerez. Introducir los pedazos de carne en el caldo y realizar las mismas operaciones que para la fondue borgoñona. Como acompañamiento, soja u otras salsas chinas así como arroz aderezado con el caldo.

LA FONDUE DEL MAR

Elementos básicos: 200 g. de pescado por comensal (rape, lenguado, lubina,...) cortados en dados ; (guardar las cabezas para el caldo así como las espinas) ; 1 cebolla, 2 clavos ; laurel ; perejil ; tomillo y apio ; 10 granos de enebro ; 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 laurel, el perejil, el tomillo y el apio, los granos de enebro y los clavos. Cocinar durante 30 a 40 minutos. Durante este tiempo, preparar el pescado en pedazos y aderezar con el jugo de los limones. Una vez preparado el caldo, colarlo encima de la marmita

sin llevar a ebullición. Introducir los dados de pescado en este caldo acompañado con una mayonesa con mostaza y arroz.

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

Recetas WOK

(Para modelo REF 349 006 y REF 349 005)

Nota: para todas estas recetas, se puede mantener el plato caliente en el wok directamente en la mesa (posición del termostato 2/3).

La rejilla para mantener caliente permite aislar algunos alimentos para poder servirse más fácilmente: pedazos de carne, pescado, gambas,...

La pinza para alimentos y la espátula suministradas con el aparato le ayudan en la preparación o para servir.

TAJINE DE CORDERO CON PASAS

Ingredientes para 4 personas: 300 g. de pasas ; té caliente; 300 g. de cebollas ; aceite de oliva ; 1 kg de espalda de cordero cortada en pedazos ; 1 diente de ajo ; 1/2 cucharada de café de canela ; 1/2 cucharada de café de jengibre; 1 dosis de azafrán ; algunos granos de coria aplastados ; 75 g de almendras trituradas ; 2 cucharas soperas de miel

Introducir los 300 g de pasas en el té caliente.

Revenir en el wok (termostato máx.) las cebollas troceadas

en el aceite de oliva. Cuando estén doradas, retirarlas y sustituirlas por la carne.

Añadir las cebollas cuando los pedazos de carne estén bien dorados.

Echar sal y pimienta.

Añadir el ajo machacado, la canela, el jengibre, el azafrán y los granos de coria. Cubrir con agua y cocinar durante 1 hora (termostato 3).

Añadir a continuación las pasas escurridas y seguir cocinando durante 20 min cubriendo (termostato 3).

A parte, revenir las almendras en un poco de mantequilla caliente.

Purgarlas y añadir a la carne con la miel.

Mantener 5 minutos al fuego sin cubrir.

Servir acompañado con sémola de cuscús.

CURRY DE PAVO CON LECHE DE COCO

Ingredientes para 4 personas: 600 g de filetes de pavo ; 1/2 pimiento rojo ; 1/2 pimiento verde ; 1 puerro ; 2 dientes de ajo ; 50 cl de leche de coco (no azucarada); 6 hojas de albahaca ; cebolleta ; curry en polvo ; sal y pimienta

Cortar los pimientos en líneas finas, trocear el puerro y aplastar el ajo.

Hervir en el wok (termostato posición máx.) la leche de coco. Poner todas las verduras y cocer durante 10 minutos.

Durante este tiempo, cortar los filetes de pavo en tiras, sazonarlos por todos los lados con el curry. Sacudir para retirar el excedente.

Añadir la carne a las verduras, sazonar, salpimentar y dejar macerar 20 minutos aproximadamente (termostato posición 3).

Comprobar si el pavo está cocinado. Retirar el wok de la base y añadir albahaca y cebolleta.

Acompañamiento: arroz basmati.

BRÓCOLIS SALTEADOS CON CHAMPIÑONES AROMATIZADOS (Receta vegetariana)

Ingredientes para 4 personas: 500 g de brócolis ; 1 puñado de champiñones aromatizados deshidratados ; 1 diente de ajo picado ; 3 cucharas soperas de aceite de oliva ; 2 cucharas soperas de salsa de soja ; 1 cuchara soperas de jengibre rayado ; sal y pimienta.

Separar el brócoli en racimos pequeños. Blanquearlo 1 minuto con agua hirviendo.

Rehidratar los champiñones 5 minutos en agua caliente.

Poner el aceite en el wok y calentarlo (termostato posición máx.). Poner las verduras con todos los demás ingredientes.

Cocinar (termostato 5) durante 15 minutos.

Servir.

CERDO AGRIDULCE A LA PIÑA

Ingredientes para 4 personas: 600 g de cerdo deshuesado (espalda, cabezada,...) ; 200 g de piña (fresca o en bote) ; 2 tomates ; 2 pimientos ; 2 cebollas nuevas con el verde o cebollino ; 50 g de jengibre fresco ; 2 cucharadas soperas de vinagre ; aceite (o manteca de cerdo o grasa de oca).

Para el adobo:

- 4 cucharas soperas de fécula

- 4 cucharas soperas de salsa de soja

- 6 cucharas soperas de vino blanco

Preparar el adobo mezclando la fécula, la salsa de soja y el vino blanco. Cortar la carne en dados pequeños y ponerla en una ensaladera. Aderezarlo con el adobo y mezclar. Poner en espera 15 a 20 min, el tiempo de preparar el resto de ingredientes.

Mientras la carne está en adobo, pelar la raíz de jengibre y cortarla en trozos pequeños (dados muy pequeños). Eso representa el volumen de una taza.

Preparar las otras verduras. Abrir los pimientos y retirar la parte superior, la pepitas y las partes blancas. Cortarlos en tiras. Trocear las cebollas (o un volumen equivalente de la parte blanca de puerros). Cortar los tomates en dados.

Ecurrir la carne y guardar el adobo. Calentar la materia grasa en el wok (termostato máx.) y revenir los dados de cerdo unos 5 minutos a fuego vivo.

Retirar la carne y guardarla. Añadir si es necesario, un poco de materia grasa y revenir las cebollas, los pimientos y el jengibre (termostato máx.) durante 2 a 3 minutos (sin quemarlos).

Añadir después los tomates y sazonar todo ello con el vinagre.

Poner los dados de cerdo en el wok y añadir los cubos de piña y el adobo. Para obtener más salsa, añadir una mezcla de agua y fécula a razón de 1 cucharada soperas de fécula para 10 cl de agua. Salar ligeramente y calentar durante poco tiempo (termostato 5). Servir con arroz tailandés o basmati, cocido al vapor o en el microondas.

Para terminar... para los aficionados, se puede presentar en la mesa puré de pimientos y salsa de soja. Un té verde ligero es un buen acompañamiento.

WOK DE PESCADO Y VERDURAS

Ingredientes para 4 personas: 80 ml (16 c de té) de salsa de soja ; sal ; 8 ml (2 c de té) de comino en polvo ; 4 pizcas de curry ; 4 pizcas de jengibre fresco rallado ; el zumo de 2 limones ; 400 g. de filetes de bacalao (o de abadejo), lavados, limpios y cortados en láminas ; 40 ml (2c de té) de aceite de sésamo ; 4 zanahorias, peladas y cortadas en palitos finos ; 4 ramas de apio, cortadas en palitos finos; 8 hongos shiitake, cortados finamente ; 300 ml de tirabeques, cortados en dos ; 200 ml de habas germinadas, aclaradas con agua caliente y escurridas; 200 ml de caldo de ave ; 60 ml de coria picada ; 200 ml de arroz completo.

Mezclar la salsa de soja con la sal, el comino, el curry, el jengibre y el zumo de limón.

Y macerar el pescado 10 minutos.

En el wok, calentar 20 ml (4c de té) de aceite de sésamo y revenir el pescado (posición máx. del termostato) durante 5 a 6 minutos, sin dejar de remover.

Retirar el pescado del wok y reservar.

En el wok, añadir el resto de aceite y saltear todas las verduras 5 a 6 minutos (termostato máx.).

Incorporar las habas germinadas y poner al fuego durante 1 minuto.

Verter el caldo y dejar reducir 4 minutos.

Rectificar el condimento y sazonar con coriandre.

Volver a colocar al pescado en la cacerola y dejar reposar varios minutos.

Servir con el arroz.

LAGRANGE propone igualmente:

- Gaufriers, gaufretiers, sandwicheras
- Aparatos para crepes
- Aparatos para palomitas de maíz
- Chocolatière,
- Piedras para asar
- Aparatos para fondues
- Grills
- Barbacoas eléctricas
- Aparatos para perritos calientes
- Aparatos para cocer al vapor
- Hervidores
- Freidoras
- Calientaplatos y paneras
- Etc.

No dude en consultar nuestra página web: [www.lagrange.](http://www.lagrange.fr)

fr

O pídanos la documentación a:

LAGRANGE
Service Consommateurs
Z.A. Les Plattes
Chemin de la Plaine
69390 VOURLES

Technical Specifications

Common Specifications

- Thermoplastic base
- Aluminium heating element
- Adjustable thermostat
- Lighted indicator
- Fixed cord
- Cord storage under base
- 230 Volts - 50 Hz - 900 Watts

Classic Wok & Fondue REF 349 006

Aluminium wok body with non-stick inside coating
Glass cover
Aluminium fondue pot with non-stick inside coating
Warming grill
Spatula and tongs
8 fondue forks and fork holder

Classic Wok REF 349 005

Aluminium wok body with non-stick inside coating
Glass cover
Warming grill
Spatula and tongs

Deluxe Fondue REF 349 002

Aluminium fondue pot with non-stick inside coating
Rotating base with six removable sauce bowls
8 fondue forks and fork holder

Classic Fondue REF 349 001

Aluminium fondue pot with non-stick inside coating
8 fondue forks and fork holder

Cord:

The mains cord must be carefully examined before each use. If it is damaged, the appliance must not be used. The cord supplied is type HO5RR-F 3 x 0.75 mm² fitted with a high-temperature plug. Any replacement cord **MUST** be of the same type and specification.

These appliances conform to directives 73/23/EEC, 89/336/EEC, 93/68/EEC, RoHs.

Environmental Protection – DIRECTIVE 2002/96/CE

To protect the environment and people's health, it is important for everyone, including all suppliers and users, to follow specific guidelines for the disposal of any electrical appliance at the end of its useful life.

For this reason, the appliance at hand bears the marking on its data plate to remind you never to dispose of it in any public or private bin meant for household rubbish.



Instead, you should return it to your retail shop or drop it off at a collection site that uses selective sorting to redirect items for recycling and eventual reuse in other applications.

Before Operating Appliance

Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.

- Always unroll the cord completely before use.
- Place the appliance on a flat surface in the centre of the table away from flammable objects.
- Never place the appliance on a hot surface or near an open flame.
- Insert the cord plug into a 10/16 A outlet with earthing contact.
- If you need to use an extension cord, always use a model equipped with an earthing contact and wires with cross-section no less than 0.75 mm².
- Take all necessary precautions to prevent risk of tripping on the main or extension cord.
- Keep the appliance out of the reach of children.
- It is recommended to connect the appliance to a system with a residual differential current device with current limit not exceeding 30 mA.
- Never submerge the heating element in water.
- Before cleaning, unplug the appliance and let cool completely.
- For your safety, it is recommended to never leave the appliance in a location exposed to weather or damp conditions.
- Never use the appliance as a heating device.
- Do not leave the appliance plugged in when not in use.
- **Do not touch the heating element or cooking vessels (wok or fondue pot) directly during operation as they may be hot.**

- Never move the appliance while hot with the fondue pot in place and containing oil.
- Never heat the appliance without a cooking vessel or with an empty cooking vessel.
- Use only the cooking vessels supplied with the appliance.
- In the event of problems and after each use, turn off and unplug the appliance and allow it to cool.
- Never use the appliance as a deep fryer.

For your safety, we have equipped the appliance with a cord lock. Use it.

Never forget that hot oil can cause severe burns!!!

Operation and Use

1- First Use

- When unpacking the appliance, take care to remove and check all packing for parts.
- It is recommended to clean all equipment that will come into contact with food (fondue pot, wok bowl, forks and accessories) before using it for the first time.

2- Operation

- Place the appliance on a flat surface in the centre of the table.
- Unroll the cord completely.
- For your safety, use the cord lock accompanying the appliance: wrap the cord (or cord extension, if any) around a table leg and fix using the cord lock (see figure 1). If a guest unintentionally catches the cord or extension with a foot, the appliance will not be knocked over.
- Plug cord into a mains outlet.

A- Fondue bourguignonne

- Pour 1 litre of oil carefully into the fondue pot.
- Set the fork holder on top of the pot.
- Turn the thermostat control to the maximum setting.
- It takes approximately 30 minutes for the oil to reach the required temperature.
- Pierce pieces of meat using the forks.
- Place the forks in the hot oil carefully to prevent oil spatters.
- Adjust the temperature during cooking depending on the quantity of meat in the pot.

B- Fondue savoyarde

- To save time, simplify the cooking process and maximize safety, we recommend preparing the fondue in your kitchen on your usual cooking device.
- When your fondue is ready, set up the fondue pot on the heating element.
Adjust the temperature during cooking depending on the quantity of cheese in the pot.

Note: if you do not have another cooking device, it is acceptable to use your appliance to prepare a fondue savoyarde.

C- Wok

- Place the wok on the appliance.
- Pour a small amount of oil into the wok.
- Turn the thermostat control to the maximum setting.
- Allow to heat for 5 minutes.
- Add ingredients and begin cooking.

D- Using the rotating base (Model REF 349 002 only)

- Place the rotating base on a flat surface in the centre of the table.

- Unroll the cord completely.
- Run the electrical cord for the appliance through the middle of the base and under the edge (see figure 2).
- Place the appliance on the centre of the base.
- Fill the sauce bowls and put in place.
- Use the cord lock as described previously.
- Plug cord into a mains outlet.

Note: for cheese fondues (e.g., Savoyarde), feel free to use the bowls to hold pieces of bread (Model 349002 only).

Maintenance

Always unplug the appliance and let cool completely before cleaning.

Cleaning the fondue pot and wok bowl: clean the inside and outside using hot water, liquid detergent and a nonabrasive sponge. Rinse thoroughly.

Note: if desired, you may fill the **inside** of the fondue pot or **inside** of the wok bowl with hot water and liquid detergent and leave to soak to make it easier to remove cooked-on residue (particularly from cheese fondues).

Wipe the handles with a moist sponge or cloth without detergent.

Do not put the fondue pot or wok bowl in the dishwasher as this could cause damage to the wooden handles.

Cleaning the wok lid: clean with a little hot water and liquid detergent. Rinse. **Do not submerge in water or place in the dishwasher** as this could cause damage to the wooden knob.

Cleaning the bowls and rotating base (Deluxe Fondue Model Ref 349 002): wash with hot water and liquid detergent. Rinse thoroughly. The bowls are dishwasher safe. **Do not put the rotating base in the dishwasher.**

Note: Do not fully submerge the cooking vessels or place in the dishwasher as this could cause damage to the wooden handles.

- **Cleaning the forks, fork holder and accessories:** clean using hot water and liquid detergent and then rinse.
- **Cleaning the heating element:** wipe with a moist sponge or cloth.

Take care not to allow electrical parts to come into contact with water. Do not submerge the electrical element in water.

Suggestions

Adjusting the temperature:

Adjust the temperature carefully depending on the number of guests and amount of food to be cooked.

Avoid leaving your appliance turned up to the maximum temperature. It is easier to raise the temperature of the oil than to lower it.

Oil: Avoid using the same oil repeatedly as the oil quality degrades quickly.

Never pour water into the oil while it is hot (risk of oil spatters).

Statement of Warranty

The guarantee covers all manufacturing faults and defective materials.

It does NOT cover:

- Breakages due to fall or impact.
- Scratching of the non-stick coating arising from use of metal utensils or abrasive cleaning materials.
- Damage or deterioration arising from abnormal use of appliance or incorrect connection to electricity supply.

This appliance is guaranteed for **2 years** (parts and labour). register at our Web site: www.lagrange.fr

If an appliance has been used (even just once) it will not be exchanged but will be restored to full working order.

Carriage: during the guarantee period you will be responsible only for carriage charges when returning the goods to the factory. Return despatch to you will be at our expense. Items will be returned to you as quickly as possible.

We would like to make it clear that the guarantee will be revoked and invalidated if the appliance has been mis-used.

Professional or semi-professional use: this appliance is NOT intended for this type of use. No guarantee is provided in such circumstances.

FONDUE Recipes

(For models REF 349 006, REF 349 002, REF 349 001)

FONDUE BOURGUIGNONNE (fondue pot)

Purchase 150 to 200 g of beef per person (filet, ribeye or trimmed rump steak) and have the butcher cut it into 2 cm cubes. 1/2 l oil seasoned with herbes de Provence.

Serve the meat with capers, pickles, onions, mustard, ketchup and other sauces.

Note: for the Deluxe Fondue model REF 349 002, you may serve the sauces in the sauce bowls that sit in the rotating base.

FONDUE SAVOYARDE

Basic ingredients for six: 400 g Comté cheese ; 400 g Emmental 400 g Gruyère ; 3 dl dry white wine ; 1 glass kirsch ; 1 spoon starch ; 1 clove garlic ; pepper or nutmeg to taste ; plenty of stale bread cut into large cubes.

Rub the inside of the fondue pot with the garlic clove. Cut the cheese into small cubes or grate. Place the cheese in the fondue pot with the wine and bring to a boil over low heat while stirring constantly with a wooden spoon. Thin the starch with the kirsch and then pour the mixture into the fondue while continuing to stir. The fondue should look creamy, smooth and uniform. Add the pepper or nutmeg.

CHINESE FONDUE

Basic ingredients: 150 to 200 g white meat (chicken, veal or pork) per guest, cut into small pieces ; 1/2 l of chicken bouillon flavoured with a little sherry.

Place the meat pieces on forks and in the bouillon and cook as for the Fondue Bourguignonne. Serve soy sauce or other Chinese sauces on the side along with rice seasoned with bouillon.

SEAFOOD FONDUE

Basic ingredients: 200 g fish (e.g., monkfish, sole, bass) per person ; diced (keep the heads and bones for the court-bouillon) ; 1 onion ; 2 cloves ; 1 herb bouquet (bay leaf, parsley, thyme, celery) ; 10 juniper seeds ; 75 cl dry white wine ; 2 lemons ; salt and pepper.

Preparing the court-bouillon: place the fish heads and bones in a pan with 25 cl of water and the onion, herb bouquet, juniper seeds and cloves. Cook for 30 to 40 minutes. During cooking, cut the remaining fish into pieces and squeeze the lemons over them. When the court-bouillon is ready, strain it into the fondue pot; do not bring to a boil. Dip the fish pieces into the bouillon and serve with remoulade sauce and rice.

Break the chocolate into pieces and heat with the butter and crème fraîche in the fondue pot over low heat stirring with a wooden spoon until smooth and uniform. Add the cinnamon, orange zest and rum.

WOK Recipes

(For models REF 349 006 and REF 349 005)

Note: for all of the following recipes, you may keep your food warm in the wok directly on the table (thermostat on 2/3).

Use the warming grill to separate selected foods for easier access when serving, such as pieces of meat, fish or prawns.

The tongs and spatula supplied with the appliance can be used to simplify preparation and service.

TAJINE OF LAMB WITH PRUNES

Ingredients for four: 300 g prunes ; hot tea ; 300 g onion, diced; olive oil ; 1 kg lamb shoulder, cut into pieces ; 1 clove garlic ; 1/2 tsp cinnamon ; 1/2 teaspoon ginger ; 1 dosette (very small

pinch) saffron ; a few crushed coriander seeds ; 75 g blanched almonds ; 2 tbsp honey.

Soak the 300 g of prunes in hot tea.

Sauté the onion in the wok (thermostat on max) in olive oil. Remove from heat when golden brown and place the meat in the wok.

When the meat is nicely browned, return the onions to the wok.

Add salt and pepper.

Add the garlic (crushed), cinnamon, ginger, saffron and coriander seeds. Cover with water and simmer for 1 hour (thermostat on 3).

Next, drain the prunes and add to the mixture, and continue cooking, covered, for 20 minutes (thermostat on 3).

Separately, sauté the almonds in a little hot butter.

Drain the almonds and add them to the meat along with the honey.

Cook for 5 more minutes uncovered. Serve with couscous.

CURRIED TURKEY WITH COCONUT MILK

Ingredients for four: 600 g turkey fillets ; 1/2 red sweet pepper ; 1/2 green sweet pepper ; 1 leek ; 2 cloves garlic ; 50 cl coconut milk (unsweetened) ; 6 leaves basil ; chives ; curry powder ; salt and pepper.

Slice the sweet peppers into thin strips, mince the leek and crush the garlic.

Bring the coconut milk to a boil (thermostat on max) in the wok.

Add all vegetables and cook for 10 minutes.

During cooking, cut the turkey fillets into strips and sprinkle all sides with curry. Tap to remove excess powder.

Add the meat to the vegetables, add salt and pepper and allow to simmer for approximately 20 minutes (thermostat on 3).

Check the meat for doneness. Remove the wok from the heat and add the basil and chives.

Side dish: basmati rice.

BROCCOLI STIR-FRY WITH SCENTED MUSHROOMS (vegetarian recipe)

Ingredients for four: 500 g broccoli ; 1 handful dried scented mushrooms ; 1 clove garlic, diced ; 3 tbsp olive oil ; 2 tbsp soy sauce ; 1 tbsp diced ginger ; salt and pepper.

Separate the broccoli into small bouquets. Blanch for 1 minute in boiling water.

Rehydrate the mushrooms for 5 minutes in hot water.

Pour the oil in the wok and heat with the thermostat on max. Add the vegetables and other remaining ingredients. Cook (thermostat on 5) for 15 minutes.

Serve.

SWEET & SOUR PORK WITH PINEAPPLE

Ingredients for four: 600 g boneless pork (e.g., shoulder, loin); 200 g pineapple (fresh or canned); 2 tomatoes ; 2 sweet peppers ; 2 young onions with greens or chives ; 50 g fresh ginger ; 2 tbsp vinegar ; oil (or lard or goose fat).

Marinate:

- 4 tbsp starch
- 4 tbsp soy sauce
- 6 tbsp white wine

To prepare the marinade, mix the starch, soy sauce and white wine. Cut the meat into small cubes and place in a large bowl. Pour the marinade over top and mix. Leave to marinate for 15 to 20 minutes while preparing the rest of the ingredients.

While the meat marinates, peel the ginger root and shred very thinly. You should have about 1 cup of ginger.

Prepare the other vegetables. Slice open the sweet peppers and remove the stems, seeds and white parts. Cut into thin strips. Mince the onions (or an equivalent volume of leek whites). Dice the tomatoes.

Drain the meat and set the marinade aside. Heat the fat in the wok with the thermostat on max and brown the pork cubes for approximately 5 minutes over high heat.

Remove the meat and set aside. Add more fat if necessary and sauté the onions, sweet peppers and ginger (thermostat on max) for 2 to 3 minutes (without burning).

Next, add the tomatoes and deglaze with the vinegar.

Return the pork cubes to the wok and add the pineapple pieces and marinade. For more sauce, add a mixture of 1 tbsp starch per 1 cl of water. Salt lightly and heat for a few moments (thermostat on 5). Serve with Thai or basmati rice, either steamed or cooked in the microwave oven.

For a finishing touch at the table, offer your guests a tasty pepper and soy sauce purée. This meal is lovely served with weak green tea.

FISH AND VEGETABLE STIR-FRY

Ingredients for four: 80 ml (16 tsp) soy sauce ; salt ; 8 ml (2 tsp) cumin powder ; 4 pinches curry ; 4 large pinches fresh ginger, grated ; juice of 2 lemons ; 400 g cod or haddock fillets, washed, dried and cut into strips ; 40 ml (2 tsp) sesame oil ; 4 carrots, peeled and cut into thin strips ; 4 celery stalks, cut into thin strips ; 8 shiitake mushrooms, finely minced ; 300 ml snow peas, cut in halves ; 200 ml bean sprouts, rinsed under hot water and drained ; 200 ml poultry bouillon ; 60 ml diced coriander ; 200 ml whole rice.

Mix the soy sauce with the salt, cumin, curry, ginger and lemon juice.

Macerate the fish in the mixture for 10 minutes.

In the wok, heat 20 ml (4 tsp) of sesame oil and brown the fish (thermostat on max) for 5 to 6 minutes while moving it around constantly.

Remove the fish from the wok and set aside.

In the wok again, add the rest of the oil and sauté all of the vegetables for 5 to 6 minutes (thermostat on max).

Mix in the bean sprouts and allow to simmer for 1 minute.

Drain off the bouillon and allow to reduce for 4 minutes.

Adjust the seasoning and mix in the coriander.

Return the fish to the pan and let sit for several minutes.

Serve with rice.

Also available from LAGRANGE:

- Waffle, wafer and croque-monsieur irons
- Crêpe pans
- Popcorn makers
- Chocolatière® chocolate pots
- Cooking stones
- Fondue pots
- Grills
- Electric barbecues
- Hot dog makers
- Steam cookers
- Kettles
- Deep fryers
- Chafing dishes, plate warmers, bread warmers
- Etc.

Visit our Web site at any time: www.lagrange.fr

Or write to us for additional product information:

LAGRANGE
Service Consommateurs
Z.A. Les Plattes
Chemin de la Plaine
69390 VOURLES

Z.A. Les Plattes
Chemin de la Plaine
69390 VOURLES
France
www.lagrange.fr
info@lagrange.fr

LAGRANGE