

La Tour à Fromages[®]

La Tour à Raclette[®]

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

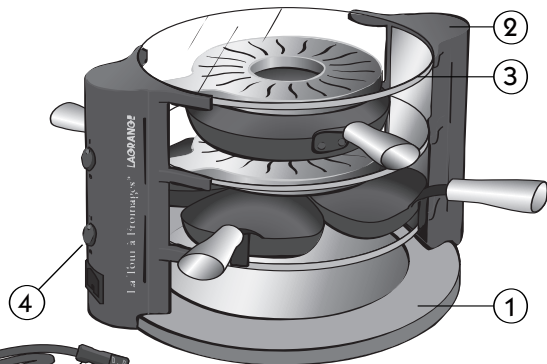
Betriebsanleitung

Istruzioni per l'uso

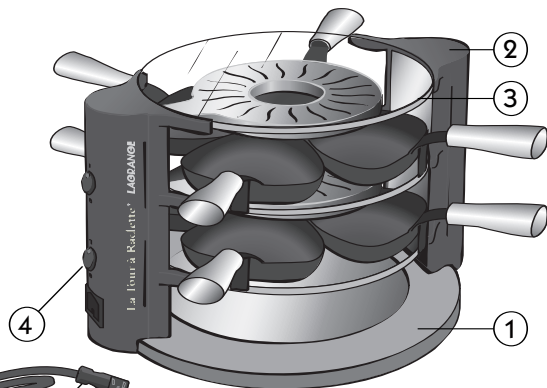
Modo de empleo

Instruction book

LAGRANGE



La Tour à Fromages®
Ref: 149 006



La Tour à Raclette®
Ref: 149 001

- DESCRIPTION DE L'APPAREIL -

Beschrijving van het apparaat - Gerätebeschreibung
Descrizione dell'apparecchio - Descripción del aparato
Description of appliance

1. Socle en bois verni avec insert inox

Sokkel uit vernist hout met roestvrij inzetstuk - Grundplatte aus lackiertem Holz mit Edelstahlinsert - Base in legno verniciato con piano inox - Base de madera barnizada con hueco de acero inoxidable - Varnished wood base with stainless steel insert

2. Supports en bakelite

Grepen uit thermodur - Ständer aus Thermodur - Supporti in termoindurito - Soportes de Thermodur - Thermodur supports

3. 3 plateaux amovible en verre trempé

3 verwijderbare glazen platen - 3 abnehmbare Glasteller - 3 vassoi in vetro amovibili - 3 bandejas de vidrio desmontables
3 removable glass trayst

4. 2 boutons Marche/arrêt indépendants avec voyant lumineux

Twee onafhankelijke "aan/uit"-knoppen met controlelampje - Zwei voneinander unabhängige EIN/AUS-Schalter mit Kontrollleuchte - Due tasti acceso/spento indipendenti con spia luminosa - Dos botones marcha/parada con piloto luminoso - Two independent on/off switches with lighted indicators

5. Cordon amovible

Verwijderbaar snoer - Abnehmbare Geräteschnur - Cordone amovibile - Cable desmontable - Detachable cord

Caractéristiques techniques

Caractéristiques communes

- Socle en bois verni avec insert inox (fonction repose-poêlons)
- Supports en thermodur
- 3 plateaux amovibles en verre
- Deux boutons marche/arrêt indépendants avec voyant lumineux
- Cordon amovible
- 230 Volts 50 Hz (2 x 450 Watts).

La Tour à Fromages ® REF 149 006

2 poêlons à reblochon Ø 16 cm avec revêtement anti-adhésif
8 poêlons à raclette avec revêtement anti-adhésif

La Tour à Raclette, REF 149 001

8 poêlons à raclette avec revêtement anti-adhésif

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 un cordon de même condition et section et ce afin d'éviter un danger. Le cordon utilisé est un HO5RR-F 3 x 0.75 mm² conditions chaudes.

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

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

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



C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères.

Lors de son élimination, il est de votre responsabilité de déposer votre appareil dans un centre de collecte publique désigné pour le recyclage des équipements électriques ou électroniques. Pour obtenir des informations sur les centres de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut, veuillez prendre contact avec les autorités locales de votre région, les services de collecte des ordures ménagères ou le magasin dans lequel vous avez acheté votre appareil.

Avant d'utiliser l'appareil

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

- Toujours dérouler complètement le cordon.
- Raccordez la prise du cordon à une prise 10/16 A équipée d'un contact de terre.
- Si vous devez utiliser une rallonge, utilisez impérativement un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 0.75mm².

- Prenez toutes les précautions nécessaires pour éviter qu'une personne ne se prenne les pieds dans le câble ou sa rallonge.
- 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.
- Utilisez exclusivement le plateau bois pour manipuler le produit.
- Avant toute opération de nettoyage, débranchez et laissez refroidir l'appareil complètement.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Pour votre sécurité, nous vous recommandons de ne jamais laisser votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Ne laissez pas votre appareil branché sans l'utiliser.
- Ne touchez pas les parties métalliques ou les plateaux en verre en cours de fonctionnement car ils sont chauds.

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 poêlons 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.
- Déroulez complètement le cordon et branchez-le sur l'appareil.
- Branchez le cordon sur une prise secteur.
- Basculer les interrupteurs (les voyants lumineux s'allument) les deux interrupteurs sont indépendants : pour 5 à 8 personnes, mettre les deux interrupteurs en marche (deux étages de cuisson) ; pour 2 à 4 personnes, vous pouvez mettre en marche un seul étage de cuisson en basculant un seul des deux interrupteurs.
- Faites préchauffer 15 minutes sans mettre les poêlons dans l'appareil.
- Placez le fromage dans les poêlons (à raclette et / ou à reblochon).
- Placez les poêlons dans l'appareil. Assurez-vous que le fromage ne vienne pas en contact avec les résistances (trop épais).
- Retirez pour déguster lorsque le fromage est fondu et légèrement doré.
- Vous pouvez placer sur le plateau supérieur un plat résistant à la chaleur avec les pommes de terre ou d'autres aliments afin de les maintenir au chaud.
- Le socle en bois avec insert inox (partie inférieure) de l'appareil peut servir en cours ou en fin de repas de repose-poêlons.

Entretien

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

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

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

- **Plateaux en verre** : lavez-les avec une éponge non abrasive, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Vous pouvez les mettre au lave-vaisselle ou les faire tremper.

- **Protège-résistance** : les nettoyer avec une éponge légèrement humide (appareil débranché et résistance froide).

- **Supports** : nettoyez uniquement avec une éponge douce humide non abrasive. Séchez avec un chiffon sec.

- **Socle avec insert inox** : nettoyer uniquement avec une éponge douce humide non abrasive. Séchez avec un chiffon sec.

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

Conditions générales de garantie

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.

Pour que vos droits à la garantie soient totalement préservés, complétez le volet 2 du bon de garantie et adressez-le à notre Service Garantie dans les 30 jours qui suivent l'achat.

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 avec les poêlons à reblochon

(Modèle La Tour à Fromages, REF 149 006 uniquement)

N.B. : pour ces recettes, vous utiliserez les grands poêlons ronds en mettant un poêlon par étage de cuisson.

Le Reblochon :

Un peu d'histoire....

Le Reblochon naquit au XIIIème siècle dans la Vallée de Thônes (Haute-Savoie). A cette époque, le fermier qui louait un alpage devait au propriétaire une rétribution proportionnelle à la quantité de lait produite. Aussi, le jour où ce dernier venait mesurer cette production, le fermier pratiquait une traite incomplète afin de payer moins de location. Dès le départ du propriétaire, le fermier achevait de traire les vaches. Ce lait de seconde traite (re-blocher : pincer le pis de la vache une deuxième fois), était aussitôt utilisé pour la fabrication d'un excellent fromage : le Reblochon.

L'Appellation d'Origine Contrôlée

Sur plus de 300 fromages que compte la France, 38 seulement bénéficient aujourd'hui de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). Cette appellation délimite les espaces de production et garantit des procédés traditionnels d'élevage, de fabrication et d'affinage. Le Reblochon de Savoie est porteur de tradition, de bon sens et de sagesse populaire.

Comment le reconnaître ?

- Le Reblochon de Savoie « fruitier » est fabriqué tous les jours avec le lait recueilli dans la zone AOC. Il est reconnaissable à une pastille de caséine (composante du lait) rouge prise dans la croûte.

- Le Reblochon de Savoie « fermier » est fabriqué dans les fermes l'hiver et en alpage l'été. Deux fois par jour, aussitôt après la traite, le producteur produit lui-même avec le seul lait de son troupeau ce fromage de grande tradition. Celui-ci se reconnaît à sa pastille verte.

Voici quelques recettes à réaliser avec votre Tour à Fromages,. Le Reblochon de Savoie se mariant avec de nombreux aliments, les combinaisons sont variées et vos idées culinaires illimitées. Alors laissez libre cours à votre imagination !

LA RECETTE DE LA REBLOCHONNADE

Pour 6 personnes

Ingrédients : 2 Reblochons de Savoie ; 12 pommes de terre ; charcuterie au choix (jambon cru, jambon fumé, viande séchée, viande des Grisons, saucisson...); accompagnements divers (oignons blancs, cornichons, salade verte...).

Faites cuire les pommes de terre en robe des champs et placez-les (dans un plat résistant à la chaleur et contenant un peu d'eau au fond) sur le plateau en verre supérieur. Coupez en deux le Reblochon dans son épaisseur. Placez une moitié dans chaque grand poêlon rond, la partie coupée (pâte du fromage) vers le haut. Positionnez le poêlon dans l'appareil. Patientez quelques minutes... Retirez le poêlon et récupérez la surface fondue et gratinée du Reblochon de Savoie à l'aide d'une cuillère dans votre assiette où vous avez préalablement pelé des pommes de terre. Remettez le fromage à fondre et répétez la même opération. Accompagnez de jambon cru, viande séchée, saucisson, salade verte, oignons, cornichons.

Pour la boisson, nous vous conseillons un Vin Blanc Sec de Savoie (à consommer avec modération).

LA RECETTE DE LA TARTIFLETTE

Pour 6 personnes

Ingrédients : 1,5 Kg de pommes de terre ; 250 g de lardons coupés en cubes ; 1 oignon ; 2 Reblochons de Savoie.

Dans une poêle à part, faites rissoler les lardons avec l'oignon émincé dans un peu de margarine. Ajoutez les pommes de terre coupées en dès ou en tranches fines ; faites cuire pendant 20 minutes environ. Salez et poivrez. Mettez cette préparation dans un plat résistant à la chaleur que vous placerez sur le plateau supérieur afin de la maintenir au chaud. Coupez en deux le Reblochon dans son épaisseur. Placez une moitié dans chaque poêlon, la partie coupée vers le haut. Positionnez le poêlon dans l'appareil. Patientez quelques minutes... Retirez le poêlon et récupérez la surface fondue du Reblochon à l'aide d'une cuillère dans votre assiette que vous aurez préalablement garnie de la préparation. Remettez le fromage à fondre et répétez la même opération. Accompagnez de jambon cru, viande séchée, saucisson, salade verte, oignons, cornichons, vin blanc sec de Savoie ...

L'astuce du chef : vous pouvez ajouter une pointe de crème fraîche à la préparation...

LA RECETTE DE LA PELA

Pour 6 personnes

Ingrédients : 1,5 Kg de pommes de terre ; 1 oignon ; 2 Reblochons de Savoie.

Dans une poêle à part, faites revenir les pommes de terre coupées en cubes ou en tranches fines avec l'oignon émincé dans un peu de margarine ; faites cuire pendant 20 minutes environ. Salez et poivrez. Mettez cette préparation dans un plat résistant à la chaleur que vous placerez sur le plateau supérieur afin de la maintenir au chaud.

Coupez en deux le Reblochon dans son épaisseur. Placez une moitié dans chaque poêlon, la partie coupée vers le haut. Positionnez le poêlon dans l'appareil. Patientez quelques minutes... Retirez le poêlon et récupérez la surface fondue du Reblochon à l'aide d'une cuillère dans votre assiette que vous aurez préalablement garnie de la préparation.

Remettez le fromage à fondre et répétez la même opération. Accompagnez de jambon cru, viande séchée, saucisson, salade verte, oignons, cornichons, vin blanc sec de Savoie...

LES CROZETS AU REBLOCHON DE SAVOIE

Pour 6 personnes

Ingrédients : 500 g de crozets ; 250 g de lardons ; 200 g de crème fraîche ; 1 oignon ; 2 Reblochons de Savoie.

Faites cuire les crozets en suivant les indications de l'emballage. Faites rissoler les lardons avec l'oignon émincé dans un peu de margarine. Mélangez avec la crème fraîche et les crozets. Mettez cette préparation dans un plat résistant à la chaleur que vous placerez sur le plateau supérieur afin de la maintenir au chaud.

Coupez en deux le Reblochon dans son épaisseur. Placez une moitié dans chaque poêlon, la partie coupée vers le haut. Positionnez le poêlon dans l'appareil. Patientez quelques minutes... Retirez le poêlon et raclez la surface fondue du Reblochon à l'aide d'une cuillère dans votre assiette que vous aurez préalablement garnie de la préparation. Remettez le fromage à fondre et répétez la même opération. Accompagnez de jambon cru, viande séchée, saucisson, salade verte, oignons, cornichons, vin blanc sec de Savoie...

L'astuce du chef : vous pouvez remplacer les crozets par du riz ou d'autres types de pâtes...

LA REBLOCHE AUX POMMES

Une recette originale combinant le sucré et le salé...

Pour 6 personnes

Ingrédients : 2 Reblochons de Savoie ; 10 pommes « Reinettes » ou « Canada ».

Découpez en rondelles les pommes auxquelles vous ôtez la partie centrale contenant les pépins. Faites-les ensuite dorer dans une poêle avec un peu de matière grasse. Mettez-les ensuite dans un plat résistant à la chaleur que vous placerez sur le plateau supérieur afin de les maintenir au chaud.

Coupez en deux le Reblochon dans son épaisseur. Placez une moitié dans chaque poêlon, la partie coupée vers le haut. Positionnez le poêlon dans l'appareil. Patientez quelques minutes... Retirez le poêlon et raclez la surface fondue du Reblochon à l'aide d'une cuillère dans votre assiette que vous aurez préalablement garnie de pommes cuites. Vous pouvez saupoudrer d'un peu de cannelle. Remettez le fromage à fondre et répétez la même opération.

Variantes :

Vous pouvez remplacer le Reblochon par d'autres types de fromage : Munster, Camembert, Bleu, Roquefort, St Marcellin...et inventer ainsi de multiples recettes.

SAINT MARCELLIN AUX POMMES

Pour 6 personnes

Ingrédients : 12 St Marcellin – 3 pommes vertes.

Découpez en rondelles les pommes auxquelles vous ôtez la partie centrale contenant les pépins. Faites-les ensuite dorer dans une poêle avec un peu de beurre. Mettez-les ensuite dans un plat résistant à la chaleur que vous placerez sur le plateau supérieur afin de les maintenir au chaud.

Mettre les lamelles de pommes dans le poêlon et faites fondre un

St Marcellin entier par dessus. Patientez quelques instants jusqu'à ce que le fromage soit fondu et gratiné.

Verser la préparation dans votre assiette.

COURGETTES GRATINEES AU SAINT MARCELLIN

Pour 6 personnes

Ingrédients : 3 courgettes moyenne ou 6 petites. 12 St Marcellin. Sel et poivre

Coupez les courgettes en rondelles épaisses sans les épilucher. Les faire cuire 6 à 8 minutes dans l'eau bouillante un peu salée (elles doivent rester fermes). Les égoutter et les éponger. Les mettre ensuite dans un plat résistant à la chaleur et les poivrer légèrement.

Mettre les courgettes dans le poêlon et recouvrir d'un St Marcellin. Patientez quelques instants jusqu'à ce que le fromage soit fondu et gratiné.

Servir avec une salade verte arrosée de vinaigre de framboise. Accompagnez avec un vin blanc sec de Savoie.

Variantes : vous pouvez remplacer le St Marcellin par du St Nectaire ou du Fromage des Pyrénées coupé en fines tranches.

LA MUNSTERADE

Pour 6 personnes

Ingrédients : 2 fromages de Munster (diamètre maximum 16 cm) 1,5 kg de pommes de terre – 6 tranches de palette fumée – 150 g de lard gras fumé – 2 gros oignons – 25 g de beurre – sel

Peler les pommes de terre et les couper en cube de 1cm environ ou en lamelles. Emincer les oignons. Détailler le lard fumé en lardons. Faire rissoler les lardons et les oignons dans une poêle ou une sauteuse. Rajouter les pommes de terre coupés en dés ou en lamelles. Faire cuire environ 20 minutes.

Mettre cette préparation dans un plat résistant à la chaleur sur le plateau supérieur pour la maintenir au chaud.

Couper les 2 munster en deux dans leur épaisseur. Placez une moitié dans chaque poêlon, la partie coupée vers le haut. Mettre les poêlons dans l'appareil (1 par étage de cuisson). Patientez quelques minutes... Retirez le poêlon et récupérez la surface fondu du Munster à l'aide d'une cuillère à soupe. Versez dans votre assiette que vous aurez préalablement garnie de la préparation. Remettez le fromage à fondre et répétez la même opération.

Accompagner de tranches de palettes fumées, de salade verte et d'un bon vin blanc d'Alsace (Pinot Blanc, Sylvaner, Riesling).

FONDUE DE CAMEMBERT

Pour 6 personnes

Ingrédients : 3 camemberts au lait cru - 1,5 kg de pommes de terre – 4 tranches de jambon d'York ou 200 g de lardons - 2 gros oignons – ail - persil – piment d'espelette

Peler les pommes de terre et les faire cuire à l'eau ou à la vapeur. Hachez les oignons et faites les revenir dans une poêle ou une sauteuse. Coupez le jambon d'York en dés. Lorsque les oignons sont dorés, ajoutez-y les dés de jambon ou les lardons afin de les cuire légèrement. Mettre cette préparation dans un plat résistant à la chaleur sur le plateau supérieur pour la maintenir au chaud.

Coupez les camemberts en deux dans leur épaisseur. Mettez 1/2 camembert par poêlon, la partie coupée vers le haut. Soupoudrez d'un peu de piment d'Espelette, d'ail et de persil haché. Mettre les poêlons dans l'appareil (1 par étage) et faites fondre et gratiner le camembert.

Retirez le poêlon et récupérez la surface fondu du Camembert à l'aide d'une cuillère à soupe. Versez dans votre assiette que vous aurez préalablement garnie de la préparation. Remettez le fromage à fondre et répétez la même opération.

Accompagnez éventuellement d'une salade verte, d'un peu de charcuterie et d'un vin blanc sec.

Recettes avec les poêlons à raclette

Pour la Tour à Fromages, REF 149 006 et la Tour à Raclette, REF 149 001
Conseils : choisissez un bon fromage à raclette. Comptez environ 200 g de fromage par personne.

LA RACLETTE

Pour 6 personnes

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

Faites cuire les pommes de terre en robe des champs ; mettez-les dans un plat (avec un peu d'eau au fond) que vous placerez sur le plateau supérieur. Garnissez les poêlons d'une ou plusieurs tranches de fromage à raclette. Laissez fondre jusqu'à ce qu'une légère croûte dorée se forme à la surface. Accompagnez de charcuterie, salade verte, petits oignons blancs, cornichons, champignons, une touche de poivre blanc moulu sur le fromage, des lamelles de tomates, d'aubergines etc...Servez un vin blanc sec de Savoie (Apremont, Abymes, Chignin ou Roussette).

LE BERTHOUD

Pour 6 personnes

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

Faites cuire les pommes de terre en robe des champs ; mettez-les dans un plat (avec un peu d'eau au fond) que vous placerez sur le

plateau supérieur. Garnissez les poêlons d'une ou plusieurs tranches de fromage d'Abondance. Laissez fondre jusqu'à ce qu'une légère croûte dorée se forme à la surface. Accompagnez de charcuterie, salade verte, d'un vin blanc sec de Savoie...

LA TRUFFADE

Pour 6 personnes

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

Dans une poêle à part, faites revenir les pommes de terre coupées en cubes ou en fines tranches avec l'oignon émincé dans un peu de margarine ; faites cuire pendant 20 minutes environ. Salez et poivrez. Mettez cette préparation dans un plat résistant à la chaleur que vous placerez sur le plateau supérieur afin de la maintenir au chaud.

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

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

LA CHEVROTTINE

Pour 6 personnes

Ingrédients : 1,2 Kg de fromage à raclette coupé en fines tranches ; 12 pommes de terre ; 250 g de fromage de chèvre coupé en fines lamelles (2 petits fromages), olives noires, thym.

Faites cuire les pommes de terre en robe des champs ; mettez-les dans un plat (avec un peu d'eau au fond) que vous placerez sur le plateau supérieur. Garnissez les poêlons d'une tranche de fromage de chèvre et d'une tranche de fromage à raclette. Laissez fondre jusqu'à ce qu'une légère croûte dorée se forme à la surface. Faites glisser dans votre assiette et saupoudrer légèrement de thym. Dégustez avec quelques olives noires et les pommes de terre.

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

LA RACLETTE DE LA MER

Pour 6 personnes

Ingrédients : 800 g de comté, 30 grosses moules, 30 huitres, 30 grosses crevettes roses cuites, 8 noix de St Jacques cuites, 1 barquette de tomates cerises, 8 ciboules, 3 brins de thym, sel, poivre

Coupez le fromage en lamelles et disposez les sur un plat. Lavez les tomates cerises et les ciboules et coupez les en deux. Décortiquez les crevettes. Décoquillez les huitres et les moules. Coupez les noix de St Jacques en deux. Mettez les fruits de mer sur un plat et ajoutez les tomates et les ciboules. Parsemez de thym et poivrer. Amenez sur la table avec le fromage et du sel.

Mettez les fruits de mer et les tomates/ciboules dans les poêlons. Recouvrir d'une tranche de comté. Faites fondre et gratiner selon votre goût.

LA RACLETTE 4 SAISONS

Pour 6 personnes

Ingrédients : 1,2 kg de fromage à raclette – Charcuterie variée : viandes des grisons, jambon cru ou cuits, saucisson...- Salade verte – Œufs de caille – Petits lardons fumés.

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur ou à l'eau sans enlever la peau. Les coupez en deux et les maintenir au chaud sur le plateau supérieur dans un plat résistant à la chaleur (avec un peu d'eau au fond). Faire fondre le fromage dans les poêlons en y incorporant éventuellement les petits lardons fumés.

Variez vos accompagnements en fonction des saisons :

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

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

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

* Hiver : boulettes de viandes hachées, morceaux de veaux rotis ou d'andouille....

LA RACLETTE AUX TROIS FROMAGES

Pour 6 personnes

Ingrédients : 6 crottins de chèvre – 300 g de comté – 300 g de gouda – 1 magret de canard séché – 4 tranches de poitrine fumée – 1 grappe de raisin – 8 morilles – 4 cuillères à soupe de pignons – 4 cuillères à soupe de raisins sec, 4 cuillères à soupe de cerneaux de noix, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel, poivre

Tranchez la poitrine fumée et le magret. Les disposer sur un plat puis arroser d'une cuillère d'huile.

Disposer les fruits sec, les grains de raisin (préalablement lavés) et les morilles sur un plat. Couper les crottins en deux, les huiler. Coupez le gouda et le comté en lamelles. Disposez les sur un plat de service.

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

LA RACLETTE D'OIGNONS AU JAMBON

Pour 6 personnes

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

Peler et émincer les oignons. Les ébouillanter 10 min. dans de l'eau salée.

Egoutter, poivrer et réserver. Couper le fromage en lamelles et le jambon

en lanières. Servir sur un plat avec les oignons et le thym.

Étaler un peu d'oignon et de jambon dans les poêlons. Parsemer de thym et recouvrir de fromage avant de mettre le tout à fondre et gratiner.

Accompagner éventuellement d'une salade aux noix et d'un vin blanc sec de Savoie (Apremont, Abyme, Chignin ou Roussette).

LA RACLETTE NORDIQUE

Pour 6 personnes

Ingrédients : 1,2 Kg de fromage à raclette coupé en fines tranches ; 12 pommes de terre ; 500 grammes de grosses crevettes roses – 6 grandes tranches de saumon fumé – 1 citron

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur ou à l'eau sans enlever la peau. Les coupez en deux et les maintenir au chaud sur le plateau supérieur dans un plat résistant à la chaleur (avec un peu d'eau au fond). Faire fondre le fromage dans les poêlons.

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

RACLETTE AUX POMMES

Pour 6 personnes

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

Découpez en rondelles les pommes auxquelles vous ôterez la partie centrale contenant les pépins. Faites-les ensuite dorer dans une poêle avec un peu de matière grasse. Mettez-les ensuite dans un plat résistant à la chaleur que vous placerez sur le plateau supérieur afin de les maintenir au chaud.

Disposez 2 à 3 rondelles de pommes dans les poêlons puis ajouter une tranche de fromage. Laissez fondre. Vous pouvez saupoudrer d'un peu de cannelle. Dégustez...

Technische kenmerken

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 grill
- Des barbecues électriques
- Des appareils à hot-dog
- Des cuiseur 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
23, rue Guilloux - B.P 19
69563 SAINT GENIS-LAVAL Cedex

Gemeenschappelijke kenmerken

- Sokkel uit vernist hout met roestvrij inzetstuk (voor het ordenen van de pannetjes)
- Grepen uit thermodur
- 3 verwijderbare glazen platen
- Twee onafhankelijke "aan/uit"-knoppen met controlelampje
- Verwijderbaar snoer
- 230 Volt 50 Hz 900 Watt.

La Tour à Fromage® REF 149 006

2 pannetjes voor reblochonkaas Ø 16 cm met anti-aanbaklaag
 8 raclettepannetjes met anti-aanbaklaag

La Tour à Raclette, REF 149 001

8 raclettepannetjes met anti-aanbaklaag

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.

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

Alvorens het toestel te gebruiken _____

Lees aandachtig deze gebruiksaanwijzing en bewaar deze voor latere raadpleging.

- Het snoer altijd volledig afrollen.
- Sluit de snoerstekker aan op een stopcontact voor 10/16 A, uitgerust met aarding.
- Indien een verlengkabel nodig is, gebruik dan uitsluitend een model dat is uitgerust met aarding en met geleiders van 0.75mm² of meer.
- Neem alle nodige voorzorgen om te beletten dat iemand met de voeten in het snoer of de verlengkabel kan blijven hangen.
- Het toestel buiten het bereik van kinderen houden.
- Het is aan te bevelen het toestel aan te sluiten op een

installatie met een verliesstroomschakelaar van maximaal 30mA.

- Gebruik enkel het houten blad om het product te manipuleren.
- Ontkoppel het toestel en laat het volledig afkoelen vooraleer met het schoonmaken wordt begonnen.
- Het toestel nooit in water onderdompelen.
- Voor uw veiligheid, raden wij u aan uw toestel nooit achter te laten op een plaats waar het is blootgesteld aan de weersgesteldheid of de vochtigheid.
- Gebruik het toestel nooit als aanvullend verwarmingstoestel.
- Laat uw toestel niet ingeschakeld staan zonder het te gebruiken.
- Raak de metalen onderdelen of de glazen platen niet aan terwijl het toestel in werking is want deze zijn zeer heet.

Indienststelling en gebruik _____

1- Eerste gebruik

- Let er bij het uitpakken van het toestel op dat alle verpakkingsmateriaal zorgvuldig worden verwijderd .
- Wij raden u aan de pannetjes schoon te maken alvorens deze voor de eerste maal te gebruiken.

Een nieuw toestel kan in lichte mate rook produceren bij een eerste gebruik. Om dit euvel te beperken, kunt u het volgende doen: laat uw toestel gedurende 10 minuten opwarmen en laat het vervolgens ongeveer een halfuur afkoelen.

2- Gebruik

- Plaats uw toestel op een plat oppervlak.
- Ontrol het snoer volledig en sluit dit aan op het toestel.
- Sluit vervolgens het snoer aan op een stopcontact.
- Druk de schakelaars in (de controlelichtjes gaan aan) - de twee schakelaars werken onafhankelijk: voor 5 tot 8 personen, de twee schakelaars gebruiken (twee bakniveaus); voor 2 tot 4 personen, kunt u zich beperken tot slechts één bakniveau door slechts één van de twee schakelaar te gebruiken.
- Laat 15 minuten voorverwarmen zonder de pannetjes in het toestel te plaatsen.
- Doe de kaas in de pannetjes (voor raclette en/of voor reblochonkaas).
- Plaats de pannetjes in het toestel.
- Verwijder een pannetje wanneer de kaas gesmolten is en licht goudgeel kleur heeft. De kaas is dan klaar om gegeten te worden.
- U kunt op de bovenste plaat een hittebestendige schotel plaatsen met aardappelen of andere voedingswaren om deze warm te houden.
- De houten sokkel met roestvrij inzetstuk (bovenste gedeelte) van het toestel kan dienen om de pannetjes te ordenen, tijdens of op het einde van de maaltijd.

Onderhoud

Ontkoppel hiervoor altijd uw toestel en laat het volledig afkoelen alvorens het schoon te maken.

- Pannetjes : maak ze schoon met een zacht, niet schurend sponsje, met warm water en afwasmiddel. Vervolgens

spoelen. Niet op de pannetjes krassen met metalen voorwerpen of geen schuurmiddelen gebruiken producten (u kunt hiermee de anti-aanbaklaag beschadigen).

N.B. : u kunt de pannetjes laten weken of ze in de vaatwasmachine afwassen.

- **Glazen platen** : was ze af met een zacht, niet schurend sponsje, warm water en afwasmiddel. U kunt ze in de vaatwasmachine afwassen of deze laten weken.
- **Weerstandbescherming** : reinigen met een licht bevochtigde spons (toestel losgekoppeld en weerstand koud).
- **Grepen** : enkel reinigen met een zacht, niet schurend sponsje. Afdrogen met een droge doek.
- **Basis met roestvrij inzetstuk** : enkel reinigen met een zacht, niet schurend sponsje. Afdrogen met een droge doek.

Let er op dat er geen water terecht komt op de elektrische onderdelen. Nooit uw toestel onder water houden.

Algemene garantievoorwaarden

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.

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 reblochonkaas _____

(Uitsluitend model La Tour à Fromages, REF 149 006)

N.B. : voor deze recepten moet u de grote, ronde pannen gebruiken en één pan per bakniveau plaatsen.

De reblochonkaas :

Een beetje geschiedenis....

De reblochonkaas zag het licht in de 12-de eeuw in de Vallée de Thônes (Haute-Savoie). In die periode moest een landbouwer die een alpenweide huurde aan de eigenaar een vergoeding betalen in verhouding tot de hoeveelheid geproduceerde melk. Wanneer de eigenaar de melkproductie

kwam opnemen zorgde de landbouwer ervoor dat het melken niet volledig gebeurde, om op die manier minder huur te moeten betalen. Van zodra de eigenaar was vertrokken, maakte de landbouwer het melken van de koeien af. Deze melk van de tweede melkbeurt (reblocher = de koe een tweede keer melken...), werd voortaan gebruikt voor het maken van een uitmuntende kaas : de reblochonkaas.

De gegarandeerde herkomstbenaming (Appellation d'Origine Contrôlée).

Van de meer dan 300 kaassoorten die Frankrijk rijk is, zijn er slechts 38 die de kwalificatie gegarandeerde herkomstbenaming (Appellation d'Origine Contrôlée - AOC) genieten. Deze herkomstbenaming bakent de productieregio af en waarborgt de traditionele fok-, fabricatie- en rijpingsmethodes. De reblochonkaas uit de Savoie draagt in zich traditie, gezond verstand en volkswijsheid.

Hoe kunt u deze herkennen?

- De Reblochon de Savoie « fruitier » (van de kaasmaker) wordt geproduceerd met de dagelijks opgehaalde melk uit de AOC-zone. Deze is herkenbaar aan een rode caseïne stip (caseïne is een melkcomponent) die men in de korst heeft laten stollen.

- De Reblochon de Savoie « fermier » (van de boer) wordt gefabriceerd in winter op de boerderij en in de zomer op de alpenweiden. Tweemaal per dag, onmiddellijk na het melken, maakt de producent zelf deze kaas met grote traditie, daarbij uitsluitend gebruikmakend van de melk van de eigen kudde. Deze kaas is te herkennen aan zijn groene stip.

Hierna volgen enkele recepten voor uw Tour à Fromages,. De reblochonkaas uit de Savoie laat zich smaken met talrijke voedingsproducten en de combinatiemogelijkheden zijn gevarieerd. Laat uw verbeelding dus de vrije loop!

HET RECEPT VOOR DE "REBLOCHONNADE"

Voor 6 personen

Ingrediënten : 2 reblochonkazen uit de Savoie ; 12 aardappelen; charcuterie naar keuze (rauwe ham, gerookte ham, gedroogd vlees, vlees uit Graubunden, worst...); diverse garnituren (witte uien, augurken, sla...).

Laat de aardappelen in de schil koken en doe ze vervolgens in een hittebestendige schotel met een beetje water op de bovenste glazen plaat. Snijd de reblochonkaas in twee ronde delen. Plaats elke helft op een grote ronde pan met de snijkant (smeuïge kaasmassa) naar boven gericht. Plaats de pan in het toestel. Wacht enkele minuten... Neem de pan uit het toestel en schraap met een lepel het gesmolten en gegratineerd oppervlak van het stuk reblochonkaas af, en voeg dit op uw bord toe aan de aardappelen die u al van de schil ontdaan hebt. Zet de pan met de rest van de kaas terug om verder te smelten en herhaal dezelfde bewerking. Garneer met rauwe ham, gedroogd vlees, worst, sla, uien, augurkjes.

Als drank, raden wij u een droge witte wijn uit de Savoie aan (drink met mate).

HET RECEPT VOOR DE "TARTIFLETTE"

Voor 6 personen

Ingrediënten : 1,5 kg aardappelen; 250 g spek in blokjes; 1 ui; 2 reblochonkazen uit de Savoie.

Laat in een afzonderlijke pan het spek samen met de fijn gesneden stukjes ui fruiten in een beetje margarine . Voeg de aardappelen toe na deze eerst in blokjes of in fijne schijfjes te hebben gesneden; laat gedurende ongeveer 20 minuten koken. Voeg er peper en zout toe. Doe deze bereiding in een hittebestendige schotel en zet deze op de bovenste plaat om hem warm te houden.

Snijd de reblochonkaas in twee ronde delen. Leg een helft in elke pan, de snijkant naar boven gericht. Plaats de pan in het toestel. Wacht enkele minuten... Neem de pan uit het toestel en schraap met een lepel het gesmolten en gegratineerd oppervlak van het stuk reblochonkaas af, en voeg het toe aan het bord dat u al hebt gegarneerd met de bereiding. Zet de pan met de rest van de kaas terug om verder te smelten en herhaal dezelfde bewerking. Garneer met rauwe ham, gedroogd vlees, worst, sla, uien, augurken, en een droge witte wijn uit de Savoie....

Een trucje van de chef-kok : u kunt aan de bereiding een beetje slagroom toevoegen ...

REBLOCHONKAAS MET APPELS

Een origineel recept waarin zoet en zout worden gecombineerd...

Voor 6 personen

Ingrediënten : 2 Reblochonkazen de Savoie ; 10 appels « renet » of « canada ».

Snijd de appels, zonder het klokhuis met de pitten, in schijfjes. Laat ze vervolgens goudgeel bakken in een pan met een beetje vet. Doe ze daarna in een hittebestendige schotel die u op de bovenste plaat zet om hem warm te houden.

Snijd de reblochonkaas in twee ronde delen. Leg een helft in elke pan, de snijkant naar boven gericht. Plaats de pan in het toestel. Wacht enkele minuten... Neem de pan uit het toestel en schraap met een lepel het gesmolten en gegratineerd oppervlak van het stuk reblochonkaas af, en voeg het toe aan uw bord dat u vooraf met gebakken appels hebt gearneerd. U kunt het nog bestrooien met een snuifje kaneelpoeder. Zet de pan met de rest van de kaas terug om verder te smelten en herhaal dezelfde bewerking.

Recepten met raclettepannetjes _____

voor de Tour à Fromages, REF 149 006 en de Tour à Raclette, REF 149 001

Advies: kies een goede raclettekaas uit. Reken op ongeveer 200 g kaas per persoon.

DE RACLETTE

Voor 6 personen

Ingrediënten : 1,2 kg raclettekaas in fijne sneetjes; 12 aardappelen; charcuterie naar keuze (gekookte ham, rauwe ham, gerookte ham, gedroogd vlees, vlees uit Graubünden gesne-

den in fijne plakjes, worst...); diverse garnituren (witte uitjes in azijn; augurkjes).

Laat de aardappelen koken met de schil; leg ze in een schotel (in een bodempje water) en zet deze op de bovenste plaat. Leg in de pannetjes één of meer sneetjes raclettekaas. Laat deze smelten tot wanneer er zich een lichte goudgele korst vormt aan het oppervlak. Garneer met charcuterie, sla, witte uitjes, augurkje, champignons, een snuifje gemalen witte peper op de kaas, plakjes tomaat, plakjes aubergines enz... Serveer met een droge witte wijn uit de Savoie (Apremont, Abymes, Chignin of Roussette).

DE RACLETTE "4 JAARGETIJDEN"

Voor 6 personen

Ingrediënten : 1,2 kg raclettekaas – gevarieerde charcuterie : vlees uit Graubünden, rauwe of gekookte ham, worst... sla - kwarteleieren - kleine stukjes gerookt spek.

Laat de aardappelen koken onder stoom of in water zonder ze te schillen. Snijd ze in twee en houd ze warm op de bovenste plaat in een hittebestendige schotel (in een bodempje water). Laat de kaas smelten in de pannetjes en voeg er eventueel kubusjes gerookt spek aan toe.

Kies een garnituur in functie van het jaargetijde:

* Lente : aspergepunten, tomaten, kersen, wortels, rapen, aardappelen...

* Zomer: selderie, gegrilde paprika's, blaadjes basilicum, stukjes ananas, courgettes, bloemkool...

* Herfst: minimaïskolven, noten, hazelnootjes, druivenpitten, stukjes kastanje, harten van artisjok, stukjes gerookt spek en uitjes..

* Winter: gehaktballetjes, stukjes kalfsgebraad of stukjes worst....

LAGRANGE stelt u eveneens voor:

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

Raadpleeg onze website: **www.lagrange.fr**

Of vraag onze documentatie aan:

LAGRANGE

Service Consommateurs

23, rue Guilloux - B.P 19

69563 SAINT GENIS-LAVAL Cedex - Frankrijk

Technische Daten

Gemeinsame Merkmale

- Grundplatte aus lackiertem Holz mit Edelstahleinsatz (Zum Einräumen der Pfännchen)
- Ständer aus Thermodur
- 3 abnehmbare Glasteller
- Zwei voneinander unabhängige EIN/AUS-Schalter mit Kontrollleuchte
- Abnehmbare Geräteschnur
- 230 Volt 50 Hz 900 Watt.

La Tour à Fromages® (Käseturm) Best.-Nr. 149 006

2 Reblochon-Pfännchen Ø 16 cm mit Antihftbeschichtung
8 Raclette-Pfännchen mit Antihftbeschichtung

La Tour à Raclette, (Raclette-Turm) Best.-Nr 149 001

8 Raclette-Pfännchen mit Antihftbeschichtung

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.

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 Ihres Geräts _____

Diese Bedienungsanweisung aufmerksam lesen und anschließend aufbewahren, um sie später noch nachlesen zu können.

- Die Geräteschnur stets vollkommen abwickeln.
- Stecker der Geräteschnur an eine Erdungssteckdose mit 10/16 A anschließen.
- Ist eine Verlängerungsschnur nötig, darf nur eine Schnur mit Erder und Drähten mit einem Querschnitt von mindestens 0.75mm^2 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.
- Zum Bewegen das Produkt nur an seinem Holzsteller anfassen.
- Vor dem Reinigen die Geräteschnur abziehen und das Gerät vollkommen abkühlen lassen.
- Das Gerät auf keinen Fall in Wasser eintauchen.
- 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 Metallteile und Gestelle nicht berühren, denn sie werden heiß.**

Inbetriebnahme und Benutzung _____

1- Erstmalige Benutzung

- Beim Auspacken des Gerätes darauf achten, dass alle Verpackungs- und Stützteile entfernt werden.
- Wir empfehlen, die Pfännchen vor der ersten Benutzung zu spülen.

Ein neues Gerät kann bei der ersten Benutzung etwas Rauch abgeben. Um diese Erscheinung zu verhindern, folgendermaßen vorgehen : Das Gerät ca. 10 Minuten lang aufheizen, dann etwa eine halbe Stunde abkühlen lassen.

2- Einschalten

- Gerät auf eine ebene Fläche stellen.
- Geräteschnur vollkommen abrollen und in das Gerät einstecken.
- Schnur an eine Netzsteckdose anschließen.
- Schalter betätigen (die Kontrolllampen leuchten auf) – die zwei Schalter arbeiten unabhängig voneinander : für 5 bis 8 Personen beide Schalter einschalten (zwei Garhöhen) ; für 2 bis 4 Personen reicht der Betrieb einer Garhöhe, und es braucht nur einer der beiden Schalter eingeschaltet zu werden.
- 15 Minuten lang ohne die Pfännchen vorheizen.
- Käse in die Pfännchen geben (Raclette- und/oder Reblochon-Pfännchen).
- Pfännchen in das Gerät setzen.
- Wenn der Käse geschmolzen und goldgelb ist, die Pfännchen zum Essen herausnehmen.
- Auf den oberen Teller kann ein hitzefestes Gefäß mit Kartoffeln oder anderen Zutaten zum Warmhalten abgestellt werden.
- Die Grundplatte des Gerätes aus Holz mit den Edelstahleinsätzen (Unterteil) kann während oder nach der Mahlzeit zum Abstellen der Pfännchen benutzt werden.

Wartung

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

- **Pfännchen** : mit einem nicht kratzenden Schwamm, heißem Wasser und Spülmittel reinigen. Abspülen. Die Pfännchen dürfen nicht mit metallischen Gegenständen oder

Scheuermitteln ausgekratzt werden (Beschädigung des Antihafmittels).

N.B. : die Pfännchen können zum Weichen im Wasser stehen bleiben und sind spülmaschinenfest.

- **Glasteller** : mit einem nicht kratzenden Schwamm, heißem Wasser und Spülmittel reinigen. Sie sind spülmaschinenfest und können zum Weichen im Wasser stehen.
- **Heizwiderstandabdeckungen** : mit einem schwach angefeuchteten Schwamm reinigen (nur wenn die Geräteschnur gezogen ist und die Heizwiderstände kalt sind).
- **Auflage** : nur mit einem milden angefeuchteten nicht kratzenden Schwamm reinigen. Mit einem trockenen Tuch abwischen.
- **Bodenplatte mit Edelstahleinsatz** : nur mit einem milden angefeuchteten nicht kratzenden Schwamm reinigen. Mit einem trockenen Tuch abwischen.

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

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 Antihafbeschichtung 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).

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 mit den Reblochon-Pfännchen _____

(Nur mit Modell La Tour à Fromages, REF 149 006)

N.B. : Für diese Rezepte die großen runden Pfännchen benutzen und jeweils ein Pfännchen **in einer Garhöhe** aufstellen.

Der Reblochon-Käse :

Seine Geschichte....

Der Reblochon entstand im XIII. Jahrhundert im Thône-Tal (Haute-Savoie). Zu dieser Zeit schuldete ein Bauer für die Pacht seiner Alm dem Besitzer einen proportionalen Anteil seiner Milchproduktion. Eines Tages, als der Besitzer kam, um die Milchproduktion zu messen, melkte ein Bauer seine Kühe

nur unvollständig, um weniger Pacht zahlen zu müssen. Nachdem der Besitzer gegangen war, melkte er seine Kühe zu Ende. Diese beim Nachmelken gewonnene Milch (re-blocher : den Kuheuter ein zweites Mal drücken) wurde sofort zur Fertigung eines ausgezeichneten Käses benutzt, der Reblochon genannt wurde.

Kontrollierte Herkunftsbezeichnung

Von über 300 französischen Käsesorten besitzen heute nur 38 eine Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) (kontrollierte Herkunftsbezeichnung). Durch diesen Schutznamen werden die Produktionsräume des Käses eingegrenzt und die traditionellen Zucht-, Fertigungs- und Reifeverfahren garantiert. Der Reblochon de Savoie steht für Tradition, gesunden Menschenverstand und Volksweisheit.

Wie erkennt man ihn ?

- Der Reblochon de Savoie « fruitier » wird täglich aus der im AOC-Bereich gesammelten Milch hergestellt. Er lässt sich an einem roten Punkt aus Kasein (einem Bestandteil der Milch) in der Rinde erkennen.

- Der Reblochon de Savoie « fermier » wird im Winter auf den Höfen und im Sommer auf der Alm hergestellt. Der Bauer fertigt diesen hoch traditionsreichen Käse selbst zweimal täglich sofort nach dem Melken nur aus der Milch seiner eigenen Herde. Diesen Käse erkennt man an einem grünen Punkt. Nachstehend finden Sie einige Rezepte, die Sie mit Ihrem Käseturm Tour à Fromages, versuchen können. Da der Reblochon de Savoie zu vielen Speisen passt, lässt er sich vielseitig kombinieren, und Ihrer kulinarischen Erfindungsgabe sind keine Grenzen gesetzt. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf !

REZEPT DER REBLOCHONNADE

Für 6 Personen

Zutaten : 2 Reblochons de Savoie ; 12 Kartoffeln ; Wurstwaren nach Wunsch (roher Schinken, geräucherter Schinken, Trockenfleisch, Grisoner Fleisch, Trockenwurst...) ; verschiedene Beilagen (weiße Zwiebelchen, Cornichons, grüner Salat...).

Kartoffeln als Pellkartoffeln garen und (in einem hitzefesten Gefäß mit wenig Wasser) auf den oberen Glasteller stellen. Reblochon quer in zwei runde Hälften durchschneiden. Die beiden Hälften jeweils in ein großes Pfännchen legen, so dass die Schnittfläche (Käsepaste) nach oben zeigt. Pfännchen in das Gerät stellen. Ein paar Minuten warten... Pfännchen herausnehmen und die geschmolzene, gratinierte Oberfläche des Reblochon de Savoie mit einem Löffel auf die gepellten Kartoffeln geben, die Sie sich auf Ihren Teller serviert haben. Käse zum Schmelzen wieder in das Gerät zurückstellen und den Vorgang wiederholen. Dazu rohen Schinken, Trockenfleisch, Wurst, grünen Salat, Zwiebeln und Cornichons reichen. Als Getränk empfehlen wir einen trockenen Savoyer Weißwein (mit Mäßigung zu genießen).

REZEPT DER TARTIFLETTE

Für 6 Personen

Zutaten : 1,5 kg Kartoffeln ; 250 g Speckwürfel ; 1 Zwiebel ; 2 Reblochons de Savoie.

In einer gesonderten Pfanne Speck und Zwiebelwürfel in etwas Margarine anbraten. Die in dünne Scheiben oder Würfel geschnittenen Kartoffeln dazugeben ; etwa 20 Minuten garen, salzen und pfeffern. Diese Zubereitung in ein hitzefestes Gefäß füllen und zum Warmhalten auf den obersten Teller stellen.

Reblochon quer in zwei runde Hälften durchschneiden. Die beiden Hälften jeweils in ein großes Pfännchen legen, so dass die Schnittfläche (Käsepaste) nach oben zeigt. Pfännchen in das Gerät

stellen. Ein paar Minuten warten... Pfännchen herausnehmen und die geschmolzene Käseoberfläche mit einem Löffel auf die Kartoffelzubereitung geben, die Sie sich auf Ihren Teller serviert haben. Käse zum Schmelzen wieder in das Gerät zurückstellen und den Vorgang wiederholen. Dazu rohen Schinken, Trockenfleisch, Wurst, grünen Salat, Zwiebeln, Cornichons und einen trockenen Savoyer Weißwein reichen...

Tip : Sie können der Kartoffelzubereitung etwas Crème Fraîche hinzufügen

REBLOCHE MIT ÄPFELN

Ein originelles Rezept, das Salziges mit Süßem verbindet...

Für 6 Personen

Zutaten : 2 Reblochons de Savoie ; 10 Äpfel « Reinette » oder « Canada ».

Kerngehäuse der Äpfel ausstechen und die Äpfel in Scheiben schneiden. Apfelscheiben in etwas Fett andünsten und in ein hitzefestes Gefäß füllen, das zum Warmhalten auf den obersten Teller gestellt wird.

Reblochon quer in zwei runde Hälften durchschneiden. Die beiden Hälften jeweils in ein großes Pfännchen legen, so dass die Schnittfläche (Käsepaste) nach oben zeigt. Pfännchen in das Gerät stellen. Ein paar Minuten warten... Pfännchen herausnehmen, die geschmolzene Oberfläche mit einem Löffel abkratzen und auf die gekochten Äpfel geben, die Sie sich auf Ihren Teller serviert haben. Sie können ein wenig Zimt darüber streuen. Käse zum Schmelzen wieder in das Gerät zurück stellen und den Vorgang wiederholen.

Rezepte mit den Raclette-Pfännchen _____

Für den Käseturm Tour à Fromages, Best.-Nr. 149 006 und den Raclette-Turm Tour à Raclette, Best.-Nr. 149 001

Ratschläge : Kaufen Sie einen guten Raclette-Käse. Man rechnet etwa 200 g Käse pro Person.

RACLETTE

Für 6 Personen

Zutaten : 1,2 kg in feine Scheiben geschnittener Raclette-Käse ; 12 Kartoffeln ; Wurstwaren nach Wunsch (gekochter Schinken, roher Schinken, geräucherter Schinken, Trockenfleisch, in feine Lamellen geschnittenes Grisoner Fleisch, Trockenwurst...) ; verschiedene Beilagen (kleine weiße eingelegt Zwiebeln ; Cornichons).

Kartoffeln als Pellkartoffeln garen und (in einem hitzefesten Gefäß mit wenig Wasser) auf den oberen Teller stellen). Eine oder mehrere Scheiben Raclette-Käse in die Pfännchen geben und schmelzen lassen, bis sich an der Oberfläche eine leichte goldgelbe Kruste bildet. Mit Schinken, grünem Salat, kleinen weißen Zwiebeln, Cornichons, Champignons, einem Hauch frisch gemahlenem weißem Pfeffer auf dem Käse, Tomaten- oder Auberginenscheiben usw. reichen. Dazu einen trocknen Savoyer Weißwein servieren (Apremont, Abymes, Chignin oder Roussette).

RACLETTE 4 JAHRESZEITEN

Für 6 Personen

Zutaten : 1,2 kg Raclette-Käse – verschiedene Wurstsorten : Grisoner Fleisch, roher oder gekochter Schinken, Trockenwurst...- grüner Salat – Wachteleier – kleine Räucherspeckwürfel.

Ungeschälte Kartoffeln in Dampf oder Salzwasser garen. Einmal durchschneiden und auf dem oberen Teller in einem hitzefesten Gefäß (mit wenig Wasser) warm halten. Käse in den Pfännchen schmelzen lassen, eventuell kleine Räucherspeckwürfel dazu geben.

Variieren Sie Ihre Beilagen je nach der Jahreszeit :

* Frühjahr : Spargelspitzen, Kirschtomaten, Möhren, Kohlrabi, Kartoffeln...

* Sommer : Strauchsellerie, gegrillte Paprikaschoten, Basilikumblätter, Ananasstücke, Zucchini, Blumenkohl...

* Herbst : kleine Maiskolben, Walnüsse, Haselnüsse, Weintrauben, Esskastanien, Artischockenherzen, Räucherspeck und kleine Zwiebeln.

* Winter : Hackfleischklößchen, geröstete Kalbfleischstücke oder Gekrösewurst...

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

23, rue Guilloux - B.P 19

69563 SAINT GENIS-LAVAL Cedex

Caratteristiche tecniche

Caratteristiche comuni

- Base in legno verniciato con piano inox (per sistemare le padelle fonde)
- Supporti in termoindurito
- 3 vassoi in vetro amovibili
- Due tasti acceso/spento indipendenti con spia luminosa
- Cordone amovibile
- 230 Volt 50 Hz 900 Watt.

La Tour à Fromages® REF. 149 006

2 padelle fonde per reblochon Ø 16 cm con rivestimento antiadesivo

8 padelline per raclette con rivestimento antiadesivo

La Tour à Raclette, REF. 149 001

8 padelline per raclette con rivestimento antiadesivo

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.

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 di utilizzare l'apparecchio

Leggere attentamente le istruzioni e conservarle in modo da poterle consultare successivamente.

- Svolgere sempre completamente il cordone.
- Collegare la spina del cordone a una presa 10/16 A munita di un contatto per la terra.
- Se occorre utilizzare una prolunga, usare obbligatoriamente un modello munito di una presa di terra e di fili con sezione uguale o superiore a 0.75 mm².
- Usare tutte le precauzioni necessarie per evitare che una persona non metta i piedi nel cordone o nella prolunga.
- Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini.
- Si raccomanda di collegare l'apparecchio a un impianto munito di un dispositivo con corrente differenziale residua che abbia una corrente di scatto che non ecceda 30mA.

- Utilizzare unicamente il piano di legno per manipolare il prodotto.
- Prima di qualsiasi operazione di pulizia, scollegare e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.
- Per la vostra sicurezza, raccomandiamo di non lasciare mai l'apparecchio in un posto esposto alle intemperie e all'umidità.
- Non utilizzare mai l'apparecchio come riscaldamento integrativo.
- Non lasciare l'apparecchio collegato senza utilizzarlo.
- Non toccare le parti metalliche o i piani di vetro durante il funzionamento, perché sono caldi.

Messa in funzione e utilizzazione _____

1- Prima utilizzazione

- Sballando l'apparecchio, fare attenzione a togliere accuratamente tutti gli elementi accessori dell'imballaggio.
- Consigliamo la pulizia delle padelle prima della prima utilizzazione.

Un apparecchio può fumare leggermente al momento della prima utilizzazione. Per limitare tale inconveniente, procedere come segue: far riscaldare l'apparecchio per 10 minuti, poi lasciarlo raffreddare per circa mezz'ora.

2- Messa in funzione

- Mettere l'apparecchio su una superficie piana.
- Svolgere completamente il cordone e collegarlo all'apparecchio.
- Collegare il cordone a una presa della rete.

- Ribaltare gli interruttori (Le spie luminose si accendono) - i due interruttori sono indipendenti; per 5 - 8 persone, mettere in funzione i due interruttori (due piani di cottura); per 2 - 4 persone, si può mettere in funzione un solo piano di cottura ribaltando un solo interruttore.
- Preriscaldare per 15 minuti senza mettere le padelle nell'apparecchio.
- Mettere il formaggio nelle padelle (da raclette e / o da reblochon).
- Mettere le padelle nell'apparecchio.
- Estrarle per assaggiare quando il formaggio è sciolto e leggermente dorato.
- Sul piano superiore si può mettere un piatto resistente al calore con patate o altri alimenti al fine di mantenerli al caldo.
- La base in legno, con inserto inox (parte inferiore) dell'apparecchio, può servire durante o alla fine del pasto come portapadelle.

Manutenzione _____

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

- **Padelle:** pulirle con una spugna non abrasiva, acqua calda e liquido per stoviglie. Sciacquare. Non strofinare le padelle con oggetti metallici o con prodotti abrasivi (rischio di deterioramento del rivestimento antiadesivo).

N.B.: È possibile immergere le padelle nell'acqua o metterle nel lavastoviglie.

- **Piani in vetro:** lavarli con una spugna non abrasiva, acqua calda e liquido per stoviglie. Si possono mettere nel lavastoviglie e immergerli nell'acqua.
- **Proteggiresistenza:** pulirli con una spugna leggermente umida (apparecchio scollegato e resistenza fredda).
- **Supporti:** pulire unicamente con una spugna morbida non abrasiva. Asciugare con uno straccio asciutto.
- **Base con inserto inox :** pulire unicamente con una spugna morbida umida non abrasiva. Asciugare con uno straccio asciutto.

Fare attenzione a non far scolare l'acqua sulle parti elettriche. Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.

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).

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 con le padelle per reblochon _____

(Unicamente Modello La Tour à Fromages, REF. 149 006)

N.B.: Per queste ricette, verranno utilizzate le grandi padelle fonde rotonde mettendo una padella per piano di cottura.

Il Reblochon :

Un po' di storia....

Il Reblochon nacque nel Duecento nella Valle di Thônes (Alta Savoia). A quell'epoca, il fattore che affittava un alpeggio doveva al proprietario una retribuzione proporzionale alla quantità di latte prodotta. Dunque, il giorno che quest'ultimo veniva a misurare la produzione, il fattore effettuava una mungitura incompleta allo scopo di pagare meno affitto. Appena il proprietario era andato via, il fattore completava la mungitura delle mucche. Questo latte di seconda mungitura (re-blocher: strizzare la mammella della mucca una seconda volta) era subito utilizzato per la fabbricazione di un eccellente formaggio: il Reblochon.

La Denominazione d'Origine Controllata

Tra gli oltre 300 formaggi esistenti in Francia, soltanto 38 beneficiano oggi della Denominazione d'Origine Controllata (DOC). Tale denominazione stabilisce i limiti degli spazi di produzione e garantisce i procedimenti tradizionali d'allevamento, di fabbricazione e di stagionatura. Il Reblochon della Savoia è portatore di tradizione, del buon senso e della saggezza popolare.

Come riconoscerlo?

- Il Reblochon della Savoia «formaggio» è fabbricato tutti i giorni col latte raccolto nella zona DOC. È riconoscibile per una pastiglia di caseina (componente del latte) rossa inserita nella crosta.

- Il Reblochon della Savoia «fattore» è fabbricato nelle fattorie in inverno, e in alpeggio, durante l'estate. Due volte al giorno, subito dopo la mungitura, il produttore produce lui stesso col solo latte del suo gregge questo formaggio di grande tradizione. Questo tipo di formaggio si riconosce per la pastiglia verde.

Ecco alcune ricette da realizzare con la Tour à Fromages. Il Reblochon della Savoia può essere servito con numerosi contorni, le combinazioni sono molteplici e le vostre idee culinarie illimitate. Perciò lasciate libero corso alla fantasia !

LA RICETTA DELLA REBLOCHONNADE

Per 6 persone

Ingredienti: 2 Reblochon della Savoia, 12 patate, affettati a scelta (prosciutto crudo, prosciutto affumicato, carne secca, carne dei Grisoni, salame, ecc...); guarnizioni varie (cipolline, cetriolini, cetriolini sottaceto, insalata verde, ecc...).

Cuocere le patate lesse e metterle (in un tegame resistente al calore con un po' d'acqua sul fondo) sul piano superiore in vetro. Tagliare il Reblochon in due parti rotonde. Mettere una metà in ciascuna padella, la parte tagliata (pasta di formaggio) verso l'alto. Sistemare la padella nell'apparecchio. Attendere alcuni minuti. Togliere la padella e recuperare la superficie fusa e gratinata del Reblochon della Savoia con un cucchiaino nel piatto dove nel frattempo avete già pelato delle patate. Rimettere a fondere il formaggio e ripetere l'operazione. Servire con prosciutto crudo, carne secca, salame, insalata verde, cipolline e cetriolini sottaceto.

Come vino, consigliamo un Vino Bianco Asciutto della Savoia.

LA RICETTA DELLA TARTIFLETTE

Per 6 persone

Ingredienti: 1,5 Kg di patate, 250 g di dadi di guanciaie, 1 cipolla, 2 Reblochon della Savoia.

In una padella a parte, rosolare i dadi di guanciaie con la cipolla tagliata a fette sottili in un po' di margarina. Aggiungere le patate tagliate a dadi o a fette sottili; far cuocere per circa 20 minuti. Salare e pepare. Mettere il tutto in un piatto resistente al calore che sarà poggiato sul piano superiore in modo da mantenerlo al caldo. Tagliare il Reblochon in due parti rotonde. Mettere una metà in ciascuna padella, con la parte tagliata verso l'alto. Sistemare la padella nell'apparecchio. Attendere alcuni minuti. Togliere la padella e recuperare la superficie fusa e gratinata del Reblochon con un cucchiaino nel piatto che nel frattempo avrete già guarnito. Rimettere a fondere il formaggio e ripetere l'operazione. Servire con prosciutto crudo, carne secca, salame, insalata verde, cipolline e cetriolini sottaceto e vino bianco asciutto della Savoia.

Consiglio dello chef: al tutto si può aggiungere una noce di crema grezza.

LA REBLOCHE DI MELE

Una ricetta originale che unisce il dolce e il salato.

Per 6 persone

Ingredienti: 2 Reblochon della Savoia, 10 mele "Reinette" o "Canada".

Dopo aver tolto la parte centrale che contiene i semi, tagliare le mele a fette. Quindi farle dorare in una padella con un po' di sostanza grassa. Metterle poi su un piatto resistente al calore che sarà poggiato sul piano superiore in modo da mantenerle al caldo.

Tagliare il Reblochon in due parti rotonde. Mettere una metà in ciascuna padella, con la parte tagliata verso l'alto. Sistemare la padella nell'apparecchio. Attendere alcuni minuti. Togliere la padella e raschiare la superficie fusa del Reblochon con un cucchiaino nel piatto che nel frattempo avrete già guarnito di mele cotte. Si può spolverare un po' di cannella. Rimettere a fondere il formaggio e ripetere l'operazione.

Ricette con le padelle per raclette _____

Per la Tour à Fromages, REF. 149 006 e la Tour à Raclette, REF. 149 001

Consigli: scegliere un buon formaggio da raclette. Calcolare circa 200 g di formaggio a persona.

LA RACLETTE

Per 6 persone

Ingredienti: 1,2 Kg formaggio da raclette tagliato a fettine, 12 patate, affettati a scelta (prosciutto cotto, prosciutto crudo, prosciutto affumicato, carne secca, carne dei Grisoni tagliata a fettine sottili, salame, ecc...); guarnizioni varie (cipolline sottaceto, cetriolini).

Cuocere le patate lesse, metterle in un piatto (con un po' d'acqua sul fondo) sul piano superiore in vetro. Guarnire le padelline con una o più fette di formaggio da raclette. Lasciare fondere fino a che

in superficie si forma una sottile crosta dorata. Come contorno: affettati, insalata verde, cipolline, cetriolini, funghi, un po' di pepe bianco macinato sul formaggio, fettine sottili di pomodori, melanzane, ecc.... Servire un Vino Bianco Asciutto della Savoia, (Apremont, Abymes, Chignin o Roussette).

LA RACLETTE 4 STAGIONI

Per 6 persone

Ingredienti: 1,2 kg di formaggio da raclette - Affettati vari, carni dei Grisoni, prosciutto crudo o cotto, salame, ecc...- Insalata verde - Uova di quaglia - Dadi di guancia affumicato.

Cuocere al vapore le patate o farle bollire, senza togliere la pelle. Tagliarle in due e mantenerle al caldo sul piano superiore in un piatto resistente al calore (con un po' d'acqua sul fondo). Far fondere il formaggio nelle padelline mettendovi eventualmente i dadi di guancia affumicato.

Variare i contorni secondo le stagioni:

* Primavera: punte d'asparago, pomodori ciliegia, carote, rape, patate, ecc...

* Estate: rami di sedano, peperoni alla griglia, foglie di basilico, pezzi d'ananas, zucchine, cavolfiore, ecc...

* Autunno: minispiga di granoturco, noce, nocciola, acini d'uva, pezzi di castagna, cuore di carciofo, guancia affumicato e cipolline.

* Inverno: polpette di carne macinata, pezzi di vitelli arrosto o di salsciotti di trippa ecc....

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

Oppure chiedete la nostra documentazione :

LAGRANGE
Service Consommateurs
23, rue Guilloux - B.P 19
69563 SAINT GENIS-LAVAL Cedex

Caratteristiche comuni

- Base de madera barnizada con hueco de acero inoxidable (espacio para guardar las sartencitas)
- Soportes de Thermotur
- 3 bandejas de vidrio desmontables
- Dos botones marcha/parada con piloto luminoso
- Cable desmontable
- 230 Voltios 50 Hz 900 Vatios

La Tour à Fromages® REF 149 006

2 sartencitas para reblochon Ø 16 cm con revestimiento anti-adhesivo

8 sartencitas para raclette con revestimiento antiadhesivo

La Tour à Raclette, REF 149 001

8 sartencitas para raclette con revestimiento antiadhesivo

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.

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 arrojarse el aparato a un cubo de basura pública 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.
- 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.
- Utilizar exclusivamente la bandeja de madera para sujetar el producto.
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desenchufar y dejar que el aparato se enfríe completamente.
- No meter nunca el aparato dentro del agua
- 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 las partes metálicas o las bandejas de vidrio mientras el aparato está funcionando, ya que están calientes.**

Puesta en funcionamiento y utilización _____

1 – Primera utilización

- Al desembalar el aparato retirar con cuidado todos los elementos de fijación.
- Aconsejamos limpiar las sartencitas antes de utilizarlas por primera vez.

Un aparato nuevo puede desprender un poco de humo cuando se utiliza por primera vez. Para limitar este fenómeno realizar las siguientes operaciones: calentar el aparato durante 10 minutos y, después, dejar enfriar _ hora aproximadamente.

2 – Puesta en marcha

- Colocar el aparato sobre una superficie plana.
- Desenrollar totalmente el cordón y enchufarlo en el aparato.
- Enchufar el cordón en una toma de red eléctrica.
- Accionar los interruptores (los pilotos luminosos se encienden) – los dos interruptores son independientes: para 5 a 8 personas, poner los dos interruptores en marcha (dos niveles de funcionamiento); para 2 a 4 personas se puede poner en marcha un único nivel de funcionamiento accionando sólo uno de los dos interruptores.
- Precalentar 15 minutos sin poner las sartencitas en el aparato.
- Poner el queso en las sartencitas (de raclette y/o de reblochon).
- Colocar las sartencitas en el aparato.
- Retirar para degustar cuando el queso esté fundido y ligeramente dorado.
- Se puede colocar sobre la bandeja superior un plato resistente al calor con patatas u otros alimentos para mantenerlos calientes.
- La base de madera con una parte de acero inoxidable (parte inferior) del aparato puede servir durante o al final de la comida para guardar las sartencitas.

Mantenimiento

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

- **Sartencitas:** limpiarlas con una esponja no abrasiva, agua caliente y líquido lavavajillas. Aclarar. No frotar las sartencitas con objetos metálicos o productos abrasivos

(se puede deteriorar el revestimiento antiadhesivo).

Nota: las sartencitas se pueden meter en agua o en el lavavajillas.

- **Bandejas de vidrio:** lavarlas con una esponja no abrasiva, agua caliente y líquido lavavajillas. Se pueden meter en agua o en el lavavajillas.

- **Protector de la resistencia:** limpiarlo con una esponja ligeramente húmeda (aparato desenchufado y resistencia fría).

- **Soportes:** limpiarlos solamente con una esponja suave húmeda y **no abrasiva**. Limpiar con un trapo seco.

- **Base con una parte de acero inoxidable:** limpiarla solamente con una esponja suave húmeda y **no abrasiva**. Secar con un trapo seco.

Prestar atención para que no escurra agua en las partes eléctricas. No introducir nunca el aparato dentro del agua.

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).

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 con las sartencitas de reblochon

(Modelo La Tour à Fromages, REF 149 006 sólo)

Nota: para estas recetas se utilizarán las sartencitas redondas grandes poniendo **una sartencita por nivel de calentamiento.**

El Reblochon:

Un poco de historia...

El Reblochon nació al siglo XIII en el Valle de Thônes (Alta Saboya). En esta época, el agricultor que alquilaba un pasto de montaña debía al propietario una remuneración proporcional a la cantidad de leche producida. Por ello, el día en que este último venía para medir esta producción, realizaba

un ordeño incompleto para pagar menos alquiler. Al marcharse el propietario, el agricultor terminaba de ordeñar a las vacas. Esta leche de segundo ordeño ("re-blocher": agarrar el pezón de la vaca por segunda vez), se utilizaba inmediatamente para fabricar un excelente queso: el Reblochon.

Denominación de Origen

Entre los más de 300 quesos que cuenta Francia, 38 solamente poseen actualmente la denominación de origen. Esta denominación delimita los espacios de producción y garantiza métodos tradicionales de cría, fabricación y afinado. El Reblochon de Savoie es sinónimo de tradición y sabiduría popular.

¿Cómo reconocerlo?

- El Reblochon de Savoie "frutal" se fabrica todos los días con la leche recogida en la zona con denominación de origen. Se puede reconocer gracias a un sello de caseína (componente de la leche) rojo incorporado en la corteza.

- El Reblochon de Savoie "de granja" se fabrica en las granjas el invierno y en pasto de montaña el verano. Dos veces al día, inmediatamente después del ordeño, el productor realiza él mismo con la única leche de su manada este queso de gran tradición. Éste se reconoce por su sello verde.

A continuación figuran algunas recetas que pueden realizarse con la Tour à Fromages. El Reblochon de Savoie combina bien con numerosos alimentos, las combinaciones son variadas y sus ideas culinarias ilimitadas. Entonces, ¡deje libre la imaginación!

RECETA DE LA REBLOCHONNADE

Para 6 personas

Ingredientes: 2 Reblochons de Savoie; 12 patatas; chacinera a elegir (jamón serrano, jamón ahumado, cecina, salchichón,...); acompañamientos varios (cebollas blancas, pepinillos, lechuga,...).

Cocinar las patatas en rodajas y colocar (en un plato resistente al calor y que contenga un poco de agua en el fondo) sobre la bandeja de vidrio superior. Cortar el Reblochon en dos partes redondas. Colocar una mitad en cada sartencita redonda grande, con la parte cortada (pasta del queso) hacia arriba. Colocar la sartencita en el aparato. Esperar varios minutos... Retirar la sartencita y recuperar la superficie fundida y gratinada del Reblochon de Savoie con una cuchara en el plato en donde previamente se han pelado patatas. Volver a colocar el queso que debe fundirse y repetir la misma operación. Acompañar con jamón serrano, cecina, salchichón, lechuga, cebollas y pepinillos.

Para beber, recomendamos un vino blanco seco de Saboya (consumir con moderación).

RECETA DE LA TARTIFLETTE

Para 6 personas

Ingredientes: 1,5 Kg de patatas, 250 g de trozos de panceta cortados en cubos, 1 cebolla y 2 Reblochones de Saboya.

En una sartén a parte, dorar en un poco de margarina los trozos de panceta con la cebolla troceada. Añadir las patatas cortadas en dados o en rodajas finas; cocinar durante 20 minutos aproximadamente. Echar sal y pimienta. Poner esta preparación en un plato resistente al calor que se colocará en la bandeja superior para mantenerlo caliente.

Cortar el Reblochon en dos partes redondas. Colocar una mitad en cada sartencita con la parte cortada hacia arriba. Colocar la sartencita en el aparato. Esperar varios minutos... Retirar la sartencita y

recuperar la superficie fundida del Reblochon con una cuchara en el plato que previamente se habrá llenado con la preparación. Volver a colocar el queso que debe fundirse y repetir la misma operación. Acompañar con jamón serrano, cecina, salchichón, lechuga, cebollas, pepinillos y vino blanco de Saboya.

El truco del chef: se puede añadir a la preparación una punta de nata líquida...

REBLOCHE DE MANZANA

Una receta original que combina lo dulce y lo salado...

Para 6 personas

Ingredientes: 2 Reblochones de Saboya; 10 manzanas "reinetas" o "Canadá".

Cortar las manzanas en rodajas a las cuales se retirará la parte central que contiene las pepitas. A continuación dorarlas en una sartén con un poco de materia grasa. Ponerlas después en una bandeja resistente al calor que se colocará en la bandeja superior para mantenerla caliente.

Cortar el Reblochon en dos partes redondas. Colocar una mitad en cada sartencita con la parte cortada hacia arriba. Colocar la sartencita en el aparato. Esperar varios minutos... Retirar la sartencita y raspar la superficie fundida del Reblochon con una cuchara en el plato que previamente se habrá llenado con la preparación. Se puede sazonar con un poco de canela. Volver a colocar el queso que debe fundirse y repetir la misma operación.

Recetas con las sartencitas de raclette

Para la Tour à Fromages, REF 149 006 y la Tour à Raclette, REF 149 001

Consejos: elegir un buen queso para raclette. Cuente aproximadamente 200 g de queso por persona.

RACLETTE

Para 6 personas

Ingredientes: 1,2 Kg de queso para raclette cortado en rodajas finas; 12 patatas; chacinería a elegir (jamón de york, jamón serrano, jamón ahumado, cecina cortada en rodajas finas, salchichón,...); acompañamientos varios (cebolletas en vinagre, pepinillos,...).

Cocinar las patatas en rodajas; ponerlas en una bandeja (con un poco de agua en el fondo) que se colocará en la bandeja superior. Poner en las sartencitas una o más lonchas de queso para raclette. Dejar que se funda hasta que se forme en la superficie una pequeña corteza dorada. Acompañar con chacinería, lechuga, cebolletas, pepinillos, setas, una pizca de pimienta blanca molida sobre el queso, rodajas de tomates, de berenjenas, etc... Servir un vino blanco seco de Saboya (Apremont, Abymes, Chignin o Roussette).

RACLETTE 4 ESTACIONES

Para 6 personas

Ingredientes: 1,2 kg de queso para raclette – Chacinería variada: cecina, jamón serrano o de york, salchichón,... - Lechuga – Huevos de codorniz – Dados de panceta ahumada.

Cocinar las patatas al vapor o cocidas sin retirar la piel. Cortarlas en dos y mantenerlas calientes en la bandeja superior en un plato resistente al calor (con un poco de agua en el fondo). Fundir el queso en las sartencitas incorporando trozos pequeños de panceta ahumada.

Variar los acompañamientos en función de las estaciones:

- * Primavera: puntas de espárrago, tomates cherry, zanahorias, nabos, patata,...
- * Verano: apio en rama, pimientos asados, hojas de albahaca, trozos de piña, calabacines, coliflor,...
- * Otoño: minimazorcas de maíz, nueces, avellanas, uva, trozos de castaña, corazones de alcachofa, panceta ahumada y cebolletas.
- * Invierno: albóndigas de carne picada, trozos de ternera asada o de butifarra....

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.fr

O pídanos la documentación a:

LAGRANGE
Servicio del Consumidor
23, rue Guilloux - B.P 19
69563 SAINT GENIS-LAVAL Cedex

Technical Specifications

Common Specifications

- Varnished wood base with stainless steel insert (to hold/store pans)
- Thermodur supports
- 3 removable glass trays
- Two independent on/off switches with lighted indicators
- Detachable cord
- 230 Volts 50 Hz 900 Watts

La Tour à Fromages® REF 149 006

2 reblochonade pans Ø 16 cm with anti-stick coating
8 raclette pans with anti-stick coating

La Tour à Raclette, REF 149 001

8 raclette pans with anti-stick coating

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.

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.
- 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.
- Always handle the appliance only by its wooden tray.

- Before cleaning, unplug the appliance and let cool completely.
- Never submerge the appliance in water.
- 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 metal parts or glass trays during operation as they may be hot.

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 the pans before using them for the first time.

A new appliance may smoke slightly when used for the first time. To reduce the chance of smoking, heat the appliance for 10 minutes and then let cool for approximately half an hour.

2- Operation

- Place appliance on a flat surface.
- Unroll the cord completely and connect to appliance.
- Plug cord into a mains outlet.
- Turn on one or both switches (the corresponding indicators will light), noting that the two switches operate independently: for 5 to 8 persons, turn both switches on (two cooking elements); for 2 to 4 persons, it is possible to use

only one cooking element by turning on only one of the two switches.

- Preheat the appliance for 15 minutes before inserting pans.
- Place the cheese in the pans (raclette and/or reblochonade).
- Place the pans in the appliance.
- Remove pans and serve cheese after it has melted and browned slightly.
- If desired, place potatoes or other food in a heat-resistant dish on the upper tray to keep warm.
- The wood base with stainless steel insert may be used to hold the pans during the meal or for storage afterward.

Maintenance _____

Always unplug the appliance and let cool completely before cleaning.

- **Pans:** clean with a non-abrasive sponge using hot water and liquid detergent. Rinse. Do not scrub the pans with metal pads or brushes or abrasive products to avoid scratching the non-stick coating.

Note: the pans may be left to soak or placed in a dishwasher.

- **Glass trays:** clean with a non-abrasive sponge using hot water and liquid detergent. The trays may be left to soak or placed in a dishwasher.
- **Resistor unit:** clean with a damp sponge (with appliance unplugged and unit cool).

- **Supports:** clean using only a soft, damp, non-abrasive sponge. Wipe with a dry cloth.
- **Base with stainless steel insert:** clean using only a soft, damp, non-abrasive sponge. Wipe with a dry cloth.

Take care not to allow electrical parts to come into contact with water. Never submerge the appliance in water.

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). 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.

Recipes using Reblochonnade Pans _____

(La Tour à Fromages, REF 149 006 only)

Note: for these recipes, use the large round pans, placing one pan on each cooking element.

Reblochon Cheese:

A little background...

Reblochon cheese was first made in the 13th century in the Thônes Valley of France's Savoy region. Farmers of that time rented their mountain pastures and gave the landowner a proportion of the milk they produced as rent. On days when the owner came to measure production, farmers milked their cows incompletely in order to pay less rent. Once the landowner had gone, they would then finish milking. Milk from this second milking ("re-blocher" means "to pinch a cow's udder again") came eventually to be known for its use in an excellent cheese, Reblochon.

Appellation d'origine contrôlée

Of the more than 300 cheeses made in France today, only 38 have the coveted "Appellation d'origine contrôlée" designation. The AOC designation guarantees that a cheese is produced at specific sites following traditional farming, production and aging methods. Reblochon de Savoie cheese is the product of time-honoured tradition, sound practices and local wisdom.

What Is Reblochon Cheese Like?

- Reblochon 'fruitier' is made year-round in the Savoy using milk produced within the AOC zone. It is identified by use of a red casein (a milk component) tag pressed into the face of the cheese.

- Reblochon 'fermier' is made exclusively on farms in the winter and mountain pastures in the summer. Twice a day immediately after milking, producers make this traditional cheese using only the milk from their own herds. This type of cheese bears a green casein tag.

Here are some recipes to make using your Tour à Fromages. Reblochon de Savoie cheese goes well with a wide range of foods, making for endless possible combinations and culinary creations. You are limited only by your imagination!

LA REBLOCHONNADE

Serves 6

Ingredients: 2 Reblochon de Savoie cheeses; 12 potatoes; variety of cold meats (e.g., cured raw ham, smoked ham, dried meats, Grisons meat, sausage); side dishes as desired (cocktail onions, pickles/chutneys, salad, etc.).

Cook the potatoes in their skins and then place them on the upper glass tray in a heat-resistant dish containing enough water to cover the bottom. Slice the Reblochon cheese in two horizontally. Place one piece in each large round pan with the cut side (flesh of the cheese) facing up. Put the pan on the element and allow the cheese to heat for several minutes. Remove the pan and use a spoon to scoop the melted portion of the Reblochon onto a plate of peeled cooked potatoes. Return the pan to heat and continue melting the remaining cheese. Serve with cured raw ham, dried meat, sausage, salad, cocktail onions and pickles.

Reblochon cheese goes well with a dry white Savoy wine (consume with moderation).

LA TARTIFLETTE

Serves 6

Ingredients: 1.5 kg potatoes; 250 g lardoons, cubed; 1 onion, minced; 2 Reblochon de Savoie cheeses.

In a separate pan, brown the lardoons and onion in a little margarine. Add the potatoes, diced or finely sliced, and cook for approximately 20 minutes. Add salt and pepper to taste. Transfer the mixture to a heat-resistant dish and place on the upper tray to keep warm.

Slice the Reblochon in two horizontally. Place one piece in each pan with the cut side facing up. Put the pan on the element and allow the cheese to heat for several minutes. Remove the pan and use a spoon to scoop the melted portion of the Reblochon onto a plate with the meat and potato mixture. Return the pan to heat and continue melting the remaining cheese. Serve with cured raw ham, dried meat, sausage, salad, cocktail onions and pickles along with a dry white Savoy wine.

Chef's hint: try adding a dash of fresh cream to the lardoon and potato mixture...

LA REBLOCHE AUX POMMES

An original recipe combining sweet and salty flavours...

Serves 6

Ingredients: 2 Reblochon de Savoie cheeses; 10 Russet or similar apples.

Cut the apples into rounds, removing all pieces of core and seeds. Brown in a lightly greased pan. Transfer the apples to a heat-resistant dish and place on the upper tray to keep warm.

Slice the Reblochon in two horizontally. Place one piece in each pan with the cut side facing up. Put the pan on the element and allow the cheese to heat for several minutes. Remove the pan and use a spoon to scoop the melted portion of the Reblochon onto a plate with some of the cooked apple mixture. Sprinkle with a little cinnamon if desired. Return the pan to heat and continue melting the remaining cheese.

Recipes Using Raclette Pans

(La Tour à Fromages, REF 149 006 or La Tour à Raclette, REF 149 001)

Suggestions: Select a nice Raclette cheese. Plan for approximately 200 g of cheese per person.

LA RACLETTE

Serves 6

Ingredients: 1.2 kg Raclette cheese cut into thin slices; 12 potatoes; variety of cold meats (e.g., cooked ham, cured raw ham, smoked ham, dried meats, Grisons meat cut into thin strips, sausage); side dishes as desired (cocktail onions or other pickles/chutneys).

Cook the potatoes in their skins and then place them on the upper glass tray in a heat-resistant dish containing enough water to cover the bottom. Add one or more slices of Raclette cheese to each pan. Heat the cheese until its surface forms a thin, golden crust. Serve with the cold meats, salad, cocktail onions, pickles and chutneys, mushrooms, a dash of ground white pepper on the cheese, sliced tomatoes or aubergines, etc., accompanied by a dry white Savoy wine (Apremont, Abymes, Chignin or Roussette).

LA RACLETTE 4 SAISONS

Serves 6

Ingredients: 1.2 kg Raclette cheese; variety of cold meats (e.g., Grisons meat, cooked or cured raw ham, sausage); salad; quail eggs; smoked lardoons, cubed.

Steam or boil the potatoes in their skins. Halve the potatoes and place them on the upper glass tray to keep warm in a heat-resistant dish containing enough water to cover the bottom. Heat the cheese in the pans until it begins to melt and add the smoked lardoons.

Serve with side dishes depending on the season:

* Spring: asparagus tips, cherry tomatoes, carrots, turnips, potatoes...

* Summer: celery stalks, grilled sweet peppers, basil leaves, pineapple pieces, courgettes, cauliflower...

* Autumn: sweet corn, nuts, hazelnuts, raisins, sliced chestnuts, artichoke hearts, smoked lard, cocktail onions...

* Winter: meatballs, sliced roasted veal or chitterlings...

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
23, rue Guilloux - B.P 19
69563 SAINT GENIS-LAVAL Cedex - FRANCE

23 rue Guilloux BP19
69563 ST GENIS LAVAL cedex
France
www.lagrange.fr
info@lagrange.fr

LAGRANGE