

LAGRANGE®

France — 1955



FR

NED

DEU

ENG

ESP



NOTICE Plancha **Pro**
type 219

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- * Vérifier que la tension du réseau corresponde bien à celle notée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- * Dérouler complètement le cordon puis l'examiner attentivement avant son utilisation.
- * Le câble d'alimentation doit être vérifié régulièrement pour détecter tout signe de détérioration, et si le câble est endommagé, l'appareil ne doit pas être utilisé.
- * Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par

LAGRANGE[®], son service après-vente ou une personne qualifiée et agréée par **LAGRANGE** afin d'éviter un danger.

- * Placer votre appareil sur une surface plane et sèche.
- * Ne jamais placer l'appareil près d'une source de chaleur.
- * Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude ou pouvant le devenir, ni à proximité d'une flamme.
- * Placer votre appareil loin d'objets facilement inflammables (rideaux...).
- * Tenir le produit éloigné d'environ 20 cm de tout élément sensible à la chaleur.

- * Raccorder le cordon à une prise de courant 10 /16 A ayant un contact de terre.
 - * L'appareil doit être raccordé à un socle de prise de courant ayant un contact de terre.
 - * En cas d'utilisation d'une rallonge, impérativement utiliser un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 1 mm².
 - * Ne jamais laisser votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en marche.
 - * Uniquement utiliser l'appareil pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans le mode d'emploi.
 - * L'appareil est approprié pour une utilisation à l'extérieur.
- * Ne jamais plonger votre appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne jamais le mettre au lave-vaisselle.
 - * Ne pas nettoyer le produit sous un jet d'eau (basse ou haute pression).
 - * Veiller à ne pas utiliser ou ranger l'appareil à l'extérieur sous la pluie. L'entreposer dans un endroit sec.
 - * Ne jamais déplacer l'appareil en tirant sur son câble.
 - * Veiller à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché, et ce afin d'éviter toute chute de l'appareil. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil, ne pas le tordre et veiller à ce qu'il n'entre pas

en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

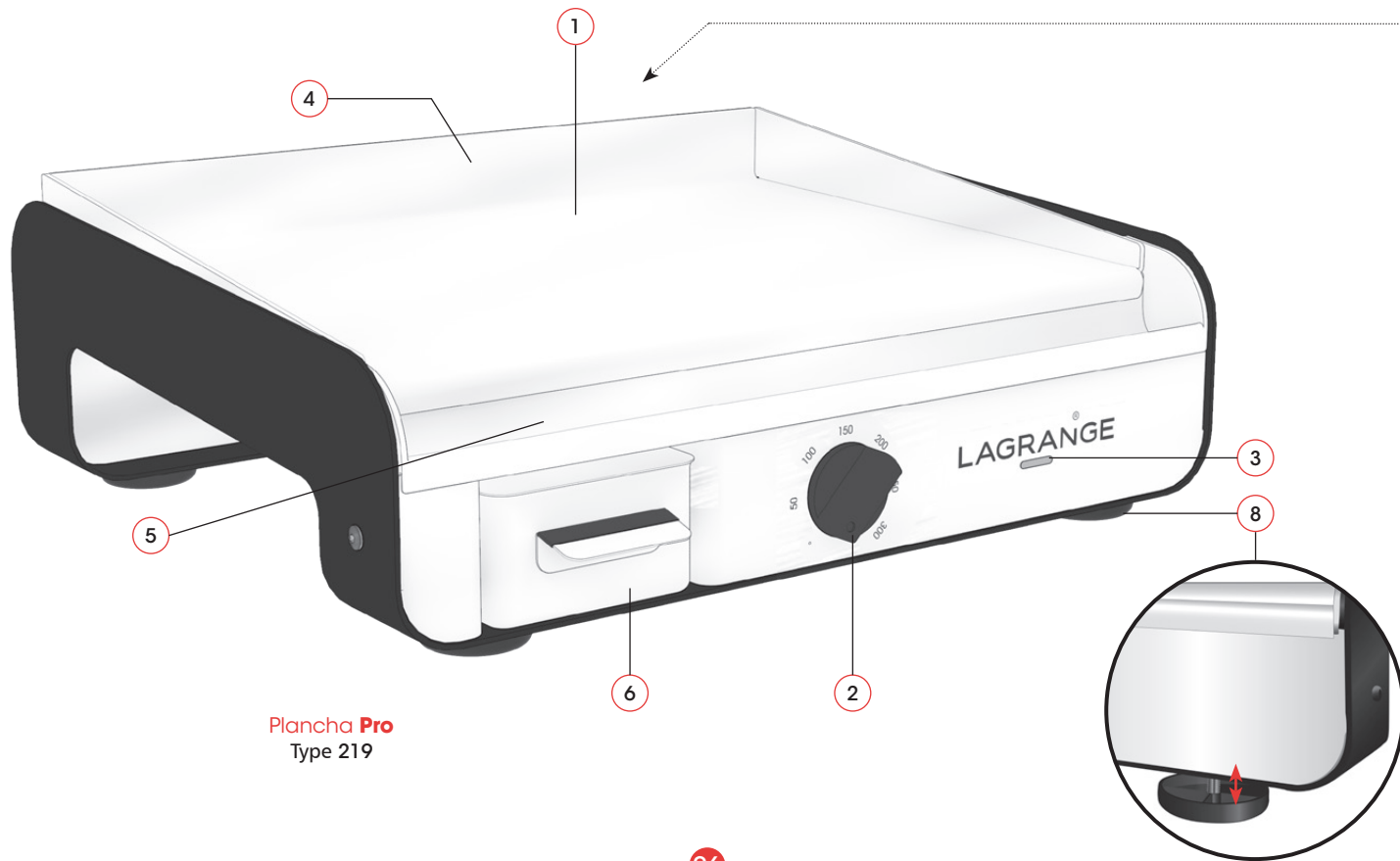
- * La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- * Ne pas obstruer les aérations situées sur les côtés de l'appareil.
- * Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et

l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

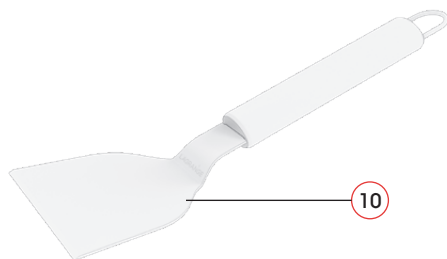
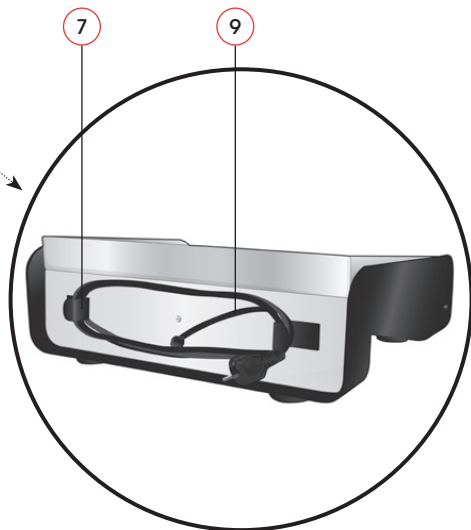
- * Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- * Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- * MISE EN GARDE : Risques de blessure en cas de mauvaise utilisation du produit.
- * La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation.

- * Si votre appareil est endommagé, ne l'utilisez pas et contactez le SAV **LAGRANGE**.
- * Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et pièces détachées **LAGRANGE** adaptés à votre appareil.
- * Conserver l'emballage d'origine de l'appareil pour le ranger.
- * Ne pas nettoyer l'acier inoxydable de la plaque et de l'appareil avec des produits chlorés.
- * L'appareil doit être alimenté par un circuit comportant un dispositif à courant différentiel résiduel (DDR), de courant différentiel de fonctionnement assigné ne dépassant pas 30 mA.

- * Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambres d'hôtes.
- * Pour le nettoyage des parties en contact avec des aliments, se référer au paragraphe « Entretien ».



Plancha **Pro**
Type 219



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Plaque de cuisson
2. Bouton On/Off et de réglage de température
3. Témoin de mise sous tension et témoin de chauffe
4. Rebords anti-projections
5. Goulotte d'écoulement des jus avec trou
6. Récipient récupérateur de jus amovible
7. Range-cordon
8. 4 pieds réglables
9. Cordon fixe

Selon modèle :

10. Spatule / Grattoir

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- * Structure en acier galvanisé peint
- * Face avant en acier inoxydable
- * Plaque de cuisson en acier inoxydable
- * Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- * Témoin de mise sous tension et témoin de chauffe
- * Surface de la plaque de cuisson : 45 x 33 cm (4-6 convives)
- * Epaisseur de la plaque de cuisson : 3 mm
- * Rebords anti-projections sur 3 côtés
- * Hauteur maximale des rebords anti-projection : 4,5 cm
- * Récipient récupérateur de jus amovible
- * Résistance aux projections d'eau et intempéries (appareil certifié IPX4)
- * Range-cordon intégré
- * 4 pieds réglables
- * Poids : 12,8 kg
- * Cordon fixe de 2 mètres
- * Spatule/Grattoir en acier inoxydable
- * Puissance : 2300W – 230V – 50Hz
- * Le cordon utilisé est un H05RN-F 3 G 1 mm²

Ces appareils sont conformes aux directives 2014/35/UE, 2014/30/UE, DEEE 2012/19/UE, RoHS 2011/65/UE, 2015/863/UE et au règlement contact alimentaire 1935/2004/CE.

ENVIRONNEMENT

Protection de l'environnement – DIRECTIVE 2012/19/UE

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

PREMIERE UTILISATION

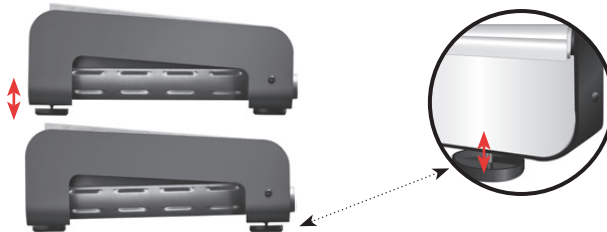
- * En déballant votre appareil, veiller à enlever soigneusement tous les éléments de calage ainsi que les sachets et autres étiquettes d'emballage.
- * Vérifier que toutes les pièces et accessoires sont présents et sans défaut.
- * Dérouler complètement le cordon puis l'examiner attentivement avant son utilisation.
- * Avant d'utiliser votre appareil, bien nettoyer la plaque de cuisson avec de l'eau savonneuse pour retirer les éventuelles impuretés, liées à l'emballage. Sécher soigneusement.
- * Un appareil neuf peut fumer et/ou dégager des odeurs lors de la première utilisation. Pour limiter ce dégagement de fumée et d'odeur, il est recommandé de laisser chauffer l'appareil à vide pendant 10 minutes puis le laisser refroidir pendant environ 30 minutes.
- * Vous pouvez ensuite procéder à son culottage qui permet non seulement de protéger la plaque mais aussi de la rendre antiadhésive. Pour culotter la plaque, nettoyer convenablement la plaque de la plancha à l'aide de vinaigre d'alcool, passer ensuite une tranche de lard ou du gras de jambon sur toute la surface de la plaque chaude. Une fois celle-ci bien patinée de gras, il se formera une tâche brune. La plancha est alors culottée et prête à servir.

MISE EN ROUTE ET UTILISATION

- * Placer l'appareil sur une surface rigide et plane qui ne sera pas sensible au dégagement de chaleur.
- * L'appareil est approprié pour une utilisation à l'extérieur. Il peut être utilisé à l'intérieur sous une hotte aspirante.
- * Régler les pieds selon le type de cuisson souhaitée.
 - Sans dévisser les pieds, la surface de cuisson sera quasiment plane avec une très légère pente vers l'avant qui permettra un léger écoulement des graisses et jus de cuisson, pour une cuisson classique, à la plancha.
 - En dévissant les pieds à l'avant, vous inclinerez la plancha vers l'arrière et conserverez ainsi tout le jus de cuisson ex. cuisson de moules à la marinière.
 - En dévissant les pieds à l'arrière, vous faciliterez l'écoulement des graisses dans le bac à jus pour une cuisson plus diététique ex. cuisson de magrets de canard.

Attention à bien régler les pieds deux par deux, afin de ne pas générer de déséquilibre, soit les deux pieds à l'avant soit les deux pieds à l'arrière.

Ne pas utiliser le produit avec les pieds trop dévissés (soit plus de 7 demi-tours – environ 3mm), au risque de détériorer le filetage.



- * Pour chaque utilisation, allumer la plancha et la laisser préchauffer 10 minutes à pleine puissance.
- * Le voyant blanc s'allume quand l'appareil est mis sous tension, c'est à dire lorsque que le bouton de réglage de température n'est plus sur la position « ° ». Le voyant rouge s'allume quand l'appareil monte en température. Le voyant blanc s'allume à nouveau lorsque la température demandée est atteinte.
- * Huiler la surface de la plaque de cuisson à l'aide d'un pinceau.
- * **Attention, ne pas couper vos aliments directement sur la plaque au risque de la rayer profondément.**
- * **Ne pas surchauffer la plaque de cuisson, au risque qu'elle noircisse et soit difficile à nettoyer.**
- * **Bien penser à vider le bac à jus régulièrement pour éviter qu'il ne déborde.**
- * Régler le thermostat sur la température appropriée en fonction du type d'aliment que vous souhaitez cuire, leur taille ou épaisseur, et selon vos préférences de cuisson.

VOICI QUELQUES RECOMMANDATIONS DE RÉGLAGE DU THERMOSTAT EN FONCTION DES ALIMENTS :

- * Viande rouge 250°C
- * Viande blanche ou brochettes 240°C
- * Magrets de canard : 240°C, 10 min sur la face côté peau puis 200°C, 5 min sur l'autre face
- * Poisson (entier) 260°C puis baisser la température à 220°C
- * Poisson (en filets), calamars, gambas, noix de Saint Jacques, brochettes de poisson, saumon 220°C
- * Légumes 220°C
- * Fruits 150°C

ARRET DE L'APPAREIL

- * Pour arrêter l'appareil, tourner le thermostat jusqu'à la première graduation.
- * Laisser votre appareil refroidir puis débrancher le cordon.
- * Vous pouvez enrouler le cordon à l'arrière de l'appareil pour un rangement compact facilité.



HIVERNAGE

Lors d'une non-utilisation prolongée, il est fortement recommandé de stocker l'appareil à l'abri de l'humidité.

ENTRETIEN

Ne jamais plonger votre appareil dans l'eau, ne pas le passer sous un jet d'eau et ne pas le mettre au lave-vaisselle. Ne pas nettoyer l'acier inoxydable de la plaque et de l'appareil avec des produits chlorés.

Plaque de cuisson :

Avant utilisation, la plaque de votre Plancha Pro a un aspect brossé. Avec l'utilisation d'ustensiles et d'aliments acides, la plaque va se rayer et se patiner. Ce changement d'aspect est normal et n'altère pas le fonctionnement de votre appareil.

- * Débrancher votre appareil puis faites le nettoyage à chaud.
- * Laisser tiédir la plaque pendant environ 1 minute.
- * Verser l'équivalent d'un verre d'eau sur la plaque et gratter avec la spatule fournie, en poussant les résidus et le liquide vers la goutte.

Attention, ne surtout pas nettoyer la plancha chaude avec des glaçons, cela créerait un choc thermique qui ferait gondoler la plaque en acier inoxydable.

- * La tâche brune persistante formée après cuisson est appelée culottage, il s'agit là d'une réaction chimique naturelle qui protège la plaque et la rend antiadhésive.

Attention, il ne faut surtout pas essayer d'enlever la couche brune pour redonner à la plaque sa couleur naturelle, sinon les aliments accrocheraient.

- * Pour un nettoyage plus approfondi, vaporiser du vinaigre blanc sur la totalité de la plaque en acier inoxydable et nettoyer à l'aide d'une éponge et du grattoir/spatule fourni. La pellicule de gras se maintiendra et il n'y

aura ainsi plus besoin de recommencer les précédentes étapes.

- * Essuyer la plaque avant tout rangement ou toute nouvelle utilisation.

Récipient récupérateur de jus :

- * Ce récipient permet de récupérer les jus de cuisson, que vous souhaitez les conserver ou les jeter.
- * Vider et nettoyer le récipient récupérateur de jus avec une éponge humide et du liquide vaisselle. Vous pouvez aussi le passer au lave-vaisselle.

Corps de l'appareil :

- * Laver le corps de l'appareil avec une éponge humide, éventuellement additionnée de liquide vaisselle.

Goulotte d'écoulement des jus de cuisson :

- * Laver la goulotte d'écoulement des jus avec une éponge humide, éventuellement additionnée de liquide vaisselle.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE GARANTIE

Garantie des appareils électroménagers LAGRANGE.

Votre appareil est garanti **2 ans**. La plaque de cuisson bénéficie d'une garantie **10 ans***.

Pour bénéficier gratuitement d'une année supplémentaire de garantie, inscrivez-vous sur le site internet **LAGRANGE** (www.lagrange.fr). La garantie s'entend pièces et main d'œuvre et couvre les défauts de fabrication.

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

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

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

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

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

***Conditions particulières de garantie sur la plaque**

La plaque de cuisson est garantie 10 ans.

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

Elle ne couvre pas :

- * La détérioration par utilisation de produit déconseillé sur l'acier inoxydable.*
- * La déformation de la plaque de cuisson par choc thermique violent (ex. utilisation de glaçons sur une plaque encore chaude)*
- * Les bris par chute ou choc.*
- * Les changements de couleur de la plaque (en effet, il est normal que la plaque noircisse après plusieurs utilisations car elle se « culotte ». Cela ne gêne en aucun cas la cuisson).*
- * La plaque qui « attache » : ce défaut ne provient jamais de la plaque mais de l'utilisation (graissage insuffisant ou « culottage » mal fait).*

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

CS30228

69390 VOURLES

France

E-mail : conso@lagrange.f

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees deze handleiding aandachtig door en bewaar hem zodat u hem later nog kunt raadplegen.

- * Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning aangegeven op het identificatieplaatje van het apparaat.
- * Rol het snoer volledig uit en inspecteer dit zorgvuldig alvorens het te gebruiken.
- * Het netsnoer moet regelmatig nagekeken worden op beschadigingen en als het snoer beschadigd is, mag het toestel niet meer gebruikt worden.
- * Indien het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door **LAGRANGE**, diens servicedienst

of een persoon met een gelijkwaardige kwalificatie en goedgekeurd door **LAGRANGE** om gevaarlijke situaties te voorkomen.

- * Plaats het apparaat op een vlakke en droge ondergrond.
- * Plaats het apparaat niet bij een warmtebron.
- * Plaats het apparaat nooit op een ondergrond die warm is of dat kan worden, of in de buurt van open vuur.
- * Plaats het apparaat ver verwijderd van ontvlambare objecten (gordijnen...).
- * Bewaar een afstand van circa 20 cm tussen het product en warmtegevoelige materialen.
- * Sluit de stekker van het snoer aan op een 10/16 A geaard stopcontact.

- * De stekker van het apparaat moet in een geaard stopcontact gestoken worden.
- * Bij gebruik van een verlengsnoer, bent u verplicht altijd een model uitgerust met een geaard contact en sectiedraden met een diameter van 1 mm² of groter te gebruiken.
- * Laat het apparaat nooit zonder toezicht wanneer het aan staat.
- * Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik op de manier zoals beschreven in de handleiding.
- * Het toestel is geschikt voor een gebruik buitenshuis.
- * Dompel het apparaat nooit onder in water of welke andere vloeistof dan ook, ook niet bij het schoonmaken

of om andere redenen. Niet geschikt voor de vaatwasmachine.

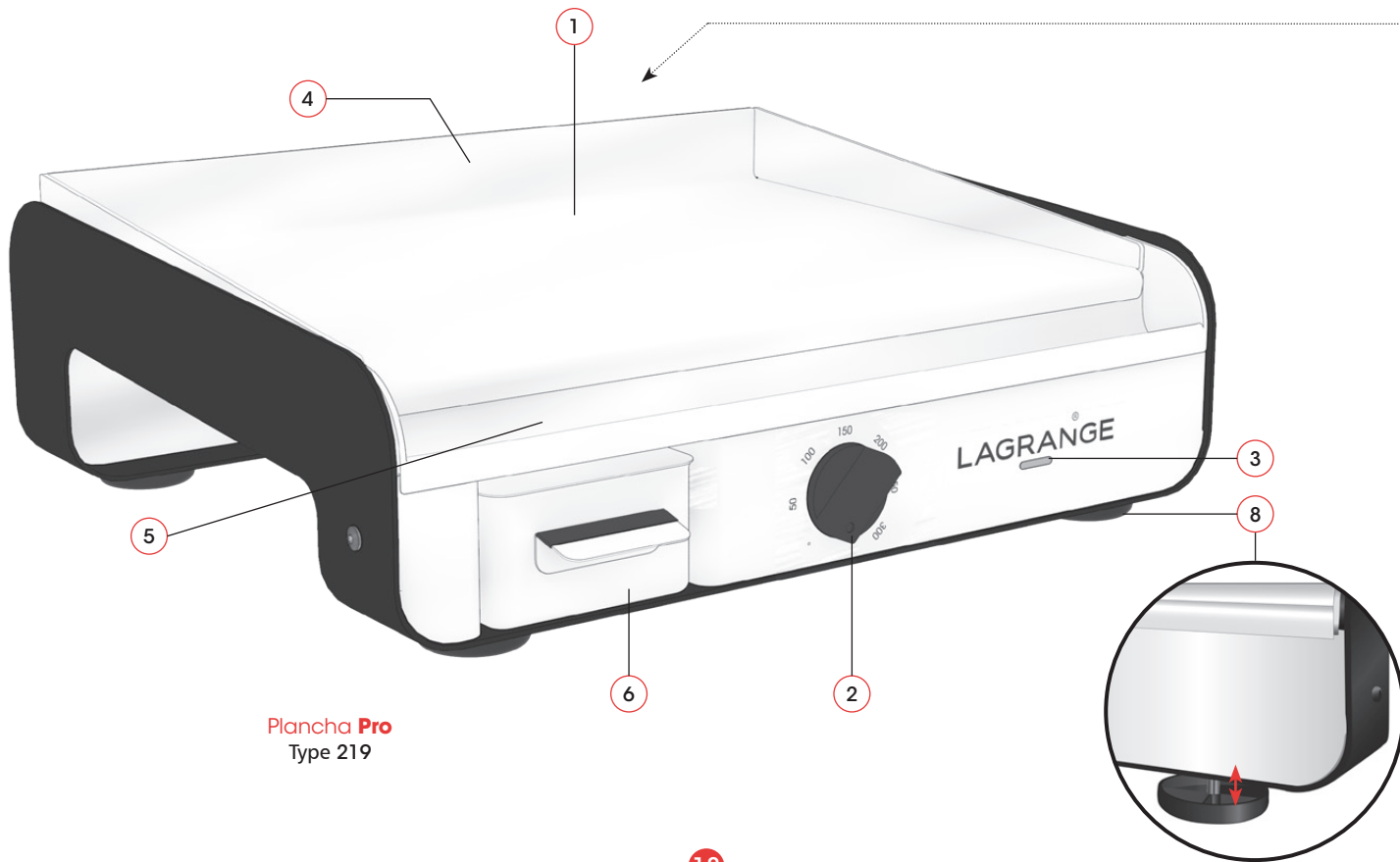
- * Maak het product niet schoon onder een water straal (lage of hoge druk).
- * Laat het apparaat niet buiten staan en gebruik het niet buiten als het regent. Op een droge plaats opslaan.
- * Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken.
- * Zorg er voor dat het snoer niet per ongeluk ergens achter kan blijven haken, om te voorkomen dat het apparaat valt. Rol het snoer niet om het apparaat, verdraai het niet en zorg dat het niet in contact kan komen met de warme onderdelen van het apparaat.

- * De toegankelijke oppervlakken kunnen flink heet worden wanneer het apparaat werkt.
- * Zorg dat de ventilatieopeningen aan de zijkant van het apparaat niet geblokkeerd zijn.
- * Dit toestel kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke capaciteiten of die de ervaring of kennis daarvoor ontberen, als zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen hoe zij het toestel veilig moeten gebruiken en de daaruit voortkomende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. De reiniging en het onderhoud door de gebruiker

mogen niet door kinderen uitgevoerd worden behalve indien ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

- * Het toestel en zijn snoer moeten buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar gehouden worden.
- * Deze apparaten zijn niet bedoeld om gebruikt te worden met een externe tijdschakelaar of een afstandsbediening.
- * **WAARSCHUWING:** Gevaar voor wonden bij verkeerd gebruik van het product.
- * Het oppervlak van het verwarmingselement blijft ook na het gebruik nog warm.

- * Als uw apparaat beschadigd is, gebruik het dan niet en neem contact op met de klantenservice van **LAGRANGE**.
 - * Gebruik, voor uw eigen veiligheid, uitsluitend **LAGRANGE** accessoires en onderdelen die voor het apparaat bestemd zijn.
 - * Bewaar de originele verpakking van het apparaat en berg het daarin op.
 - * Reinig het roestvrij staal van de bakplaat en het apparaat niet met chloorhoudende middelen.
 - * Het apparaat dient te worden gevoed door een circuit dat is uitgerust met een overstroombeveiliging, waarbij de toegekende spanning de 30 mA niet overschrijdt.
- * Dit apparaat is bedoeld voor gebruik voor huishoudelijke en daarmee te vergelijken doeleinden zoals:
 - de personeelskeuken van winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - gebruik door gasten van hotels, motels en andere overnachtingsgelegenheden;
 - accommodatie van het type bed & breakfast.
 - * Raadpleeg de paragraaf "Onderhoud" voor het reinigen van de onderdelen die in contact komen met voedsel.



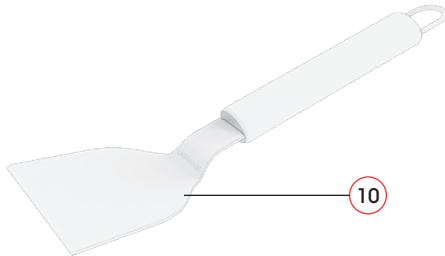
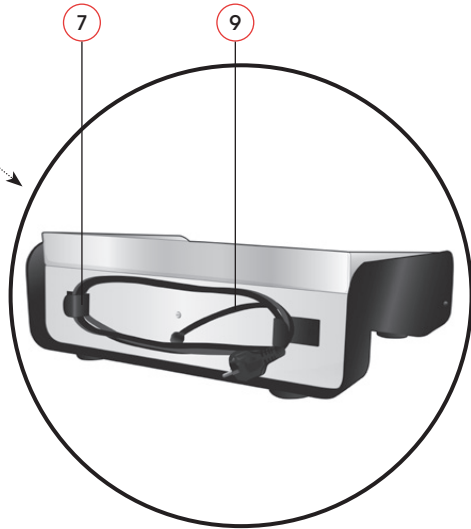
Plancha **Pro**
Type 219

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

1. Bakplaat
2. Knop On/Off en temperatuurinstelling
3. Waarschuwinglampje voor stroominschakeling en verwarmingsverklipper
4. Anti-spatranden
5. Goot met gat voor het afvoeren van bakvocht
6. Afneembare opvangbak voor bakvocht
7. Snoeropbergruimte
8. 4 verstelbare poten
9. Vast snoer

Afhankelijk van model:

10. Spatel / schraper



TECHNISCHE KENMERKEN

- * Structuur van gelakt, gegalvaniseerd staal
- * Voorzijde van roestvrij staal
- * Bakplaat van roestvrij staal
- * Thermostaat instelbaar van 50°C tot 300°C
- * Waarschuwingsslampje voor stroominschakeling en verwarmingsverklipper
- * Oppervlak van de bakplaat: 45 x 33 cm (4-6 tafelgenoten)
- * Dikte van de bakplaat: 3 mm
- * Anti-spatranden aan 3 kanten
- * Maximale hoogte van de anti-spatranden: 4,5 cm
- * Afneembare opvangbak voor bakvocht
- * Bestand tegen spatwater en regen (IPX4 gecertificeerd apparaat)
- * Geïntegreerde snoeropbergruimte
- * 4 verstelbare poten
- * Gewicht: 12,8 kg
- * Vast snoer van 2 meter
- * Spatel/Schraper van roestvrij staal
- * Vermogen: 2300W – 230V – 50Hz
- * De gebruikte kabel is een H05RN-F 3 G 1 mm²

Deze apparaten voldoen aan de richtlijnen 2014/35/EU, 2014/30/EU, AEEA 2012/19/EU, RoHS 2011/65/EU, 2015/863/EU en aan de richtlijn inzake aanraking met levensmiddelen 1935/2004/EG.

MILIEU

Milieubescherming – RICHTLIJN 2012/19/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 typeplaatje, in geen geval in een afvalbak voor huishoudelijk afval in de openbare ruimte of thuis weggegooid.

Bij het afdanken is het uw verantwoordelijkheid het apparaat in te leveren bij een openbaar inzamelpunt bestemd voor het recyclen van elektrische of elektronische apparatuur. Neem contact op met de lokale overheid van uw regio, de dienst voor inzameling van huishoudelijk afval of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht, voor informatie over inzamel- en recyclepunten voor afgedankte apparaten.

INGEBRUIKNAME EN GEBRUIK

EERSTE GEBRUIK

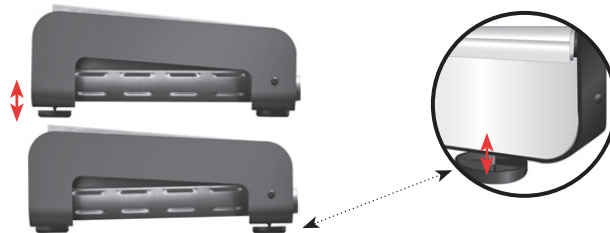
- * Let er bij het uitpakken van het apparaat op dat u alle zakjes, stickers, opvulblokken en verpakkingsetiketten verwijdert.
- * Controleer of alle onderdelen en accessoires aanwezig en in goede staat zijn.
- * Rol het snoer volledig uit en inspecteer dit zorgvuldig alvorens het te gebruiken.
- * Maak de bakplaat voor gebruik goed schoon met zeepsop om elke eventuele verpakingsrestanten te verwijderen. Droog zorgvuldig af.
- * Een nieuw apparaat kan roken en/of geur afgeven bij het eerste gebruik. Om rook en geuren te beperken, wordt geadviseerd het apparaat gedurende 10 minuten leeg te laten opwarmen en het daarna 30 minuten te laten afkoelen.
- * U kunt het apparaat daarna inbakken voor gebruik om de bakplaat te beschermen en te voorzien van een anti-aanbaklaag. U maakt de bakplaat van de plancha hiervoor schoon met natuurazijn en wrijft het volledige, warme oppervlak daarna in met spekvet. Als de bakplaat goed ingevet is vormt zich een bruine waas. De bakplaat is dan klaar ingebakken en klaar voor gebruik.

INGEBRUIKNAME EN GEBRUIK

- * Plaats het apparaat op een stevige, vlakke en hittebestendige ondergrond.
- * Het toestel is geschikt voor een gebruik buitenshuis. Het kan binnenshuis onder een zuigkap gebruikt worden.
- * Stel de poten af op de gewenste bakmethode.
 - Als de poten vastgedraaid blijven helt de bakplaat zeer licht naar voren waardoor het bakvocht en vet gedeeltelijk worden afgevoerd voor een traditionele bereidingswijze op de plancha.
 - Door de poten aan de voorzijde los te draaien zal de plancha iets naar achteren hellen en blijft het bakvocht op de bakplaat, om bijvoorbeeld mosselen te bereiden.
 - Door de poten aan de achterzijde los te draaien wordt het vet sneller afgevoerd naar de vetopvangbak, voor een lichtere bereidingswijze, om bijvoorbeeld eendenborst te bakken.

Zorg ervoor dat u steeds twee poten op dezelfde manier afstelt zodat het apparaat niet uit het lood raakt, u verstelt of de twee poten voor, of de twee poten achter.

Draai de poten niet te los (meer dan 7 halve slagen, circa 3 mm) om de schroefdraad niet te beschadigen.



- * Zet de plancha voor elk gebruik aan en laat het 10 minuten op vol vermogen opwarmen.
- * Het witte lampje gaat branden wanneer het apparaat ingeschakeld is, dat wil zeggen wanneer de knop voor de temperatuurinstelling niet meer op " ° " staat. Het rode lampje gaat branden wanneer het apparaat warm wordt. Het witte lampje gaat opnieuw branden wanneer de gevraagde temperatuur bereikt is.
- * Bestrijk de bakplaat met een kwast met olie.
- * **Let op, snijd uw ingrediënten niet direct op de bakplaat, dit kan diepe krassen veroorzaken.**
- * **Zorg dat de bakplaat niet oververhit raakt, hierdoor slaat hij zwart uit en is moeilijk schoon te maken.**
- * **Denk eraan de opvangbak voor het bakvocht regelmatig te legen, zodat deze niet overstroomt.**
- * Stel de thermostaat in op de geschikte temperatuur voor het type voedsel dat u wilt bereiden, houd rekening met de grootte, de dikte en de gewenste garing.

ADVIES VOOR DE AFSTELLING VAN DE THERMOSTAAT PER TYPE VOEDSEL:

- * Rood vlees 250°C
- * Wit vlees of vleesspiezen 240°C
- * Eendenborst: 240°C, 10 min op de velzijde, daarna 200°C, 5 min op de vleeszijde
- * Vis (heel) 260°C daarna temperatuur verlagen tot 220°C
- * Vis (f lets), inktvis, gamba's, St. Jacobsschelpen, visspiezen, zalm 220°C
- * Groenten 220°C
- * Fruit 150°C

HET APPARAAT UITZETTEN

- * Om het apparaat uit te zetten draait u de thermostaat naar het eerste streepje.
- * Laat het apparaat afkoelen en haal de stekker uit het stopcontact.
- * U kunt het snoer aan de achterzijde van het apparaat oprollen, zodat het compact is opgeborgen.



WINTERBERGING

Als het apparaat langere tijd niet gebruikt wordt, raden wij sterk aan het op een droge plaats op te bergen.

ONDERHOUD

Dompel het apparaat nooit onder in water, richt er geen waterstraal op en reinig het niet in de vaatwasser. Reinig het roestvrij staal van de bakplaat en het apparaat niet met chloorhoudende middelen.

Bakplaat:

Vóór gebruik heeft de Plancha Pro een uiterlijk van geborsteld staal. Door gebruik van keukengerei en door in voeding aanwezige zuren zal de plaat krassen en een bruin laagje krijgen. Deze verandering van uiterlijk is normaal en niet van invloed op het functioneren van het apparaat.

- * Haal de stekker uit het stopcontact en maak het apparaat schoon als het nog warm is.
- * Laat de bakplaat eerst ongeveer 1 minuut afkoelen.
- * Giet dan een glas water op de plaat en schraap met de bijgeleverde spatel het

aanbaksel en het vocht in de richting van de afvoergoot.

Let op, maak de hete plaat niet schoon met ijsblokjes, dit veroorzaakt een thermische schok waardoor de roestvrij stalen bakplaat krom kan trekken.

- * De bruine laag die instaan is na het bakken is de inbaklaag, dit is een natuurlijke chemische reactie die de bakplaat beschermt en werkt als een anti-aanbaklaag.

Let op, probeer vooral niet de inbaklaag te verwijderen om de plancha er als nieuw uit te laten zien, hierdoor zullen de ingrediënten aan de bakplaat vastkleven.

- * Spuit, om de bakplaat grondig te reinigen, natuurazijn over het gehele oppervlak van de roestvrij stalen bakplaat en maak deze

schoon het een spons en de bijgeleverde spatel / schraper. De vetlaag zal intact blijven en u hoeft de voorbereiding voor gebruik niet nogmaals uit te voeren.

- * Wrijf de plaat droog voor het opbergen en wrijf hem voor gebruik af.

Opvangbak voor bakvocht:

- * In deze bak kan het bakvocht worden opgevangen, dat u kunt bewaren of weggooien.
- * Maak de de opvangbak leeg en reinig hem met een vochtige doek en vaatwasmiddel. U kunt de opvangbak ook in de vaatwasser reinigen.

Body van het apparaat:

- * Maak de rest van het apparaat schoon met een vochtige doek met eventueel wat vaatwasmiddel.

Goot voor het afvoeren van bakvocht:

- * Maak de afvoergoot schoon met een vochtige doek met eventueel wat vaatwasmiddel.

ALGEMENE GARANTIEVOORWAARDEN

Garantie voor elektrische huishoudelijke apparaten LAGRANGE®

De garantie van dit apparaat is **2 jaar**. De bakplaat heeft een garantie van **10 jaar***.

Wilt u de garantie gratis met één 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 handleiding en schade door vallen.

DEZE GARANTIE BEPERKT ZICH TOT HUISHOUDELIJK GEBRUIK EN IN GELDT IN GEEN GEVAL BIJ BEROEPSMATIG GEBRUIK.

De wettelijk verplichte garantie van de verkoper sluit in niets de wettelijke garantie van de producent uit voor wat betreft fabricagefouten, volgens artikel 1641 en verder 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 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.

***Specifieke garantievoorwaarden voor de bakplaat**

De bakplaat heeft een garantie van 10 jaar.

Deze garantie dekt alle fabricage- en materiaalfouten.

De dekking geldt niet voor:

- * Beschadiging door gebruik van afgeraden producten op het roestvrij staal.*
- * Vervorming van de bakplaat door thermische schok (bijv. Door gebruik van ijsklontjes op een nog warme plaat)*
- * Beschadiging door vallen of stoten.*
- * De kleurverandering van de bakplaat (het is normaal dat de bakplaat als hij meerdere malen gebruikt is bruinzwart kleurt, dit is de "inbaklaag". Deze heeft geen negatieve invloed op de bakeigenschappen.*
- * Het "aanbakken" van de plaat: dit defect wordt niet veroorzaakt door de bakplaat maar door verkeerd gebruik (onvoldoende invetten of niet voldoende "inbakken").*

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.

Deze beschikbaarheid wordt echter 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

CS30228

69390 VOURLES

Frankrijk

E-mail : conso@lagrange.f

SICHERHEITSHINWEISE

Diese Bedienungsanweisung aufmerksam durchlesen und zum späteren Nachlesen aufbewahren.

- * Überprüfen, ob die Netzspannung der Angabe auf dem Typenschild des Geräts entspricht.
- * Wickeln Sie das Kabel vollständig ab und überprüfen Sie es sorgfältig, bevor Sie es verwenden.
- * Das Netzkabel muss regelmäßig auf Anzeichen von Schäden überprüft werden, und wenn das Kabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht verwendet werden.
- * Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es von **LAGRANGE**, seinem

Kundendienst oder von Personen mit ähnlicher Qualifikation ausgetauscht und von **LAGRANGE** genehmigt werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.

- * Ihr Gerät auf eine gerade und trockene Fläche stellen.
- * Das Gerät niemals in die Nähe einer Hitzequelle stellen.
- * Ihr Gerät niemals auf eine heiße, eine sich erheizende Oberfläche oder in die Nähe einer Flamme stellen.
- * Ihr Gerät nicht in die Nähe leicht entzündbarer Gegenstände stellen (Vorhänge...).
- * Das Produkt etwa 20 cm von allen hitzeempfindlichen Gegenständen aufstellen.

- * Den Stecker in eine 10/16 A-Steckdose mit einer Erdung stecken.
- * Das Gerät muss an eine Steckdose mit Massekontakt angeschlossen werden.
- * Bei Benutzung eines Verlängerungskabels unbedingt ein Modell benutzen, das mit einer Erdung und einem Querschnitt von mindestens 1 mm² ausgestattet ist.
- * Ihr Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn es in Betrieb ist.
- * Das Gerät nur für Haushaltszwecke und für Zwecke verwenden, die in der Bedienungsanleitung angegeben sind.
- * Das Gerät ist für den Einsatz im Freien geeignet.
- * Ihr Gerät niemals weder zur Reinigung noch aus welchem Grund auch

immer in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen. Es niemals in den Geschirrspüler stellen.

- * Das Gerät niemals unter einem (schwachen oder starken) Wasserstrahl reinigen.
- * Darauf achten, dass das Gerät im Freien oder bei Regen nicht benutzt und ordnungsgemäß verstaut wird. Es an einem trockenen Platz lagern.
- * Niemals an der Geräteschnur ziehen, um das Gerät zu verschieben.
- * Darauf achten, dass das Stromkabel nicht hängen bleibt, um zu vermeiden, dass das Gerät fällt. Die Geräteschnur nicht um das Gerät rollen, nicht verdrehen und darauf achten, dass

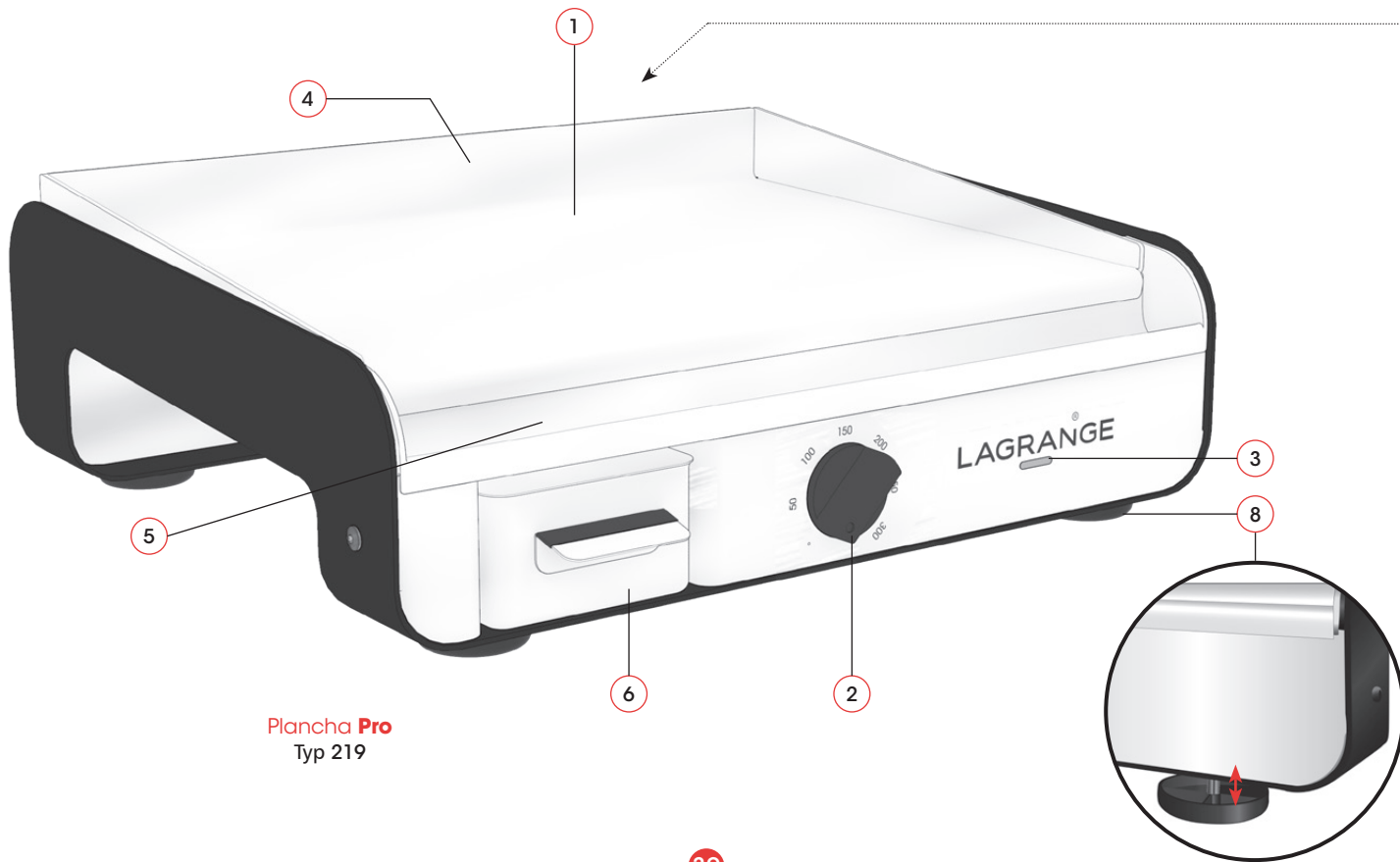
es nicht mit den heißen Teilen des Geräts in Berührung kommt.

- * Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, während das Gerät in Betrieb ist.
- * Die Lüftungen an den Seiten des Geräts nicht blockieren.
- * Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt, sie haben eine Aufsicht oder Anleitung für den sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten und verstehen die damit verbundenen Gefahren. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigung und Pflege

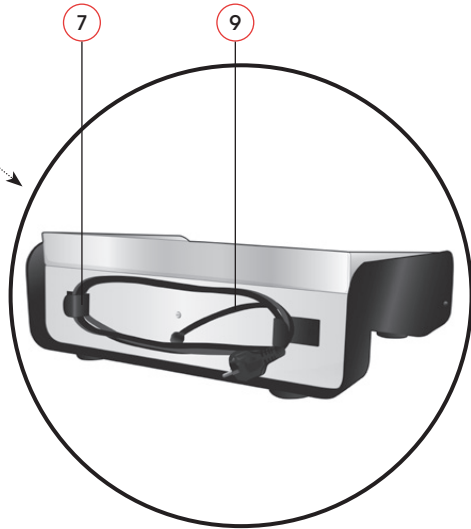
durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.

- * Das Gerät und sein Netzkabel müssen außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahrt werden.
- * Diese Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
- * **WARNUNG:** Verletzungsgefahr durch unsachgemäßen Gebrauch des Produkts.
- * An der Oberfläche des Heizelements ist nach dem Gebrauch Restwärme vorhanden.

- * Wenn Ihr Gerät beschädigt ist, benutzen Sie es nicht und wenden Sie sich an den Kundendienst **LAGRANGE**
 - * Benutzen Sie zu Ihrer Sicherheit nur die für Ihr Gerät bestimmten Zubehör- und Einzelteile von **LAGRANGE**
 - * Die Originalverpackung des Geräts zum Verstauen behalten.
 - * Den Edelstahl des Felds und des Geräts nicht mit chlorhaltigen Produkten reinigen.
 - * Das Gerät muss durch eine Leitung mit einer Fehlerstrom-Schutzeinrichtung gespeist werden, wobei der Bemessungsdifferenzstrom im Betrieb 30 mA nicht überschreitet.
- * Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und vergleichbare Anwendungen bestimmt, wie:
 - die Kochecken für das Personal von Geschäften, Büros und ähnliche Arbeitsplatzumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - die Benutzung durch Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnungsähnlichen Umgebungen;
 - Gästezimmerähnliche Umgebungen.
 - * Informationen zum Reinigen der Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, finden Sie im Abschnitt "Pflege".



Plancha **Pro**
Typ 219

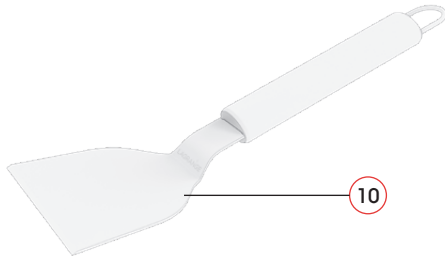


BESCHREIBUNG DES GERÄTS

1. Kochfeld
2. Ein/Aus-Taste und Temperaturregelung
3. Betriebsanzeige und kontrollleuchte für die Heizung
4. Spritzschutzränder
5. Ablaufrinne für den Bratensaft mit Loch
6. Abnehmbarer Auffangbehälter für den Bratensaft
7. Stauraum für Geräteschnur
8. 4 verstellbare Füße
9. Feste Geräteschnur

Je nach Modell:

10. Spatel / Schaber



TECHNISCHE MERKMALE

- * Struktur aus angestrichenem, verzinktem Stahl
- * Vorderseite aus Edelstahl
- * Kochfeld aus Edelstahl
- * Einstellbarer Thermostat zwischen 50°C und 300°C
- * Betriebsanzeige und kontrollleuchte für die Heizung
- * Oberfläche des Kochfelds: 45 x 33 cm (4-6 Personen)
- * Dicke des Kochfelds: 3 mm
- * Spritzschutzränder an 3 Seiten
- * Maximale Höhe der Spritzschutzränder : 4,5 cm
- * Abnehmbarer Auffangbehälter für den Bratensaft
- * Geschützt vor Wasserspritzern und Unwetter (Gerät mit IPX4-Zertifizierung)
- * Integrierter Stauraum für Geräteschnur
- * 4 verstellbare Füße
- * Gewicht: 12,8 kg
- * Feste 2 Meter lange Geräteschnur
- * Spatel/Schaber aus Edelstahl
- * Leistung: 2300W – 230V – 50Hz
- * Bei dem Kabel handelt es sich um ein H05RN-F 3 G 1 mm²

Diese Geräte erfüllen die Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU, WEEE 2012/19/EU, RoHS 2011/65/EU, 2015/863/EU und die Verordnung über Lebensmitteltauglichkeit 1935/2004/EG.

UMWELT

Umweltschutz – RICHTLINIE 2012/19/EU

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

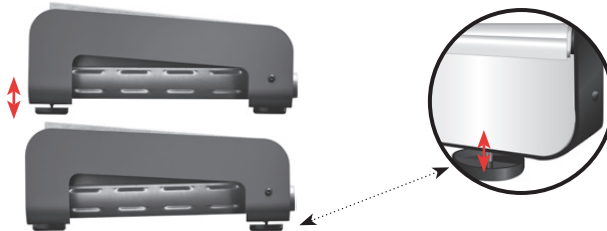
ERSTE NUTZUNG

- * Beim Auspacken Ihres Geräts darauf achten, alle Stützelemente sowie die Beutel und sonstigen Verpackungsetiketten zu entfernen.
- * Überprüfen, ob alle Teile und Zubehörteile vorhanden und fehlerfrei sind.
- * Vor Benutzen Ihres Geräts das Kochfeld mit Seifenwasser reinigen, um eventuelle Unreinheiten, die von der Verpackung rühren, zu entfernen. Sorgfältig abtrocknen.
- * Ein neues Gerät kann bei der ersten Benutzung Rauch bilden und/oder Gerüche freisetzen. Um diese Freisetzung von Rauch und Gerüchen zu reduzieren wird empfohlen, das Gerät 10 Minuten zu heizen und es dann etwa 30 Minuten lang abkühlen zu lassen.
- * Sie können das Einrauchen vornehmen, wodurch das Kochfeld geschützt wird und eine Antihafbeschichtung erhält. Zum Einrauchen, das Kochfeld der Plancha mithilfe von Branntweinessig angemessen reinigen, dann mit einer Scheibe Speck oder Schinkenfett die gesamte heiße Kochfläche einreiben. Ein brauner Fleck bildet sich. Die Plancha ist antihafbeschichtet und einsatzbereit.

INBETRIEBNAHME UND BENUTZUNG

- * Das Gerät auf eine harte und ebene Oberfläche stellen, die nicht auf die Hitzeentwicklung reagiert.
- * Das Gerät ist für den Einsatz im Freien geeignet. Es kann in Innenräumen unter einer Dunstabzugshaube verwendet werden.
- * Stellen Sie die Füße je nach gewünschter Garung ein.
 - Ohne die Füße loszuschrauben, steht die Kochfläche fast gerade mit einer sehr leichten Neigung nach vorne, wodurch ein leichtes Abfließen von Fetten und Bratensaft und ein klassischer Garvorgang à la Plancha ermöglicht wird.
 - Indem die vorderen Füße losgeschraubt werden, neigt sich die Plancha nach hinten und der gesamte Bratensaft wie beim Kochen von Muscheln à la Marinière.
 - Indem die hinteren Füße losgeschraubt werden, laufen die Fette leichter in den Bratensaftbehälter, was einen kalorienärmeren Kochvorgang ermöglicht wie beim Garen von Entenbrust.

Darauf achten, entweder beide vorderen oder beide hinteren Füße einzustellen, damit ein Gleichgewicht bestehen bleibt. Das Gerät nicht benutzen, wenn die Füße zu locker sind (mehr als 7 halbe Drehungen - etwa 3 mm), dabei könnte das Gewinde beschädigt werden.



- * Bei jeder Benutzung, die Plancha anschalten und 10 Minuten bei voller Leistung erhitzen.
- * Die weiße Kontrollleuchte leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist, d.h. wenn die Temperatureinstellung nicht mehr auf Position „0“ steht. Die rote Kontrollleuchte leuchtet auf, wenn das Gerät aufheizt. Die weiße Kontrollleuchte geht wieder an, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- * Die Oberfläche des Kochfelds mit einem Pinsel einölen.
- * **Die Lebensmittel nicht direkt auf dem Kochfeld schneiden, es könnte verkratzt werden.**
- * **Das Kochfeld nicht überhitzen, es könnte schwarz werden und dann schwer zu reinigen sein.**
- * **Den Bratensaftbehälter regelmäßig leeren, um zu vermeiden, dass er überläuft.**
- * Den Thermostat auf die Temperatur stellen, die den gewünschten Lebensmitteln, ihrer Größe oder Dicke und dem Garvorgang entspricht.

HIER SIND EINIGE EMPFEHLUNGEN ZUR EINSTELLUNG DES THERMOSTATS JE NACH LEBENSMITTELN:

- * Rotes Fleisch 250°C
- * Weißes Fleisch oder Spieße 240°C
- * Entenbrust: 240°C, 10 Min. auf der Hautseite, dann 200°C, 5 Min. auf der anderen Seite
- * (Ganzer) Fisch 260°C, dann die Temperatur reduzieren auf 220°C
- * Fischfilets, Tintenfisch, Riesengarnelen, Jakobsmuscheln, Fischspieße, Lachs 220°C
- * Gemüse 220°C
- * Obst 150°C

AUSSCHALTEN DES GERÄTS

- * Um das Gerät auszuschalten, den Thermostat bis zur ersten Stricheinteilung drehen.
- * Ihr Gerät abkühlen lassen, dann den Stecker der Geräteschnur aus der Steckdose ziehen.
- * Die Geräteschnur kann auf der Rückseite des Geräts praktisch und leicht aufgerollt werden.



EINWINTERUNG

Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, wird empfohlen, es an einem trockenen Ort aufzubewahren.

PFLEGE

Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, wird empfohlen, es an einem trockenen Ort aufzubewahren. Den Edelstahl des Felds und des Geräts nicht mit chlorhaltigen Produkten reinigen.

Kochfeld:

Vor Benutzung besitzt Ihre Plancha Pro eine gebürstete Optik. Durch die Benutzung von Besteck und sauren Lebensmitteln verkratzt und patiniert sich die Metallplatte allmählich. Diese Veränderung im Aussehen ist normal und beeinträchtigt nicht den Betrieb Ihres Geräts.

- * Das Gerät abschalten, dann heiß reinigen.
- * Das Kochfeld etwa 1 Minute lang abkühlen lassen.
- * Dann etwa ein Glas Wasser auf das Kochfeld schütten und mit dem gelieferten Spatel schaben, dabei die Restteile und Flüssigkeit in die Rinne schieben.

Achtung, die heiße Plancha auf keinen Fall mit Eiswürfeln reinigen, das würde zu einem Wärmeschock führen, was das Kochfeld aus Edelstahl aufblähen würde.

- * Der braune beständige Fleck, der sich nach dem Garen gebildet hat, ist aus dem Einrauchen entstanden. Es handelt sich dabei um eine natürliche chemische Reaktion, die das Kochfeld schützt und eine Antihafbeschichtung liefert.

Achtung, der braune Fleck darf auf keinen Fall entfernt werden, damit das Kochfeld seine natürliche Farbe wieder erlangt, ansonsten braten die Lebensmittel an.

- * Für eine gründlichere Reinigung, weißen Essig auf das gesamte Kochfeld aus Edelstahl sprühen und mit einem Schwamm und dem gelieferten Schaber/Spatel reinigen. Der

Fettf Im bleibt bestehen und die vorherigen Schritte müssen nicht mehr angewandt werden.

- * Das Kochfeld vor dem Verstauen oder einer weiteren Benutzung abtrocknen.

Auffangbehälter für den Bratensaft:

- * Dieser Behälter fängt den Bratensaft auf, den Sie aufbewahren oder entsorgen können.
- * Den Auffangbehälter leeren und mit einem feuchten Schwamm und Spülmittel reinigen. Er ist auch spülmaschinenfest.

Gehäuse des Geräts:

- * Das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Schwamm und eventuell etwas Spülmittel waschen.

Ablaufrinne für den Bratensaft:

- * Die Ablaufrinne für den Bratensaft mit einem feuchten Schwamm und eventuell etwas Spülmittel waschen.

ALLGEMEINE GARANTIEBEDINGUNGEN

Garantie der Haushaltsgeräte von LAGRANGE.

Ihr Gerät verfügt über eine **2-Jahres-Garantie**. Das Kochfeld verfügt über eine **10-Jahres-Garantie***.

Um ein zusätzliches Garantiejahr zu erhalten, melden Sie sich auf der Website von **LAGRANGE** an (www.lagrange.fr).

Die Garantie umfasst Teile und Arbeitskraft und deckt Herstellungsmängel ab.

Von der Garantie ausgeschlossen sind: Beschädigungen, die Folge einer nicht ordnungsgemäßen Benutzung und der Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung sind sowie Brüche durch Fall.

DIESE GARANTIE GILT FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH UND AUF KEINEN FALL FÜR EINE GEWERBLICHE NUTZUNG.

Die gesetzlich geregelte Garantie durch den Verkäufer schließt die gesetzliche Garantie durch den Hersteller für Herstellungsmängel oder -fehler gemäß den Artikeln 1641 ff. des Code Civil (frz. Bürgerliches Gesetzbuch).

Bei einer Panne oder Störung wenden Sie sich bitte an Ihren Händler. Bei einem technischen Defekt, der innerhalb von **8** Tagen nach dem Kauf auftreten sollte, werden die Geräte umgetauscht. Nach dieser Frist werden sie beim Kundenservice **LAGRANGE** repariert.

Um diese Garantie zu nutzen, muss der Benutzer unbedingt eine Kopie der Rechnung vorlegen, auf der das Kaufdatum des Geräts steht.

***Besondere Garantiebedingungen für das Kochfeld**

Das Kochfeld verfügt über eine 10-Jahres-Garantie.

Diese Garantie deckt alle Herstellungs- oder Materialfehler ab.

Nicht abgedeckt sind:

- * die Beschädigung aufgrund einer Anwendung eines nicht empfohlenen Produkts auf dem Edelstrahl.*
- * die Verformung des Kochfelds aufgrund eines starken Wärmeschocks (Bsp.: Benutzung von Eiswürfeln auf einem noch heißen Kochfeld)*
- * Bruch durch Fall oder Stoß.*
- * Die Verfärbung des Kochfelds (es ist normal, dass die Platte schwarz nach mehrfacher Benutzung schwarz wird, es ist eine Folge der Einrauchung. Das stört den Kochvorgang auf keine Weise).*
- * Lebensmittel kleben an: dieser Fehler rührt niemals von dem Kochfeld, sondern von der Benutzung (nicht ausreichende Einfettung oder schlecht durchgeführte Einrauchung).*

Verfügbarkeitsfrist der Ersatzteile

Gemäß Artikel L 111-2 des Code de la Consommation (frz. Verbraucherschutzgesetz) beträgt die Verfügbarkeitsfrist der Ersatzteile, die wir für ein reparierbares Produkt vorsehen, 5 Jahre ab seinem Herstellungsdatum.

Diese Verfügbarkeit wird allerdings nur in dem Land gewährleistet, in dem das Produkt gekauft wurde.

Kosten der Rücksendungen

Nach dem ersten Jahr der Händlergarantie haben Sie nur die Kosten der Rücksendung zur Fabrik zu tragen. Die Warenrücksendung erfolgt so schnell wie möglich auf unsere Kosten.

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten kontaktieren Sie uns unter folgender Adresse:

LAGRANGE

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

Frankreich

E-mail : conso@lagrange.fr

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- * Check to ensure the mains voltage matches the voltage on the data plate of the appliance.
- * Fully extend the cable and examine it carefully before using it.
- * Regularly check the condition of the power cable, and do not use the device if any damage is detected.
- * If the power cable is damaged, in order to avoid any danger it must be replaced by **LAGRANGE**[®], its after-sales service or persons with

similar qualifications approved by **LAGRANGE**[®].

- * Place the appliance on a flat, dry surface.
- * Never place the appliance near a heat source.
- * Never place the appliance on a hot (or potentially hot) surface or near an open flame.
- * Place the appliance away from curtains and other flammable objects.
- * Keep the product at least 20 cm from any heat-sensitive objects.
- * Insert the cord plug into a 10/16 A outlet with earthing contact.
- * The device must be connected to a socket fitted with an earthing contact.

- * If you need to use an extension cord, always use a model equipped with an earthing contact and wires with section of at least 1 mm².
- * Never leave the appliance unmonitored when it is operating.
- * This appliance is designed only for household use and only in accordance with the instructions for use.
- * The device is suitable for outside use.
- * Never submerge the appliance in water or any other liquid for cleaning or any other purpose. Never put it in the dishwasher.
- * Do not use spray water (either high or low pressure) to clean the product.

- * Be careful not to use or leave the appliance outdoors if it is raining. Store in a dry place.
- * Never move the appliance by pulling on its cord.
- * To prevent the appliance from falling, take liquid f i q o prevent

persons with limited physical, sensory or cognitive capacities or who lack adequate experience or knowledge, provided they are supervised or receive instructions for the safe use of the device and insofar as they fully understand the potential dangers. Children should not play with the device. Cleaning and upkeep should not be performed by children unless they are over the age of 8 and are under supervision.

- * Keep the device and its power cord out of the reach of children younger than 8 years old.
- * This appliance is not designed for activation through use of an external

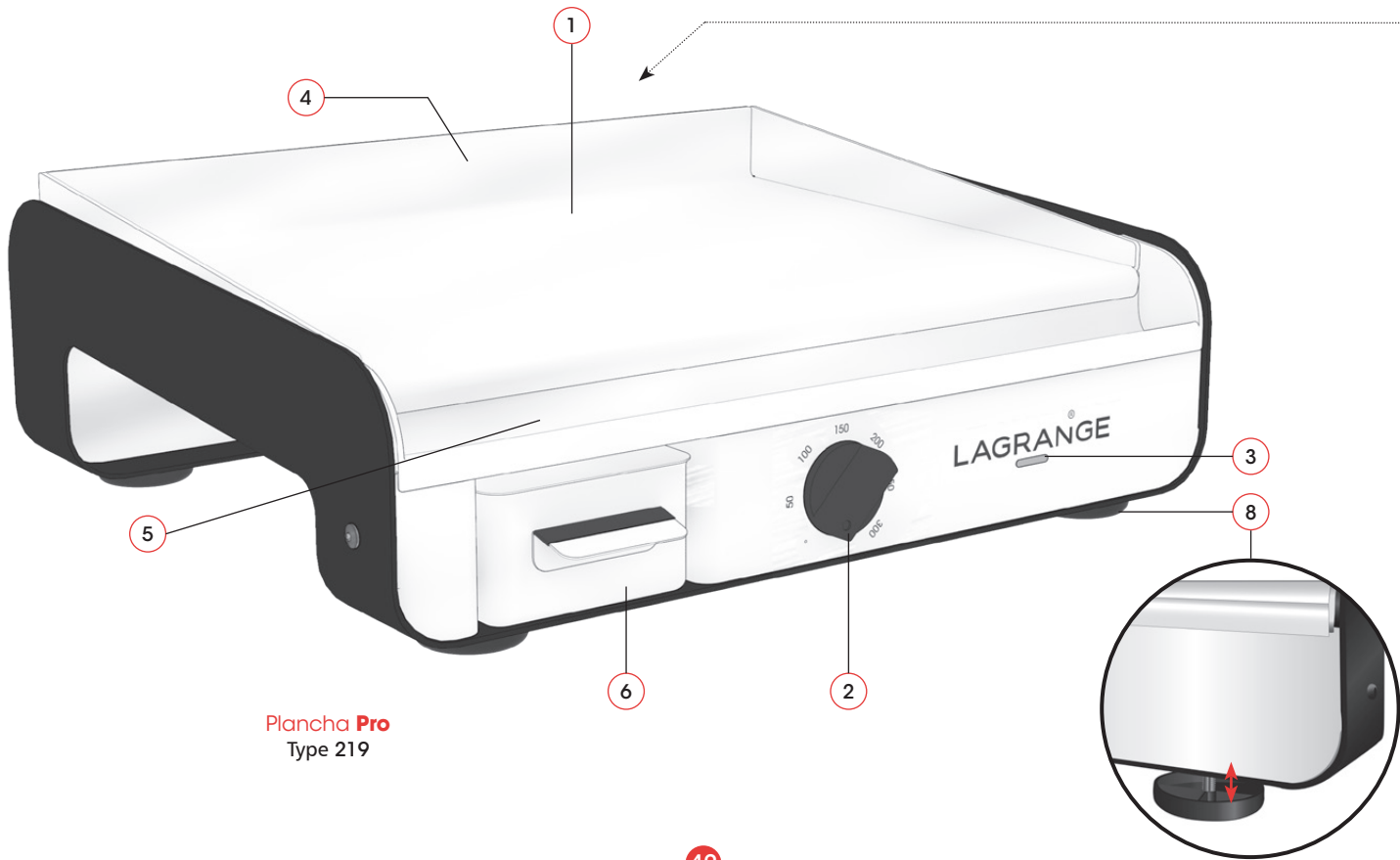
timer or any type of remote control system.

- * **CAUTION:** Risk of injury if the product is used incorrectly.
- * The surface of the heating element remains hot after it has been used.
- * If your appliance is damaged, stop using it, and contact customer service at **LAGRANGE**.
- * For your safety, use only **LAGRANGE** accessories and replacement parts designed specifically for your appliance.
- * Retain the appliance's original packaging for storage purposes.
- * Do not clean the cooking surface or any other stainless steel parts on the

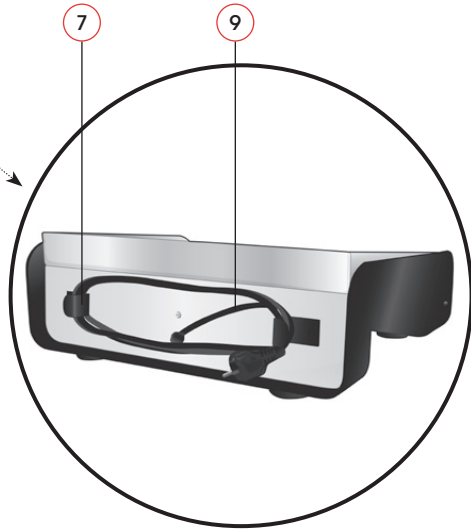
appliance with products containing chlorine.

- * The unit must be supplied by a circuit including a differential residual current device with an assigned differential operating current not exceeding 30 mA.
- * This unit is intended for use in household and similar applications such as:
 - kitchen areas reserved for the personnel of stores, offices and other professional environments;
 - farms;
 - use by customers of hotels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfast type environments.

- * For cleaning the parts in contact with food, refer to the "Maintenance" paragraph.



Plancha **Pro**
Type 219

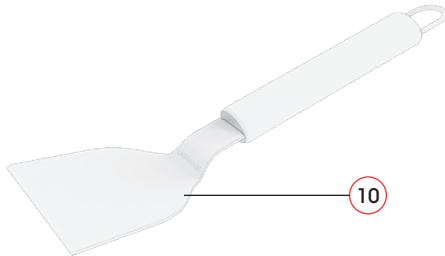


DESCRIPTION OF APPLIANCE

1. Cooking surface
2. On/Off button and temperature control
3. Power indicator light and heating indicator light
4. Rear and side splash guards
5. Grease trough with hole
6. Removable grease drip drawer
7. Cord winder
8. 4 adjustable feet
9. Fixed cord

Depending on model:

10. Spatula / scraper



TECHNICAL SPECIFICATIONS

- * Painted galvanised steel base
- * Stainless steel front
- * Stainless steel cooking surface
- * Adjustable thermostat (50°C to 300°C)
- * Power indicator light and heating indicator light
- * Cooking surface dimensions: 45 x 33 cm (serves 4-6)
- * Cooking surface thickness: 3 mm
- * Rear and side splash guards
- * Maximum splash guard height: 4.5 cm
- * Removable grease drip drawer
- * Splash and weather-resistant (IPX4-rated appliance)
- * Built-in cord winder
- * 4 adjustable feet
- * Weight: 12.8 kg
- * 2 metre fixed cord
- * Stainless steel spatula/scrapper
- * Power: 2300W – 230V – 50Hz
- * The cord used is a H05RN-F 3 G 1 mm²

These units are in compliance with directives 2014/35/EU, 2014/30/EU, WEEE 2012/19/EU, RoHS 2011/65/EU, 2015/863/EU and the food contact regulation 1935/2004/EC.

ENVIRONMENT

Environmental Protection – DIRECTIVE 2012/19/EU

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 and as indicated by the symbol on its data plate, you may not dispose of this appliance in any public or private bin meant for household rubbish.

To dispose of your appliance, you are instead responsible for taking it to a public collection centre equipped for recycling electrical or electronic devices. For information on collection and recycling centres for discarded appliances, please contact the local authorities or household rubbish collection service in your region or the shop where you purchased the appliance.

FIRST USE AND DAILY OPERATION

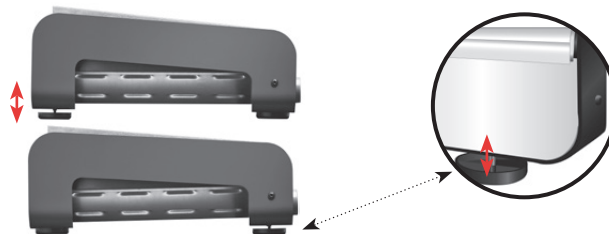
FIRST USE

- * When unpacking the appliance, take care to remove and check all packing for parts as well as packets and additional packing information.
- * Make sure that no parts or accessories are missing or defective.
- * Before using the appliance, clean the cooking surface thoroughly with soapy water to remove any impurities from the packaging. Dry thoroughly.
- * A new appliance may smoke and/or give off an odour when used for the first time. To reduce the chance of smoking or odour, it is recommended to allow the appliance to heat for 10 minutes and then cool for approximately 30 minutes before the first use.
- * You may then proceed with curing the surface which helps both to protect it and to keep food from sticking. To cure the cooking surface, wipe down the surface thoroughly using alcohol vinegar, heat the appliance and then slide a slice of bacon or ham fat around over the entire cooking surface. After coating with a layer of fat in this manner, the surface will gradually turn brown. The plancha is now cured and ready for use.

START-UP AND OPERATION

- * Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant surface.
- * The device is suitable for outside use. It can be used inside under an extraction hood.
- * Adjust the feet depending on the type of cooking desired.
 - If the feet are left retracted, the cooking surface will be nearly level and sloping very slightly forward to allow for slow drainage of grease and cooking juices for traditional plancha cooking.
 - Unscrewing the feet on the front causes the plancha to tip toward the rear to prevent any cooking juices from draining off, e.g. for cooking mussels marinière.
 - Unscrewing the feet on the rear causes more grease to run off into the grease trough for more diet-friendly cooking, e.g. for cooking duck breasts.

Always adjust the front or rear feet in pairs, i.e. either both front feet or both rear feet, to avoid throwing the appliance off-balance. To protect the screw threads, do not use the product with the feet unscrewed excessively (i.e. to more than 3 mm or more than 7 turns).



- * Before each use, turn on the plancha and allow it to heat for 10 minutes on high.
- * The white indicator light switches on when the appliance is powered, meaning when the temperature control button is no longer in the **OFF** position. The red indicator light switches on as the appliance heats up. The white indicator light switches on again when the requested temperature has been reached.
- * Brush the cooking surface with oil.
- * **Important: do not cut foods directly on the cooking surface as this could leave deep scratches on the surface.**
- * **Do not overheat the cooking surface as this could cause it to turn black and make it difficult to clean.**
- * **Remember to empty the drip drawer regularly to prevent it from overflowing.**
- * Adjust the thermostat to the appropriate temperature for the type, size and thickness of food you wish to cook and to suit your cooking preferences.

HERE ARE SOME RECOMMENDATIONS FOR SETTING THE THERMOSTAT TO COOK SPECIFIC FOODS:

- * Red meat: 250°C
- * White meat or brochettes: 240°C
- * Duck breasts: 240°C for 10 min on the skin side and then 200°C for 5 min on the other side
- * Fish (whole): 260°C and then reduce temperature to 220°C
- * Fish (fillets), squid, prawns, scallops, fish brochettes, salmon: 220°C
- * Vegetables: 220°C
- * Fruit: 150°C

AFTER USE

- * To turn off the appliance, turn the thermostat down to the lowest setting.
- * Allow the appliance to cool and then unplug the cord.
- * You may then wrap the cord around the cord winder on the rear of the appliance for ease of storage.



LONG-TERM STORAGE

If the appliance will not be used for an extended period, we strongly recommend storing it in a dry place.

MAINTENANCE

Never submerge the appliance in water, spray with water or place in dishwasher. Do not clean the cooking surface or any other stainless steel parts on the appliance with products containing chlorine.

Cooking surface:

Before use, the plate of your Plancha Pro has a brushed appearance. With the use of utensils and acidic foods, the plate will become scratched and take on a patina. This change in appearance is normal and does not affect the functioning of your unit.

- * Unplug the appliance and clean while still hot.
- * Allow the surface to cool for approximately a minute.
- * Pour a glass of water onto the surface and scrape with the supplied spatula, pushing the residue and liquid into the grease trough.

Important: never use ice to clean the hot plancha as this could cause thermal shock and warp the stainless steel cooking surface.

- * The permanent brown staining that develops with cooking is part of the curing process and is a natural chemical reaction that protects the surface and prevents foods from sticking.

Important: never attempt to remove the brown layer to regain the original colour of the cooking surface as this will cause foods to stick.

- * For deep cleaning, spray the entire stainless steel surface with white vinegar and clean using a sponge and the supplied spatula/scraper. This will leave the layer of grease intact, preventing the need to repeat previous steps.

- * Always wipe the surface off before storing or reuse.

Grease drip drawer:

- * This container is used to collect the cooking juices which you may then save or discard.
- * Empty the grease drip drawer and wipe it out using a wet sponge and dishwashing liquid. This container is also dishwasher-safe.

Appliance body:

- * Clean the appliance body using a wet sponge and, if desired, a little dishwashing liquid.

Grease trough:

- * Wipe out the grease trough using a wet sponge and, if desired, a little dishwashing liquid.

STATEMENT OF WARRANTY

LAGRANGE Household Appliance Warranty.

Your appliance is subject to a **2-year** warranty. The cooking surface is guaranteed for **10 years***.

To extend your warranty by an additional year at no charge, simply register at the **LAGRANGE** website (www.lagrange.fr).

The warranty covers parts and labour and applies to manufacturing defects.

The warranty does not cover damage due to misuse, failure to follow the user instructions, or dropping the appliance.

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 Articles 1641 et seq. of the French Civil Code.

In the event of a breakdown or malfunction, contact your retailer. The appliance will be exchanged in the event of a technical defect within 8 days after purchase. After this period, repairs will be carried out by **LAGRANGE's** after-sales service.

To qualify for the warranty, users must present a copy of the purchase receipt indicating the date of purchase of the appliance.

***Specific warranty terms applicable to cooking surface**

The cooking surface is guaranteed for 10 years.

This warranty covers defects in materials and workmanship.

It does not cover:

- * Deterioration due to misuse of the appliance's stainless steel surfaces.*
- * Warping of the cooking surface due to thermal shock (e.g. by placing ice on hot cooking surface)*
- * Breakage due to dropping or impact.*
- * Discolouration of the cooking surface (it is normal for the surface to darken after repeated use; this is part of the curing process and does not affect cooking whatsoever).*
- * Sticking foods: this is due not to any surface defect but rather to misuse (inadequate greasing or failure to follow curing instructions)*

Availability period of replacement parts

In accordance with Article L 111-2 of the French Consumer Code, we anticipate an availability period for replacement parts for repairable products of five years from the date of manufacture.

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

Return shipping costs

Following the first year, during which the distributor warranty is applicable, you are liable only for the cost of shipping to the manufacturer; we will return the product to you promptly at our own cost.

If you have additional questions about our products, please contact us at:

LAGRANGE

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

France

E-mail : conso@lagrange.fr

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Leer atentamente este modo de empleo y conservarlo para poder consultarlo posteriormente.

- * Compruebe regularmente que el cable de alimentación no esté dañado y, si lo está, no utilice el aparato.
- * Desenrolle siempre el cable por completo y examínelo detenidamente antes de usarlo.
- * Compruebe regularmente que el cable de alimentación no esté dañado y, si lo está, no utilice el aparato.
- * Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por **LAGRANGE**, su servicio posventa o una persona cualificada autorizada por

LAGRANGE para evitar cualquier peligro.

- * Colocar el aparato sobre una superficie plana y seca.
- * No colocar nunca el aparato cerca de una fuente de calor.
- * No colocar nunca el aparato sobre una superficie caliente o que pueda ponerse caliente, ni cerca de una llama.
- * Mantener el aparato alejado de los objetos fácilmente inflamables (cortinas, etc.)
- * Mantener el producto alejado unos 20 cm de cualquier elemento sensible al calor.

- * Enchufar el cable a una toma 10/16 A provista de toma de tierra.
- * En caso de utilización de una alargadera, utilizar obligatoriamente un modelo provisto de toma de tierra e hilos de sección igual o superior a 1 mm².
- * No dejar nunca el aparato sin vigilancia cuando está funcionando.
- * Utilizar únicamente el aparato para usos domésticos, tal y como se indica en el modo de empleo.
- * El aparato es apto para su uso en exteriores.
- * No sumergir nunca el aparato en agua o en cualquier otro líquido, ni para limpiarlo ni por ningún otro motivo. No meterlo nunca en el lavavajillas.

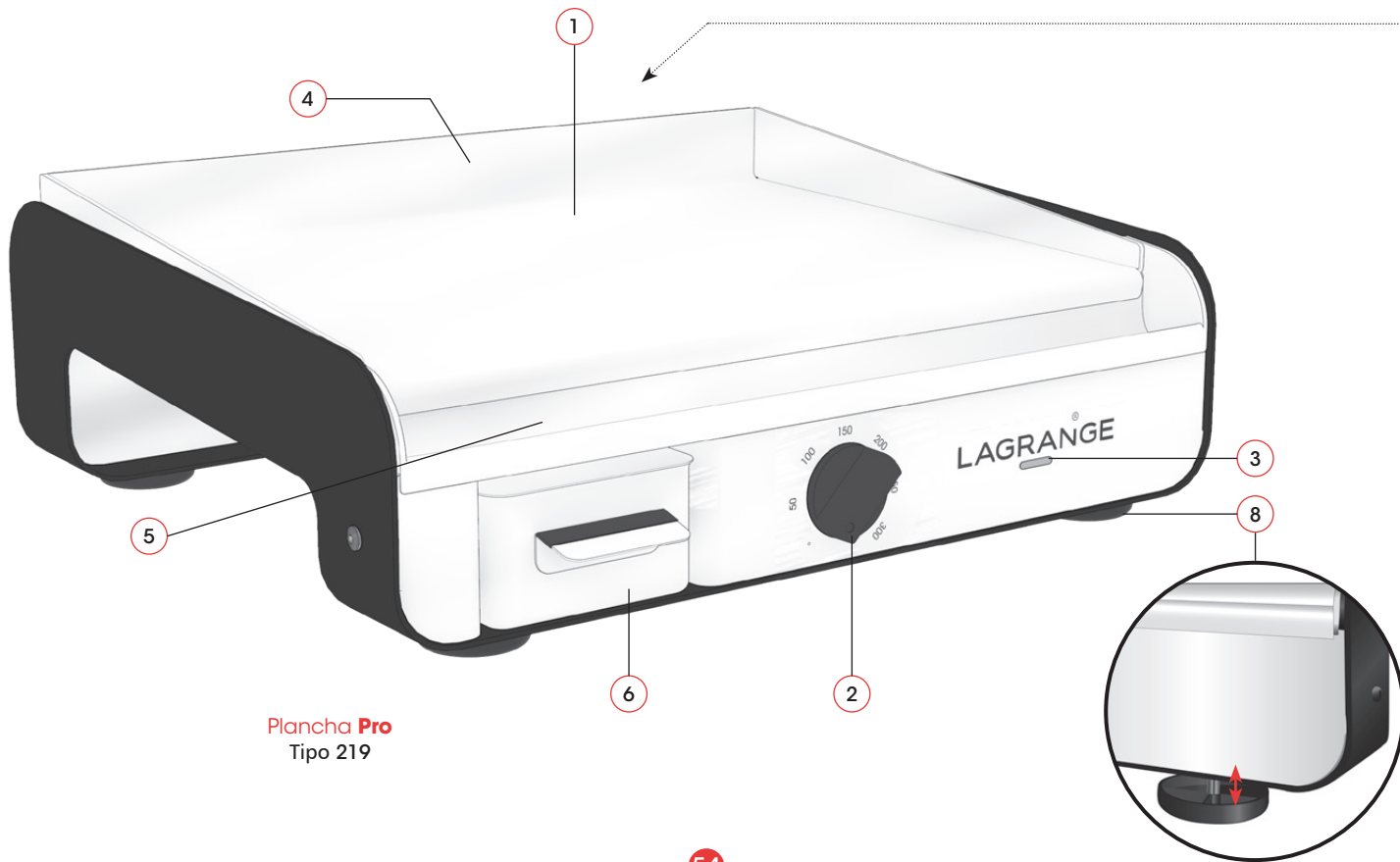
- * No limpiar el producto bajo un chorro de agua (baja alta presión).
- * Cerciorarse de no utilizar ni guardar el aparato en el exterior, bajo la lluvia. Guardarlo en un lugar seco.
- * No desplazar nunca el aparato estirando el cable.
- * Cerciorarse de que el cable de alimentación no pueda engancharse accidentalmente, para evitar cualquier caída del aparato. No enrollar el cable alrededor del aparato, no retorcerlo y prestar atención para que no entre en contacto con las partes calientes del aparato.

- * La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.
- * No obstruir los pasos de aire situados en los laterales del aparato.
- * Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas, incluidos los niños de menos de 8 años ni adultos cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de conocimientos o de la experiencia necesarios, a menos de haber sido formadas y estén acompañadas para una utilización de este aparato con total seguridad y que conozcan los riesgos. No permita que los niños jueguen con el aparato. Solo los niños mayores de 8 años podrán, bajo la supervisión de un adulto,

realizar la limpieza y el mantenimiento del aparato.

- * Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- * Estos aparatos no están destinados a ponerlos en funcionamiento con un minuterero exterior o con un sistema de control a distancia separado.
- * ATENCIÓN: Riesgo de lesiones si el producto se utiliza incorrectamente.
- * Hay calor residual en la superficie de la resistencia después del uso.
- * Si su aparato está dañado, no lo utilice y póngase en contacto con el servicio posventa **LAGRANGE**[®].

- * Para su seguridad, utilice sólo accesorios y repuesto **LAGRANGE** adaptados a su aparato.
- * Conservar el embalaje original del aparato para guardarlo.
- * No limpiar el acero inoxidable de la plancha y el aparato con productos clorados.
- * El aparato debe estar alimentado por un circuito que contenga un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente diferencial nominal de funcionamiento no superior a 30 mA.
- * Este aparato está destinado al uso doméstico y aplicaciones similares como:
 - zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y otros entornos profesionales;
 - granjas;
 - uso por parte de huéspedes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - entornos tipo B&B
- * Para la limpieza de las partes en contacto con los alimentos, consulte el apartado «Mantenimiento».



Plancha **Pro**
Tipo 219

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- * Estructura de acero galvanizado pintado
- * Frontal de acero inoxidable
- * Plancha de acero inoxidable
- * Termostato ajustable entre 50°C y 300°C
- * Piloto de conexión a la red eléctrica
- * Superficie de la plancha: 45 x 33 cm (4 a 6 comensales)
- * Espesor de la plancha: 3 mm
- * Rebordes antisalpicadura en 3 lados
- * Altura máxima de los rebordes antisalpicadura 4.5 cm
- * Recipiente desmontable para recuperar el jugo
- * Resistencia a las salpicaduras de agua y a la intemperie (aparato certificado IPX4)
- * Recogecables integrado
- * 4 pies ajustables
- * Peso: 12.8 kg
- * Cable fijo de 2 metros
- * Espátula/Rascador de acero inoxidable
- * Potencia: 2300W – 230V – 50Hz
- * El cable utilizado es un H05RN-F 3 G 1 mm²

Este aparato está en conformidad con las directivas 2014/35/UE, 2014/30/UE, DEEE 2012/19/UE, RoHS 2011/65/UE, 2015/863/UE y con la normativa contacto alimentario 1935/2004/CE.

MEDIO AMBIENTE

Protección del medio ambiente- DIRECTIVA 2012/19/UE

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 su aparato, tal y como indica el símbolo que aparece en su plancha descriptiva, no debe arrojarse en ningún caso a un cubo de basura pública o privada destinado a basura doméstica. 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 SERVICIO Y UTILIZACIÓN

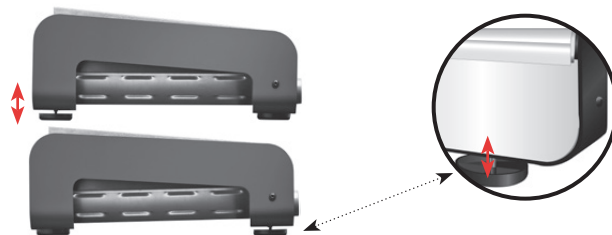
PRIMERA UTILIZACIÓN

- * Al desembalar su aparato preste atención para retirar cuidadosamente todos los elementos de sujeción así como las bolsitas y otras etiquetas del embalaje. Retire la película protectora colocada en la plancha.
- * Comprobar que todas las piezas y accesorios están presentes y sin defectos.
- * Desenrolle siempre el cable por completo y examínelo detenidamente antes de usarlo.
- * Antes de usar el aparato, limpie bien la plancha con agua jabonosa para retirar las posibles impurezas debidas al embalaje. Seque cuidadosamente.
- * Un aparato nuevo puede desprender humo y/o olores cuando se utiliza por primera vez. Para limitar este desprendimiento de humo, se recomienda dejar que el aparato se caliente en vacío durante 10 minutos y dejar después que se enfríe durante unos 30 minutos.
- * Después puede realizar el curado que permite no sólo proteger la plancha, sino también hacerla antiadherente. Para curar la plancha, límpiela adecuadamente con vinagre de alcohol, pasar a continuación una loncha de tocino o grasa de jamón por toda la superficie de la plancha caliente. Una vez ésta bien recubierta de grasa, se formará una mancha oscura. La plancha está entonces curada y lista para utilizar.

PUESTA EN MARCHA Y UTILIZACIÓN

- * Colocar el aparato sobre una superficie rígida y plana que no sea sensible al desprendimiento de calor.
- * La plancha puede utilizarse tanto en el exterior como en interior bajo una campana extractora.
- * Ajustar los pies según el tipo de asado deseado.
 - Sin aflojar los pies, la superficie de asado será prácticamente plana con una leve inclinación hacia delante que permitirá un ligero flujo de las grasas y jugos del asado, para una cocina clásica, a la plancha.
 - Al desatornillar los pies de delante, se inclinará la plancha hacia atrás y de este modo se conservará todo el jugo del asado, por ejemplo, al hacer mejillones a la marinera.
 - Al desatornillar los pies de la parte trasera, se facilitará que las grasas escurran en la cubeta de jugo para un asado más dietético, por ejemplo del magret de pato.

Prestar atención para ajustar los pies de dos en dos, para no generar desequilibrio, los dos pies delanteros o los dos pies traseros. No usar el producto con los pies demasiado desatornillados (más de 7 semivoltas - unos 3 mm), ya que se corre el riesgo de dañar las roscas.



- * Para cada uso, encender la plancha y dejar que se caliente durante 10 minutos a plena potencia.
- * El piloto blanco se enciende cuando se conecta el aparato, es decir, cuando el mando de regulación de la temperatura deja de estar en la posición «0». El piloto rojo se enciende cuando el aparato se está calentando. El piloto blanco se enciende de nuevo cuando se alcanza la temperatura deseada.
- * Engrasar la superficie de la plancha con un pincel.
- * **Atención, no corte sus alimentos directamente sobre la plancha ya que puede rallarla profundamente.**
- * **No caliente en exceso la plancha, ya que puede ponerse negra y ser difícil de limpiar.**
- * **Piense en vaciar el recipiente de jugo con regularidad para evitar que se desborde..**
- * Ajuste el termostato a la temperatura adecuada en función del tipo de alimento que desee preparar, su tamaño o grosor, y según sus preferencias de textura.

HE AQUÍ ALGUNAS RECOMENDACIONES DE AJUSTE DEL TERMOSTATO EN FUNCIÓN DE LOS ALIMENTOS:

- * Carne roja 250°C
- * Carne blanca o brochetas 240°C
- * Magret de pato 240°C, 10 min por la cara piel y 200°C, 5 min por la otra cara.
- * Pescado (entero) 260°C y luego bajar la temperatura a 220°C
- * Pescado (en filetes), calamares, gambas, vieiras, brochetas de pescado o salmón 220°C
- * Hortalizas 220°C
- * Fruta 150°C

PARADA DEL APARATO

- * Para detener el aparato, gire el termostato hasta la primera graduación.
- * Deje que su aparato se enfríe y luego desenchufe el cable.
- * Puedes enrollar el cable en la parte trasera del aparato para conseguir un almacenamiento compacto y más fácil.



HIBERNACIÓN

Quando el aparato no se va a utilizar durante un tiempo prolongado, guárdelo protegido de la humedad.

MANTENIMIENTO

No introduzca nunca el aparato en agua, no lo pase por un chorro de agua ni lo meta en el lavavajillas. No limpie el acero inoxidable con productos clorados.

Plancha:

Antes de su uso, la plancha de la Plancha Pro tiene un aspecto cepillado. Con el uso de utensilios y alimentos ácidos, la plancha se rayará y desgastará. Este cambio de aspecto es normal y no afectará al funcionamiento del aparato.

- * Desenchufe el aparato y limpie después en caliente.
- * Deje que la plancha quede templada durante aproximadamente 1 minuto.
- * Vierta el equivalente de un vaso de agua sobre la plancha y rasque con la espátula incluida, empujando los residuos y el líquido hacia la canaleta.

- * Atención, sobre todo, no limpiar la plancha caliente con hielo, esto crearía un choque térmico que haría que la plancha de acero inoxidable se comba.
- * La mancha marrón persistente formada después de su utilización se llama curado, se trata de una reacción química natural que protege la plancha y la hará antiadherente.

Atención, sobre todo no hay que intentar retirar la capa marrón para devolver a la plancha su color natural, si no los alimentos se agarrarán.

- * Para una limpieza más a fondo, vaporizar vinagre blanco sobre la totalidad de la plancha de acero inoxidable y limpiar con una esponja y el rascador/espátula incluido. La película de grasa se mantendrá y no será necesario repetir las etapas anteriores.

- * Secar la plancha antes de guardarla o de volver a utilizarla.

Recipiente para recuperar el jugo:

- * Este recipiente permite recuperar los jugos al asar, si desea conservarlo o tirarlo.
- * Vaciar y limpiar el recipiente recuperador de zumo con una esponja húmeda y lavavajillas. También puede meterlo en el lavavajillas.

Cuerpo del aparato:

- * Lave el cuerpo del aparato con una esponja húmeda y un poco
- * de líquido lavavajillas.

Canaleta de paso del jugo del asado:

- * Lave la canaleta de paso del jugo con una esponja húmeda y un poco de líquido lavavajillas.

CONDICIONES GENERALES DE GARANTÍA

Garantía de los electrodomésticos LAGRANGE.

Su aparato está garantizado 2 ans. La plancha tiene una garantía de 10 ans*.

Para disponer gratuitamente de un año suplementario de garantía, inscribise en el sitio Internet 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 A LAS UTILIZACIONES DOMÉSTICAS, EN NINGÚN CASO A LAS UTILIZACIONES PROFESIONALES.

La garantía legal correspondiente al vendedor no excluye de ningún modo la garantía legal correspondiente al fabricante para fallos o defectos de fabricación según los artículos 1641 y siguientes del código civil francés.

En caso de avería o funcionamiento defectuoso, dirijase a su 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 poder beneficiarse de esta garantía, el usuario deberá presentar obligatoriamente una copia de la factura que indique la fecha de compra del aparato.

***Condiciones particulares de garantía aplicables a la plancha**

La plancha tiene una garantía de 10 años.

Esta garantía cubre cualquier defecto de fabricación o vicio del material.

No cubre:

- * El deterioro por uso de producto, se desaconseja para el acero inoxidable.
- * La deformación de la plancha debida a un choque térmico violento (por ejemplo, uso de hielo sobre una plancha todavía caliente)
- * Las roturas por caída o golpes.
- * Los cambios de color de la plancha (en efecto, es normal que la plancha ennegrezca tras varias utilizaciones ya que se cura.
- * Esto no impide en ningún caso el correcto funcionamiento).
- * La plancha que "se agarra": este defecto no procede nunca de la plancha sino de la utilización (grasa insuficiente o "curado" mal hecho).

Tiempo de disponibilidad de los repuestos

De conformidad con el artículo L 111-2 del código de consumo, la disponibilidad de piezas de repuesto que prevemos para un producto reparable es de 5 años a partir de su fecha de fabricación. Sin embargo, esta disponibilidad solo está garantizada en el país en el que se ha comprado el producto.

Portes de retorno

Tras el primer año, en el que tendrá validez la garantía del distribuidor, los portes de devolución a fábrica y la reexpedición correrán a nuestro cargo y se realizará lo antes posible.

Si tiene otras preguntas sobre nuestros productos, puede ponerse en contacto con nosotros en la siguiente dirección:

LAGRANGE

Servicio al consumidor

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes - CS30228

69390 VOURLES - Francia

E-mail : conso@lagrange.fr

LAGRANGE[®]

17 Chemin de la Plaine
ZA les Plattes - CS 30228
69390 VOURLES - France

conso@lagrange.fr
www.lagrange.fr

