

LAGRANGE®

France — 1955



Découvrir l'univers
Plancha Pro



FRA

ENG

NLD

DEU

NOTICE Plancha Pro

Type 2192XX, 2193XX, 2194XX

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 a une prise de courant 16 A, équipé d'un contact de terre.

- * Si votre disjoncteur disjoncte, il faut s'assurer qu'il n'y ai pas d'autre appareil allumé sur ce même disjoncteur.
- * 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 1,5 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.

- * Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en utilisation ou encore chaud.
- * 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

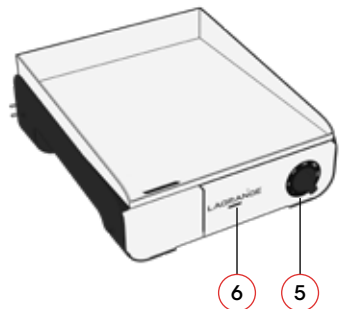
qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

- * 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.

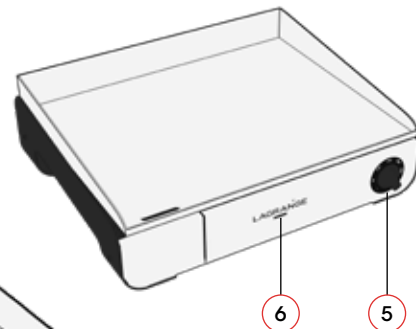
- * La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation.
- * Si votre appareil est endommagé, ne l'utilisez pas et contactez le SAV **LAGRANGE**.
- * Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et pièces détachés **LAGRANGE** adaptés à votre appareil.
- * Conserver 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.

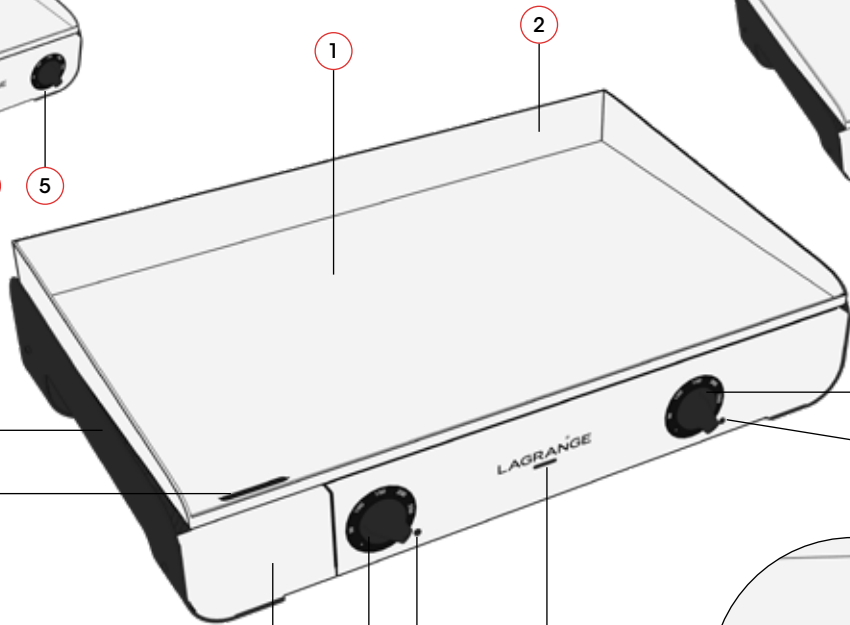
- * Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - les fermes ;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements 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 ».



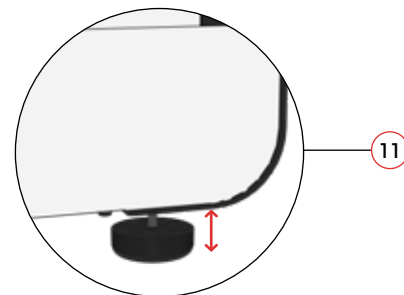
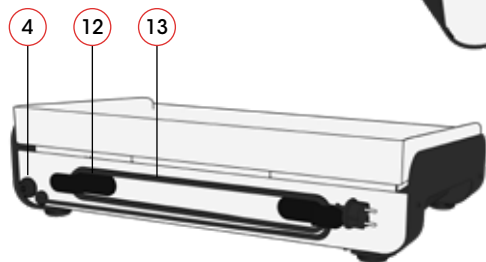
Plancha Pro 35(S)
Type 2192XX



Plancha Pro 50(M)
Type 2193XX



Plancha Pro 65(L)
Type 2194XX



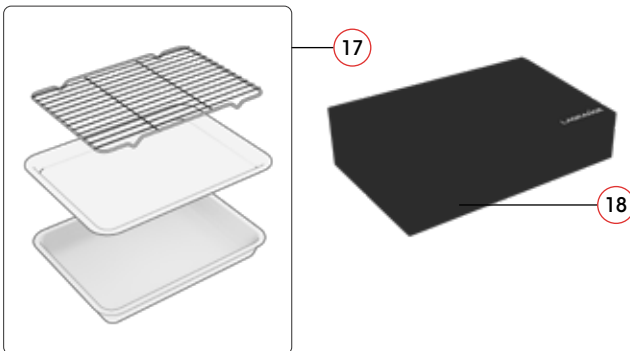
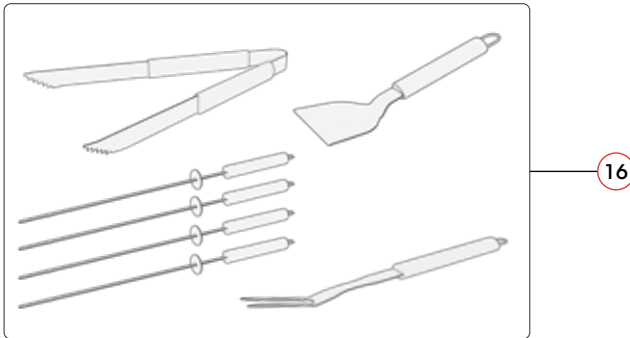
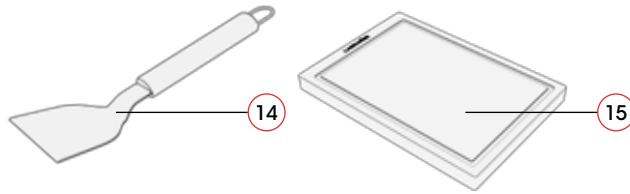
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Plaque de cuisson
2. Rebords anti-projections
3. Trou d'évacuation des jus
4. Bouton marche/arrêt
5. Bouton(s) de réglage de la température
6. Double voyant de mise sous tension, de chauffe et de température atteinte
7. Voyant rouge de chauffe et température atteinte
8. Voyant blanc de mise sous tension
9. Récipient récupérateur de jus amovible
10. Zone de préhension / Poignées

11. 4 pieds réglables
12. Range cordon
13. Cordon

Selon modèle :

14. Spatule / Grattoir
15. Planche à découper
16. Kit accessoires : spatule, 4 pics à brochettes, pince et pic à viande
17. Plats à marinade + grille
18. Housse



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- * Structure en acier peint
- * Face avant en acier inoxydable
- * Plaque de cuisson en acier inoxydable
- * Bouton marche/arrêt
- * Zone de préhension / Poignées en plastique
- * Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- * Epaisseur de la plaque de cuisson : 3 mm
- * Rebords anti-projections et anti-débordement sur 4 côtés
- * Hauteur maximale des rebords anti-projection : 6 cm
- * Récipient récupérateur de jus amovible (capacité 880 mL)
- * Résistance aux projections d'eau et intempéries (appareil certifié IPX4)
- * Range-cordon intégré
- * 4 pieds réglables jusqu'à 1cm de hauteur
- * Cordon fixe de 2 mètres

Selon modèle :

* Surface de la plaque de cuisson :

- Modèle 2192XX : 40 x 35 cm (4-6 convives)
- Modèle 2193XX : 40 x 50 cm (8-10 convives)
- Modèles 2194XX : 40 x 65 cm (10-12 convives)

* Poids :

- Modèle 2192XX : 10,5 kg
- Modèle 2193XX : 12,3 kg
- Modèle 2194XX : 16,2 kg

* Témoin lumineux :

- Modèle 2192XX : 1 témoin de mise sous tension et de chauffe
- Modèle 2193XX : 1 témoin de mise sous tension et de chauffe
- Modèle 2194XX : 1 témoin de mise sous tension et 2 témoins de chauffe

* Puissance :

- Modèle 2192XX : 1750W – 230V – 50Hz
- Modèle 2193XX : 2500W – 230V – 50Hz
- Modèle 2194XX : 3500W – 230V – 50Hz

* Cordons :

- Modèle 2192XX : H05RN-F 3 G 1 mm²
- Modèle 2193XX : H05RN-F 3 G 1 mm²
- Modèle 2194XX : H05RN-F 3 G 1,5 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

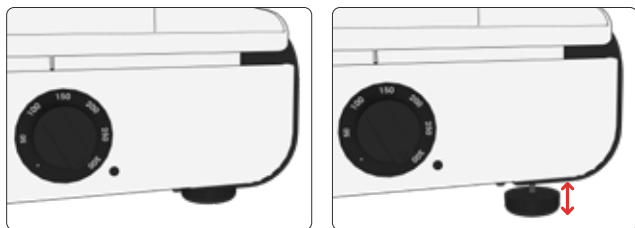
PREMIERE UTILISATION

- * 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 à 250°C 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.
- * **NB** : Il est normal d'entendre des craquements et de constater une légère déformation de la plaque lors de l'utilisation du produit du fait de la dilatation thermique.

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.



- * Pour chaque utilisation, allumer la plancha en enfonçant le bouton marche/arrêt et la laisser préchauffer 10 minutes à la température de cuisson souhaitée. Il est inutile de préchauffer au delà de cette température souhaitée.
- * Pour les modèles 35 et 50 : le voyant blanc s'allume quand l'appareil est mis sous tension, c'est à dire lorsque que l'interrupteur marche/arrêt est enfoncé. Le voyant passe au rouge quand l'appareil monte en température. Le voyant blanc s'allume à nouveau lorsque la température demandée est atteinte.
- * Pour le modèle 60 : Le voyant blanc s'allume quand l'appareil est mis sous tension, c'est à dire lorsque que l'interrupteur marche/arrêt est enfoncé. Le/s voyant/s rouge s'allume/ent quand l'appareil monte en température et s'éteint/s'éteignent 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.**



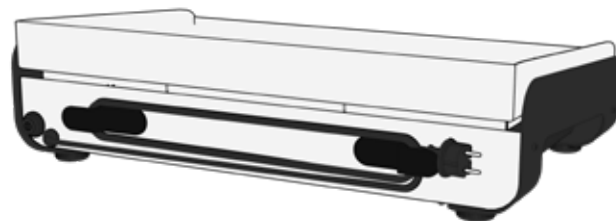
- * Régler le thermostat sur la température appropriée en fonction du type d'aliment que vous souhaitez cuire, leur taille ou épaisseur, et selon vos préférences de cuisson.

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/s thermostat/s jusqu'à la position « ° » et éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt.
- * Laisser votre appareil refroidir puis débrancher le cordon.
- * 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 le trou d'évacuation des jus.

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.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE GARANTIE

Garantie des appareils électroménagers LAGRANGE.

Votre appareil est garanti **2 ans**. La plaque de cuisson bénéficie d'une garantie **15 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 15 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 par choc thermique ou une surchauffe à vide.*
- * 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.fr

SAFETY INSTRUCTIONS

Please read this manual carefully and keep it for future reference.

- * Ensure that the mains voltage corresponds to the voltage that is shown on the appliance information plate.
- * Fully unwind the power cord and carefully examine it before use.
- * The power cable should be checked regularly for any signs of deterioration. Do not use the appliance if any damage is detected.
- * If the power cable is damaged, it must be replaced by **LAGRANGE**, its after-sales service or by a qualified person that has been

approved by **LAGRANGE** in order to avoid danger.

- * Place your appliance on a flat, dry surface.
- * Never place the appliance near a heat source.
- * Never place your appliance on a hot surface or one that could become hot, or near an open flame.
- * Place your appliance as far as possible from flammable objects (curtains, etc.).
- * Keep the product at a distance of approximately 20 cm from any item that is heat sensitive.
- * Connect the power cord to a 16 A power socket with an earthing connection.

- * If your circuit breaker trips, check that there are no other appliances connected to the same circuit breaker.
- * The appliance must be connected to a power socket with an earthing connection.
- * In the event of use with an extension lead, it is essential that the lead's plug has an earthing connection and that the cross-section of the wiring is 1.5 mm² or greater.
- * Never leave your appliance unattended when it is switched on.
- * Only use the appliance for domestic use and in the way indicated in the manual.
- * The appliance is suitable for outdoor use.
- * Never immerse your appliance in water or any kind of liquid for cleaning or any other purposes. Never clean it in a dishwasher.
- * Do not clean the product under a water jet (low or high pressure).
- * Be careful not to use or store the appliance outside in the rain. Store it in a dry place.
- * Never move the appliance by pulling its cord.
- * Prevent the appliance from accidentally falling by ensuring that the power cord cannot become entangled. Do not wind the cord around the appliance, do not twist it and check that it does not come into contact with any of the hot parts of the appliance.

- * Never move the appliance while in use or while it is still hot.
- * Surfaces may be extremely hot when the appliance is in use.
- * Do not obstruct the air vents on the sides of the appliance.
- * This appliance can be used by children from the age of 8 and up, and 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 appliance and insofar as they fully understand the potential dangers. Children should not play with the appliance. Cleaning and upkeep should not

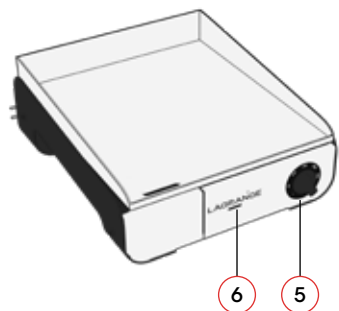
be performed by children unless they are over the age of 8 and are under supervision.

- * Keep the appliance and its power cord out of the reach of children younger than 8 years old.
- * These appliances are not intended to be used with an external timer or a separate 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.
- * Do not use your appliance if it has been damaged and contact the **LAGRANGE** after-sale service.
- * For your safety, only use **LAGRANGE** accessories and

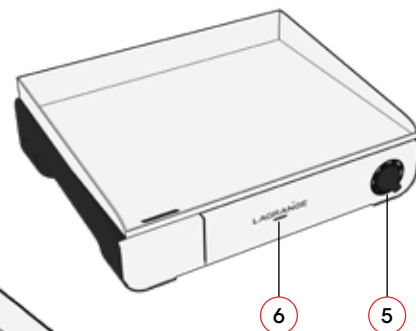
spare parts that are compatible with your appliance.

- * Keep the original packaging of the appliance to store it.
- * Do not clean the stainless steel parts of the plate with chlorinated products.
- * The appliance must be powered through a circuit containing a residual-current device, with assigned operating differential current that does not exceed 30 mA.
- * This appliance is intended for use in domestic and similar settings such as:

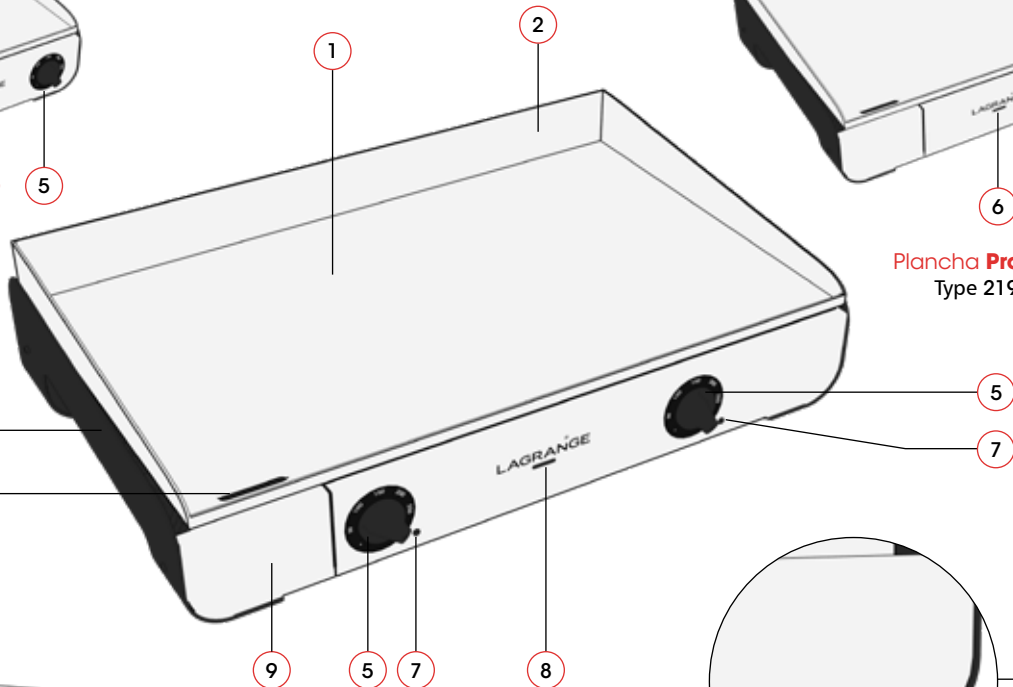
- staff kitchen facilities in shops, offices and other professional environments;
 - farms;
 - use by customers in hotels, motels, or other residential environments;
 - home-stay type environments.
- * To clean the parts in contact with foodstuffs, refer to the “Maintenance” paragraph.



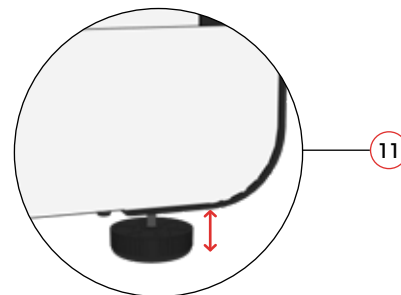
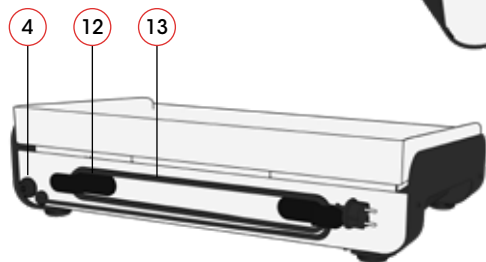
Plancha Pro 35 (s)
Type 2192XX



Plancha Pro 50 (M)
Type 2193XX



Plancha Pro 65 (L)
Type 2194XX

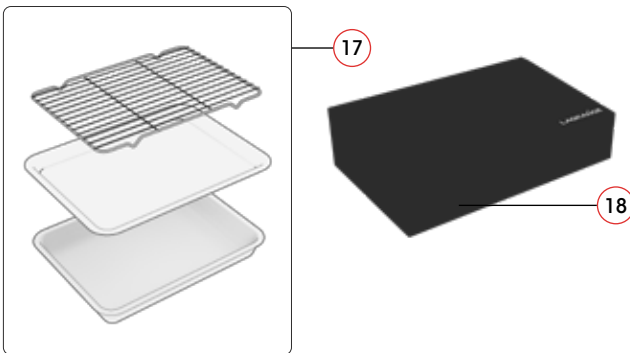
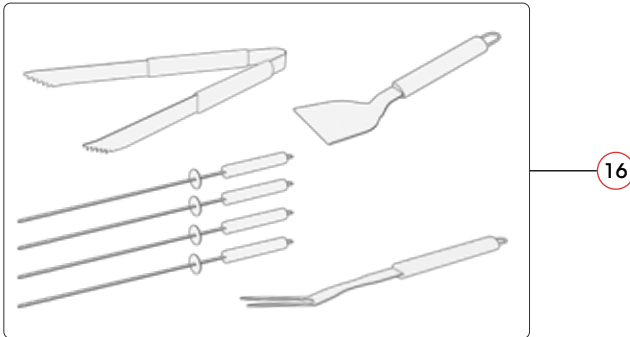
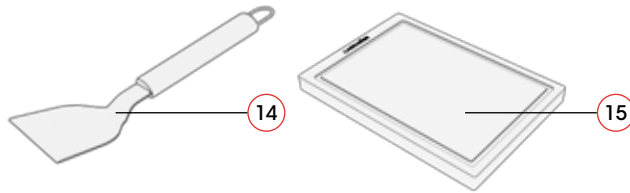


DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

1. Cooking plate
2. Side splash guards
3. Grease evacuation hole
4. On/Off button
5. Temperature adjustment button(s)
6. Dual light for power on, heating and temperature reached
7. Red light for heating and temperature reached
8. White light for power on
9. Removable grease collection tray
10. Holding area / Handles
11. 4 adjustable feet
12. Cord compartment
13. Cord

Depending on the model:

14. Spatula / Scraper
15. Chopping board
16. Accessory kit: spatula, 4 skewers, meat tongs and skewer
17. Marinating dishes + grill
18. Cover



TECHNICAL CHARACTERISTICS

- * Painted steel body
- * Stainless steel front face
- * Stainless steel cooking plate
- * On/Off button
- * Holding area / Plastic handles
- * Adjustable thermostat from 50°C to 300°C
- * Thickness of the cooking plate: 3 mm
- * Splash guards and overflow prevention on 4 sides
- * Maximum height of the splash guards: 6 cm
- * Removable grease collection tray (880 mL capacity)
- * Resistance to water splashes and inclement weather (appliance certified IPX4)
- * Integrated power cord storage
- * 4 feet adjustable up to 1cm in height
- * 2-metre fixed cord

Depending on the model:

* Surface of the cooking plate:

- Model 2192XX: 40 x 35 cm (4-6 guests)
- Model 2193XX: 40 x 50 cm (8-10 guests)
- Model 2194XX: 40 x 65 cm (10-12 guests)

* Weight:

- Model 2192XX: 10.5 kg
- Model 2193XX: 12.3 kg
- Model 2194XX: 16.2 kg

* Lights:

- Model 2192XX: 1 light to indicate power on and heating
- Model 2193XX: 1 light to indicate power on and heating
- Model 2194XX: 1 light to indicate power on and 2 heating lights

* Power:

- Model 2192XX: 1750 W - 230V - 50Hz
- Model 2193XX: 2500 W - 230V - 50Hz
- Model 2194XX: 3500 W - 230V - 50Hz

* Cables:

- Model 2192XX: H05RN-F 3 G 1 mm²
- Model 2193XX: H05RN-F 3 G 1 mm²
- Model 2194XX: H05RN-F 3 G 1.5 mm²

These appliances comply with the 2014/35/EU, 2014/30/EU, DEEE 2012/19/EU, RoHs 2011/65/EU and 2015/863/EU directives and the 1935/2004/EC regulation on food contact materials

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 electrical appliances at the end of their life.

This is why your appliance's indicator plate is marked with the symbol reminding you to never dispose of it in any public or private bin meant for household rubbish.

When disposing of your appliance, it is your responsibility to take it to a public collection centre that is dedicated to the recycling of electrical or electronic equipment. For more information on collection and recycling centres for discarded appliances, contact your local authorities, the local waste collection service, or the shop where you purchased your appliance.



USER INSTRUCTIONS

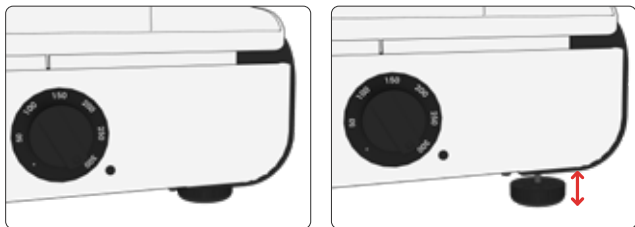
FIRST USE

- * When unpacking your appliance, be sure to carefully remove any cushioning materials as well as bags and packaging labels.
- * Check that all the parts and accessories are present and have no defects.
- * Fully unwind the power cord and carefully examine it before use.
- * Before using your appliance, thoroughly clean the hotplate with soapy water to remove any residue from the packaging. Dry carefully.
- * A new appliance may emit smoke or odours when used for the first time. To reduce smoke and odours, it is recommended to heat the appliance while empty for 10 minutes at 250°C and then leave it to cool for around 30 minutes.
- * You can then season the plate, which not only helps to protect it, but also makes it non-stick. To season the hotplate, clean the plancha plate using alcohol vinegar, then spread a slice of lard or pig fat over the surface of the hot plate. Once it is covered in grease, a brown stain will form. The hotplate is now seasoned and ready to use.
- * **NB:** It is normal to hear crackling sounds and to notice a slight deformation of the plate when using the product due to thermal expansion.

GETTING STARTED AND USE

- * Place the appliance on a firm, flat and heat-resistant surface.
- * The appliance is suitable for outdoor use. It can be used indoors under an extraction hood.
- * Adjust the feet to the type of cooking desired.
 - Without unscrewing the feet, the cooking area will be almost level, with a very slight forward tilt that allows the grease and cooking juices to drain, for classic plancha cooking.
 - By unscrewing the front feet, you tilt the plancha backwards and therefore preserve all the cooking juices, for example when cooking mussels marinière.
 - By unscrewing the back feet, you facilitate the drainage of the cooking juices to the grease tray for healthier cooking, for example when cooking duck breasts.

Be careful to adjust the feet two by two, in order to avoid creating imbalance, that is either the two front feet or the two back feet.



- * At each use, turn the plancha on by pressing the on/off button and leave it to pre-heat for 10 minutes at the desired cooking temperature. It is not necessary to preheat above the desired temperature.

- * For 35 and 50 models: the white light comes on when the appliance is switched on, in other words, when the on/off button is pressed. The light turns red as the appliance heats up. The white light switches back on when the set temperature is reached.
- * For the 60 model: The white light comes on when the appliance is turned on, in other words, when the on/off button is pressed. The red light(s) come(s) on when the temperature of the appliance rises and switch(es) off when the requested temperature is reached.
- * Oil the surface of the hotplate using a pastry brush.
- * **Warning: do not cut foot on the hotplate as this may cause deep scratches.**
- * **Do not overheat the cooking plate, as this may cause it to turn black and make it hard to clean.**
- * **Remember to regularly empty the grease collection tray to prevent it from overflowing.**



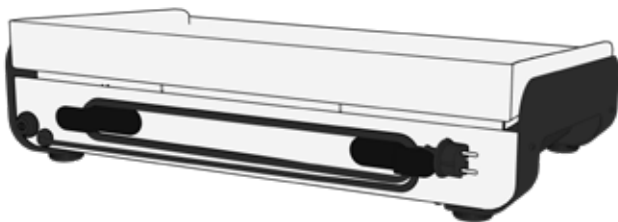
- * Adjust the thermostat to the right temperature for the type of food you want to cook, and according to your cooking preferences.

HERE ARE SOME RECOMMENDATIONS FOR TEMPERATURE ADJUSTMENT ACCORDING TO FOOD TYPES:

- * Red meat 250°C
- * White meat or skewers 240°C
- * Duck breast 240°C, 10 min on the skin side, then 200°C, 5 min on the other side
- * Fish (whole) 260°C then lower the temperature to 220°C
- * Fish (fillets), calamari, jumbo prawns, scallops, fish skewers, salmon 220°C
- * Vegetables 220°C
- * Fruit 150°C

STOPPING THE APPLIANCE

- * To stop the appliance, turn the thermostat(s) to the "0" position and switch the appliance off by pressing the on/off button.
- * Leave the appliance to cool, then unplug the power cord.
- * Wind the cord at the back of the appliance to facilitate compact storage.



WINTER STORAGE

During an extended period without use, it is strongly recommended to store the appliance away from moisture.

MAINTENANCE

Never immerse your appliance in water, do not hose it down and do not put it in the dishwasher. Do not clean the stainless steel parts of the appliance and the plate with chlorinated products.

Hotplate:

Before use, the plate on your Plancha Pro has a brushed appearance. With the use of acidic food and utensils, the plate will become scratched and form a patina. This change in appearance is normal and does not alter the operation of your appliance.

- * Unplug your appliance and clean it while hot.
- * Allow the plate to cool for around 1 minute.

- * Pour the equivalent of a glass of water onto the plate and scrape it with the spatula provided, pushing residue and liquid towards the grease evacuation hole.

Warning: never clean the hot plate with ice cubes; this will create thermal shock that could buckle the stainless steel plate.

- * The persistent brown stain that forms after cooking is called seasoning. It is a natural chemical reaction that protects the cooking plate and makes it non-stick.

Warning - do not try to remove the brown layer to restore the natural colour of the cooking plate as food will stick to it.

- * For deep cleaning, spray white vinegar over the entire stainless steel plate and clean it using a sponge and the scraper/spatula provided. The film of grease will remain and

it will no longer be necessary to repeat the previous steps.

- * Dry the plate before putting it away or before using again.

Grease collection tray:

- * This recipient can recover cooking juices, whether you want to keep them or throw them away.
- * Empty and clean the grease collection tray with a damp sponge and dish soap. It can also be cleaned in the dishwasher.

Body of the appliance:

- * Clean the body of the appliance with a damp sponge, adding dish soap if necessary.

GENERAL WARRANTY CONDITIONS

Warranty for household appliances LAGRANGE.

Your appliance has a **2-year** warranty. The cooking plate has a **15 year*** warranty.

To benefit from an additional year of warranty free of charge, sign up to our website LAGRANGE (www.lagrange.fr).

The warranty includes parts and labour and covers manufacturing defects.

Deterioration that results from misuse or non-observance of the manual is not covered by the warranty, and neither is damage from dropping the appliance.

THIS WARRANTY APPLIES TO DOMESTIC USE, AND UNDER NO CIRCUMSTANCES PROFESSIONAL USE.

The legal warranty to which the seller is bound does not exclude the legal warranty by which the Manufacturer is bound for manufacturing defects or flaws in accordance with article 1641 and following of the Civil Code. In the event of breakdown or malfunction, please contact your distributor.

In the event of a technical defect within 8 days of your purchase, appliances are replaced. After this period, they are repaired by the LAGRANGE after-sales service.

To benefit from this warranty, users must present a copy of the invoice stating the date on which the appliance was purchased.

* **Special warranty conditions for the cooking plate**

The cooking plate has a 15 year warranty.*

This warranty covers all manufacturing defects or material flaws.

It does not cover:

** Deterioration by using a product not recommended for stainless steel.*

** Deformation of the plate due to thermal shock or overheating when empty*

** Breakage due to a fall or collision.*

** Change in the colour of the plate (it is quite normal for the plate to darken after several uses as it becomes "seasoned". This in no way affects the cooking).*

** The plate becoming "sticky": this defect never comes from the plate, but from its use (insufficient greasing or poorly performed "seasoning").*

Availability of spare parts

In accordance with article L 111-2 of the Consumer Code, we plan for spare parts to be available for a repairable product for 5 years after the date of its manufacture.

However, this availability is only guaranteed in the country in which the product was purchased. **Dispatch costs for returns**

After the first year during which the distributor warranty is in place, you will only have to bear the costs of returning the product to the factory, return shipping costs are borne by us as soon as possible.

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

LAGRANGE

Customer service

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes - CS30228

69390 VOURLES - **France**

E-mail: conso@lagrange.fr

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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 typeplaatje van het toestel.
- * 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 gebruikt worden.
- * Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door

LAGRANGE[®], de klantenservice of een persoon die door **LAGRANGE**[®] gekwalificeerd en erkend is, om gevaar te voorkomen.

- * Plaats uw toestel op een vlakke en droge ondergrond.
- * Plaats het toestel nooit in de buurt van een warmtebron.
- * Plaats uw toestel nooit op een ondergrond die warm is of dat kan worden, of in de buurt van open vuur.
- * Plaats uw toestel ver verwijderd van licht ontvlambare voorwerpen (gordijnen...).
- * Bewaar een afstand van ongeveer 20 cm tussen het product en warmtegevoelige materialen.

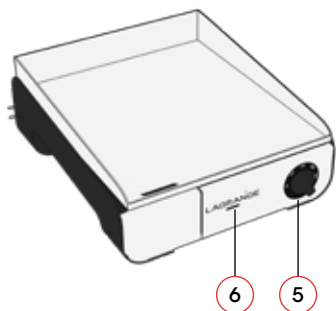
- * Sluit de stekker van het snoer aan op een geaard 16A stopcontact.
- * Als uw stroomonderbreker doorslaat, zorg er dan voor dat er geen ander ingeschakeld toestel is op dezelfde stroomonderbreker.
- * De stekker van het toestel moet in een geaard stopcontact gestoken worden.
- * Bij gebruik van een verlengsnoer bent u verplicht altijd een model uitgerust met een geaard contact en draden met een doorsnede gelijk aan of groter dan 1,5 mm² te gebruiken.
- * Laat uw toestel nooit zonder toezicht wanneer het aan staat.
- * Gebruik het toestel alleen voor huishoudelijk gebruik op de manier zoals beschreven in de handleiding.

- * Het toestel is geschikt voor een gebruik buitenshuis.
- * Dompel het toestel nooit onder in water of welke andere vloeistof dan ook, ook niet bij het schoonmaken of om andere redenen. Zet het nooit in de vaatwasser.
- * Maak het product niet schoon onder een waterstraal (lage of hoge druk).
- * Laat het toestel niet buiten staan en gebruik het niet buiten als het regent. Bewaar het op een droge plaats.
- * Verplaats het toestel nooit door aan het snoer te trekken.
- * Zorg ervoor dat het snoer niet per ongeluk ergens achter kan blijven haken, om te voorkomen dat het toestel valt. Rol het snoer niet om het toestel, verdraai het niet en zorg

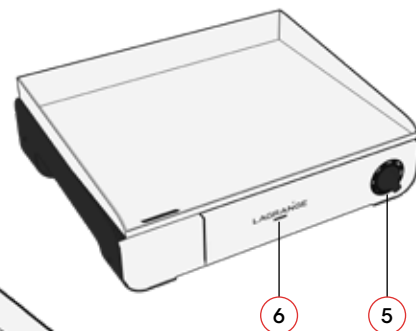
- * ervoor dat het niet in contact kan komen met de warme onderdelen van het toestel.
- * Verplaats het toestel nooit wanneer het in gebruik is of nog warm is.
- * De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het toestel in werking is.
- * Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen aan de zijkant van het toestel 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 toestellen zijn niet bedoeld om gebruikt te worden met een externe tijdschakelaar of een afstandsbediening.
 - * **WAARSCHUWING:** Risico op letsel bij verkeerd gebruik van het product.
 - * Het oppervlak van het verwarmingselement blijft ook na gebruik nog warm.

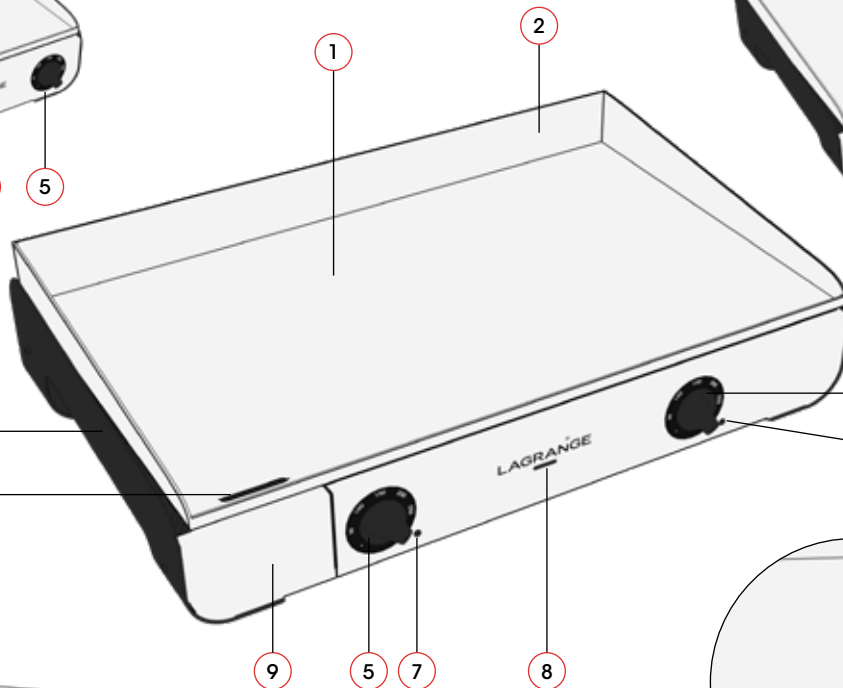
- * Als uw toestel beschadigd is, gebruik het dan niet en neem contact op met de klantenservice van **LAGRANGE**.
 - * Gebruik, voor uw eigen veiligheid, uitsluitend **LAGRANGE**-accessoires en -onderdelen die voor het toestel bestemd zijn.
 - * Bewaar de originele verpakking van het toestel en berg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



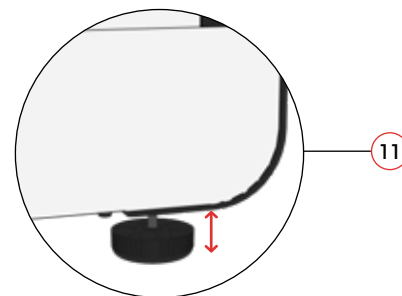
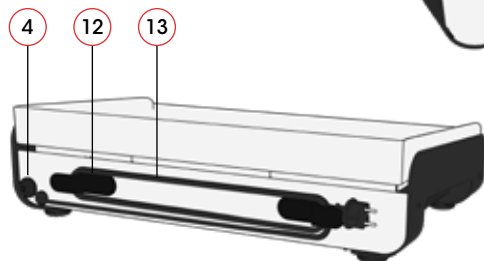
Plancha Pro 35(s)
Type 2192XX



Plancha Pro 50(M)
Type 2193XX

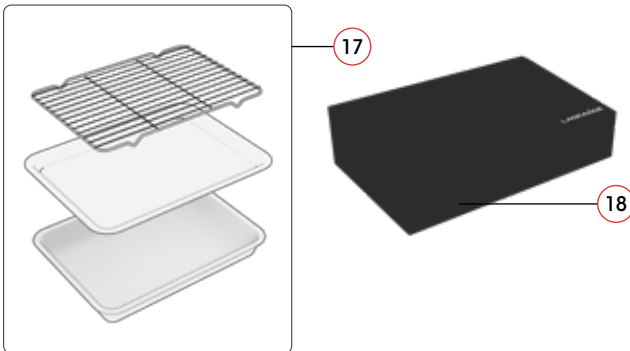
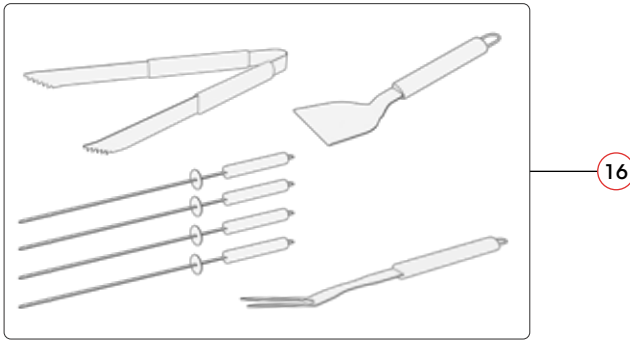
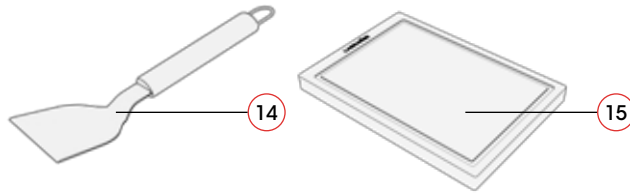


Plancha Pro 65(L)
Type 2194XX



BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL

1. Bakplaat
 2. Antispatranden
 3. Afvoergat voor bakvocht
 4. Aan/uit-knop
 5. Temperatuurregelknop(pen)
 6. Dubbel controlelampje voor onder spanning brengen, verwarming en bereikte temperatuur
 7. Rood controlelampje voor verwarming en bereikte temperatuur
 8. Wit controlelampje voor onder spanning brengen
 9. Afneembare opvangbak voor bakvocht
 10. Grijpzone / Handvatten
 11. 4 verstelbare pootjes
 12. Snoeropbergruimte
 13. Snoer
- Afhankelijk van het model:**
14. Spatel / Schrapper
 15. Snijplank
 16. Accessoireset: spatel, 4 satéprikkers, tang en vleesspies
 17. Marineerbakjes + rooster
 18. Hoes



TECHNISCHE KENMERKEN

- * Structuur van gelakt staal
- * Voorzijde van roestvrij staal
- * Bakplaat van roestvrij staal
- * Aan/uit-knop
- * Grijpzone / Handvatten van kunststof
- * Regelbare thermostaat van 50°C tot 300°C
- * Dikte van de bakplaat: 3 mm
- * Antispat- en antioverloopranden aan 4 kanten
- * Maximale hoogte van de antispatranden: 6 cm
- * Afneembare opvangbak voor bakvocht (capaciteit: 880 mL)
- * Bestand tegen spatwater en slechte weersomstandigheden (JPX4 gecertificeerd toestel)
- * Geïntegreerde opbergruimte voor snoer
- * 4 verstelbare pootjes tot een hoogte van 1 cm
- * Vast snoer van 2 meter

Naargelang het model:

* Oppervlakte van de bakplaat:

- Model 2192XX: 40 x 35 cm (4-6 personen)
- Model 2193XX: 40 x 50 cm (8-10 personen)
- Modellen 2194XX: 40 x 65 cm (10-12 personen)

* Gewicht:

- Model 2192XX: 10.5 kg
- Model 2193XX: 12.3 kg
- Model 2194XX: 16.2 kg

* Controlelampje:

- Model 2192XX: 1 controlelampje voor onder spanning brengen en verwarming
- Model 2193XX: 1 controlelampje voor onder spanning brengen en verwarming
- Model 2194XX : 1 controlelampje voor onder spanning brengen en 2 controlelampjes voor verwarming

* Vermogen:

- Model 2192XX: 1750W – 230V – 50Hz
- Model 2193XX: 2500W – 230V – 50Hz
- Model 2194XX: 3500W – 230V – 50Hz

* Snoeren:

- Model 2192XX: H05RN-F 3 G 1 mm²
- Model 2193XX: H05RN-F 3 G 1 mm²
- Model 2194XX: H05RN-F 3 G 1,5 mm²

Deze toestellen voldoen aan de richtlijnen 2014/35/EU, 2014/30/EU, AEEA 2012/19/EU, RoHS 2011/65/EU, 2015/863/EU en de verordening inzake voedingscontactmaterialen 1935/2004/EG.

MILIEU

Milieubescherming – RICHTLIJN 2012/19/EU

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



Daarom mag uw toestel, zoals aangegeven met het symbool op het typeplaatje, in geen geval in een afvalbak voor huishoudelijk afval in de openbare ruimte of thuis worden weggegooid.

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

INDIENSTELLING EN GEBRUIK

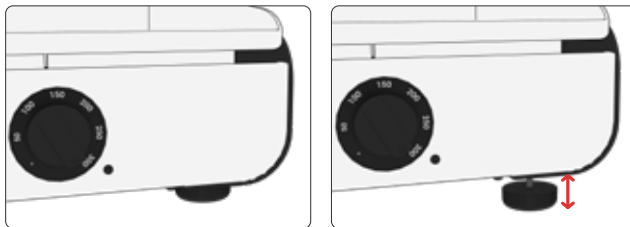
EERSTE GEBRUIK

- * Let er bij het uitpakken van het toestel op dat u alle opvulelementen evenals de zakjes 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 zeepwater om eventuele onzuiverheden door de verpakking te verwijderen. Droog het zorgvuldig af.
- * Een nieuw toestel kan roken en/of geuren afgeven bij het eerste gebruik. Om deze afgifte van rook en geuren te beperken, wordt aanbevolen om het toestel gedurende 10 minuten leeg te laten opwarmen bij 250°C en het daarna gedurende ongeveer 30 minuten te laten afkoelen.
- * U kunt vervolgens de bakplaat 'inbakken' om deze niet alleen te beschermen maar ook antiaanbakeigenschappen te geven: U maakt de plaat van de plancha hiervoor zorgvuldig schoon met natuurazijn en wrijft het volledige oppervlak van de warme plaat daarna in met spekvet. Zodra de plaat goed ingevet is vormt zich een bruine was. De plancha is dan ingebakken en klaar voor gebruik.
- * **Opmerking:** Het is normaal dat u tijdens het gebruik knettergeluiden hoort en dat de plaat een lichte vervorming vertoont door de thermische uitzetting.

INDIENSTELLING EN GEBRUIK

- * Plaats het toestel 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 pootjes af op de gewenste bereidingswijze.
 - Als de pootjes vastgedraaid blijven, zal het kookoppervlak zo goed als vlak zijn met een zeer lichte helling naar voren zodat vet en bakvocht kunnen weglopen, voor een klassieke bereidingswijze op de plancha.
 - Door de pootjes aan de voorzijde los te draaien, zal de plancha iets naar achteren hellen en blijft al het bakvocht op de bakplaat, bijv. voor de bereiding van mosselen in witte wijnsaus.
 - Door de pootjes aan de achterzijde los te draaien, wordt het vet sneller afgevoerd naar de opvangbak voor bakvocht voor een lichtere bereidingswijze van bv. eendenborst.

Let erop dat je de pootjes per twee instelt, zodat er geen onbalans ontstaat, ofwel de twee pootjes aan de voorzijde, ofwel de twee pootjes aan de achterzijde.



- * Zet de plancha voor elk gebruik aan door op de aan/uit-knop te drukken en laat deze 10 minuten voorverwarmen op de gewenste baktemperatuur. Het is niet nodig om verder voor te verwarmen dan de gewenste temperatuur.
- * Voor de modellen 35 en 50: het witte controlelampje gaat branden wanneer het toestel onder spanning wordt gebracht, d.w.z. wanneer op de aan/uit-knop wordt gedrukt. Het controlelampje wordt rood wanneer het toestel opwarmt. Het witte controlelampje gaat opnieuw branden zodra de gevraagde temperatuur is bereikt.
- * Voor het model 60: Het witte controlelampje gaat branden wanneer het toestel onder spanning wordt gebracht, d.w.z. wanneer op de aan/uit-knop wordt gedrukt. Het/de rode controlelampje(s) gaat/gaan branden wanneer het toestel opwarmt en gaat/gaan uit zodra de gevraagde temperatuur is bereikt.
- * Bestrijk de bakplaat met olie met behulp van een kwast.
- * **Let op, snijd uw ingrediënten niet direct op de plaat, dit kan diepe krassen veroorzaken.**
- * **Zorg ervoor dat de bakplaat niet oververhit raakt, hierdoor slaat hij zwart uit en is moeilijk schoon te maken.**
- * **Denk eraan om de opvangbak voor het bakvocht regelmatig leeg te maken, zodat deze niet overloopt.**



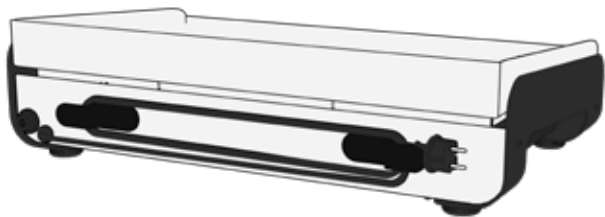
- * Stel de thermostaat in op de juiste temperatuur naargelang het type voedsel dat u wilt bereiden, de grootte of dikte ervan en uw bakvoorkeuren.

HIER ZIJN ENKELE AANBEVELINGEN VOOR HET INSTELLEN VAN DE THERMOSTAAT NAARGELANG HET VOEDSEL:

- * Rood vlees: 250°C
- * Wit vlees of spiesjes: 240°C
- * Eendenborst: 240°C, 10 min op de velzijde, daarna 200°C, 5 min op de andere zijde
- * Vis (heel): 260°C, daarna de temperatuur verlagen tot 220°C
- * Vis (filets), inktvis, gamba's, sint-jakobsnoten, visspiesjes, zalm: 220°C
- * Groenten: 220°C
- * Fruit: 150°C

HET TOESTEL UITZETTEN

- * Om het toestel uit te zetten, draait u de thermosta(a)t(en) tot de stand '0' en schakelt u het toestel uit door op de aan/uit-knop te drukken.
- * Laat het toestel afkoelen en trek daarna de stekker uit het stopcontact.
- * Rol het snoer aan de achterkant van het toestel op om het gemakkelijk compact op te bergen.



OPBERGING IN DE WINTER

Bij langdurig niet-gebruik wordt sterk aanbevolen om het toestel op een droge plaats op te bergen, uit de buurt van vocht.

ONDERHOUD

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

Bakplaat:

Vóór gebruik heeft de plaat van uw Plancha Pro een geborsteld uiterlijk. Met het gebruik van keukengerei en zure voedingsmiddelen zal de plaat krassen en een bruin laagje krijgen. Deze verandering van uiterlijk is normaal en beïnvloedt niet de werking van uw toestel.

- * Haal de stekker uit het stopcontact en maak het toestel schoon terwijl het nog warm is.

- * Laat de bakplaat gedurende ongeveer 1 minuut afkoelen.
- * Giet het equivalent van een glas water op de plaat en schraap met de bijgeleverde spatel de restjes en het vocht in de richting van het afvoergat voor bakvocht.

Let op, maak de hete plancha vooral niet schoon met ijsblokjes, dat veroorzaakt een thermische schok waardoor de roestvrijstalen plaat krom kan trekken.

- * De blijvende bruine laag die na het bakken is gevormd, wordt de 'inbaklaag' genoemd. Dit is een natuurlijke chemische reactie die de plaat beschermt en antiaanbakeigenschappen geeft.

Let op, probeer vooral niet de bruine laag te verwijderen om de natuurlijke kleur van de plaat terug

te krijgen, anders zal het voedsel eraan blijven vastkleven.

- * Spuit, om de plaat grondig te reinigen, natuurazijn over het gehele oppervlak van de roestvrijstalen plaat en maak deze schoon met behulp van een spons en de bijgeleverde spatel / schraper. De vetlaag blijft behouden, zodat u de bovenstaande stappen niet hoeft te herhalen.
- * Veeg de plaat af voordat u deze opbergt of opnieuw gebruikt.

Opvangbak voor bakvocht:

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

Behuizing van het toestel:

- * Was de behuizing van het toestel met een vochtige spons met eventueel wat vaatwasmiddel.

ALGEMENE GARANTIEVOORWAARDEN

Garantie op elektrische huishoudelijke apparaten van LAGRANGE.

Uw toestel heeft een garantie van **2 jaar**. De bakplaat heeft een garantie van **15 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 arbeid en dekt fabricagefouten. Vallen niet onder de garantie: schade door verkeerd gebruik of het niet opvolgen van de handleiding en schade door vallen.

DEZE GARANTIE GELDT VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK EN IN GEEN GEVAL VOOR BEROEPSMATIG GEBRUIK.

De wettelijke garantie van de verkoper sluit op geen enkele manier de wettelijke garantie van de fabrikant uit voor gebreken of fabricagefouten volgens de artikelen 1641 en volgende van het Franse Burgerlijke Wetboek. Bij een defect of storing kunt u contact opnemen met uw verkoper.

In geval van een technisch defect binnen **8 dagen** na de aankoop wordt het toestel vervangen. Na deze termijn wordt het 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 het toestel vermeld staat.

Specifieke garantievoorwaarden voor de plaat:

De bakplaat heeft een garantie van 15 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 plaat door thermische schok of oververhitting zonder voedsel.*

** Beschadiging door vallen of stoten.*

** De kleurveranderingen van de plaat (het is immers normaal dat de plaat na meermaals gebruik zwart wordt, omdat hij 'inbakt'. Dit heeft geen invloed op het bakken).*

** Het 'aanbakken' van de plaat: dit gebrek wordt nooit veroorzaakt door de plaat maar door het gebruik ervan (onvoldoende invetten of slecht uitgevoerd 'inbakken').*

Beschikbaarheidsduur van reserveonderdelen

In overeenstemming met artikel L111-2 van de Franse consumentenwet is de beschikbaarheidsduur van reserveonderdelen die wij op voorraad houden voor repareerbare producten, 5 jaar vanaf de productiedatum. Deze beschikbaarheid wordt echter alleen gegarandeerd in het land van aankoop van het product. **Portokosten voor retourzendingen** Na het eerste jaar, dat onder de garantie van de distributeur valt, hoeft u slecht de portokosten voor retourzendingen naar de fabriek te betalen. De terugzending gebeurt op onze kosten en binnen de kortst mogelijke termijn.

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 Plattesb - CS30228

69390 VOURLES - **Frankrijk**

E-mail: conso@lagrange.fr

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Betriebsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

- * Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt.
- * Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und prüfen Sie es sorgfältig vor dem Gebrauch.
- * Das Netzkabel ist regelmäßig auf Beschädigungen zu prüfen. Wenn das Kabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht verwendet werden.
- * Ein beschädigtes Netzkabel ist von **LAGRANGE**, seinem Kundendienst oder einer von **LAGRANGE**

zugelassenen Fachkraft zu ersetzen, um Gefahren zu vermeiden.

- * Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und trockene Fläche.
- * Das Gerät niemals in der Nähe einer Wärmequelle aufstellen.
- * Das Gerät niemals auf eine Oberfläche, die heiß ist oder heiß werden kann, oder in die Nähe einer Flamme stellen.
- * Das Gerät in einem ausreichend großen Abstand von leicht entzündlichen Gegenständen (Gardinen ...) aufstellen.
- * Das Gerät ca. 20 cm entfernt von allen wärmeempfindlichen Gegenständen halten.

- * Das Netzkabel an eine Steckdose 16 A mit einem Massekontakt anschließen.
- * Sollte Ihre Sicherung herauspringen, überprüfen Sie bitte, ob nicht ein weiteres Gerät über diese Sicherung eingeschaltet ist.
- * Das Gerät darf nur mit einer geerdeten Steckdose verbunden werden.
- * Ein Verlängerungskabel darf nur benutzt werden, wenn es geerdet und einen Drahtquerschnitt von mindestens 1,5 mm² hat.
- * Das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt lassen.
- * Das Gerät nur im Haushalt und so verwenden, wie in der Betriebsanleitung beschrieben.

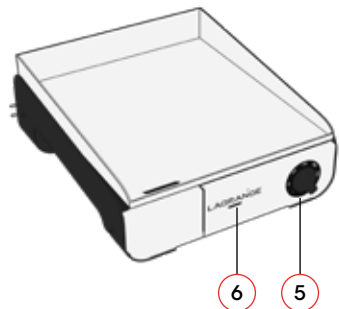
- * Das Gerät ist für den Einsatz im Freien geeignet.
- * Das Gerät zum Reinigen oder aus anderen Gründen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Nicht in der Spülmaschine reinigen.
- * Das Gerät nie mit einem (Nieder- oder Hochdruck-)Wasserstrahl reinigen.
- * Das Gerät draußen nicht bei Regen verwenden oder bei Nässe aufbewahren. Immer an einem trockenen Ort abstellen.
- * Zum Bewegen das Gerät nicht am Netzkabel ziehen.
- * Darauf achten, dass sich das Netzkabel nicht unbeabsichtigt verklemmt und das Gerät dadurch herunterfallen kann. Das Netzkabel nicht um das Gerät wickeln, nicht knicken und

- * darauf achten, dass es nicht mit den warmen Teilen des Gerätes in Berührung kommt.
- * Das Gerät nie bewegen, wenn es in Benutzung oder noch warm ist.
- * Die berührbaren Oberflächen können sehr heiß werden, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- * Die Lüftungsschlitze an den Seiten des Gerätes nicht verschließen.
- * 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

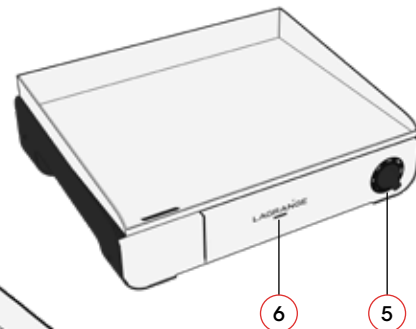
- verbundenen Gefahren. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug. Die Reinigung und Pflege durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.
- * Das Gerät und sein Netzkabel müssen außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahrt werden.
 - * Diese Geräte sind nicht für zum Einschalten durch einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.
 - * **WARNUNG:** Verletzungsgefahr durch unsachgemäßen Gebrauch des Produkts.
 - * Die Oberfläche des Heizelements weist nach dem Gebrauch Restwärme auf.

- * Wenn das Gerät beschädigt ist, benutzen Sie es nicht, sondern wenden sich an den **LAGRANGE**®-Kundendienst.
- * Verwenden Sie zu Ihrer Sicherheit nur für das Gerät geeignete Zubehör- und Ersatzteile von **LAGRANGE**®.
- * Die Originalverpackung des Gerätes zum Verstauen aufbewahren.
- * Den Edelstahl der Platte und des Gerätes nicht mit chlorhaltigen Produkten reinigen.
- * Das Gerät muss über einen Stromkreis mit einer Fehlerstromschutzeinrichtung (RCD) mit einem

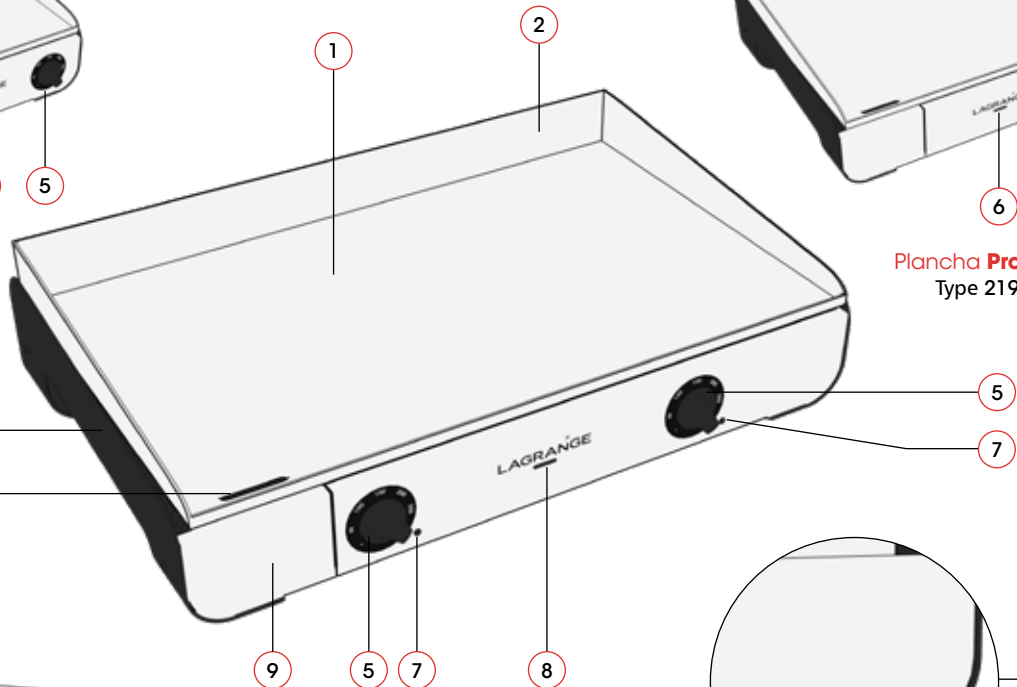
- Betriebsdifferenzstrom von höchstens 30 mA versorgt werden.
- * Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und vergleichbare Anwendungen bestimmt, wie:
 - Kochecken für das Personal von Geschäften, Büros und ähnliche Arbeitsplatzumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - Benutzung durch Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnungsähnlichen Einrichtungen;
 - Gästezimmer u. ä.
 - * Für die Reinigung der Teile des Gerätes, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, bitte den Abschnitt "Pflege" lesen.



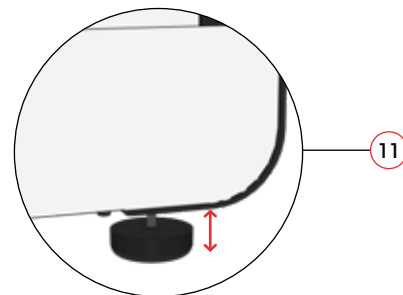
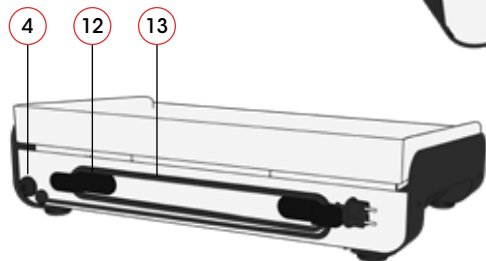
Plancha Pro 35(s)
Type 2192XX



Plancha Pro 50(M)
Type 2193XX

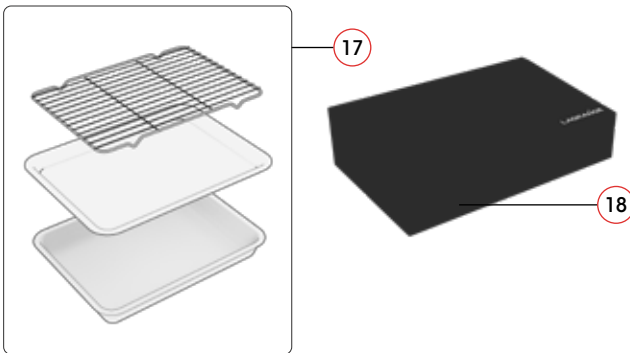
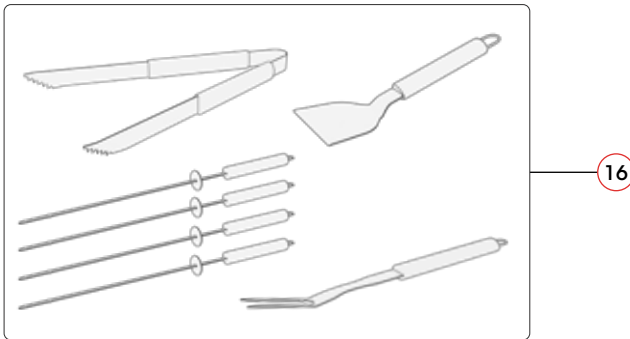
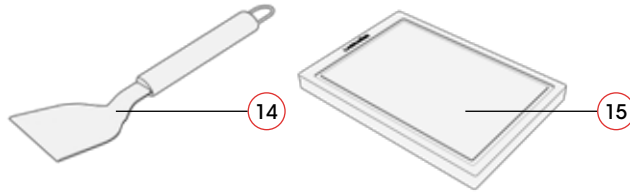


Plancha Pro 65(L)
Type 2194XX



BESCHREIBUNG DES GERÄTES

1. Kochplatte
 2. Spritzschutz-Kanten
 3. Saftabflussloch
 4. Ein/Aus-Knopf
 5. Knopf bzw. Knöpfe für die Temperaturregelung
 6. Doppelanzeige Eingeschaltet, Wärmt auf und Temperatur erreicht
 7. Rote Aufwärmanzeige und Temperatur erreicht
 8. Weiße Einschaltanzeige
 9. Herausnehmbares Saftauffanggefäß
 10. Griffbereich / Griffe
 11. 4 verstellbare Füße
 12. Kabelaufwicklung
 13. Kabel
- Je nach Modell:**
14. Spatel / Kratzer
 15. Schneidbrett
 16. Zubehörset: Spatel, 4 Spieße, Zange und Fleischgabel
 17. Marinadeschalen + Grillrost
 18. Hülle



TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- * Struktur aus lackiertem Stahl
- * Vorderseite aus Edelstahl
- * Kochplatte aus Edelstahl
- * Ein/Aus-Knopf
- * Griffbereich / Kunststoffgriffe
- * Einstellbarer Thermostat von 50 bis 300 °C
- * Dicke der Kochplatte: 3 mm
- * Spritzschutz-Kanten und Überlaufschutz an 4 Seiten
- * Maximale Höhe der Spritzschutz-Kanten: 6 cm
- * Herausnehmbares Saftauffanggefäß (Fassungsvermögen 880 mL)
- * Spritzwasser- und witterungsbeständig (IPX4)
- * Integrierte Kabelaufwicklung
- * 4 einstellbare Füße bis 1 cm Höhe
- * Festes 2-Meter-Kabel

Je nach Modell:

* Größe der Kochplatte:

- Modell 2192XX: 40 x 35 cm (für 4-6 Gäste)
- Modell 2193XX: 40 x 50 cm (für 8-10 Gäste)
- Modelle 2194XX: 40 x 65 cm (für 10-12 Gäste)

* Gewicht:

- Modell 2192XX: 10.5 kg
- Modell 2193XX: 12.3 kg
- Modell 2194XX: 16.2 kg

* Leuchtanzeige:

- Modell 2192XX: 1 Einschalt- und Aufwärmanzeige
- Modell 2193XX: 1 Einschalt- und Aufwärmanzeige
- Modell 2194XX: 1 Einschalt- und 2 Aufwärmanzeigen

* Leistung:

- Modell 2192XX: 1.750 W – 230 V – 50 Hz
- Modell 2193XX: 2.500 W – 230 V – 50 Hz
- Modell 2194XX: 3.500 W – 230 V – 50 Hz

* Kabel:

- Modell 2192XX: H05RN-F 3 G 1 mm²
- Modell 2193XX: H05RN-F 3 G 1 mm²
- Modell 2194XX: H05RN-F 3 G 1,5 mm²

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

UMWELT

Umweltschutz – RICHTLINIE 2012/19/EU

Zur Erhaltung unserer Umwelt und unserer Gesundheit sind bei der Entsorgung von Elektrogeräten bestimmte Regeln zu beachten, wobei die Mitwirkung eines jeden von uns nötig ist – ob Lieferant oder Kunde.

Deshalb gehört Ihr Gerät – wie das Symbol auf dem Geräteschild zeigt – auf keinen Fall in eine öffentliche oder private Abfalltonne für Hausmüll.

Zum Entsorgen muss Ihr Gerät entweder zu Ihrem Händler zurückgebracht oder an einem öffentlichen Sammelort zum Recyceln elektrischer oder elektronischer Geräte abgegeben werden. Auskünfte zu den Sammelorten zum Recyceln der ausgedienten Geräte erteilen die örtlichen Behörden Ihrer Region, die Hausmüllabfuhrdienste oder das Geschäft, in dem Sie Ihr Gerät gekauft haben.



INBETRIEBNAHME UND VERWENDUNG

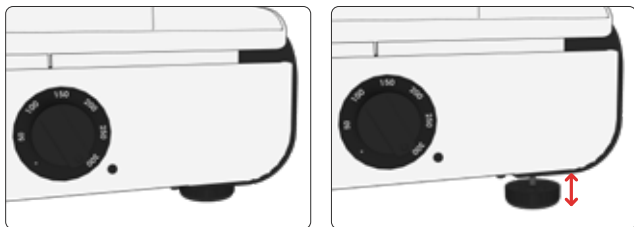
ERSTE BENUTZUNG

- * Entfernen Sie beim Auspacken Ihres Gerätes sorgfältig alle Transportschutzteile, Beutel und Verpackungsetiketten.
- * Überprüfen Sie, dass alle Teile und alles Zubehör vorhanden und nichts beschädigt ist.
- * Wickeln Sie das Kabel vollständig ab und prüfen Sie es vor dem Gebrauch sorgfältig.
- * Reinigen Sie die Kochplatte sorgfältig mit Seifenwasser, bevor Sie Ihr Gerät benutzen, um eventuelle Unreinheiten, die von der Verpackung herrühren, zu entfernen. Sorgfältig abtrocknen.
- * Ein neues Gerät kann bei der ersten Benutzung etwas rauchen und/oder Gerüche absondern. Um diese Rauch- und Geruchsentwicklung zu begrenzen, empfehlen wir, das Gerät 10 Minuten leer bei 250 °C laufen und danach ca. 30 Minuten abkühlen zu lassen.
- * Danach können Sie es einbrennen, wodurch nicht nur die Platte geschützt, sondern auch antihaftbeschichtet wird. Zum Einbrennen die Platte der Plancha mit Branntweinessig reinigen und danach die gesamte Oberfläche der warmen Platte mit einer Speckscheibe oder Schinkenfett einreiben. Nachdem dem gründlichen Einreiben mit Fett entsteht ein brauner Fleck. Die Plancha ist jetzt eingebraunt und kann verwendet werden.
- * **NB:** Ein Knistern und Knacken sowie eine leichte Verformung der Platte bei ihrer Benutzung sind aufgrund der thermischen Ausdehnung normal.

EINSCHALTEN UND BENUTZUNG

- * Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene Fläche, die nicht hitzeempfindlich ist.
- * Das Gerät ist für den Einsatz im Freien geeignet. In Innenräumen kann es unter einer Dunstabzugshaube verwendet werden.
- * Stellen Sie die FüÙe je nach der gewünschten Garart ein.
 - Wenn Sie nicht an den FüÙen schrauben, ist die Kochplatte praktisch eben mit einer leichten Neigung nach vorn, so dass das Fett und die Garsäfte wie bei einem klassischen Garen mit einer Plancha ablaufen.
 - Wenn Sie vorn an den FüÙen schrauben, neigt sich die Plancha nach hinten, so dass alle Garsäfte auf der Plancha bleiben (Beispiel Zubereitung von Muscheln in Weißwein).
 - Wenn Sie hinten an den FüÙen schrauben, fließt das Fett leichter in die Saftschale ab und das Gericht ist fettärmer (Beispiel Entenbrust).

Achtung. Immer beide FüÙe einstellen, damit kein Ungleichgewicht entsteht, d. h. entweder die beiden FüÙe vorn oder die beiden FüÙe hinten.



- * Vor jeder Benutzung die Plancha einschalten. Dazu den Ein-/Aus-Knopf eindrücken und die Plancha 10 Minuten auf die gewünschte Gartemperatur vorheizen lassen. Es ist nicht notwendig, die Plancha über die gewünschte Temperatur hinaus vorzuheizen.

- * Gilt für die Modelle 35 und 50: Die weiÙe Lampe leuchtet, wenn das Gerät unter Spannung steht, d. h. wenn der Ein-/Aus-Knopf eingedrückt ist. Die Lampe wechselt zu rot, wenn das Gerät aufheizt. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, leuchtet die Lampe wieder weiß.
- * Gilt für das Modell 60: Die weiÙe Lampe leuchtet, wenn das Gerät unter Spannung steht, d. h. wenn der Ein-/Aus-Knopf eingedrückt ist. Die rote(n) Lampe(n) leuchten, wenn das Gerät aufheizt und erlischt/erlöschen, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- * Die Kochplatte mit einem Pinsel einölen.
- * **Achtung! Schneiden Sie Ihre Lebensmittel nicht direkt auf der Kochplatte, um tiefe Kratzer zu vermeiden.**
- * **Überhitzen Sie die Kochplatte nicht, damit sie nicht dunkel anläuft und deswegen dann schwer zu reinigen ist.**
- * Denken Sie daran, die Saftschale regelmäßig zu entleeren, damit sie nicht überläuft.



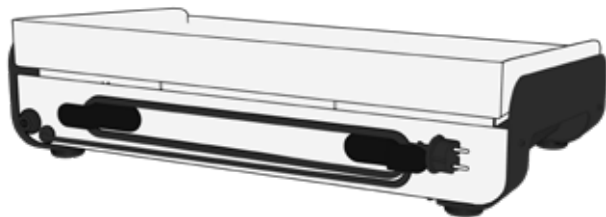
- * Stellen Sie den Thermostat je nach Art des zuzubereitenden Lebensmittels, seiner Größe und Dicke sowie nach bevorzugter Garstufe auf die richtige Temperatur ein.

EMPFEHLUNGEN, AUF WELCHE TEMPERATUREN DER THERMOSTAT IN ABHÄNGIGKEIT VOM JEWEILIGEN LEBENSMITTEL EINZUSTELLEN IST:

- * Rotes Fleisch 250 °C
- * Weißes Fleisch und Spieße 240 °C
- * Entenbrust: 240 °C, 10 Min. auf der Hautseite und dann 200 °C, 5 Min. auf der anderen Seite
- * (Ganzer) Fisch 260 °C, danach die Temperatur auf 220 °C herunterregeln
- * Fischfilets, Calamari, Gambas, Jacobsmuscheln, Fischspieße, Lachs 220 °C
- * Gemüse 220 °C
- * Früchte 150 °C

AUSSCHALTEN DES GERÄTES

- * Zum Stoppen des Gerätes den/die Thermostat(e) auf die Position „0“ drehen und zum Ausschalten auf den Ein-/Aus-Knopf drücken.
- * Das Gerät abkühlen lassen und den Netzstecker ziehen.
- * Das Kabel hinter dem Gerät aufrollen, um es leichter kompakt wegräumen zu können.



LÄNGERE AUFBEWAHRUNG

Bei längerem Nichtgebrauch empfehlen wir dringend, das Gerät vor Feuchtigkeit geschützt zu lagern.

PFLEGE

Das Gerät nie in Wasser eintauchen sowie nicht mit einem Wasserstrahl oder in der Spülmaschine reinigen. Den Edelstahl der Platte und des Gerätes nicht mit chlorhaltigen Produkten reinigen.

Kochplatte:

Vor dem Gebrauch sieht die Kochplatte Ihrer Pancha Pro wie gebürstet aus. Durch die Verwendung von Küchenutensilien und säurehaltigen Lebensmitteln bekommt die Platte Kratzer und eine Patina. Diese Veränderung des Aussehens ist normal und bedeutet nicht, dass Ihr Gerät schlechter funktioniert.

- * Das Gerät vom Stromnetz trennen und warm reinigen.
- * Die Platte ca. 1 Minute abkühlen lassen.
- * Ein Glas Wasser auf die Platte gießen und mit dem mitgelieferten Spatel Speisereste und die Flüssigkeit zum Saftabflussloch schieben.

Achtung! Die warme Plancha nie mit Eiswürfeln reinigen, da dadurch ein thermischer Schock erzeugt wird, durch den sich die Edelstahlplatte verbiegt.

- * Der dauerhaft braune Fleck, der nach dem Gebrauch entsteht, wird als Einbrenne bezeichnet. Hierbei handelt es sich um eine natürliche chemische Reaktion, die die Platte schützt und ihr Antihafteigenschaften verleiht.

Achtung! Versuchen Sie nicht, diese braune Schicht zu entfernen, um der Platte ihre natürliche Farbe

wiederzugeben, da ansonsten die Lebensmittel anhaften würden.

- * Für eine gründlichere Reinigung die gesamte Edelstahlplatte mit weißem Essig besprühen und mit einem Schwamm und dem mitgelieferten Kratzer/Spatel reinigen. Der Fettfilm bleibt erhalten und muss nicht erneut hergestellt werden.
- * Die Platte vor dem Wegräumen oder einem erneuten Gebrauch abtrocknen.

Saftauffanggefäß:

- * In diesem Gefäß wird der beim Garen entstehende Saft aufgefangen. Diesen können Sie verwenden oder entsorgen.
- * Das Saftauffanggefäß entleeren und mit einem feuchten Schwamm und Geschirrspülmittel reinigen. Sie können das Gefäß auch in den Geschirrspüler stellen.

Der Gerätekorpus:

- * Den Korpus des Gerätes mit einem feuchten Schwamm und eventuell etwas Geschirrspülmittel reinigen.

ALLGEMEINE GARANTIEBEDINGUNGEN

Garantie für elektrische Haushaltsgeräte LAGRANGE.

Ihr Gerät hat eine Garantie von **2 Jahren**. Die Kochplatte hat eine Garantie von **15 Jahren***.

Um kostenlos ein zusätzliches Garantiejahr nutzen zu können, melden Sie sich bitte auf der Website LAGRANGE (www.lagrange.fr) an.

Die Garantie erstreckt sich auf die Teile und die Herstellung und deckt Fabrikationsfehler ab.

Von der Garantie ausgeschlossen sind: Beschädigungen, die aus unsachgemäßer Benutzung oder Nicht-Beachtung der Betriebsanleitung und Bruch durch Herunterfallen entstehen.

DIESE GARANTIE GILT AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN PRIVATEN GEBRAUCH UND ERSTRECKT SICH NICHT AUF GEWERBLICHE ANWENDUNGEN.

Die vom Verkäufer geschuldete gesetzliche Garantie schließt keinesfalls die vom Konstrukteur geschuldete gesetzliche Garantie für Fehler oder Mängel bei der Herstellung gemäß Artikel 1641 ff des frz. Bürgerlichen Gesetzbuchs aus. Bei einem Problem oder Funktionsfehler wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bei einem technischen Fehler innerhalb von **8 Tagen** nach dem Kauf wird das Gerät ausgetauscht. Danach wird es vom Kundendienst von LAGRANGE repariert.

Um diese Garantie zu nutzen, ist eine Kopie des Kaufbelegs vorzulegen, aus dem das Kaufdatum des Gerätes hervorgeht.

***Besondere Garantiebedingungen für die Kochplatte**

Die Kochplatte hat eine Garantie von 15 Jahren.

Diese Garantie deckt Fabrikationsfehler sowie Materialmängel ab.

Sie gilt nicht:

- * Bei Beschädigungen durch die Verwendung von Produkten, die für Edelstahl nicht geeignet sind.*
- * Eine Verformung der Platte durch einen thermischen Schock oder Überhitzung in leerem Zustand.*
- * Für Bruch durch Herunterfallen oder Stoß.*
- * Bei Farbänderungen der Platte (diese sind normal; die Platte dunkelt nach mehreren Verwendungen nach, da sie „einbrennt“. Der Garvorgang wird dadurch nicht behindert).*
- * Wenn Produkte auf der Platte anhaften: Dieser Fehler ist nie auf die Platte zurückzuführen, sondern auf deren Verwendung (schlechtes Einfetten bzw. schlecht durchgeführtes „Einbrennen“).*

Lieferbarkeit von Ersatzteilen

Gemäß Artikel L 111-2 des frz. Verbraucherschutzgesetzes beträgt die Lieferdauer von Ersatzteilen für ein reparierbares Produkt 5 Jahre ab seinem Herstellungsdatum.

Diese Lieferdauer ist jedoch nur in dem Land garantiert, in dem das Produkt gekauft wurde. **Portokosten für Retouren**

Nach Ablauf des ersten Jahres der Händlergarantie müssen Sie nur die Portokosten für die Retoure ins Werk zahlen; die Rücksendung erfolgt an Sie auf unsere Kosten so schnell wie möglich.

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten können Sie sich an die folgende Adresse wenden:

LAGRANGE

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes - CS30228

69390 VOURLES - **Frankreich**

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

C132160

