

Au grand air...

Plancha

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Betriebsanleitung

Istruzioni per l'uso

Modo de empleo

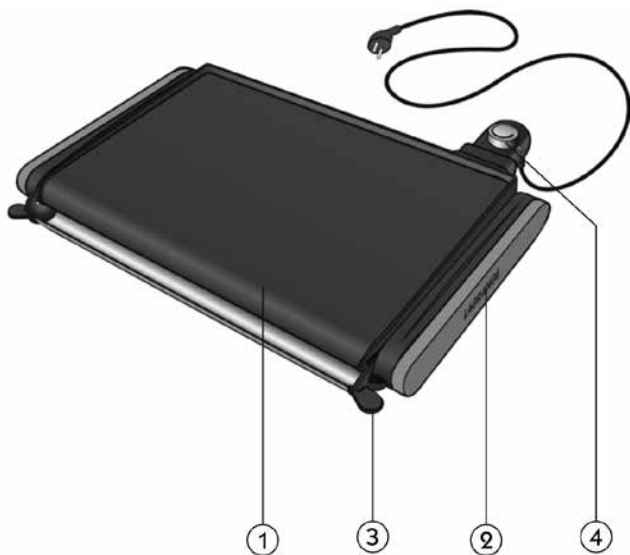
Instruction book

Depuis 1955

LAGRANGE

- DESCRIPTION DE L'APPAREIL -

1. Plaque de cuisson
2. Poignées en bois verni
3. Bac récupérateur de jus amovible en inox avec bec verseur
4. Bloc de connexion amovible avec bouton de régulation



Plancha

Ref: 229 001

Ref: 229 002

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes, y compris par des enfants âgés d'au moins 8 ans, dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires,

à moins d'avoir été formées et encadrées pour l'utilisation en toute sécurité de cet appareil et de connaître les risques encourus. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Seuls les enfants âgés de plus de 8 ans peuvent, sous la surveillance d'un adulte, procéder au nettoyage et à l'entretien de l'appareil.

- Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

CARACTÉRISTIQUES

- Plaque chauffante en fonte d'aluminium avec revêtement antiadhésif
- Résistance surmoulée dans l'aluminium
- Poignées en bois verni
- Bac récupérateur de jus amovible en inox avec bec verseur
- Bloc de connexion amovible avec bouton de régulation
- 230V 50Hz 2000W

CORDON

Il faut examiner attentivement le câble d'alimentation avant toute utilisation. Si celui-ci est endommagé, il ne faut pas utiliser l'appareil. Le cordon ne doit être remplacé que par **LAGRANGE**, son service après-vente ou une personne qualifiée et agréée par **LAGRANGE** et ce afin d'éviter un danger pour l'utilisateur. Le cordon utilisé est un H05RR-F 3G 0,75 mm².

Ces appareils sont conformes aux directives 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE et au règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

ENVIRONNEMENT

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

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



C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. Lors de son élimination, il est de votre responsabilité de déposer votre appareil dans un centre de collecte publique désigné pour le recyclage des équipements électriques ou électroniques. Pour obtenir des informations sur les centres de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut, veuillez prendre contact avec les autorités locales de votre région, les services de collecte des ordures ménagères ou le magasin dans lequel vous avez acheté votre appareil.

MISE EN SERVICE ET UTILISATION

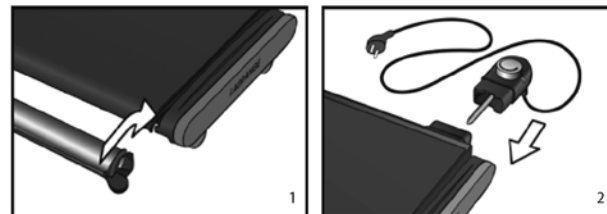
1^{ÈRE} UTILISATION

Avant toute utilisation, nettoyez la surface de cuisson et le bac récupérateur de jus (voir paragraphe entretien).

Un léger dégagement de fumée peut se produire lors de la première utilisation. Pendant le temps de chauffe, il est possible qu'une large marque blanche apparaisse sur le centre de votre plaque de cuisson. Cela est normal et n'altérera pas le résultat de vos préparations.

MISE EN ROUTE ET UTILISATION

- Posez l'appareil sur une surface plane.
- Placez le bac récupérateur de jus (voir image 1) sur l'avant de l'appareil
- Déroulez complètement le cordon
- Positionnez le bouton de régulation sur le minimum puis connectez le boîtier de connexion à l'arrière du produit en l'enfichant bien à fond (voir image 2).
- Branchez ensuite le cordon au secteur et tournez le bouton de régulation sur la position maximum
- Laissez préchauffer votre plancha 5 à 10 minutes



- Une fois votre appareil préchauffé, réglez le thermostat à la position de votre choix et laissez cuire jusqu'à ce que les aliments aient atteint le degré de cuisson souhaité.
- ATTENTION : ne pas couper directement sur la plaque et ne pas utiliser d'ustensiles métalliques au risque d'abîmer irrémédiablement le revêtement antiadhésif.
- En cours d'utilisation, si vous souhaitez utiliser le jus de cuisson, il vous suffit de prendre avec précaution le bac récupérateur de jus par les deux zones de préhension situées aux extrémités du bac récupérateur de jus puis de faire couler le jus dans un bol grâce au bec verseur.

ENTRETIEN

ATTENTION : Assurez-vous que l'appareil soit toujours débranché avant toute opération de nettoyage

- Débranchez le cordon du secteur puis retirez le bloc de connexion de l'appareil.
- Attendez que l'appareil soit **complètement refroidi** avant de le nettoyer.

Surface de cuisson : Nettoyez la surface de cuisson avec du papier absorbant puis avec une éponge humide et un peu de liquide vaisselle, rincez avec une éponge humide et séchez.

Bac récupérateur de jus : Nettoyez le bac récupérateur de jus avec une éponge et un peu de liquide vaisselle, rincez à l'eau courante et séchez.

Poignées en bois : Nettoyez les poignées en bois à l'aide d'un chiffon humide puis séchez-les immédiatement.

ATTENTION : Ne jamais plonger la base de l'appareil ni le bloc de connexion dans l'eau. Ne pas utiliser d'éponge métallique ni de poudre à récurer ni de produit décapant (type décapant à four) sur la plaque chauffante de l'appareil car cela pourrait endommager définitivement votre appareil. Ne pas mettre la plaque ni le bac récupérateur de jus au lave-vaisselle.

RECETTES

LES POISSONS ET CRUSTACEES

- BROCHETTES DE CREVETTES -

Pour 2 personnes

175g de crevettes crues décortiquées - 2 cuillérées à soupe de jus de citron - 1 cuillérée à soupe de persil frais haché - 1 cuillérée à soupe d'huile d'olive - 35g de beurre - 1 gousse d'ail hachée - sel et poivre.

Mettez les crevettes, le persil, le jus de citron, le sel et le poivre dans un plat et laissez mariner 30 mn.

Faites fondre le beurre dans une casserole avec l'huile d'olive et l'ail. Ajoutez les crevettes à la préparation. Remuez et piquez les crevettes beurrées sur des brochettes.

Posez les brochettes sur la plancha préchauffée et laissez cuire 5 mn.

- GAMBAS -

12 gambas fraîches non décortiquées - huile - 1 citron.

Huilez légèrement les gambas avec un pinceau. Préchauffez la plancha puis posez les gambas sur la plaque. Attendez que la carapace commence à griller puis retournez. Refaites cette opération pour le 2ème côté.

Servez avec des quartiers de citron.

- MOULES À LA PLANCHA -

Pour 4 personnes

2 Kg de moules - persil.

Grattez et lavez les moules pour enlever les impuretés. Posez-les sur la plancha huilée et bien chaude. Enlevez-les dès qu'elles s'ouvrent. Assaisonnez avec du persil nature ou de la persillade.

- SAUMON À L'ANETH -

Pour 6 personnes

6 pavés de saumon - 3 cuillérées à café d'aneth haché - sel et poivre - Sauce au beurre : 100g de beurre fondu - 3 citrons - 4 brins de ciboulette - sel.

Faites cuire les pavés de saumon à la plancha 5mn de chaque côté. Saupoudrez d'aneth haché. Salez, poivrez.

Servez avec la sauce au beurre citron.

- TRUITE GRILLÉE À LA CRÈME DE MOUTARDE -

Pour 4 personnes

4 pavés de truites de 150g - 5 courgettes - 4 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne - 4 cuillères à soupe de crème fraîche - Huile d'olive - Sel, poivre.

Badigeonnez les pavés de truites avec la moutarde, réservez au frais. Coupez les courgettes en lamelles (dans la longueur).

Badigeonnez d'huile sur une face puis placez les lamelles sur la plancha légèrement huilée - Laissez cuire pendant 10 minutes. Réservez. Placez ensuite sur votre plancha les pavés de truites et laissez cuire 5 minutes de chaque côté.

Sauce à la moutarde : mélangez la crème avec un peu de moutarde, salez, poivrez.
Servez les pavés de truites accompagnées des courgettes et de la crème à la moutarde.

LES VIANDES

- BLANCS DE POULET À LA PERSILLADE -

Pour 8 personnes
8 blancs de poulet - 3 gousses d'ail - 1 bouquet de persil huile d'olive - sel, poivre.

Coupez les blancs de poulet en lanières et arrosez-les d'huile d'olive. Hachez l'ail et le persil.
Imprégnez les lanières de poulet de ce hachis, puis faites cuire à la plancha en les retournant fréquemment pendant 6 mn. Salez et poivrez avant de servir.

- SUPRÊMES DE POULET À LA TOMATE ET AUX POIVRONS -

Pour 4 personnes
2 suprêmes de poulet - 2 tomates - 1 oignon vert - 2 cuillères à soupe de parmesan râpé - sel - poivre du Moulin - Origan séché.

Découpez les tomates en tranches et le poivron en lanières.
Dans un plat, alternez les tomates et les lanières de poivrons en couches circulaires. Disposez l'oignon vert émincé sur ce lit, puis les suprêmes de poulet coupés en deux. Assaisonnez.
Huilez légèrement la plancha Faites cuire 15 minutes sur la plancha.

- POULET GRILLÉ AU CITRON -

Pour 4 personnes
4 blancs de poulet de 150 g -3 cuillérées à soupe d'huile - 3 citron - sel – poivre.

Mélangez le jus de citrons et l'huile. Laissez mariner les blancs de poulet dans le mélange pendant 30mn. Faites-les cuire sur la plancha bien chaude 5mn de chaque côté.

- POULET GRILLÉ AU SÉSAME -

Pour 6 personnes
6 blancs de poulet - 150g de graines de sésame - sel et poivre

Marinade : 50g de beurre - 3 cuillérées. à soupe de sauce soja 3 cuillérées à soupe de vin blanc sec - 1 cuillérée à soupe d'estragon - 1 cuillérée à soupe de moutarde
Mélangez le beurre, la moutarde, le vin blanc, la sauce soja et l'estragon. Mettez les blancs de poulet dans cette marinade remuez puis laissez macérer 2 heures. Faites ensuite griller les blancs de poulet sur votre plancha 4mn de chaque côté.
Arrosez d'un peu de marinade en cour de cuisson.
Sortez les blancs de poulet et mettez-les dans les graines de sésame. Faites-les griller 1 minute sur votre plancha.

- FILET DE PORC À L'ESPAGNOLE -

Pour 4 personnes
800 g de filets de porc émincé.

Marinade : 2 jus de citron - 4 gousses d'ail hachées - 3 cuillérées à soupe d'huile d'olive - 1 cuillérée à café de thym 1 cuillérée à café de piment - 1 cuillérée à café de cannelle

1 cuillerée à soupe de vinaigre balsamique - 1 dose de safran - sel.
Faites mariner les filets de porc émincés pendant 1 heure dans la préparation puis faites-les griller 10 minutes sur votre plancha.

LES LEGUMES

- TOMATES GRILLÉES AU GINGEMBRE ET AU MIEL -

Pour 4 personnes

5cm de gingembre frais - 6 cuillères à soupe de miel - 4 citrons verts - 4 tomates - 1 morceau de gingembre confit.

Pelez le gingembre frais et râpez-le finement. Dans un récipient creux, mélangez le miel, le jus des citrons et deux cuillères à soupe de gingembre frais râpé.

Une fois lavées, coupez les tomates en grosses tranches et mettez-les dans la marinade pendant 15 minutes. Sur votre plancha, saisissez les tranches de tomates 1 minute sur un seul côté.

Posez-les sur une assiette à dessert avec le jus de cuisson, parsemez les tomates de gingembre confit découpé en bâtonnets.

- AUBERGINES GRILLÉES -

Pour 6 personnes

6 aubergines - 3 échalotes - 3 gousses d'ail - 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive - 2 cuillerées à soupe de thym effeuillé - 1 cuillerée à café de piment d'Espelette - sel.

Epluchez et hachez les échalotes et les gousses d'ail. Mettez-les dans un récipient avec la cuillerée à café de piment d'Espelette, le sel, le thym effeuillé et l'huile. Mélangez le tout.

Lavez les aubergines, enlevez le pédoncule et coupez en tranches fines dans le sens de la longueur. Mettez les tranches dans le récipient. Laissez mariner 30mn. Préchauffez et huilez légèrement votre plancha. Faites ensuite cuire les tranches d'aubergines 5mn de chaque côté.

- BROCHETTES DE PETITS CHÈVRES -

Pour 6 personnes

6 petits chèvres - 3 petits poivrons jaunes - 12 tranches de poitrine fumée - 6 tomates cerises - 3 oignons blancs - sel poivre.

Coupez les poivrons et les oignons en morceaux, blanchissez-les à l'eau bouillante 5mn. Coupez les tranches de poitrine en deux et les petits chèvres en quatre.

Enveloppez les morceaux de fromage de la poitrine, garnissez-les brochettes en piquant un morceau de fromage et un de chaque légume, et ainsi de suite. Poivrez, terminez avec une tomate cerise au bout de la brochette.

Passez les brochettes 5mn sur votre plancha huilée.

- MÉLANGE DE POIVRONS -

2 poivrons jaunes et 2 poivrons orange - fleur de sel - vinaigre balsamique - huile d'olive.

Coupez les poivrons dans la longueur et enlevez les pépins.

Coupez-les en fines lamelles. Arrosez d'huile d'olive et saupoudrez de fleur de sel.

Faites cuire à feu vif quelques minutes sur la plancha, en arrosant éventuellement d'un peu d'eau chaude.

Lorsque les lamelles sont dorées, mettez-les dans un plat et assaisonnez avec la fleur de sel et le vinaigre balsamique.

CONDITIONS DE GARANTIE

Garanties des appareils électroménagers LAGRANGE

Votre appareil est garanti **2 ans**.

Pour bénéficier gratuitement de 1 an supplémentaire de garantie, inscrivez-vous sur le site Internet **LAGRANGE** (www.lagrange.fr).

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

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

CETTE GARANTIE S'APPLIQUE AUX UTILISATIONS DOMESTIQUES UNIQUEMENT, EN AUCUN CAS AUX UTILISATIONS PROFESSIONNELLES OU SEMI PROFESSIONNELLES.

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le Constructeur pour défauts ou vices cachés selon les articles 1641 à 1649 du code Civil.

En cas de panne ou dysfonctionnement, adressez-vous à votre revendeur. En cas de défectuosité technique dans les 8 jours suivant l'achat, les appareils sont échangés.

Après ce délai ils sont réparés par le service-après-vente **LAGRANGE**.

Pour pouvoir bénéficier de cette garantie, l'utilisateur devra impérativement présenter une copie de facture précisant la date d'achat de l'appareil.

Durée de disponibilité des pièces détachées

Conformément à l'article L 111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange que nous prévoyons pour un produit réparable est de 5 ans à partir de sa date de fabrication.

Toutefois, cette disponibilité n'est garantie que dans le pays où le produit a été acheté.

Frais de port des retours

Après la première année qui bénéficie de la garantie distributeur, vous n'aurez à supporter que les frais de port retour en usine, la réexpédition sera faite à nos frais dans les meilleurs délais.

Si vous avez d'autres questions sur nos produits, vous pouvez nous contacter à l'adresse suivante :

LAGRANGE

Service consommateurs

17 chemin de la plaine

ZA Les Plattes

BP 75

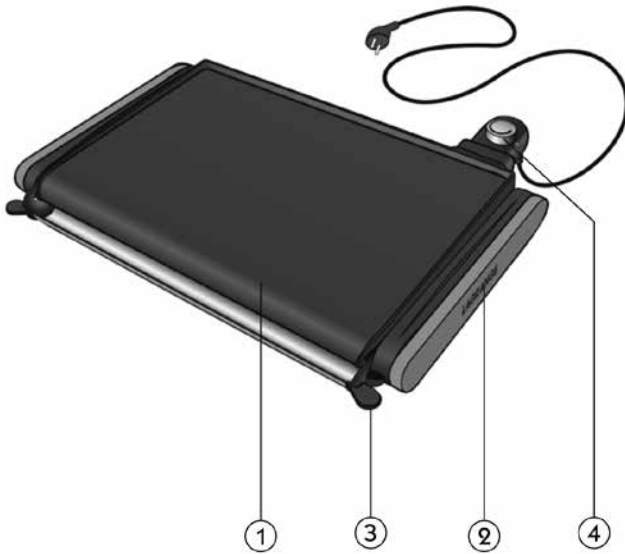
69390 VOURLES

France

E-mail : conso@lagrange.fr

- BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT -

1. Kookoppervlak
2. Handgrepen in geveerd hout
3. Verwijderbare opvangbak voor saus in inox
4. Verwijderbare aansluitblok met regelknop



Plancha

Ref: 229 001

Ref: 229 002

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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.
- Dit apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden door personen, inclusief kinderen jonger dan 8 jaar die, ofwel door hun fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten ofwel door hun gebrek aan

de benodigde ervaring of kennis, niet in staat zijn om tenminste opgeleid en begeleid te kunnen worden om het apparaat in alle veiligheid te gebruiken en de risico's van gebruik ervan te kennen. Laat kinderen niet met dit apparaat spelen. Uitsluitend kinderen ouder dan 8 jaar mogen, onder begeleiding van een volwassene, dit apparaat schoonmaken en onderhouden.

- Houd het apparaat en de stroomkabel buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Deze apparaten zijn niet ontworpen om in werking gesteld te worden met een tijdschakelaar of een gescheiden afstandsbedieningsysteem.

KENMERKEN

- Kookplaat in aluminiumgietijzer met antiaanbaklaag
- Hoogwaardig gietijzer verwerkt in het aluminium
- Groot kookoppervlak: 43 x 28 cm
- Poten in bakeliet
- Handgrepen in gevernist hout
- Verwijderbare opvangbak voor saus in inox, met schenktuit
- Verwijderbare aansluitblok met regelknop
- 230V 50Hz 2000W

STROOMKABEL

Controleer de stroomkabel zorgvuldig voor elk gebruik. Gebruik het apparaat niet met een beschadigde stroomkabel. Om elk risico voor de gebruiker te vermijden, mag de stroomkabel uitsluitend vervangen worden door of zijn klantenservice of een door **LAGRANGE** gekwalificeerd en goedgekeurd persoon. De gebruikte kabel is een H05RRR-F 3G 0,75 mm².

Deze apparaten voldoen aan de richtlijnen 2006/95/EU, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/EU, RoHs 2002/95/EU en aan de EU richtlijn inzake aanraking met levensmiddelen 1935/2004.

MILIEU

Milieubescherming – RICHTLIJN 2002/96/EU

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen moeten elektrische apparaten aan het einde van hun levensduur verwijderd worden volgens nauwkeurig vastgestelde regels en is medewerking van zowel leverancier als gebruiker noodzakelijk.

Daarom mag uw apparaat, zoals aangegeven met het symbool op het etiket, in geen geval in een afvalbak voor huishoudelijk afval weggegooid worden.

Het is uw verantwoordelijkheid om dit apparaat aan het einde van zijn levensduur in te leveren bij een afvalinzamelingspunt bestemd voor elektrische en elektronische huishoudelijke apparaten. Neem voor informatie met betrekking tot de inzameling en de recycling van afgedankte apparaten contact op met uw lokale autoriteiten, de vuilophaaldienst of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.



INGEBRUIKNAME EN GEBRUIK

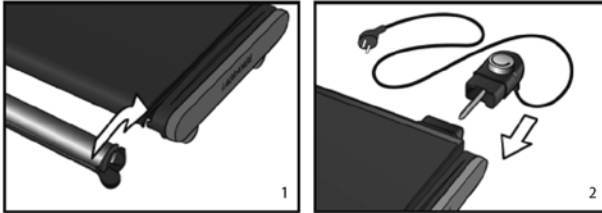
EERSTE GEBRUIK

Reinig voor elk gebruik het kookoppervlak en de opvangbak voor saus (zie de alinea onderhoud).

Bij het eerste gebruik kan er een beetje rook vrijkomen.

INBEDRIJFSTELLING EN GEBRUIK

- Plaats het apparaat op een plat vlak.
- Breng de opvangbak voor saus (zie afbeelding 1) aan op de voorkant van het apparaat
- Rol het snoer volledig uit
- Zet de regelknop op minimum en sluit de aansluitkast aan op de achterkant van het apparaat door deze stevig in te steken
- (zie afbeelding 2).
- Sluit het stroomsnoer vervolgens aan op het elektriciteitsnet en draai de regelknop op de maximumstand
- Laat de plancha gedurende 5 à 10 minuten voorverwarmen
- Stel als het apparaat voorverwarmd is de thermostaat in op de gewenste stand, en laat de voedingsmiddelen koken tot ze de gewenste gaarheid bereikt hebben.
- OPGELET: niet rechtstreeks op de plaat snijden, omhet risico te vermijden dat de antiaanbaklaag beschadigd wordt.



- Als u tijdens de werking van het apparaat de kooksaus wilt gebruiken, volstaat het om voorzichtig de opvangbak voor saus vast te nemen aan de twee grijppunten op de uiteinden van de bak, en de saus via de schenktuit in een kom te gieten.

ONDERHOUD

OPGELET: Verzekert u ervan dat voor eender welke reiniging de stekker van het apparaat altijd uitgetrokken is

- Trek de stekker uit het stopcontact en verwijder vervolgens de aansluitdoos uit het apparaat.
- Wacht tot het apparaat **volledig afgekoeld** is voor u het reinigt **Kookoppervlak:** Reinig het kookoppervlak met keukenpapier en vervolgens met een vochtige spons en een beetje afwasmiddel, spoel het af met een vochtige spons en droog het af.
Opvangbak voor saus: Reinig de opvangbak voor saus met een spons en een beetje afwasmiddel, spoel uit met stromend water en droog de bak af.
Houten handgrepen: Reinig de houten handgrepen met een vochtige doek en droog ze vervolgens onmiddellijk af.

OPGELET: Dompel de basis van het apparaat en de aansluitblok nooit onder in water Gebruik geen metalen spons, schuurpoeder of afbijtmiddel (van het type dat voor ovens gebruikt wordt) voor de reiniging van de kookplaat, want het apparaat kan hierdoor onherstelbaar beschadigd raken.

Was de plaat of de opvangbak voor saus niet ARANTIEVOOR

RECEPTEN

VIS- EN SCHAALDIERGERECHTEN

- GARNAALBROCHETTES -

Voor 2 personen

175 g gepelde rauwe garnalen - 2 soeplepels citroensap - 1 soeplepel fijngehakte peterselie - 1 soeplepel olijfolie - 35 g boter - 1 fijngehakt knoflookteentje - peper en zout

Leg de garnalen, de peterselie, het citroensap en het peper en zout op een bord en laat gedurende 30 min. marineren.

Laat de boter smelten in een kookpan met olijfolie en look.

Voeg de garnalen toe. Roer de beboterde garnalen om en steek ze op brochettes.

Leg de brochettes op de voorverwarmde plancha en laat ze 5 min. bakken.

- GAMBA'S -

12 niet gepelde verse gamba's - olie - 1 citroen.

Smeer met een penseel de gamba's een beetje in met olie.

Laat de plancha voorverwarmen en leg de gamba's vervolgens op de plaat. Wacht tot de schaal begint te grillen en draai ze dan om. Herhaal deze werkwijze voor de andere kant.

Opdienen met kwartjes citroen.

- GEGRILDE MOSSELEN -

Voor 4 personen

2 kg mosselen - peterselie.

Krab de mosselen af en was ze om het vuil te verwijderen. Leg ze op de met olie bestreken en goed voorverwarmde plancha, en neem ze eraf zodra ze opengaan. Kruid de mosselen met verse peterselie of met peterseliedressing.

- ZALM MET DILLE -

Voor 6 personen

6 grote stukken zalm - 3 koffielepels fijngehakte dille - peper en zout.

Botersaus: *100g gesmolten boter - 3 citroenen - 4 takjes bieslook - zout.*

Laat de stukken zalm aan elke kant gedurende 5 min. bakken op de plancha. Bestrooi ze met de fijngehakte dille en voeg peper en zout toe. Opdienen met de citroenbotersaus.

- GEGRILDE FOREL MET MOSTERDROOM -

Voor 4 personen

4 stukken forel van 150g - 5 courgettes - 4 soeplepels klassieke mosterd. - 4 soeplepels room - Olijfolie - Peper, zout

Smeer de stukken forel in met mosterd en bewaar ze op koele temperatuur. Snijd de courgettes in dunne plakjes (in de lengte). Smeer de plakjes aan één kant in met olie en leg ze op de lichtjes met olie ingesmeerde plancha - Laat ze gedurende 10 minuten bakken.

Leg de courgettes aan de kant en plaats de stukken forel op de plancha. Laat deze gedurende 5 min. bakken aan elke kant.

Mosterdsaus: meng de room met een beetje mosterd en voeg peper en zout toe.

Dien de stukken forel op met de courgettes en de mosterdroom.

VLEESGERECHTEN

- KIPPENBORST MET PETERSELIEDRESSING -

Voor 8 personen

8 kipfilets - 3 knoflookteentjes - 1 bosje peterselie - olijfolie - peper, zout.

Snijd de kipfilets in repen en bedruip deze met olijfolie. Hak de look en de peterselie fijn.

Doordrenk de kiprepen met dit haksel en laat ze vervolgens gedurende 6 min. bakken op de plancha. Draai ze tijdens het bakken regelmatig om. Voeg peper en zout toe vóór het opdienen.

- KIPFILET MET TOMAAT EN PAPRIKA -

Voor 4 personen

2 kipfilets - 2 tomaten – 1 rode paprika - 1 groene ui - 2 soeplepels geraspte parmezaankaas - zout. gemalen peper - gedroogde oregano.

Snijd de tomaten in plakjes en de paprika in repen. Leg de tomaat en de paprikarepen afwisselend in cirkelvormige lagen op een schotel. Leg de in dunne plakjes gesneden groene ui en vervolgens de in twee gesneden kipfilets op dit bedje, en kruid het geheel. Giet een beetje olie op de plancha en laat gedurende 15 minuten bakken.

- GEGRILDE KIP MET CITROEN -

Voor 4 personen

4 kippenborsten van 150 g - 3 soeplepels olie - 3 citroenen - peper - zout.

Meng het citroensap met de olie. Laat de kippenborsten gedurende 30 min. marineren in dit mengsel. Laat ze vervolgens aan weerszijden gedurende 5min. bakken op een goed voorverwarmde plaat.

- GEGRILDE KIP MET SESAMZAAD -

Voor 6 personen

7 kippenborsten - 150 g sesamzaadjes - peper en zout

Marinade: *50 g boter - 3 soeplepels sojasaus - 3 soeplepels droge witte wijn - 1 soeplepel dragon - 1 soeplepel mosterd*

Meng de boter, de mosterd, de witte wijn, de sojasaus en de dragon. Leg de kippenborsten in deze marinade, draai ze om en laat ze vervolgens gedurende 2 uur weken. Laat de kippenborsten vervolgens gedurende 4 min. aan weerszijden grillen op de plancha.

Bedruip de kip tijdens het grillen met een beetje marinade.

Haal de kippenborsten van de plaat en leg ze in de sesamzaadjes.

Laat ze gedurende 1 min. grillen op de plancha.

- VARKENSHAAS OP SPAANSE WIJZE -

Voor 4 personen

800 g in dunne plakjes gesneden varkenshaas.

Marinade: *citroensap van 2 citroenen – 4 fijngehakte knoflookteentjes - 3 soeplepels olijfolie - 1 koffielepel tijm -*

1 koffielepel Spaanse peper - 1 koffielepel kaneel

1 soeplepel balsamico-azijn - 1 hoeveelheid saffraan - zout

Laat de in dunne plakjes gesneden varkenshazen gedurende 1 uur marineren in het mengsel, en laat ze vervolgens gedurende 10 minuten grillen op de plancha.

GROENTENGERECHTEN

- GEGRILDE TOMATEN MET GEMBER EN HONING -

Voor 4 personen

5 cm verse gember - 6 soeplepels honing - 4 groene citroenen - 4 tomaten - 1 stuk gekonfijte gember .

Schil de verse gember en rasp deze fijn. Meng in een diepe kom de honing, het citroensap en twee soeplepels geraspte verse gember.

Was de tomaten, snijd ze door in dikke plakken en leg ze gedurende 15 minuten in de marinade. Laat de plakken tomaat gedurende 1 minuut slechts aan één kant bakken op de plancha.

Leg de tomaten vervolgens met het kooknat op een dessertbord en bestrooi ze met in staafjes gesneden gekonfijte gember.

- GEGRILDE AUBERGINES -

Voor 6 personen

6 aubergines - 3 sjalotten - 3 knoflookteentjes - 4 soeplepels olijfolie - 2 soeplepels tijm zonder blaadjes - 1 koffielepel - Espelettepeper – zout.

Pel de sjalotten en de knoflookteentjes en hak ze fijn. Leg ze in een kom met de koffielepel Espelettepeper, het zout, de tijm zonder blaadjes en de olie. Meng al deze ingrediënten.

Was de aubergines, verwijder de steel en snijd ze door in de lengte in dunne plakjes. Leg de plakjes in de kom en laat ze gedurende 30 min. marineren. Laat de plancha voorverwarmen en smeer ze in met een beetje olie. Laat vervolgens de aubergines gedurende 5 min. aan weerszijden bakken.

- GEITENKAASBROCHETTES -

Voor 6 personen

*6 geitenkaasjes - 3 gele paprikaatjes - 12 repen gerookt spek
6 cherrytomaten - 3 witte uien - peper – zout.*

Snijd de paprika's en uien in stukken en blancheer ze gedurende 5 min. in kokend water. Snijd de repen gerookt spek in twee en geitenkaasjes in vier.

Wikkel de stukjes kaas in het spek, en maak de brochettes door een stukje kaas, daarna een stukje van elke groente enzovoort op te prikken. Peper de brochettes en breng als laatste stukje een cherrytomaat aan. Laat de brochettes gedurende 5 minuten bakken op de met olie ingesmeerde plancha.

- PAPRIKAMIX -

2 gele paprika's en 2 oranje paprika's – fleur de sel – balsamico-azijn – olijfolie.

Snijd de paprika's door in de lengte en haal de pitten eruit.

Snijd ze in dunne plakjes. Besprenkel ze met olijfolie en bestrooi ze met fleur de sel.

Laat ze gedurende enkele minuten op hoog vuur bakken op de plancha, en besprenkel ze eventueel met een beetje warm water.

Leg de plakjes als ze goudgeel gebakken zijn op een schotel en kruid ze met de fleur de sel en de balsamico-azijn.

GARANTIEVOORWAARDEN

Garanties voor elektrische huishoudelijke apparaten LAGRANGE

De garantie van dit apparaat is **2 jaar**.

Wilt u de garantie gratis met een jaar verlengen, schrijf u dan in op de website van **LAGRANGE** (www.lagrange.fr).

De garantie geldt voor onderdelen en manuren en dekt fabricagefouten. Buiten de garantie vallen: beschadiging die voortkomen uit verkeerd gebruik of het niet naleven van de gebruiksaanwijzing en schade door vallen.

DEZE GARANTIE IS UITSLUITEND VAN TOEPASSING OP HUISHOUELIJK GEBRUIK, EN IN GEEN GEVAL OP PROFESSIONEEL OF SEMIPROFESSIOENEEL GEBRUIK.

De wettelijk verplichte garantie van de verkoper sluit in niets de wettelijke garantie van de producent uit voor wat betreft fabricagefouten of verborgen gebreken, volgens artikel 1641 tot 1649 van het Franse Burgerlijk Wetboek. Neem bij storingen of slecht functioneren contact op met uw verkoper.

In geval van een technisch defect binnen 8 dagen volgend op de aankoopdatum wordt het apparaat vervangen.

Na het verstrijken van deze periode wordt het apparaat gerepareerd door de klantenservice van **LAGRANGE**.

Om aanspraak te kunnen maken op deze garantie is de gebruiker verplicht een kopie van de factuur te overleggen waarop de aankoopdatum vermeld staat.

Beschikbaarheidsduur van reserveonderdelen

In overeenstemming met artikel L 111-2 van de Franse consumentenwet is de duur van beschikbaarheid van reserveonderdelen die wij op voorraad houden voor repareerbare producten 5 jaar vanaf de productiedatum.

Echter, deze beschikbaarheid wordt uitsluitend gegarandeerd in het land van aankoop van het product.

Portokosten van retourzendingen

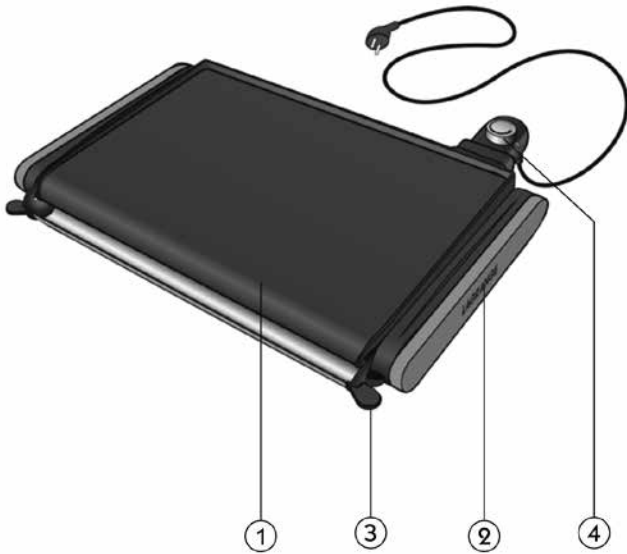
Na het eerste jaar, dat onder de fabrieksgarantie valt, hoeft u slecht de portokosten voor retourzendingen naar de fabriek te betalen, de verzendkosten worden door ons betaald onder de snelste leveringstermijn.

Neem voor andere vragen over onze producten contact met ons op via het volgende adres:

LAGRANGE
Service consommateurs
17 chemin de la plaine
ZA Les Plattes
BP 75
69390 VOURLES
Frankrijk
E-mail : conso@lagrange.fr

- BESCHREIBUNG DES GERÄTES -

1. Garfläche
2. Griffe aus lackiertem Holz
3. Met schenktuit Herausnehmbare Fettpfanne aus rostfreiem Stahl mit Schnabel
4. Abnehmbares Netzteil mit Einstellknopf



Plancha

Ref: 229 001

Ref: 229 002

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

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 Holzteller 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 Glasteller nicht berühren, denn sie werden heiß.
- Personen (einschließlich Kinder ab acht Jahren), deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder

die nicht über die erforderliche Erfahrung und das nötige Wissen verfügen, dürfen das Gerät nur verwenden, sofern sie beabsichtigt werden oder Anweisungen bezüglich der sicheren Benutzung des Geräts erhalten haben und die Gefahren verstehen. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Nur Kinder, die mindestens acht Jahre alt sind, dürfen unter Aufsicht eines Erwachsenen Reinigung und Instandhaltung des Geräts übernehmen.

- Das Gerät und sein Kabel für Kinder unter acht Jahren unzugänglich aufbewahren.
- Diese Geräte sind nicht für einen Betrieb mit einer externen Schaltuhr oder einer getrennten Fernbedienung vorgesehen.

MERKMALE

- Heizplatte aus Aluminiumguss mit Antihafbeschichtung
- Im Aluminium ausgegossener Widerstand
- Große Garfläche: 43 x 28 cm
- Bakelitfüße
- Griffe aus lackiertem Holz
- Herausnehmbare Fettpfanne aus rostfreiem Stahl mit Schnabel
- Abnehmbares Netzteil mit Einstellknopf
- 230V 50Hz 2000W

GERÄTESCHNUR

Vor jeder Benutzung das Stromkabel aufmerksam kontrollieren. Wenn das Kabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht benutzt werden. Zur Sicherheit des Kunden darf das Stromkabel nur von **LAGRANGE**, dem Kundendienst der Firma oder einer von **LAGRANGE** befähigten und zugelassenen Person repariert werden. Bei dem Kabel handelt es sich um ein H05RR-F 3G 0.75mm².

Diese Geräte erfüllen die Richtlinien 2006/95/EG, 2004/108/EG, DEEE 2002/96/EG, RoHs 2002/95/EG und die EG-Verordnung über Lebensmitteltauglichkeit 1935/2004.

UMWELT

Umweltschutz – RICHTLINIE 2002/96/CE

Zum Schutz der Umwelt und unserer Gesundheit müssen für die Entsorgung ausgedienter Elektrogeräte präzise Regeln beachtet werden, die jeden betreffen, sowohl Händler als auch Benutzer.

Deshalb darf Ihr Gerät, wie das Symbol auf dem Geräteschild anzeigt, auf keinen Fall in eine öffentliche oder private Abfalltonne für Hausmüll entsorgt werden.

Zur Entsorgung sind Sie dafür verantwortlich, dass Ihr Gerät an einer öffentlichen Sammelstelle zum Recyceln von elektrischen oder elektronischen Geräten abgegeben wird. Hinweise in Bezug auf Sammel- und Recyclingstellen für ausgediente Geräte erhalten Sie bei den örtlichen Ämtern Ihrer Region, bei den Müllabfuhrdiensten oder in dem Geschäft, in dem Sie Ihr Gerät gekauft haben.



INBETRIEBNAHME UND BENUTZUNG

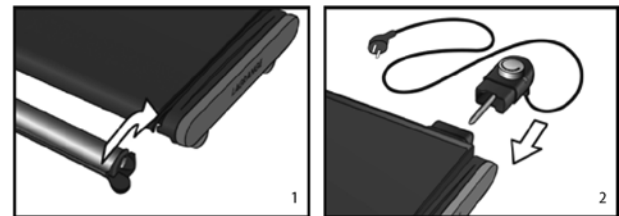
ERSTE BENUTZUNG

Vor der ersten Benutzung die Garfläche und die Fettpfanne reinigen (siehe Kapitel Pflege).

Bei der ersten Benutzung kann eine leichte Rauchentwicklung entstehen.

EINSCHALTUNG UND BEDIENUNG

- Gerät auf eine ebene Fläche stellen.
- Fettpfanne (siehe Abbildung 1) vorne auf das Gerät stellen
- Geräteschnur vollkommen abwickeln
- Knopf auf die niedrigste Einstellung drehen und das Netzteil auf der Rückseite des Geräts bis zum Anschlag fest einstecken (siehe Abbildung 2).
- Danach Geräteschnur an das Stromnetz anschließen und den Knopf auf die höchste Stufe stellen
- Die Plancha 5 bis 10 Minuten vorheizen lassen
- Wenn das Gerät vorgeheizt ist, Thermostat auf die gewünschte Position drehen und die Lebensmittel nach Wunsch garen lassen.



- **ACHTUNG:** Nicht direkt auf der Kochplatte schneiden, da sonst die Antihafbeschichtung beschädigt wird.
- Wenn Sie während des Betriebs Garflüssigkeit benutzen möchten, die Fettpfanne vorsichtig an beiden Enden an den vorgesehenen Stellen erfassen und die Flüssigkeit aus dem Schnabel in ein Gefäß laufen lassen.

PFLEGE

ACHTUNG: Vor dem Reinigen stets darauf achten, dass der Stecker des Geräts gezogen ist

- Geräteschnur aus der Steckdose ziehen und das Netzteil aus dem Gerät entfernen.

■ Vor dem Reinigen warten, bis das Gerät **vollkommen abgekühlt** ist
Garfläche: Garfläche mit Küchenpapier und anschließen mit einem feuchten Schwamm und etwas Spülmittel reinigen, mit dem feuchten Schwamm nachwischen und trocknen.

Fettpfanne: Fettpfanne mit einem Schwamm und etwas Spülmittel reinigen, unter fließendem Wasser abspülen und trocknen

Holzgriffe: Holzgriffe mit einem feuchten Tuch abwischen und sofort trocknen.

ACHTUNG:

Gerätesockel und Netzteil niemals in Wasser eintauchen Auf der Garplatte des Geräts keinen Drahtschwamm und kein Scheuer- oder Ätzmittel (Typ Ofenreiniger) benutzen, da sie Ihr Gerät dauerhaft beschädigen können.

Garplatte und Fettpfanne nicht im Geschirrspüler reinigen

REZEPTE

FISCH UND SCHALENTIERE

- KRABBENSPIESSE -

Für 2 Personen

175g entschaltete rohe Krabben - 2 Esslöffel Zitronensaft - 1 Esslöffel frische gehackte Petersilie - 1 Esslöffel Olivenöl - - 35g Butter - 1 gehackte Knoblauchzehe - Salz und Pfeffer.

Krabben, Petersilie, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen und 30 Minuten ziehen lassen.

Butter in einem Topf zerlassen und mit Öl und Knoblauch mischen. Krabben hinzufügen. Umrühren und die in der Butter geschwenkten Krabben aufspießen.

Spieße auf der vorgeheizten Plancha verteilen und 5 Minuten garen lassen.

- GAMBAS -

12 frische, ungeschälte Gambas - Öl - 1 Zitronen.

Die Gambas mit einem Pinsel leicht mit Öl einstreichen.

Plancha vorheizen und die Gambas auf der Platte verteilen.

Wenn die Schale anfängt zu grillen, die Gambas auf die andere Seite drehen und erneut grillen lassen.

Mit Zitronenvierteln garnieren.

- PLANCHA-MUSCHELN -

Für 4 Personen

2kg Miesmuscheln - Petersilie.

Muscheln bürsten und waschen, um Unreinheiten zu entfernen. Muscheln auf der geölten, gut vorgeheizten Plancha verteilen. Sobald sie sich öffnen, sind die Muscheln gar und werden von der Plancha genommen.

Mit der frischen Petersilie oder mit Petersilienbutter würzen.

- LACHS MIT DILL -

6 Personen

6 Lachsscheiben - 3 Kaffeelöffel gehackter Dill – Salz und Pfeffer.

Buttersauce: *100g zerlassene Butter - 3 Zitronen - 4 Schnittlauchhalme - Salz*

Die Lachsscheiben auf jeder Seite 5 Minuten auf der Plancha garen. Mit gehacktem Dill bestreuen. Salzen, pfeffern.

Mit der Zitronenbuttersauce servieren.

- GRILLFORELLE MIT SENFCREME -

4 Personen

4 Forellenscheiben zu 150g - 5 Zucchini - 4 Esslöffel Senf - (Moutarde à l'ancienne), - 4 Esslöffel Crème fraîche - Olivenöl - Salz, Pfeffer.

Die Forellenscheiben mit dem Senf bestreichen, kalt stellen.

Zucchini (der Länge nach) in Scheiben schneiden. Auf der einen Seite mit Öl bestreichen und die Zucchinis auf der leicht geölten Plancha verteilen- 10 Minuten garen lassen.

Beiseite stellen. Dann die Forellenscheiben auf der Plancha auf jeder Seite 5 Minuten garen.

Senfsauce: *Crème fraîche mit etwas Senf mischen, salzen und pfeffern.*

Die Forellenscheiben zusammen mit den Zucchini und der Senfcreme servieren.

FLEISCHGERICHTE

- HÄHNCHENFILETS IM PETERSILIENMANTEL -

Für 8 Personen

8 Hähnchenfilets - 3 Knoblauchzehen - 1 Strauß Petersilie - Olivenöl – Salz, Pfeffer.

Hähnchenfilets in Streifen schneiden und mit Olivenöl beträufeln. Knoblauch und Petersilie hacken.

Fleischstreifen mit der Würzmischung bestreichen und auf der Plancha 6 Minuten garen, dabei häufiger wenden. Vor dem Servieren salzen und pfeffern.

- HÄHNCHENBRÜSTCHEN MIT TOMATEN UND PAPRIKASCHOTE -

Für 4 Personen

2 Hähnchenbrüstchen - 2 Tomaten – 1 rote Paprikaschote - 1 grüne Zwiebel - 2 Esslöffel geriebener Parmesan – Salz, frisch gemahlener Pfeffer – getrocknetes Origano

Die Tomaten in Scheiben, die Paprikaschote in Streifen schneiden. Tomatenscheiben und Paprikastreifen abwechselnd in kreisförmigen Lagen in ein Gefäß geben. Die klein geschnittene Zwiebel darauf verteilen und die halbierten Hähnchenbrüstchen obenauf legen.

Würzen. Die Plancha leicht einölen und die Zubereitung 15 Minuten auf der Plancha garen.

- GEGRILLTES ZITRONENHÄHNCHEN -

Für 4 Personen

4 Hähnchenfilets zu 150 g -3 Esslöffel Öl - 3 Zitronen - Salz - Pfeffer

Zitronensaft und Öl mischen. Hähnchenfilets 30 Minuten in der Mischung ziehen lassen. Dann auf der gut vorgeheizten Plancha auf jeder Seite 5 Minuten garen.

- GEGRILLTES SESAMHÄHNCHEN -

Für 6 Personen

8 Hähnchenfilets - 150g Sesamsaat – Salz und Pfeffer

Marinade: *50g Butter - 3 Esslöffel Sojasauce - 3 Esslöffel trockener Weißwein - 1 Esslöffel Estragon - 1 Esslöffel Senf*

Butter, Senf, Weißwein, Sojasauce und Estragon verrühren. Hähnchenfilets in die Marinade geben, untermischen und 2 Stunden ziehen lassen. Anschließend die Hähnchenfilets auf der Plancha von jeder Seite 4 Minuten garen.

Beim Garen mit etwas Marinade beträufeln. Hähnchenfilets von der Plancha nehmen und in der Sesamsaat wälzen. Dann nochmals 1 Minute auf der Plancha grillen.

- SCHWEINEFILET AUF SPANISCHE ART -

Für 4 Personen

800 g gewürfeltes Schweinefilet

Marinade : *Saft von 2 Zitronen - 4 Knoblauchzehen - 3 Esslöffel Olivenöl - 1 Teelöffel Thymian - 1 Teelöffel Piment 1 - Teelöffel Zimt - 1 Esslöffel Balsamikoessig - 1 Dosis Safran Salz.*

Gewürfeltes Schweinefilet 1 Stunde in der hergestellten Mischung ziehen lassen und anschließend 10 Minuten auf der Plancha grillen.

GEMÜSE

- GEGRILLTE INGWER-HONIG-TOMATEN -

Für 4 Personen

5cm frischer Ingwer - 6 Esslöffel Honig - 4 grüne Zitronen - 4 Tomaten - 1 Stück kandierter Ingwer.

Frischen Ingwer schälen und fein raspeln. Honig, Zitronensaft und zwei Esslöffel geriebenen frischen Ingwer in einer Schüssel mischen. Die gewaschenen Tomaten in dicke Scheiben schneiden und 15 Minuten in der Mischung marinieren lassen.

Tomatenscheiben auf einer Seite 1 Minute lang auf der Plancha anbraten. Mit der Garflüssigkeit auf einen Dessertteller geben und mit dem in Stäbchen geschnittenen kandierten Ingwer bestreuen.

- GEGRILLTE AUBERGINEN -

Für 6 Personen

6 Auberginen - 3 Schalotten - 3 Knoblauchzehen - 4 Esslöffel - Olivenöl - 2 Esslöffel abgezupfte Thymianblättchen - 1 Teelöffel Piment - Salz.

Schalotten und Knoblauchzehen hacken und mit dem Piment, dem Salz, den abgezupften Thymianblättern und dem Öl in eine Schale füllen und vermischen.

Auberginen waschen, Stiel entfernen und Gemüse der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Scheiben in den Behälter zu der vorbereiteten Mischung geben und 30 Minuten marinieren lassen. Die Plancha leicht einölen und vorheizen.

Danach die Auberginenscheiben auf jeder Seite 5 Minuten garen.

- KLEINE ZIEGENKÄSESPIESSE -

Für 6 Personen

6 kleine Ziegenkäse - 3 kleine gelbe Paprikaschoten - 12 Scheiben geräucherten Frühstücksspeck - 6 Kirschtomaten - 3 weiße Zwiebeln - Salz - Pfeffer.

Paprikaschoten und Zwiebeln in Würfel schneiden und 5 Minuten im kochenden Wasser blanchieren. Speckscheiben halbieren und die kleinen Ziegenkäse vierteln.

Käseviertel in die Speckscheiben wickeln und Spieße mit den Käsestücken und verschiedenen Gemüsesorten garnieren.

Pfeffern und die Spieße mit einer Kirschtomate abschließen.

Spieße 5 Minuten auf der geölten Plancha grillen.

PAPRIKAMIX

2 gelbe und 2 orange Paprikaschoten - Salzblüte - Balsamikoessig - Olivenöl.

Paprikaschoten der Länge nach durchschneiden und die Kerne entfernen. Danach in dünne Spalten schneiden. Mit Olivenöl beträufeln und mit der Salzblüte bestreuen

Auf der Plancha einige Minuten scharf anbraten, dabei eventuell mit etwas heißem Wasser beträufeln.

Die Spalten auf einen Teller geben, wenn sie sich goldbraun gefärbt haben und mit der Salzblüte und Balsamikoessig würzen.

ALLGEMEINE GARANTIEBEDINGUNGEN

Garantien für elektrische Haushaltsgeräte von **LAGRANGE**

Für das Gerät gilt eine Garantie von **zwei Jahren**.

Ein zusätzliches Jahr Garantie erhalten Sie kostenlos, wenn Sie sich auf der Internetseite **LAGRANGE** (www.lagrange.fr) registrieren.

Die Garantie umfasst Ersatzteile und Arbeitskosten und deckt alle Fertigungsmängel ab.

Ausgeschlossen von der Garantie sind Beschädigungen in Folge einer unsachgemäßen Verwendung oder Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung sowie Sturzbeschädigungen.

DIESE GARANTIE GILT NUR BEI PRIVATEM GEBRAUCH. SIE GILT IN KEINEM FALL BEI PROFESSIONELLEM ODER SEMIPROFESSIONELLEM GEBRAUCH.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Verkäufers schließt in keiner Weise die vom Hersteller zu leistende gesetzliche Gewährleistungspflicht für versteckte Mängel gemäß Art. 1641 bis 1649 des französischen Zivilgesetzbuchs (Code Civil) aus.

Wenden Sie sich bei einer Störung an Ihren Händler.

Tritt innerhalb von acht Tagen nach dem Kauf ein technischer Defekt auf, wird das Gerät ersetzt.

Nach Ablauf dieser Frist werden die Geräte vom **LAGRANGE**-Kundendienst repariert.

Um diese Garantie in Anspruch nehmen zu können, muss der Anwender eine Rechnungskopie mit Kaufdatum des Geräts vorlegen.

Verfügbarkeit der Ersatzteile

Gemäß Artikel L 111-2 des französischen Verbraucherschutzgesetzes (Code de la Consommation) beträgt die Verfügbarkeit der Ersatzteile, die wir für ein reparierbares Produkt vorsehen, fünf Jahre ab Herstellungsdatum. Diese Verfügbarkeit wird jedoch nur in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde, garantiert.

Rücksendekosten

Nach Ablauf des ersten Jahres, für das die Händlergarantie besteht tragen Sie nur die Rücksendekosten an das Werk, die Rücksendung an Sie erfolgt schnellstmöglich auf unsere Kosten.

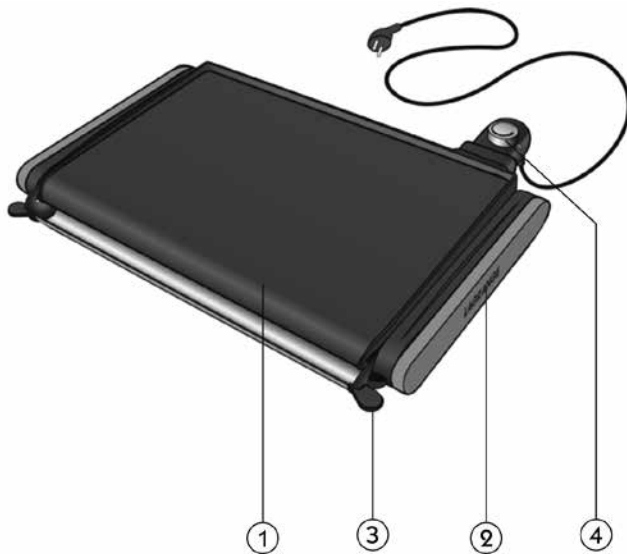
Bei Fragen zu unseren Produkten können Sie sich unter folgender

Adresse an uns wenden:

LAGRANGE
Service consommateurs
17 chemin de la plaine
ZA Les Plattes
BP 75
69390 VOURLES
Frankreich
E-mail : conso@lagrange.fr

- DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO -

1. Superficie di cottura
2. Manici in legno verniciato
3. Vaschetta raccogli sugo amovibile in inox con beccuccio versatore
4. Blocco di connessione amovibile con pulsante di regolazione



Plancha

Ref: 229 001

Ref: 229 002

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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.
- Quest'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone, compresi i bambini di età superiore a 8 anni, le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono diminuite, o che non dispongono delle

conoscenze e delle esperienze necessarie, a meno di non aver ricevuto la formazione adeguata e di essere inquadrati per l'utilizzo in tutta sicurezza di quest'apparecchio e di conoscere i rischi cui vanno incontro. Non lasciare mai i bambini giocare con l'apparecchio. Solo i bambini di età superiore agli 8 anni possono, sotto la sorveglianza di un adulto, procedere alla pulizia e alla manutenzione dell'apparecchio.

- Tenere l'apparecchio e il cavo d'alimentazione fuori dalla portata dei bambini di meno di 8 anni.
- Questi apparecchi non sono predisposti per essere accesi tramite un timer estremo o tramite un dispositivo di comando remoto.

CARATTERISTICHE

- Piastra riscaldante in ghisa di alluminio rivestita con materiale antiaderente
- Resistente, stampata nell'alluminio
- Grande superficie di cottura: 43 x 28 cm
- Piedi in bachelite
- Manici in legno verniciato
- Vaschetta raccogli sugo amovibile in inox con beccuccio versatore
- Blocco di connessione amovibile con pulsante di regolazione
- 230V 50Hz 2000W

CORDONE

Prima di qualsiasi uso si deve esaminare attentamente il cavo d'alimentazione. Se il cordone è danneggiato, non si deve utilizzare l'apparecchio. Il cordone deve essere sostituito unicamente da **LAGRANGE**, dal Servizio Assistenza o da un tecnico qualificato e autorizzato da **LAGRANGE** per evitare qualsiasi pericolo per l'utilizzatore. Il cordone utilizzato è un H05RR-F 3G 0.75 mm². Questi apparecchi sono conformi alle Direttive 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE e al regolamento CE contatto alimentare 1935/2004.

AMBIENTE

Protezione dell'ambiente – DIRETTIVA 2002/96/CE

Per preservare il nostro ambiente e la nostra salute, la distruzione in fin di vita degli apparecchi elettrici deve farsi secondo regole ben precise e richiede la partecipazione attiva di tutti, fornitori od utenti.

Questo è il motivo per il quale il vostro apparecchio, come lo indica il simbolo apposto sulla piastrina, non deve in alcun caso essere gettato in una pattumiera pubblica o privata destinata ai rifiuti domestici.

Al momento della sua distruzione, vi appartiene di depositare l'apparecchio in un centro di raccolta differenziata pubblica designato per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Per ottenere maggiori informazioni sui centri di raccolta e di riciclaggio degli apparecchi destinati al macero, si prega contattare le autorità locali della vostra regione, i servizi di raccolta dei rifiuti domestici oppure il negozio nel quale avete comprato il vostro apparecchio.



MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZAZIONE

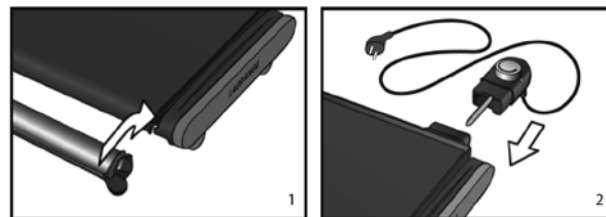
PRIMO UTILIZZO

Prima d'ogni utilizzo, pulire la superficie di cottura e la vaschetta raccogli sugo (vedi paragrafo manutenzione).

Una leggera emanazione di fumo può verificarsi al momento del primo utilizzo.

MESSA IN FUNZIONE ED UTILIZZO

- Porre l'apparecchio su una superficie piana.
- Installare la vaschetta raccogli sugo (vedi immagine 1) sul davanti dell'apparecchio.
- Srotolare completamente il cordone.
- Porre il pulsante di regolazione sul minimo poi collegare la scatola di connessione sul retro del prodotto inserendola bene a fondo (vedi immagine 2).
- Collegare poi il cordone alla rete e girare il pulsante di regolazione in posizione massima
- Preriscaldare la vostra plancha per 5 a 10 minuti.



- Dopo aver preriscaldato l'apparecchio, regolare il termostato nella posizione desiderata e lasciar cuocere finché gli alimenti raggiungono il grado di cottura predeterminato.
- **ATTENZIONE:** non tagliare direttamente sulla piastra per non danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Se volete utilizzare il sugo di cottura durante l'utilizzo, è sufficiente prendere con cautela la vaschetta raccogli sugo tramite le due zone di prensione situate alle estremità della vaschetta raccogli sugo per poi far colare il sugo in un recipiente grazie al beccuccio versatore.

MANUTENZIONE

ATTENZIONE: Assicuratevi che l'apparecchio sia sempre scollegato prima di qualsiasi operazione di pulizia.

- Scollegare il cordone dalla rete poi rimuovere il blocco di connessione dall'apparecchio.
- Aspettare che l'apparecchio sia totalmente raffreddato prima di pulirlo.

Superficie di cottura: Pulire la superficie di cottura con della carta assorbente poi con una spugna umida e un po' di detergente per stoviglie, sciacquare con una spugna umida ed asciugare.

Vaschetta raccogli sugo: Pulire la vaschetta raccogli sugo con una spugna e un po' di detergente per stoviglie, sciacquare all'acqua corrente ed asciugare.

Manici in legno: Pulire i manici in legno con un panno umido poi asciugarli immediatamente

ATTENZIONE: Non immergere mai la base dell'apparecchio né il blocco di connessione nell'acqua.

Non utilizzare spugne metalliche né detersivo abrasivo in polvere né solventi (tipo prodotti per disincrostare il forno) sulla piastra riscaldante dell'apparecchio, questi infatti danneggerebbero definitivamente il vostro apparecchio.

Non mettere mai la piastra né la vaschetta raccogli sugo nella lavastoviglie.

RICETTE

PESCI E CROSTACEI

- SPIEDINI DI GAMBERI -

Per 2 persone

175g di gamberi crudi decorticati - 2 cucchiaini da tavola di succo di limone - 1 cucchiaino da tavola di prezzemolo fresco tritato - 1 cucchiaino da tavola d'olio d'oliva - 35g di burro - 1 spicchio d'aglio tritato - sale e pepe.

Mettete i gamberi, il prezzemolo, il succo di limone, il sale e il pepe in un piatto e fateli marinare per 30 min.

Fate fondere il burro in una pentola con l'olio d'oliva e l'aglio.

Aggiungetevi i gamberi. Mescolate e preparate i spiedini con i gamberi imburriati.

Posate i spiedini sulla plancha preriscaldata e lasciateli cuocere per 5 min.

- GAMBERONI -

12 gamberoni freschi non decorticati - olio - 1 limone.

Oliate leggermente i gamberoni con un pennello. Preriscaldate la plancha poi ponete i gamberoni sulla piastra. Aspettate che la corazzina cominci ad abbrustolire poi girate. Ripetete l'operazione per il 2° lato. Servite con quarti di limone.

- COZZE ALLA PLANCHA -

Per 4 persone

2Kg di cozze - prezzemolo.

Raschiate e lavate le cozze per togliere le impurità. Posatele sulla plancha oliata e ben calda. Ritiratele non appena si aprono. Condite con prezzemolo naturale o con della persillade (trito di prezzemolo e aglio).

- SALMONE ALL'ANETO -

6 persone

6 pavé di salmone - 3 cucchiaini da caffè di aneto trito - sale e pepe.

Salsa al burro: *100g di burro fuso - 3 limoni - 4 fili di erba cipollina - sale.*

Fate cuocere i pavé di salmone alla plancha per 5 min per parte.

Cospargete di aneto trito. Salate, pepate.

Servite con la salsa al burro limone.

- TROTA ALLA GRIGLIA ALLA CREMA DI SENAPE -

4 persone

4 pavé di trote da 150g - 5 zucchine - 4 cucchiaini da tavola di senape all'antica - 4 cucchiaini da tavola di crema fresca - Olio d'oliva - Sale, pepe.

Spennellate i pavé di trote con la senape e riservalta al fresco.

Tagliate le zucchine in lamelle (in lunghezza). Spennellate d'olio su una faccia poi disponete le lamelle sulla plancha leggermente oliata.

Lasciate cuocere per 10 minuti.

Riservate. Mettete poi sulla vostra plancha i pavé di trote e lasciate cuocere per 5 minuti per parte.

Salsa alla senape: mescolate la crema con un pò di senape, salate, pepate.
Servite i pavé di trote accompagnati dalle zucchine e dalla crema alla senape.

CARNI

- PETTI DI POLLO ALLA PERSILLADE -

Per 8
8 petti di pollo - 3 spicchi d'aglio - 1 mazzo di prezzemolo olio d'oliva - sale, pepe.

Tagliate i petti di pollo a listarelle ed innaffiate d'olio d'oliva.
Tritate l'aglio e il prezzemolo.
Fate impregnare le listarelle di pollo con questo trito, poi fate cuocere alla plancha rigirandoli molto spesso per 6 min. Salate e pepate prima di servire.

SUPRÊME DI POLLO AL POMODORO E AI PEPERONI

Per 4
2 suprême di pollo - 2 pomodori - 1 peperone rosso - 1 cipolla verde - 2 cucchiaini da tavola di parmigiano grattugiato - Sale - Pepe del Mulino - Origano secco.

Tagliate i pomodori a fette e il peperone a listarelle. In un piatto, alternate i pomodori e le striscioline di peperone in strati circolari. Disponete la cipolla verde tagliata a fettine su questo letto, poi le suprême di pollo tagliate in due. Condite.
Oliate leggermente la plancha. Fate cuocere per 15 minuti sulla plancha.

POLLO ALLA GRIGLIA AL LIMONE

Per 4
4 petti di pollo da 150 g - 3 cucchiaini da tavola d'olio - 3 limoni sale - pepe.

Mescolate il succo dei limoni e l'olio. Lasciate marinare i petti di pollo nella marinata durante 30 min. Fateli cuocere sulla plancha molto calda per 5 min per parte.

POLLO ALLA GRIGLIA AL SESAMO

Per 6
6 petti di pollo - 150g di grani di sesamo - sale e pepe.

Marinata : *50g di burro - 3 cucchiaini da tavola di salsa soia - 3 cucchiaini da tavola di vino bianco secco - 1 cucchiaino da tavola di dragoncello - 1 cucchiaino da tavola di senape.*

Mescolate il burro, la senape, il vino bianco, la salsa soia e il dragoncello. Mettete i petti di pollo in questa marinata, mescolate poi lasciate marinare per 2 ore. Fate poi grigliare i petti di pollo sulla vostra plancha per 4 min per parte.
Innaffiate, durante la cottura, con un pò di marinata.
Uscite i petti di pollo e metteteli nei grani di sesamo. Fateli grigliare per 1 minuto sulla vostra plancha.

FILETTO DI MAIALE ALLA SPAGNOLA

Per 4
800 g di filetti di maiale a fettine.

Marinata : *2 succhi di limoni - 4 spicchi d'aglio tritati*

3 cucchiaini da tavola d'olio d'oliva - 1 cucchiaino da caffè di timo-
1 cucchiaino da caffè di peperoncino- 1 cucchiaino da caffè di cannella
- 1 cucchiaino da tavola di aceto balsamico
1 dose di zafferano - sale.

Fate marinare i filetti di maiale a fettine per 1 ora nella sua marinata
poi fateli grigliare per 10 minuti sulla vostra plancha.

VERDURE

- POMODORI ALLA GRIGLIA ALLO ZENZERO E AL MIELE -

Per 4

*5cm di zenzero fresco - 6 cucchiaini da tavola di miele - 4 limoni verdi-
4 pomodori - 1 pezzo di zenzero candito.*

Sbucciate lo zenzero fresco e grattugiatelo finemente. In un recipiente
cavo, mescolate il miele, il succo dei limoni e due cucchiaini da tavola
di zenzero fresco grattugiato.

Dopo averli lavati, tagliate i pomodori in grosse fette e metteteli
nella marinata per 15 minuti. Sulla vostra plancha, scottate le fette di
pomodoro per 1 minuto su una sola parte.

Posateli su un piatto da dessert con il succo di cottura, cospargete i
pomodori con zenzero candito tagliato a bastoncini.

- MELANZANE ALLA GRIGLIA -

Per 6

*6 melanzane - 3 scalogni - 3 spicchi d'aglio - 4 cucchiaini da tavola
d'olio d'oliva- 2 cucchiaini da tavola di timo sfogliato - 1 cucchiaino da
caffè di peperoncino di Espelette - sale.*

Sbucciate e tritate i scalogni e i spicchi d'aglio. Metteteli in un recipiente
con il cucchiaino da caffè di peperoncino di

Espelette, il sale, il timo sfogliato e l'olio. Mescolate il tutto.

Lavate le melanzane, togliete il peduncolo e tagliate in fette sottili
nel senso della lunghezza. Mettete le fette in un recipiente. Lasciate
marinare per 30 min. Preriscaldate ed oliate leggermente la vostra
plancha. Fate poi cuocere le fette di melanzane per 5 min per parte.

- SPIEDINI DI FORMAGGINI CAPRINI

Per 6

*6 formaggini caprini - 3 piccoli peperoni gialli - 12 fette di pancetta
affumicata- 6 pomodorini ciliegia - 3 cipolle bianche - sale - pepe.*

Tagliate i peperoni e le cipolle a pezzi, scottateli in acqua bollente per
5 min. Tagliate le fette di pancetta in due e i formaggini caprini in quattro.
Avvolgete i pezzi di formaggio con la pancetta, guarnite gli spiedini
alternando un pezzo di formaggio e uno di ogni verdura, e così via.
Pepate, terminate con un pomodorino ciliegia all'estremità dello spiedino.
Passate gli spiedini per 5 min sulla vostra plancha oliata.

- MIX DI PEPERONI -

*2 peperoni gialli e 2 peperoni arancioni – fiori di sale – aceto balsamico
- olio d'oliva.*

Tagliate i peperoni in lunghezza e togliete i semi. Tagliateli in lamelle
sottili. Innaffiate d'olio d'oliva e cospargete di fiori di sale.

Fate cuocere a fuoco vivo per alcuni minuti sulla plancha, bagnando
eventualmente con un pò d'acqua calda.

Quando le lamelle sono dorate, servite in un piatto e condite con il
fiori di sale e l'aceto balsamico.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Garanzie degli apparecchi elettrodomestici **LAGRANGE**

Il vostro apparecchio è garantito **2 anni**.

Per beneficiare gratuitamente di 1 anno supplementare di garanzia, registratevi sul sito Internet **LAGRANGE** (www.lagrange.fr).

La garanzia è valida per i pezzi e la manodopera e copre i difetti di fabbricazione.

Sono escluse dalla garanzia: le deteriorazioni dovute ad un cattivo uso o al non rispetto delle istruzioni per l'uso e le rotture per caduta.

QUESTA GARANZIA SI APPLICA AI SOLI USI DOMESTICI, IN NESSUN CASO AGLI USI DI TIPO PROFESSIONALE O SEMIPROFESSIONALI.

La garanzia legale dovuta dal venditore non esclude affatto la garanzia legale dovuta dal Costruttore per difetti o vizi di fabbricazione conformemente agli articoli 1641 a 1649 del Codice Civile.

In caso di guasto o malfunzionamento, rivolgetevi al vostro rivenditore. In caso di difetto tecnico negli 8 giorni successivi all'acquisto, gli apparecchi vengono sostituiti.

Dopo questo termine, questi vengono riparati dal Servizio Assistenza **LAGRANGE**.

Per poter beneficiare di questa garanzia, l'utente dovrà imperativamente presentare una copia di fattura con l'indicazione della data d'acquisto dell'apparecchio.

Durata di disponibilità dei pezzi di ricambio

Conformemente all'articolo L 111-2 del codice del consumo, la disponibilità dei pezzi di ricambio che noi prevediamo per un prodotto riparabile è di 5 anni a partire dalla sua data di fabbricazione.

Tuttavia, questa disponibilità viene garantita soltanto nel paese in cui il prodotto è stato acquistato.

Spese di trasporto dei resi

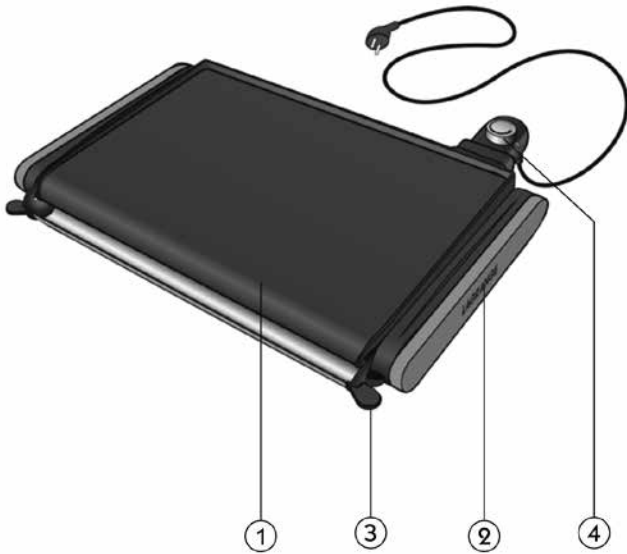
Dopo il primo anno che beneficia della garanzia distributore, dovrete sostenere soltanto le spese di trasporto del reso in fabbrica, la rispedizione sarà a nostro carico, entro i migliori termini.

Se avete altre domande sui nostri prodotti, potete contattarci al seguente indirizzo:

LAGRANGE
Service consommateurs
17 chemin de la plaine
ZA Les Plattes
BP 75
69390 VOURLLES
Francia
E-mail : conso@lagrange.fr

- DESCRIPCIÓN DEL APARATO -

1. Superficie para cocinar
2. Asas de madera barnizada
3. Recipiente recuperador de jugo desmontable de acero inoxidable con pico
4. Bloque de conexión desmontable con botón de regulación



Plancha

Ref: 229 001

Ref: 229 002

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas, incluidos niños de menos de 8 años, cuyas capacidades físicas,

sensoriales o mentales estén disminuidas o que no dispongan de los conocimientos o la experiencia necesarios, salvo si han sido formados y están supervisados para una utilización de este aparato con total seguridad y conocen bien los riesgos que presenta. No dejar que los niños jueguen con el aparato. Sólo los niños mayores de 8 años pueden, vigilados por un adulto, realizar la limpieza y el mantenimiento del aparato.

- Mantener el aparato y el cordón eléctrico fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Estos aparatos no están destinados a ponerlos en funcionamiento con un minutero exterior o con un sistema de control a distancia separado.

CARACTERÍSTICAS

- Placa calentadora de fundición de aluminio con revestimiento antiadherente
- Resistente moldeada en aluminio
- Gran superficie para cocinar: 43 x 28 cm
- Pies de baquelita
- Asas de madera barnizada
- Recipiente recuperador de jugo desmontable de acero inoxidable con pico
- Bloque de conexión desmontable con botón de regulación
- 230V 50Hz 2000W

CORDÓN

Es necesario examinar atentamente el cable de alimentación antes de cualquier utilización. No hay que utilizar el aparato si está dañado. El cordón sólo debe cambiarlo **LAGRANGE**, su servicio posventa o una persona cualificada y autorizada por **LAGRANGE** para evitar cualquier peligro para el usuario. El cordón utilizado es un H05RRR-F 3G 0,75 mm².

Estos aparatos se ajustan a las directivas 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE y a la normativa CE relativa al contacto alimentario 1935/2004.

MEDIO AMBIENTE

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 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, en ningún caso debe arrojarse el aparato a un cubo de basura público o privado destinado a basuras domésticas.

Durante su eliminación, es responsabilidad suya depositar el aparato en un centro de recogida pública designado para el reciclaje de equipos eléctricos o electrónicos. Para obtener más información sobre los centros de recogida y reciclaje de los aparatos desechados, póngase en contacto con las autoridades locales de su región, con los servicios de recogida de basuras domésticas o con la tienda en la que compró su aparato.



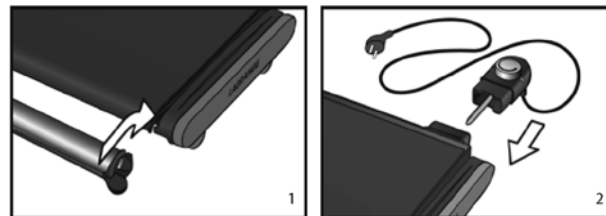
PUESTA EN FUNCIONAMIENTO Y UTILIZACIÓN

PRIMERA UTILIZACIÓN

Antes de cualquier utilización, limpiar la superficie para cocinar y el recipiente recuperador de jugo (véase párrafo mantenimiento). Puede producirse un poco de humo al utilizarlo por primera vez.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO Y UTILIZACIÓN

- Colocar el aparato sobre una superficie plana.
- Colocar el recipiente recuperador de jugo (véase imagen 1) en la parte delantera del aparato.
- Desenrollar totalmente el cordón
- Colocar el botón de regulación en el mínimo y conectar después el cajetín de conexión a la parte trasera del producto enchufándolo hasta el fondo (véase imagen 2).
- Enchufar a continuación el cordón a la red eléctrica y girar el botón de regulación hasta la posición máxima.
- Dejar precalentar la plancha durante 5 a 10 minutos.



- Una vez precalentado el aparato, ajustar el termostato a la posición elegida y dejar en funcionamiento hasta que los alimentos alcancen el punto deseado.
- CUIDADO: no cortar directamente en la placa ya que se puede dañar el revestimiento antiadherente.
- Durante la utilización, si se desea utilizar el jugo de cocción, basta con tomar con precaución el recipiente recuperador de jugo por las dos zonas de toma situadas en los extremos del recipiente recuperador de jugo y hacer pasar luego el jugo a un cuenco utilizando el pico.

MANTENIMIENTO

CUIDADO: Cerciorarse de que el aparato está desenchufado antes de realizar cualquier operación de limpieza.

- Desconectar el cable de la red eléctrica y retirar luego el bloque de conexión del aparato.

- Esperar a que el aparato esté **totalmente frío** antes de limpiarlo.

Superficie para cocinar: Limpiar la superficie para cocinar con papel absorbente y después con una esponja húmeda y un poco de líquido lavavajillas, aclarar con una esponja húmeda y seca.

Recipiente recuperador de jugo: Limpiar el recipiente recuperador de jugo con una esponja y un poco de líquido lavavajillas, aclarar con agua corriente y secar.

Asas de madera: Limpiar las asas de madera con un trapo húmedo y secarlas inmediatamente.

CUIDADO: No introducir nunca la base del aparato ni el bloque de conexión en el agua.

No utilizar ninguna esponja metálica, ni polvo para fregar, ni productos decapantes (tipo decapante para horno) en la placa calentadora del aparato ya que podría dañar definitivamente el aparato.

No meter la placa ni el recipiente recuperador de jugo en el lavavajillas.

RECETAS

PESCADOS Y MARISCO

- BROCHETAS DE GAMBAS -

Para 2 personas

175 gr. de gambas crudas sin cáscaras - 2 cucharadas soperas de zumo de limón - 1 cucharada sopera de perejil fresco picado - 1 cucharada sopera de aceite de oliva - 35 gr. de mantequilla - 1 diente de ajo picado - sal y pimienta

Poner las gambas, el perejil, el zumo de limón, la sal y la pimienta en un plato y dejarlos marinar durante 30 min.

Fundir la mantequilla en una cacerola con el aceite de oliva y el ajo. Añadir las gambas a la preparación. Remover y pinchar las gambas untadas en mantequilla en las brochetas.

Colocar las brochetas en la plancha precalentada y dejan que se asen durante 5 min.

- LANGOSTINOS -

12 langostinos frescos sin cáscaras - aceite - 1 limón.

Poner un poco de aceite en los langostinos con un pincel. Precalentar la plancha y colocar los langostinos en la placa. Esperar a que la cáscara se empiece a asar y darles la vuelta. Repetir esta operación por el otro lado. Servir con un limón cortado en cuatro.

- MEJILLONES A LA PLANCHA -

Para 4 personas

2 kg. de mejillones - perejil

Rascar y lavar los mejillones para retirar las impurezas. Colocarlos en la plancha con aceite muy caliente. Retirarlos en cuanto se abran. Sazonar con perejil natural o salsa de perejil.

- SALMÓN AL ENELDO -

6 personas

6 lomos de salmón - 3 cucharadas de café de eneldo picado - sal y pimienta

Salsa de mantequilla: *100 gr. de mantequilla fundida - 3 limones - 4 ramas de cebolleta - sal*

Asar los lomos de salmón a la plancha 5 min. por cada lado. Espolvorear el eneldo picado. Salar y salpimentar. Servir con la salsa de mantequilla al limón.

- TRUCHA ASADA A LA CREMA DE MOSTAZA -

4 personas

4 lomos de trucha de 150 gr. - 5 calabacines - 4 cucharadas soperas de mostaza a la antigua.

4 cucharadas soperas de nata líquida - Aceite de oliva - Sal y pimienta.

Blanquear los lomos de trucha con la mostaza, guardar en un lugar fresco. Cortar los calabacines en láminas (a lo largo). Echar aceite a una cara y colocar luego las láminas en la plancha con algo de aceite y dejar que se ase durante 10 minutos.

Apartar. Colocar a continuación en la plancha los lomos de trucha y dejar que se asen durante 5 minutos por cada lado.

Salsa de mostaza: mezclar la nata líquida con un poco de mostaza, salar y salpimentar.

Servir los lomos de trucha acompañados de los calabacines y de la salsa de mostaza.

CARNES

- PECHUGAS DE POLLO A LA SALSA DE PEREJIL -

Para 8 personas

8 pechugas de pollo - 3 dientes de ajo - 1 manojo de perejil aceite de oliva – sal y pimienta.

Cortar las pechugas en tiras y regar con aceite de oliva. Picar el ajo y el perejil.

Impregnar las tiras de pollo con este picadillo, asarlas después a la plancha dándoles la vuelta frecuentemente durante 6 min.

Salar y salpimentar antes de servir.

- SUPREMOS DE POLLO AL TOMATE Y AL PIMIENTO -

Para 4 personas

2 supremos de pollo - 2 tomates - 1 pimiento rojo - 1 cebolla verde - 2 cucharadas soperas de parmesano rallado - Sal - Pimienta del Molino - Orégano seco

Cortar los tomates en rodajas y el pimiento en tiras. En un plato, alternar los tomates y las tiras de pimientos en capas circulares. Colocar la cebolla verde picada sobre esta base y, después, las pechugas de pollo cortados en dos. Sazonar.

Echar un poco de aceite a la plancha. Asar durante 15 minutos en la plancha.

- POLLO ASADO AL LIMÓN -

Para 4 personas

4 pechugas de pollo de 150 gr. -3 cucharadas soperas de aceite - 3 limones - sal - pimienta.

Mezclar el zumo de limón y el aceite. Dejar marinar las pechugas en la mezcla durante 30min. Asarlas en la plancha muy caliente 5 min. por cada lado.

- POLLO ASADO AL SÉSAMO -

Para 6 personas

9 pechugas – 150 gr. de semillas de sésamo - sal y pimienta

Mezcla para marinar: *50 gr. de mantequilla - 3 cucharadas soperas de salsa de soja - 3 cucharadas soperas de vino blanco seco - 1 cucharada soperas de estragón - 1 cucharada soperas de mostaza.*

Mezclar la mantequilla, la mostaza, el vino blanco, la salsa de soja y el estragón. Poner las pechugas de pollo en esta mezcla, remover y dejar macerar durante 2 horas. Asar después las pechugas de pollo en la plancha 4 min. por cada lado.

Regar con un poco de mezcla para marinar mientras se está asando. Sacar las pechugas e introducirlas en las semillas de sésamo.

Asarlas durante 1 minuto en la plancha.

- FILETE DE CERDO A LA ESPAÑOLA -

Para 4 personas

800 gr. de filetes de cerdo troceados.

Mezcla para marinar: 2 zumos de limón - 4 dientes de ajo picados - 3 cucharadas soperas de aceite de oliva

1 cucharada de café de tomillo - 1 cucharada de café de pimentón
- 1 cucharada de café de canela - 1 cucharada soperas de vinagre
balsámico - 1 dosis de azafrán - sal.

Marinar los filetes de cerdo troceados durante 1 hora en la preparación
y asarlos 10 minutos en la plancha.

VERDURAS

- TOMATES ASADOS AL JENGIBRE Y A LA MIEL -

Para 4 personas

*5 cm de jengibre fresco - 6 cucharadas soperas de miel - 4 limones
verdes - 4 tomates - 1 pedazo de jengibre confitado.*

Pelar el jengibre fresco y rallarlo finamente. En un recipiente hueco,
mezclar la miel, el jugo de los limones y dos cucharadas soperas de
jengibre fresco rallado.

Una vez lavados, cortar los tomates en rodajas grandes y ponerlos en
la mezcla para marinar durante 15 minutos. En la plancha, colocar
las rodajas de tomate 1 minuto por un sólo lado.

Colocarlas en un plato de postre con el jugo de cocción, espolvorear
los tomates con el jengibre confitado cortado en palitos.

- BERENJENAS ASADAS -

Para 6 personas

*6 berenjenas - 3 chalotes - 3 dientes de ajo - 4 cucharadas soperas
de aceite de oliva - 2 cucharadas soperas de tomillo desmenuzado -
1 cucharada de café de pimentón de Espelette - sal.*

Pelar y picar las chalotes y los dientes de ajo. Ponerlos en un recipiente
con la cucharada de café de pimentón de Espelette, la sal, el tomillo
desmenuzado y el aceite. Mezclarlo todo.

Lavar las berenjenas, retirar el tallo y cortar en rodajas finas en sentido
longitudinal. Poner las rodajas en el recipiente. Dejar marinar durante
30 min. Precalentar ligeramente y echar aceite en la plancha. Asar a
continuación las rodajas de berenjena 5 min. por cada lado.

- BROCHETAS DE QUESO DE CABRA -

Para 6 personas

*6 quesos de cabra muy pequeños - 3 pimientos amarillos pequeños
- 12 rodajas de panceta ahumada - 6 tomates cherry - 3 cebollas
blancas - sal - pimienta.*

Cortar los pimientos y las cebollas en pedazos, darles un hervor
durante 5 min. Cortar los filetes de panceta en dos y los quesos de
cabra en cuatro.

Envolver los pedazos de queso en la panceta, ponerlos en brochetas
pinchando un pedazo de queso y uno de cada verdura alternativamente.
Salpimentar, terminar con un tomate cherry en la punta de la brocheta.
Pasar las brochetas 5 min por la plancha con aceite.

- MEZCLA DE PIMIENTOS -

*2 pimientos amarillos y 2 pimientos naranjas - flor de sal vinagre
balsámico - aceite de oliva*

Cortar los pimientos longitudinalmente y retirar las pepitas.

Cortarlos en tiras finas. Regar con aceite de oliva y espolvorear con
flor de sal

Asar a fuego vivo varios minutos en la plancha, regando eventualmente
con un poco de agua caliente.

Cuando las tiras estén doradas, ponerlas en un plato y sazonan con
la flor de sal y el vinagre balsámico.

CONDICIONES DE GARANTÍA

Garantías de los aparatos electrodomésticos LAGRANGE

Este aparato está garantizado **2 años**.

Para disponer gratuitamente de 1 año más de garantía, inscribirse en el sitio Internet de **LAGRANGE** (www.lagrange.fr).

La garantía incluye piezas y mano de obra y cubre los defectos de fabricación.

Quedan excluidos de la garantía: los deterioros debidos a una mala utilización o al incumplimiento del modo de empleo y las roturas por caída.

ESTA GARANTÍA SE APLICA SOLAMENTE A LOS USOS DOMÉSTICOS EN NINGÚN CASO A LAS UTILIZACIONES PROFESIONALES O SEMIPROFESIONALES.

La garantía legal correspondiente al vendedor no excluye de ningún modo la garantía legal correspondiente al fabricante por fallos o vicios ocultos según los artículos 1641 a 1649 del código civil francés.

En caso de avería o funcionamiento defectuoso, dirigirse al vendedor.

En caso de fallo técnico dentro de los 8 días siguientes a la compra, los aparatos se cambiarán.

Transcurrido este plazo los reparará el servicio posventa **LAGRANGE**.

Para disponer de esta garantía, el usuario deberá presentar una copia de la factura con la fecha de compra del aparato.

Período de disponibilidad de las piezas de repuesto

En conformidad con el artículo L 111-2 del Código de Consumo, la disponibilidad de las piezas de repuesto que preveemos para un producto reparable es de 5 años a partir de su fecha de fabricación. No obstante, dicha disponibilidad sólo puede garantizarse en el país donde se ha comprado el producto.

Gastos de viaje en caso de devolución

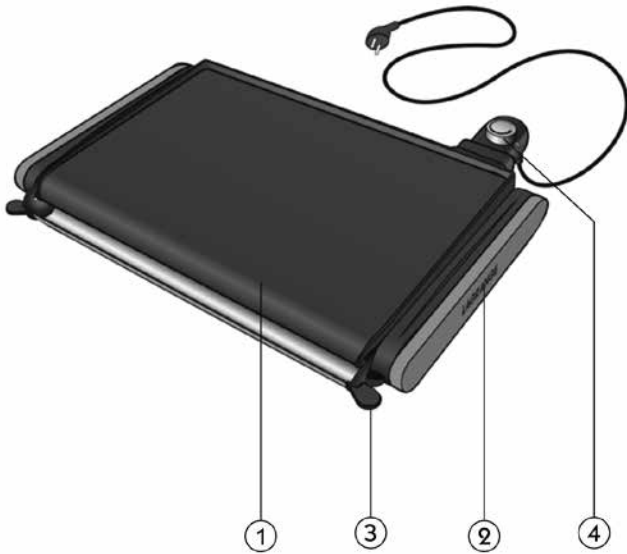
Tras el primer año en el que se beneficia de la garantía del distribuidor, sólo correrán a cargo del cliente los portes de devolución a la fábrica, la reexpedición correrá a nuestro cargo lo antes posible.

Para obtener más información sobre nuestros productos, se nos puede escribir a la dirección siguiente:

LAGRANGE
Service consommateurs
17 chemin de la plaine
ZA Les Plattes
BP 75
69390 VOURLES
Francia
E-mail : conso@lagrange.fr

- DESCRIPTION OF THE UNIT -

1. Cooking surface
2. Varnished wooden handles
3. Removable stainless steel drip tray with pouring spout
4. Removable terminal block with control button



Plancha

Ref: 229 001

Ref: 229 002

SAFETY INSTRUCTIONS

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 crosssection 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.
- This unit is not intended for people, including children of at least 8 years of age, whose physical, sensorial or mental capacities are reduced, or who do not have the necessary knowledge or experience, unless they are trained in and supervised for the safe use of this unit and are aware of the risks involved. Do not let

children play with the unit. Only children over the age of 8 may, with adult supervision, clean and maintain the unit.

- Keep the unit and the power cord out of reach of children under the age of 8 years.
- These appliances are not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system.

CHARACTÉRISTICS

- Heating plate made of cast aluminium with non-stick coating
- Resistor cast moulded into the aluminium
- Large cooking surface: 43 x 28 cm
- Bakelite feet
- Varnished wooden handles
- Removable stainless steel drip tray with pouring spout
- Removable terminal block with control button
- 230V 50Hz 2,000W

CORD

Examine the power cord carefully before using it. If it is damaged, you must not use the unit. The cord should only be replaced by **LAGRANGE**, its after-sale service department or a qualified person approved by **LAGRANGE** in order to avoid danger for the user. The cord used is a H05RR-F 3G 0.75mm².

These units are in compliance with directives 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE and the CE food contact regulation 1935/2004.

ENVIRONMENT

Protection of the environment – DIRECTIVE 2002/96/CE

In order to protect our environment and our health, electrical units at the end of their working lives must be disposed of according to very specific rules requiring the involvement of everyone, both suppliers and users.



That is why your unit, as indicated by the symbol on its nameplate, must not be put into a public or private garbage can intended for household wastes.

At the time of its disposal, it is your responsibility to bring your unit to a public collection center designated for the recycling of electrical and electronic equipment. If you need information about centers for the collection and recycling of discarded units, please contact the local authorities in your region, the household waste collection services or the store where you bought your unit.

STARTING AND USE

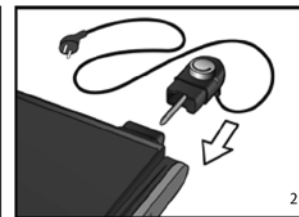
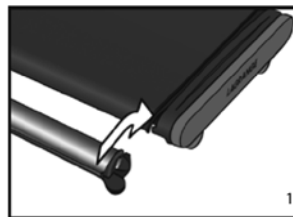
FIRST USE

Before using the appliance, clean the cooking surface and the drip tray (see the section on cleaning).

Some fumes may be released the first time it is used.

SET-UP AND USE

- Place the appliance on a flat surface.
- Place the drip tray (see Image 1) on the front of the appliance.
- Completely unroll the cable.
- Put the control button on the minimum setting and then connect the connector to the rear of the product, making sure that it is fully inserted (see Image 2).
- Then, connect the cable to the mains supply and turn the control button to the maximum setting.
- Let your Plancha preheat for 5 to 10 minutes.
- Once your appliance is preheated, adjust the thermostat to the position of your choice and leave the food to cook until it has been cooked to the desired extent.



- NB: Do not cut anything directly on top of the plate or you will run the risk of damaging the non-stick coating.
- If you want to use the juice in the drip tray while the appliance is on, all you have to do is carefully take hold of the two handles on the ends of the drip tray and then pour the juice into a bowl using the pouring spout.

UPKEEP

NB: Make sure that the appliance is always disconnected before performing any cleaning operations.

- Disconnect the cable and then remove the connection terminal from the appliance.
- Wait until the appliance has **completely cooled down** before cleaning it.

Cooking surface: Clean the cooking surface using absorbent paper and then a damp sponge with some washing up liquid, and then rinse it with a damp sponge and dry it.

Drip tray: Clean the drip tray with a sponge and some washing up liquid, then rinse it in running water and dry it.

Wooden handles: Clean the wooden handles using a damp cloth and then dry them immediately.

NB: Never immerse the base of the appliance or the connection terminal in water.

Do not use steel wool or scouring powder or harsh cleaning products (such as oven cleaners) on the appliance's hot plate as they could permanently damage your appliance.

Do not place either the plate or the drip tray in a dishwasher.

RECIPES

FISH AND SHELLFISH

- PRAWNS ON SKEWERS -

For 2 people

175g of prawns with their shells removed - 2 tablespoonfuls of lemon juice - 1 tablespoonful of fresh cut parsley - 1 tablespoonful of olive oil - 35g of butter - 1 clove of cut garlic salt and pepper.

Place the prawns, parsley, lemon juice, and the salt and pepper in a dish and leave them to marinate for 30 minutes.

Melt the butter in a saucepan with the olive oil and garlic. Add the prawns to the preparation. Stir and place the buttered prawns on skewers.

Place the prawns on the preheated Plancha and leave them to cook for 5 minutes.

- KING PRAWNS -

12 fresh king prawns with their shells still on - oil - 1 lemon.

Slightly oil the king prawns with a brush. Preheat the Plancha and then place the king prawns on the plate. Wait until the shells begins to grill and then turn them over. Carry out the same operation for the other side.

Serve with lemon wedges.

- MUSSELS À LA PLANCHA -

For 4 people

2 kg of mussels - parsley

Scrape the mussels and wash them in order to remove any impurities. Place them on the Plancha once you have oiled it and made sure it is properly heated up. Remove them when they crack open. Season them with raw parsley or chopped parsley.

- SALMON WITH DILL -

For 6 people

6 pieces of salmon steak - 3 teaspoonfuls of chopped dill - salt and pepper

Butter sauce: *100g of melted butter - 3 lemons - 4 pinches of chives - salt.*

Cook the salmon steaks on the Plancha (5 minutes for each side). Sprinkle with chopped dill. Add salt and pepper. Serve with lemon butter sauce.

- GRILLED TROUT IN MUSTARD CREAM -

For 4 people

4 pieces (150g) of trout steak - 5 courgettes - 4 tablespoonfuls of traditional mustard - 4 tablespoonfuls of fresh cream soup - olive oil - salt and pepper.

Brush the trout steaks with mustard, and keep them chilled. Cut the courgettes into slices (lengthwise). Brush oil on once side and then place the slices on the Plancha, having slightly oiled it beforehand. Leave to cook for 10 minutes.

Set them aside. Then place the trout steaks on your Plancha and leave them to cook for 5 minutes (for each side).

Mustard sauce: Mix the cream with a bit of mustard, and add salt and pepper.

Serve the trout steaks with courgettes and mustard cream.

MEATS

- CHICKEN BREASTS IN CHOPPED PARSLEY -

For 8 people

8 chicken breasts - 3 cloves of garlic - 1 bunch of parsley - olive oil - salt and pepper.

Cut the chicken breasts into strips and sprinkle olive oil on them.

Chop up the garlic and the parsley.

Impregnate the strips with the chopped garlic and parsley, and then cook them on the Plancha, turning them over frequently for 6 minutes. Add salt and pepper before serving.

- CHICKEN BREAST FILLET WITH TOMATO AND PEPPERS -

For 4 people

2 pieces of chicken breast fillet - 2 tomatoes – 1 red pepper 1 green onion - 2 tablespoonfuls of grated parmesan cheese salt - Ground pepper - dried oregano.

Cut the tomatoes into slices and the pepper into strips. In a dish, place the tomato slices and the pepper strips in alternating circular layers. Lay out the green onion cut into slivers on this bed, and then the chicken breast fillets cut in half. Season them. Slightly oil the Plancha. Cook for 15 minutes on the Plancha.

- GRILLED CHICKEN IN LEMON -

For 4 people

4 chicken breasts (150 g) - 3 tablespoonfuls of oil - 3 lemons - salt - pepper.

Mix the lemon juice and the oil. Leave the chicken breasts to marinate in the mix for 30 minutes. Cook them on the Plancha (making sure it has been properly heated up) for 5 minutes (each side).

- GRILLED CHICKEN WITH SESAME SEEDS -

For 6 people

6 chicken breasts - 150g of sesame seeds - salt and pepper

Marinade: *50g of butter - 3 tablespoonfuls of soy sauce - 3 tablespoonfuls of dry white wine - 1 tablespoonful of tarragon - 1 tablespoonful of mustard*

Mix the butter, mustard, white wine, soy sauce and the tarragon. Place the chicken breasts in this marinade, stir slowly and then leave to macerate for 2 hours. Then grill the chicken breasts on your Plancha (4 minutes each side).

Sprinkle with a bit of marinade during cooking.

Remove the chicken breasts and place them in the sesame seeds. Grill them for 1 minute on your Plancha.

SPANISH-STYLE PORK FILLET

For 4 people

800 g of sliced pork fillets

Marinade: *2 squeezed lemons – 4 cloves of cut garlic - 3 tablespoonfuls of olive oil - 1 teaspoonful of thyme - 1 teaspoonful of red pepper - 1 teaspoonful of cinnamon - 1 tablespoonful of balsamic vinegar - 1 dose of saffron - salt*

Marinate the thinly sliced pork fillets for 1 hour in the preparation and then grill them for 10 minutes on your Plancha.

VEGETABLES

- GRILLED TOMATOES IN GINGER AND HONEY -

For 4 people

5cm of fresh ginger - 6 tablespoonfuls of honey - 4 green lemons - 4 tomatoes - 1 piece of candied ginger.

Peel the fresh ginger and grate it finely. In a container, mix the honey, the lemon juice and two tablespoonfuls of fresh grated ginger.

Once you have washed them, cut the tomatoes into large slices and place them in the marinade for 15 minutes. On your Plancha, seal the tomato slices for 1 minute (each side).

Place them on a dessert plate with the cooking juice, and sprinkle the tomatoes with candied ginger cut into sticks.

- GRILLED AUBERGINES -

For 6 people

6 aubergines - 3 shallots - 3 cloves of garlic - 4 tablespoonfuls of olive oil - 2 tablespoonfuls of shredded thyme - 1 teaspoonful of Espelette chilli pepper - salt.

Peel and cut the shallots and the cloves of garlic. Place them in a container with a teaspoonful of Espelette chilli pepper, salt, shredded thyme and oil. Mix them all.

Wash the aubergines, remove the stalks and cut them into fine slices (lengthwise). Place the slices in the container. Leave them to marinate for 30 minutes. Preheat your Plancha and oil it slightly. Then cook your aubergine slices for 5 minutes (each side).

SMALL GOAT CHEESE PIECES ON SKEWERS

For 6 people

6 small goat cheeses - 3 small sweet yellow peppers - 12 slices of smoky bacon - 6 cherry tomatoes - 3 white onions salt - pepper.

Cut the peppers and the onions into pieces, blanch them in boiling water for 5 minutes. Cut the bacon slices in half and cut the small goat cheeses into four pieces.

Wrap the pieces of cheese with the bacon, and garnish the skewers by putting a piece of cheese on them followed by a piece of each vegetable, and so on. Pepper them, and then finish with a cherry tomato on the end of the skewer.

Leave the skewers on your oiled Plancha for 5 minutes.

- MIX OF PEPPERS -

2 sweet yellow peppers and 2 orange peppers – pure sea salt - balsamic vinegar – olive oil

Cut the peppers lengthwise and remove the pips. Cut them into fine slices. Sprinkle them with olive oil and with pure sea salt.

Cook them on a high flame on the Plancha for a few minutes, possibly whilst sprinkling them with a bit of hot water.

When the slices are golden brown, place them on a dish and season them with pure sea salt and balsamic vinegar.

GUARANTEE TERMS

Guarantees for **LAGRANGE** household appliances

Your unit is guaranteed for **2 years**.

In order to receive an additional year of guarantee free of charge, register on the **LAGRANGE** web site (www.lagrange.fr).

The guarantee includes parts and labor and covers manufacturing defects. The guarantee does not cover deterioration due to poor use or non-observance of the instructions for use or breakage due to falling.

THIS GUARANTEE APPLIES TO HOUSEHOLD USES. IT CANNOT APPLY TO PROFESSIONAL OR SEMI-PROFESSIONAL USES.

The legal guarantee due from the seller does not in any way exclude the legal guarantee due from the Manufacturer for manufacturing flaws or defects according to articles 1641 to 1649 of the Civil Code. In the event of a breakdown or malfunction, contact your retailer. In the event of technical defects observed within one week of purchase, the units will be exchanged.

Beyond this period, they will be repaired by the **LAGRANGE** after-sale service.

To benefit from this guarantee, the user must present a copy of the invoice specifying the date of purchase of the unit.

Duration of availability of spare parts

In accordance with article L 111-2 of the consumer code, the availability of spare parts that we provide for a repairable product is 5 years as of its date of manufacturing.

However, this availability is only guaranteed in the country where the product was purchased.

Shipping costs for returns

After the first year which benefits from the dealer's guarantee, you will only have to pay the costs for returning the product to the factory. We will ship it back to you at our expense as quickly as possible.

If you have any other questions about our products, you can contact us at the following address:

LAGRANGE
Service consommateurs
17 chemin de la plaine
ZA Les Plattes
BP 75
69390 VOURLES
France
E-mail : conso@lagrange.fr

GARANTIE _____

La référence et le numéro de série se trouvent sur l'appareil.

Référence :

N° série :

Nom de l'utilisateur :

.....

Adresse :

.....

Code postal et ville :

.....

Téléphone :

CACHET DU MAGASIN

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

Depuis 1955

LAGRANGE