

Les grillades

Plancha

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

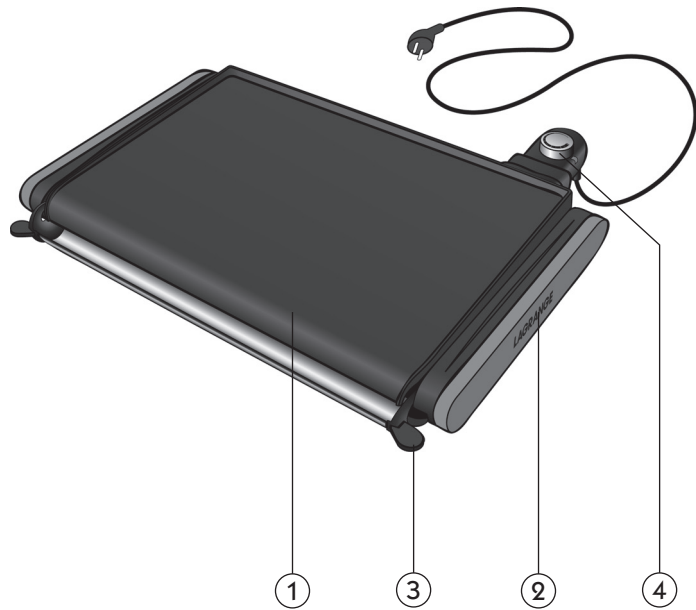
Betriebsanleitung

Istruzioni per l'uso

Modo de empleo

Instruction book

LAGRANGE



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

1. **Plaque de cuisson** - Kookoppervlak - Garfläche
2. **Poignées en bois verni** - Handgrepen in gevernist hout - Griffe aus lackiertem Holz
3. **Bac récupérateur de jus amovible en inox avec bec verseur**
Verwijderbare opvangbak voor saus in inox, met schenkuit
Herausnehmbare Fettpfanne aus rostfreiem Stahl mit Schnabel
4. **Bloc de connexion amovible avec bouton de régulation**
Verwijderbare aansluitblok met regelknop - Abnehmbares
Netzteil mit Einstellknopf

Plancha
Ref: 229 001
Ref: 229 002

CARACTERISTIQUES

- 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 agréée ou qualifiée par LAGRANGE et ce afin d'éviter un danger pour l'utilisateur.

Cet appareil est conforme aux Directives 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE et au règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

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.

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

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

- Toujours dérouler complètement le cordon.
- Veiller à ce que le cordon n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Placer votre appareil sur une surface plane
- Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme.
- Raccorder la prise du cordon à une prise 10/16 A équipée d'un contact de terre.
- En cas d'utilisation d'une rallonge, utiliser impérativement un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 1mm².
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les personnes (y compris les enfants) qui ne sont pas aptes à utiliser l'appareil en toute sécurité, soit à cause de leurs

capacités physiques, sensorielles ou mentales, soit à cause de leur manque d'expérience ou de connaissances, ne peuvent en aucun cas utiliser l'appareil sans surveillance ou les instructions d'une personne responsable.

- Il est recommandé de raccorder l'appareil à une installation comportant un dispositif à courant différentiel résiduel ayant un courant de déclenchement n'excédant pas 30mA.
- Ne jamais plonger la base chauffante ni le bloc de connexion dans l'eau.
- Avant toute opération de nettoyage, débrancher et laisser refroidir l'appareil complètement.
- Pour votre sécurité, il est recommandé de ne jamais utiliser ou laisser votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Ne pas laisser votre appareil branché sans l'utiliser.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne jamais utiliser d'autre boîtier de connexion que celui livré avec l'appareil.
- Ne brancher l'appareil que lorsque le boîtier de connexion est correctement inséré dans son accroche.
- Ne jamais recouvrir la surface de cuisson ou le plan de travail de papier aluminium.
- Ne pas encastrer l'appareil.
- Ne pas poser de plats, assiettes ou autre récipient sur la surface de cuisson.
- 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.

MISE EN SERVICE ET UTILISATION

Première utilisation

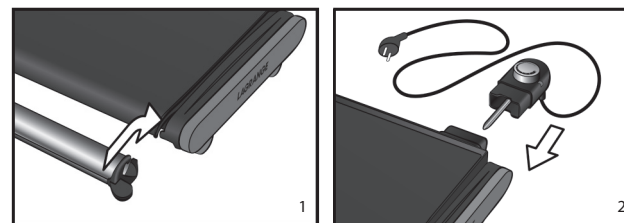
Avant toute utilisation, nettoyez la surface de cuisson et le bac récupérateur de jus (voir paragraphe entretien).

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.

CONDITIONS GENERALES DE GARANTIE

Votre appareil est garanti 2 ans.

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

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

Sont exclues de la garantie: les détériorations provenant d'une mauvaise utilisation ou du non respect du mode d'emploi, les rayures, usures ou tâches sur le revêtement anti-adhérent et les bris par chute ou choc.

CETTE GARANTIE S'APPLIQUE AUX UTILISATIONS DOMESTIQUES, EN AUCUN CAS AUX UTILISATIONS PROFESSIONNELLES

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le Constructeur pour défauts ou vices de fabrication selon les articles 1641 et suivants du code Civil. En cas de panne ou dysfonctionnement, adressez-vous à votre revendeur.

En cas de défectuosité technique dans les 8 jours suivant l'achat, les appareils sont échangés. Après ce délai ils sont réparés par le service-après-vente LAGRANGE.

RECETTES

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 (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 (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)

*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)

*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)

*4 blancs de poulet de 150 g - 3 cuillères 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)

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

Marinade : *50g de beurre - 3 cuillères. à soupe de sauce soja
3 cuillères à soupe de vin blanc sec - 1 cuillère à soupe
d'estragon - 1 cuillère 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)

800 g de filets de porc émincé.

Marinade : *2 jus de citron - 4 gousses d'ail hachées - 3 cuillères
à soupe d'huile d'olive - 1 cuillère à café de thym
1 cuillère à café de piment - 1 cuillère à café de cannelle
1 cuillère 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)

*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)

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

Epluchez et hachez les échalotes et les gousses d'ail. Mettez-les dans un récipient avec la cuillérée 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)

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.

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 schenkruit
- Verwijderbare aansluitblok met regelknop
- 230V 50Hz 2000W

Snoer

Vóór het gebruik moet aandachtig het netsnoer onderzocht worden. Als dit beschadigd is, mag het apparaat niet gebruikt worden.

Het snoer mag alleen vervangen worden door LAGRANGE, de naverkoopdienst van LAGRANGE of een door LAGRANGE erkende of geschikt bevonden persoon, om gevaar voor de gebruiker te vermijden.

Deze apparaten zijn conform de Richtlijnen 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE, CE 1935/2004

Bescherming van het milieu – Richtlijn 2002/96/EEG

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

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

Dit wordt aangegeven met het symbool
Bij de buitendienststelling moet uw toestel, ofwel worden teruggebracht naar uw verkoper, ofwel worden gedeponeerd in een recyclagecentrum voor verdere verwerking of hergebruik.



VOOR HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Lees aandachtig deze gebruiksaanwijzing en bewaar ze om ze nadien te kunnen raadplegen.

- Het snoer steeds volledig uitrollen.
- Erop toezien dat het snoer niet in aanraking komt met de hete oppervlakken van het apparaat.
- Het apparaat op een plat vlak plaatsen.
- Het apparaat nooit op een heet oppervlak of in de buurt van een vlam plaatsen.
- De stekker van het snoer aansluiten op een contactdoos van 10/16 A die voorzien is van een aarding.
- Als een verlengsnoer gebruikt wordt, moet dit absoluut een model zijn dat voorzien is van een aarding en van draden die een doorsnede van 1mm² of groter hebben.
- Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden, opdat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag in geen geval gebruikt worden door personen (kinderen inbegrepen) die hiervoor omwille van hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of omwille van hun gebrek aan ervaring of kennis niet bekwaam zijn, behalve als dit gebeurt onder toezicht of op aanwijzing van een verantwoordelijke.

- Het wordt aanbevolen het apparaat aan te sluiten op een installatie die uitgerust is met een aardlekapparaat met een maximale uitschakelstroom van 30mA.
- De kookbasis en het aansluitblok nooit onderdompelen in water.
- Vóór eender welke reiniging de stekker uittrekken en het apparaat volledig laten afkoelen.
- Voor uw veiligheid wordt aanbevolen het apparaat nooit te gebruiken of achter te laten in een ruimte die blootgesteld is aan weer en wind en aan vochtigheid.
- Het apparaat nooit gebruiken als extra verwarming.
- De stekker van het apparaat niet ingestoken laten als het niet gebruikt wordt.
- De kookplaat tijdens de werking niet aanraken, want ze kan zeer heet zijn
- Het apparaat niet verplaatsen tijdens de werking.
- Nooit een andere aansluitkast gebruiken dan deze die bij het apparaat geleverd wordt.
- De stekker van het apparaat pas insteken als de aansluitkast correct in haar houder steekt.
- Het kookoppervlak of het werkvlak nooit met aluminiumfolie afdekken.
- Het apparaat niet inbouwen.
- Geen schotels, borden of andere recipiënten op het kookoppervlak plaatsen.
- Deze apparaten zijn niet ontworpen om in werking gesteld te worden met een tijdschakelaar of een gescheiden afstandsbedieningsysteem.

INBEDRIJFSTELLING EN GEBRUIK

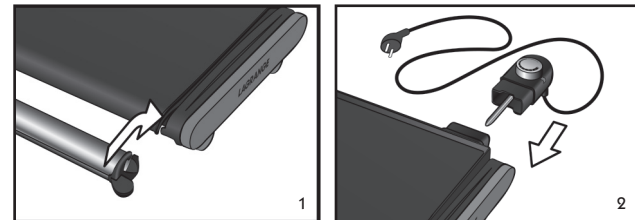
Eerste gebruik

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, om het 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 schenkuit in een kom te gieten.

ONDERHOUD

OPGELET: Verzeker 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 in de afwasmachine.

Uw apparaat heeft een waarborg van 2 jaar.

Om gratis gebruik te maken van één jaar bijkomende waarborg, kunt u zich inschrijven op de internet-site van *LAGRANGE* (www.lagrange.fr)

De waarborg geldt voor vervangonderdelen en werkuren en dekt de fabricagefouten.

Vallen niet onder de waarborg: schade tengevolge van foutief gebruik of niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing, vallen van het product en breken van het glazuur.

DEZE WAARBORG GELDT ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK EN IN GEEN GEVAL VOOR PROFESSIONEEL GEBRUIK

De wettelijke waarborg die de verkoper verschuldigd is sluit niet de wettelijke waarborg uit die de Fabrikant verschuldigd is volgens de artikels 1641 en volgende van het Franse Burgerlijk Wetboek.

Bij defect of slechte werking, contact opnemen met de verkoper.

In geval van technisch defect binnen de 8 dagen na de aankoop, wordt het apparaat vervangen. Na deze termijn wordt het gerepareerd door de Dienst Na Verkoop van *LAGRANGE*.

RECEPTEN

RECEPT PLANCHA LAGRANGE

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. marinieren.

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 (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 (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.

Mostersaus: 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 varkenshaas 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 gesmeerde 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.

KENNDATEN

- Heizplatte aus Aluminiumguss mit Antihaffbeschichtung
- 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

Netzkabel

Vor jedem Gebrauch die Geräteschnur aufmerksam überprüfen. Wenn sie beschädigt ist, darf das Gerät nicht benutzt werden.

Um Gefahren für den Benutzer zu vermeiden, darf die Geräteschnur nur von LAGRANGE, dem Kundendienst oder einer von LAGRANGE zugelassenen oder ausgebildeten Person ersetzt werden,

Diese Geräte entsprechen den Richtlinien 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE, CE 1935/2004.

Umweltschutz – RICHTLINIE 2002/96/CE

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

auf keinen Fall in eine öffentliche oder private Mülltonne für Hausmüll entsorgt werden.

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



VOR BENUTZUNG DES GERÄTS

Die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchlesen und zum späteren Nachlesen aufbewahren.

- Geräteschnur stets vollkommen abwickeln.
- Darauf achten, dass die Geräteschnur nicht mit den heißen Geräteteilen in Berührung kommt.
- Gerät auf einer ebenen Fläche aufstellen
- Gerät nie auf eine heiße Unterlage oder in die Nähe einer Flamme stellen.
- Stecker der Geräteschnur an eine Steckdose 10/16 A mit Erde anschließen.
- Bei Benutzung einer Verlängerungsschnur nur ein Modell mit Erde und einem Mindestdrahtquerschnitt von 1 mm² benutzen.
- Kinder beaufsichtigen und dafür sorgen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Personen (einschließlich Kinder), die entweder aufgrund ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder aufgrund mangelnder Erfahrung oder Kenntnisse nicht zu einer sicheren Benutzung des Gerätes in der Lage sind, dürfen das Gerät auf keinen Fall ohne Überwachung oder Anweisung durch eine Verantwortungsperson benutzen.

- Es empfiehlt sich, das Gerät an eine Anlage mit Differentialreststromvorrichtung mit einem Auslösestrom unter 30mA anzuschließen.
- Heizsockel und Netzteil niemals in Wasser eintauchen.
- Vor dem Reinigen den Stecker ziehen und das Gerät vollkommen abkühlen lassen.
- Aus Sicherheitsgründen das Gerät nicht an einem witterungs- oder feuchtigkeitsgefährdeten Ort benutzen oder aufbewahren.
- Das Gerät nie zum Heizen benutzen.
- Gerät nicht ohne Benutzung eingeschaltet lassen.
- Nie die eingeschaltete Heizplatte berühren, denn sie wird sehr heiß
- Das eingeschaltete Gerät nicht bewegen.
- Kein anderes als das mitgelieferte Netzteil benutzen.
- Das Gerät erst anschließen, wenn das Netzteil ordnungsgemäß in seine Aufnahme eingesetzt ist.
- Die Gar- oder Arbeitsfläche nicht mit Aluminiumfolie abdecken.
- Das Gerät nicht einbauen.
- Kein Geschirr, keine Teller oder anderen Behälter auf die Garfläche stellen.
- Diese Geräte sind nicht für einen Betrieb mit einer externen Schaltuhr oder einer getrennten Fernbedienung vorgesehen.

INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

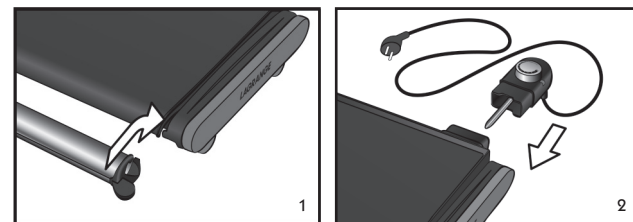
Erste Benutzung

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 Antihaftbeschichtung 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 anschließend 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**

Die Garantie für ihr Gerät beträgt 2 Jahre.

Ein weiteres Jahr Garantie erhalten sie kostenlos, wenn sie sich in unsere Website (www.lagrange.fr) eintragen.

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

Ausgenommen von der Garantie sind: Beschädigungen durch unsachgemäße Benutzung, Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung und Sturz des Gerätes sowie Beschädigungen des Emails.

DIESE GARANTIE GILT NUR FÜR EINE HAUSHALTMÄSSIGE BENUTZUNG UND NICHT FÜR DEN PROFESSIONELLEN EINSATZ

Die vom Händler geschuldete gesetzliche Garantie schließt in keiner Weise die vom Hersteller zu leistende gesetzliche Garantie für Fertigungsmängel gem. Artikel 1641 ff. des französische Bürgerlichen Gesetzbuchs aus.

Wenden sie sich bei einer Störung bitte an ihren Händler.

Tritt innerhalb von 8 Tagen nach dem Kauf ein technischer Defekt auf, wird das Gerät ersetzt. Nach Ablauf dieser Frist werden die Geräte vom Kundendienst LAGRANGE repariert.

REZEPTE

REZEPTE MIT DER PLANCHA LAGRANGE

FISCH UND SCHALENTIERE

Krabbenspieße (für 2 Personen)

175g *entschalte 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 *Kaffeeelöffel 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 Zucchinischeiben 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 abgezapfte Thymianblättchen
1 Teelöffel Piment - Salz.*

Schalotten und Knoblauchzehen hacken und mit dem Piment, dem Salz, den abgezapften 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 geräucherter 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. Pfeffer und die Spieße mit einer Kirschtomate abschließen. Spieße 5 Minuten auf der geölten Plancha grillen.

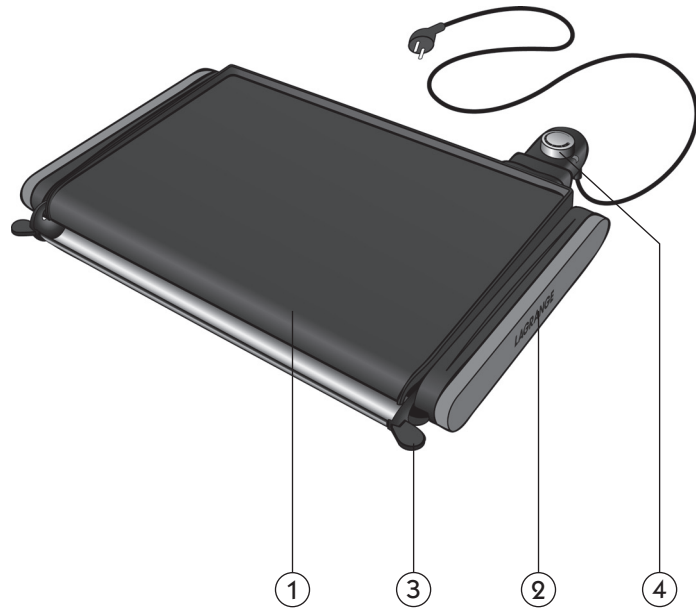
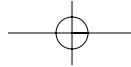
Paprikamix

*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.



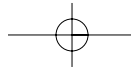
- DESCRIZIONE DELL'APARECCHIO

- Descripción del aparato - Description of appliance

1. **Superficie di cottura** - Superficie para cocinar - Cooking surface
2. **Manici in legno verniciato** - Asas de madera barnizada - Varnished wooden handles
3. **Vaschetta raccogli sugo amovibile in inox con beccuccio versatore** - Recipiente recuperador de jugo desmontable de acero inoxidable con pico - Removable stainless steel drip tray with pouring spout
4. **Blocco di connessione amovibile con pulsante di regolazione**
Bloque de conexión desmontable con botón de regulación
Removable terminal block with control button

ITA

Plancha
Ref: 229 001
Ref: 229 002



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

Occorre esaminare attentamente il cavo d'alimentazione prima di ogni utilizzo. Se quest'ultimo è danneggiato, non bisogna utilizzare l'apparecchio.

Il cordone deve essere sostituito soltanto da parte di LAGRANGE, dal suo servizio post-vendita o da una persona omologata o qualificata da LAGRANGE onde evitare un pericolo per l'utente.

Questi apparecchi sono conformi alle Direttive 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE, CE 1935/2004.

Protezione dell'ambiente – DIRETTIVA 2002/96/CE

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

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



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

PRIMA D'UTILIZZARE L'APPARECCHIO

Leggere attentamente questo manuale d'uso e tenerlo sempre a portata di mano per poterlo consultare ulteriormente.

- Srotolare completamente il cordone.
- Fare attenzione che il cordone non entri a contatto con le parti calde dell'apparecchio.
- Installare l'apparecchio su una superficie piana.
- Non porre mai l'apparecchio su una superficie calda né a prossimità di una fiamma.
- Raccordare la presa del cordone ad una presa 10/16 A munita di contatto di terra.

- Se dovete servirvi di una prolunga, utilizzate imperativamente un modello munito di presa di terra e di fili con una sezione uguale o superiore a 1mm².
- Si consiglia di sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giocano con l'apparecchio.
- Le persone (compresi i bambini) che non sono capaci d'utilizzare l'apparecchio in tutta sicurezza, sia a causa delle loro capacità fisiche, sensoriali o mentali, che a causa della loro assenza di conoscenze od inesperienza, non possono in alcun caso utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza o le istruzioni di una persona responsabile.
- Si raccomanda di raccordare l'apparecchio ad un'installazione comprendente un dispositivo a corrente differenziale residua con corrente di accensione non eccedente i 30mA.
- Non immergere mai la base riscaldante né il blocco di connessione nell'acqua.
- Prima d'ogni operazione di pulizia, scollegare e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.
- Per la vostra sicurezza, si raccomanda di non utilizzare mai e di non lasciare mai l'apparecchio in un luogo esposto alle intemperie e all'umidità.
- Non utilizzare mai l'apparecchio come riscaldamento ausiliario.
- Non lasciar collegato il vostro apparecchio senza utilizzarlo.
- **Non toccare la piastra riscaldante durante il funzionamento perché è molto calda**
- Non spostare l'apparecchio mentre funziona.
- Non utilizzare mai una scatola di connessione diversa da quella consegnata con l'apparecchio.

- Collegare l'apparecchio solo quando la scatola di connessione è correttamente inserita nel suo supporto.
- Non ricoprire mai la superficie di cottura o il piano di lavoro con carta d'alluminio.
- Non incassare l'apparecchio.
- Non appoggiare piatti o qualsiasi altro recipiente sulla superficie di cottura.
- Questi apparecchi non sono predisposti per essere accesi tramite un timer esterno o tramite un dispositivo di comando remoto.

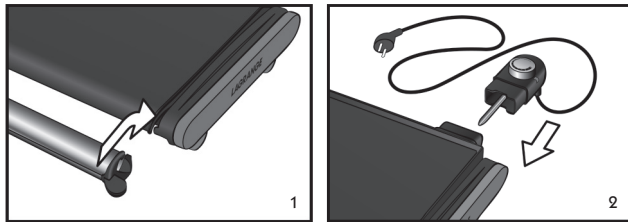
ACCENSIONE ED UTILIZZO

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 riscaldata dell'apparecchio, questi infatti danneggerebbero definitivamente il vostro apparecchio. Non mettere mai la piastra né la vaschetta raccogli sugo nella lavastoviglie.

CONDIZIONI GENERALI DI GARANZIA

L'apparecchio è garantito 2 anni.

Per beneficiare gratuitamente di un anno supplementare di garanzia, iscriversi sul sito Internet LAGRANGE (www.lagrange.fr).

La garanzia comprende parti e manodopera e copre i difetti di fabbricazione.

Sono esclusi dalla garanzia i deterioramenti causati dal cattivo uso o dal mancato rispetto delle istruzioni per l'uso, la caduta dell'apparecchio e le scaglie dello smalto.

LA PRESENTE GARANZIA SI APPLICA ALL'USO DOMESTICO, IN NESSUN CASO AGLI USI PROFESSIONALI.

La garanzia legale dovuta dal venditore non esclude assolutamente la garanzia legale dovuta dal Costruttore per difetti o vizi di fabbricazione in conformità gli articoli 1641 e seguenti del Codice Civile Francese.

In caso di guasto o di cattivo funzionamento, rivolgersi al proprio rivenditore.

In caso di difetti tecnici entro gli 8 giorni dalla data d'acquisto, gli apparecchi vengono sostituiti. Trascorso questo periodo, sono riparati dal servizio dopo vendita LAGRANGE.

RICETTE

RICETTA PLANCHA LAGRANGE

PESCI E CROSTACEI

Spiedini di gamberi (per 2 persone)

175g di gamberi crudi decorticati - 2 cucchiari 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 imburati.

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 corazza 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 cucchiari da tavola di senape all'antica - 4 cucchiari da tavola di crema fresca - Olio d'oliva - Sale, pepe.

Spennellate i pavé di trote con la senape e riservarla 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 inaffiate 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 cucchiari 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 cucchiari 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 cucchiari da tavola di salsa soia 3 cucchiari da tavola di vino bianco secco - 1 cucchiario da tavola di dragoncello - 1 cucchiario 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 – fior 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 fior 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 fior di sale e l'aceto balsamico.

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 eléctrica antes de utilizar el aparato. No utilizar el aparato si está dañado.

El cordón sólo debe cambiarlo LAGRANGE, su servicio posventa o una persona autorizada o cualificada por LAGRANGE para evitar cualquier peligro para el usuario.

Estos aparatos cumplen las Directivas 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE, CE 1935/2004.

Protección del medio ambiente – DIRECTIVA 2002/96/CE

Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación al final de su vida útil de los aparatos eléctricos debe realizarse según reglas bien precisas y requiere la implicación de cada uno de nosotros, tanto si se es proveedor como usuario.

Por esta razón y tal como lo indica el símbolo que figura en la placa de características, no debe en ningún caso arrojarse el aparato a un cubo de basura público o privado destinado a basuras domésticas.



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

ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

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

- Desenrollar siempre completamente el cordón.
- Prestar atención para que el cordón no entre en contacto con las partes calientes del aparato.
- Colocar el aparato sobre una superficie plana.
- No colocar nunca el aparato sobre una superficie caliente ni cerca de una llama.
- Enchufar la toma del cordón a un enchufe 10/16 A provisto de toma de tierra.
- Si se usa una alargadera, utilizar obligatoriamente un modelo provisto de toma de tierra e hilos con una sección igual o superior a 1 mm².
- Conviene vigilar a los niños para cerciorarse de que no juegan con el aparato.
- Las personas (incluidos los niños) no aptos para utilizar el aparato en total seguridad por sus capacidades físicas, sensorias o mentales, o debido a su falta de experiencia o

de conocimientos, no pueden utilizar en ningún caso el aparato sin vigilancia o hacerlo bajo las instrucciones de una persona responsable.

- Se recomienda conectar el aparato a una instalación que tenga un dispositivo de corriente diferencial residual con una corriente de activación que no supere 30 mA.
- No introducir nunca la base calentadora ni el bloque de conexión en el agua.
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desenchufar y dejar que el aparato se enfríe completamente.
- Por su seguridad, recomendamos no utilizar nunca el aparato en un lugar expuesto a la intemperie ni a la humedad.
- No utilizar nunca el aparato como un radiador suplementario.
- No dejar el aparato enchufado sin utilizarlo.
- No tocar la placa calentadora durante el funcionamiento ya que está muy caliente.
- No desplazar el aparato mientras está funcionando.
- No utilizar nunca otro cajetín de conexión que el suministrado con el aparato.
- Enchufar el aparato sólo cuando el cajetín de conexión esté insertado correctamente en su enganche.
- No cubrir nunca la superficie para cocinar o la encimera con papel de aluminio.
- No encastrar el aparato.
- No colocar bandejas, platos o cualquier otro recipiente en la superficie para cocinar.
- Estos aparatos no están destinados a ponerlos en funcionamiento con un minutero exterior o con un sistema de control a distancia separado.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO Y UTILIZACIÓN

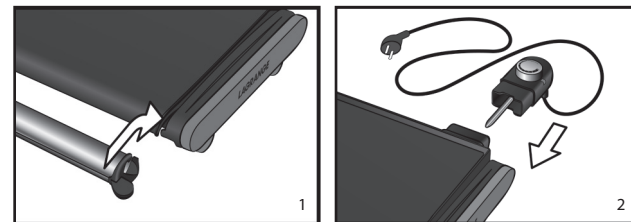
Primera utilización

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.

CONDICIONES GENERALES DE GARANTÍA

La garantía del aparato es de 2 años.

Para disfrutar gratuitamente de un año adicional de garantía, inscribirse en la página web LAGRANGE (www.lagrange.fr).

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

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

ESTA GARANTÍA SE APLICA A LOS USOS DOMÉSTICOS, Y EN NINGÚN CASO, A LOS USOS PROFESIONALES.

La garantía legal debida por el vendedor no excluye en absoluto la garantía legal debida por el Fabricante por defectos o vicios de fabricación conforme a los artículos 1641 y siguientes del Código Civil francés.

En caso de avería o mal funcionamiento, consultar con el vendedor.

En caso de defecto técnico ocurrido en los 8 días tras la compra, se cambian los aparatos. Tras este plazo, serán reparados por el Servicio de atención al cliente LAGRANGE

RECETAS

RECETA PLANCHA LAGRANGE

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 soperas de perejil fresco picado - 1 cucharada soperas 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 sazonar con la flor de sal y el vinagre balsámico.

CHARACTERISTICS

- 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

You must examine the power supply cable carefully before using it. If it is damaged, you must not use the appliance.

In order to avoid any danger to the user, the cable should only be replaced by Lagrange, its after-sales service, or a person either approved or qualified by Lagrange.

These appliances conform to directives 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE, CE 1935/2004.

Environmental Protection – DIRECTIVE 2002/96/CE

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

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



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

BEFORE USING THE APPLIANCE

Carefully read these user instructions and keep them so you can consult them at a later date.

- Always completely unroll the cable.
- Make sure that the cable does not come in contact with the hot parts of the appliance.
- Place your appliance on a flat surface.
- Never place your appliance on a hot surface, or near a flame.
- Connect the cable's plug to a 10/16 A socket fitted with an earth contact.
- If using an extension cable, you must use a model fitted with an earthed connector and wiring with a section equal to or greater than 1mm².
- You should watch children to make sure that they do not play with the appliance.
- People (including children) who are unfit to use the appliance under conditions of complete safety either due to their physical, sensorial or mental capacities, or due to their lack of experience or knowledge, may not use this appliance under any circumstances unless they are watched by, or receive instructions from, a responsible person.

- It is recommended that you connect the appliance to an installation featuring a residual differential current device with a tripping current not exceeding 30mA.
- Never immerse the heating base or the terminal block in water.
- Before any cleaning operation, disconnect the appliance and leave it to cool down completely.
- For your safety, it is recommended that you never use or leave your appliance in a place that is exposed to bad weather or humidity.
- Never use the appliance for additional heating.
- Never leave your appliance connected without using it.
- Never touch the hot plate when it is on because it is very hot.
- Never move the appliance while it is on.
- Never use a connector other than the one delivered with the appliance.
- Only connect the appliance when the connector is correctly hooked up.
- Never cover the cooking surface or the worktop with aluminium foil.
- Never flush fit the appliance.
- Never leave dishes, plates or other containers on the cooking surface.
- These appliances are not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system.

SET-UP AND USE

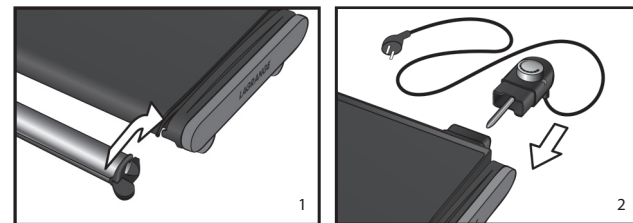
First use

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.

CLEANING

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

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.

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.

GENERAL WARRANTY CONDITIONS

Your appliance is subject to a 2-year warranty.

In order to benefit from an additional year of warranty coverage free of charge, register on the LAGRANGE Web site (www.lagrange.fr)

The warranty covers parts and labour and also covers manufacturing defects.

The warranty excludes deterioration due to misuse or failure to follow the user instructions, or due to dropping the product and breaking the enamel.

THIS WARRANTY APPLIES TO DOMESTIC USE; UNDER NO CIRCUMSTANCES DOES IT COVER PROFESSIONAL USE.

The vendor's legal warranty obligations in no way exclude the Manufacturer's legal warranty obligations relating to faults or manufacturing defects in accordance with Article 1641 and subsequent articles of the French Civil Code.

In the event of a breakdown or malfunction, contact your retailer.

In the event of a technical fault occurring within 8 days of purchase, the appliance may be exchanged. After this period, it is repaired by LAGRANGE's after-sales service

RECIPES

PLANCHA LAGRANGE 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.

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

LAGRANGE