

LAGRANGE[®]

France — 1955



FR

NED

DEU

ENG



NOTICE Plancha **Equilibre[®]**

type 229

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 un câble ou un ensemble

spécial disponible auprès de **LAGRANGE** ou de son service après-vente.

- * L'appareil doit être alimenté uniquement avec le bloc de connexion amovible avec thermostat réglable fourni dans l'emballage.
- * 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.

- * Placer l'arrière du produit contre un mur non sensible à la chaleur lorsque celui-ci est en marche.
- * 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.

- * 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 pas toucher les parties métalliques de l'appareil lorsqu'il fonctionne car elles sont chaudes.
- * 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.
- * Lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou laissé sans surveillance et avant montage ou démontage, déconnectez-le de l'alimentation électrique.

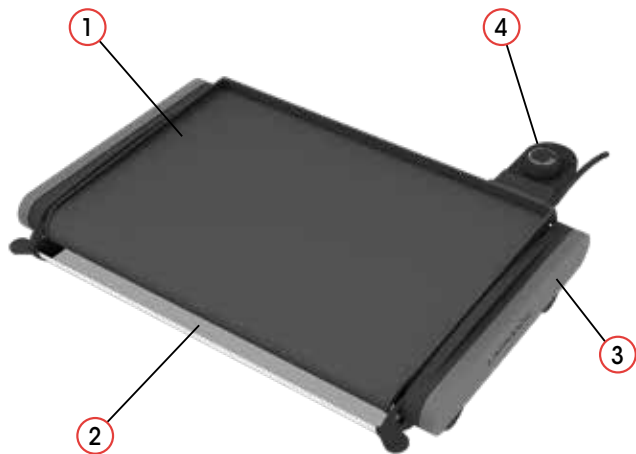
- * MISE EN GARDE : Risques de blessure en cas de mauvaise utilisation du produit.
- * La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation.
- * Si votre appareil est endommagé, ne l'utilisez pas et contactez le SAV **LAGRANGE**.
- * Pour votre sécurité, n'utilisez que 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 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.

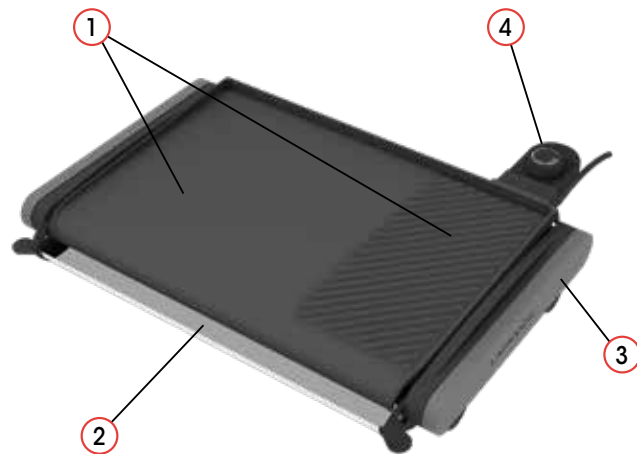
- * Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements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

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Plaque de cuisson plancha ou plancha et grill selon modèle
2. Bac à jus amovible en inox avec bec verseur
3. Poignées en bois verni
4. Bloc de connexion amovible avec thermostat réglable



Plancha **Equilibre**[®]
Type 229



Plancha Grill' **Equilibre**[®]
Type 229

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- * Plaque chauffante en fonte d'aluminium avec revêtement antiadhésif
- * Résistance surmoulée dans l'aluminium
- * Grande surface de cuisson: 43 x 28 cm
- * Pieds en bakélite
- * Poignées en bois verni
- * Bac à jus amovible en inox avec bec verseur
- * Bloc de connexion amovible avec thermostat réglable
- * 230V - 50Hz - 2000W
- * Le cordon utilisé est un H05RR-F 3x1 mm²

Ces appareils sont conformes aux directives 2014/35/UE, 2014/30/UE, DEEE 2012/19/UE, RoHS 2011/65/UE et 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

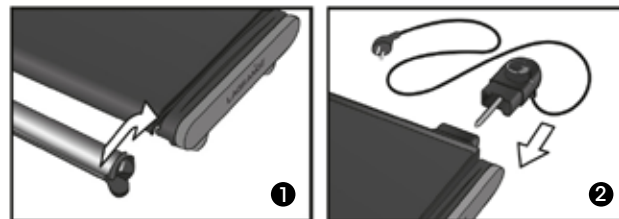
PREMIERE UTILISATION

- * En déballant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage ainsi que les sachets et autres étiquettes d'emballage.
- * Vérifiez que toutes les pièces et accessoires sont présents et sans défaut.
- * Déroulez complètement le cordon puis l'examiner attentivement avant son utilisation.
- * Avant d'utiliser votre appareil, nettoyez bien la plaque de cuisson et le bac à jus avec de l'eau savonneuse pour retirer les éventuelles impuretés, liées à l'emballage. Séchez 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.

MISE EN ROUTE ET UTILISATION

- * Placez 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 de préférence sous une hotte aspirante.
- * Placez le bac à jus (voir image 1) sur l'avant de l'appareil.

- * Positionnez le thermostat sur le minimum puis connectez le bloc de connexion à l'arrière du produit en l'enfichant bien à fond (voir image 2).
- * Branchez ensuite le cordon au secteur et tournez le thermostat sur la position maximum.
- * Laissez préchauffer votre plancha 5 à 10 minutes.
- * Une fois votre appareil préchauffé, réglez le thermostat à la position de votre choix et laissez cuire jusqu'à ce que les aliments aient atteint le degré de cuisson souhaité.
- * ATTENTION : ne pas couper directement sur la plaque et ne pas utiliser d'ustensiles métalliques au risque d'abîmer irrémédiablement le revêtement antiadhésif.
- * En cours d'utilisation, si vous souhaitez utiliser le jus de cuisson, il vous suffit de prendre avec précaution le bac à jus par les deux zones de préhension situées aux extrémités du bac à jus puis de faire couler le jus dans un bol grâce au bec verseur.



ARRET DE L'APPAREIL

- * Pour arrêter l'appareil, tournez le thermostat jusqu'à la première graduation.
- * Laissez votre appareil refroidir puis débranchez le cordon du secteur puis le bloc de connexion de l'appareil.

ENTRETIEN

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

- * Ne plongez jamais votre appareil dans l'eau, ne le passez pas sous un jet d'eau et ne le mettez pas au lave-vaisselle.
- * Attendez que l'appareil soit complètement refroidi avant de le nettoyer.
- * **SURFACE DE CUISSON** : Nettoyez la surface de cuisson avec du papier absorbant puis avec une éponge humide et un peu de liquide vaisselle, rincez avec une éponge humide et séchez.

- * **BAC À JUS** : Nettoyez le bac à jus avec une éponge et un peu de liquide vaisselle, rincez à l'eau courante et séchez.
- * **POIGNÉES EN BOIS** : Nettoyez les poignées en bois à l'aide d'un chiffon humide puis séchez-les immédiatement.

RECETTES

LES POISSONS ET CRUSTACÉES

Brochettes de crevettes (pour 2 personnes)

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

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

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

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

Gambas

12 gambas fraîches non décortiquées - huile - 1 citron.

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

Servez avec des quartiers de citron.

Moules à la plancha (pour 4 personnes)

2 Kg de moules - persil.

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

Saumon à l'aneth (6 personnes)

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

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

Servez avec la sauce au beurre citron.

Truite grillée à la crème de moutarde (4 personnes)

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

Badigeonnez les pavés de truites avec la moutarde, réservez au frais. Coupez les courgettes en lamelles (dans la longueur). Badigeonnez d'huile sur une face puis placez les lamelles sur la plancha légèrement huilée - Laissez cuire pendant 10 minutes. Réservez. Placez ensuite sur votre plancha les pavés de truites et laissez cuire 5 minutes de chaque côté.

Sauce à la moutarde : mélangez la crème avec un peu de moutarde, salez, poivrez.

Servez les pavés de truites accompagnées des courgettes et de la crème à la moutarde.

LES VIANDES

Blancs de poulet à la persillade (pour 8 personnes)

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

Coupez les blancs de poulet en lanières et arrosez-les d'huile d'olive. Hachez l'ail et le persil.

Imprégnez les lanières de poulet de ce hachis, puis faites cuire à la plancha en les retournant fréquemment pendant 6 mn. Salez et poivrez avant de servir.

Suprêmes de poulet à la tomate et aux poivrons (pour 4 personnes)

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

Découpez les tomates en tranches et le poivron en lanières.

Dans un plat, alternez les tomates et les lanières de poivrons en couches circulaires. Disposez l'oignon vert émincé sur ce lit, puis les suprêmes de poulet coupés en deux. Assaisonnez.

Huilez légèrement la plancha Faites cuire 15 minutes sur la plancha.

Poulet grillé au citron (pour 4 personnes)

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

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

Poulet grillé au sésame (pour 6 personnes)

*6 blancs de poulet - 150g de graines de sésame - sel et poivre
Marinade : 50g de beurre - 3 cuillérées. à soupe de sauce soja - 3 cuillérées à soupe de vin blanc sec - 1 cuillérée à soupe d'estragon - 1 cuillérée à soupe de moutarde*

Mélangez le beurre, la moutarde, le vin blanc, la sauce soja et l'estragon. Mettez les blancs de poulet dans cette marinade remuez puis laissez macérer 2 heures. Faites ensuite griller les blancs de poulet sur votre plancha 4mn de chaque côté.

Arrosez d'un peu de marinade en cour de cuisson.

Sortez les blancs de poulet et mettez-les dans les graines de sésame. Faites-les griller 1 minute sur votre plancha.

Filet de porc à l'espagnole (pour 4 personnes)

800g de filets de porc émincé.

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

Faites mariner les filets de porc émincés pendant 1 heure dans la préparation puis faites-les griller 10 minutes sur votre plancha.

LES LÉGUMES

Tomates grillées au gingembre et au miel (pour 4 personnes)

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

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

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

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

Aubergines grillées (pour 6 personnes)

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

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

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

Brochettes de petits chèvres (pour 6 personnes)

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

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

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

Passez les brochettes 5mn sur votre plancha huilée.

Mélange de poivrons

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

Coupez les poivrons dans la longueur et enlevez les pépins. Coupez-les en fines lamelles. Arrosez d'huile d'olive et saupoudrez de fleur de sel.

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

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

CONDITIONS GÉNÉRALES DE GARANTIE

Garantie des appareils électroménagers LAGRANGE®.

Votre appareil est garanti **2 ans**.

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

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

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

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.
- * Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze vervangen worden door een bij **LAGRANGE** of diens

servicedienst verkrijgbare kabel of speciale unit.

- * Het apparaat mag uitsluitend van stroom voorzien worden via het in de verpakking meegeleverde afneembare aansluitblok met instelbare thermostaat.
- * 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.

- * Plaats, wanneer het product functioneert, de achterkant hiervan tegen een muur die niet gevoelig is voor hitte.
- * 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.

- * 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.

- * Raak de metalen onderdelen van het apparaat niet aan terwijl het aan staat, deze zijn heet.
- * 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.
- * Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet gebruikt of buiten toezicht is en voor het in elkaar zetten en uit elkaar halen.
- * **WAARSCHUWING:** Gevaar voor wonden bij verkeerd gebruik van het product.

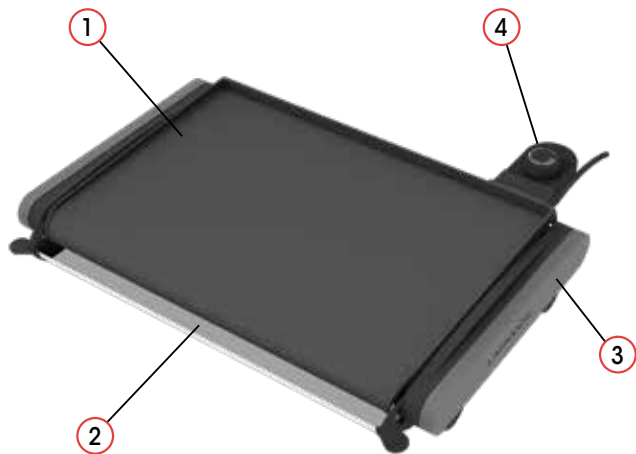
- * Het oppervlak van het verwarmingselement blijft ook na het gebruik nog warm.
- * Als uw apparaat beschadigd is, gebruik het dan niet en neem contact op met de klantenservice van **LAGRANGE**
- * Gebruik, voor uw eigen veiligheid, Uitsluitend **LAGRANGE** accessoires en onderdelen die voor het apparaat 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.

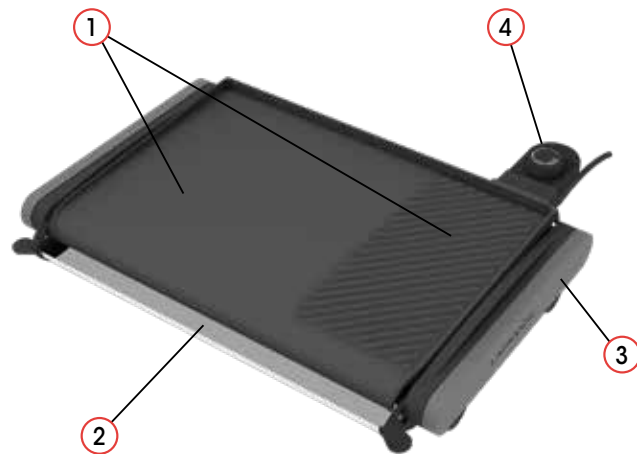
- * Dit apparaat is bedoeld voor gebruik voor huishoudelijke en daarmee te vergelijken doeleinden zoals:
 - de personeelskeuken van winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - gebruik door gasten van hotels, motels en andere overnachtingsgelegenheden;
 - accommodatie van het type bed & breakfast.
- * Raadpleeg de paragraaf "Onderhoud" voor het reinigen van de onderdelen die in contact komen met voedsel.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

1. Bakplaat plancha of plancha en grill, afhankelijk van het model
2. Verwijderbare opvangbak voor saus in inox, met schenktuit
3. Handgrepen in gevernist hout
4. Verwijderbare aansluitblok met regelknop



Plancha **Equilibre**[®]
Type 229



Plancha Grill' **Equilibre**[®]
Type 229

KENMERKEN

- * Kookplaat in aluminiumgietijzer met antiaanbaklaag
- * Hoogwaardig gietijzer verwerkt in het aluminium
- * Groot kookoppervlak: 43 x 28 cm
- * Poten in bakeliet
- * Handgrepen in vernist hout
- * Verwijderbare opvangbak voor saus in inox, met schenkuit
- * Verwijderbare aansluitblok met regelknop
- * 230V - 50Hz - 2000W
- * De gebruikte kabel is een H05RR-F 3x1 mm²

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

MILIEU

Milieubescherming – RICHTLIJN 2012/19/UE

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 en betrokkenheid van zowel leverancier als gebruiker noodzakelijk.

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

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



INGEBRUIKNAME EN GEBRUIK

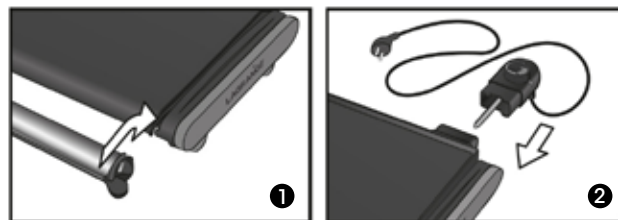
EERSTE GEBRUIK

- * 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.
- * Reinig, alvorens uw apparaat te gebruiken, de bakplaat en de opvangbak voor kookvocht met een sopje om eventueel vuil van de verpakking 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.

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.
- * Breng de opvangbak voor saus (zie afbeelding 1) aan op de voorkant van het apparaat.
- * Zet de regelknop op minimum en sluit de aansluitkast aan op de achterkant van het apparaat door deze stevig in te steken (zie afbeelding 2).

- * Sluit het stroomsnoer vervolgens aan op het elektriciteitsnet en draai de regelknop op de maximumstand.
- * Laat de plancha gedurende 5 à 10 minuten voorverwarmen.
- * Stel als het apparaat voorverwarmd is de thermostaat in op de gewenste stand, en laat de voedingsmiddelen koken tot ze de gewenste gaarheid bereikt hebben.
- * **OPGELET:** niet rechtstreeks op de plaat snijden, om het risico te vermijden dat de antiaanbaklaag beschadigd wordt.
- * Als u tijdens de werking van het apparaat de kooksaus wilt gebruiken, volstaat het om voorzichtig de opvangbak voor saus vast te nemen aan de twee grijppunten op de uiteinden van de bak, en de saus via de schenktuit in een kom te gieten.



HET APPARAAT UITZETTEN

- * Om het apparaat uit te zetten draait u de thermostaat naar het eerste streepje.
- * Laat uw apparaat afkoelen, haal daarna de stekker uit het stopcontact en maak daarna het aansluitblok los van het apparaat.

ONDERHOUD

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

- * Was de plaat of de opvangbak voor saus niet in de afwasmachine. Dompel het apparaat nooit onder in water, richt er geen waterstraal op en reinig het niet in de vaatwasser.
- * Wacht tot het apparaat volledig afgekoeld is voor u het reinigt
- * **KOOKOPPERVLAK:** Reinig het kookoppervlak met keukenpapier en vervolgens met een vochtige spons en een beetje afwasmiddel, spoel het af met een vochtige spons en droog het af.

- * **OPVANGBAK VOOR SAUS:** Reinig de opvangbak voor saus met een spons en een beetje afwasmiddel, spoel uit met stromend water en droog de bak af.
- * **HOUTEN HANDGREPEN:** Reinig de houten handgrepen met een vochtige doek en droog ze vervolgens onmiddellijk af.

RECEPTEN

VIS- EN SCHAALDIERGERECHTEN

Garnaalbrochettes (voor 2 personen)

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

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

Laat de boter smelten in een kookpan met olijfolie en look. Voeg de garnalen toe. Roer de beboterde garnalen om en steek ze op brochettes.

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

Gamba's

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

Smeer met een penseel de gamba's een beetje in met olie. Laat de plancha voorverwarmen en leg de gamba's vervolgens op de plaat. Wacht tot de schaal begint te grillen en draai ze dan om. Herhaal deze werkwijze voor de andere kant. Opdienen met kwartjes citroen.

Gegrilde mosselen (voor 4 personen)

2kg mosselen - peterselie.

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

Zalm met dille (6 personen)

*6 grote stukken zalm - 3 koffielepels fijngehakte dille - peper en zout.
Botersaus: 100g gesmolten boter - 3 citroenen - 4 takjes bieslook - zout.*

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

Gegrilde forel met mosterdroom (4 personen)

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

Smeer de stukken forel in met mosterd en bewaar ze op koele temperatuur. Snijd de courgettes in dunne plakjes (in de lengte). Smeer de plakjes aan één kant in met olie en leg ze op de lichtjes met olie ingesmeerde plancha - Laat ze gedurende 10 minuten bakken. Leg de courgettes aan de kant en plaats de stukken forel op de plancha. Laat deze gedurende 5 min. bakken aan elke kant.

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

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

VLEESGERECHTEN

Kippenborst met peterseliedressing (voor 8 personen)

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

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

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

Kipfilet met tomaat en paprika (voor 4 personen)

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

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

Gegrilde kip met citroen (voor 4 personen)

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

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

Gegrilde kip met sesamzaad (voor 6 personen)

7 kippenborsten - 150g sesamzaadjes - peper en zout
Marinade: 50g boter - 3 soeplepels sojasaus - 3 soeplepels droge witte wijn - 1 soeplepel dragon - 1 soeplepel mosterd.

Meng de boter, de mosterd, de witte wijn, de sojasaus en de dragon. Leg de kippenborsten in deze marinade, draai ze om en laat ze vervolgens gedurende 2 uur weken. Laat de kippenborsten vervolgens gedurende 4 min. aan weerszijden grillen op de plancha. Bedruip de kip tijdens het grillen met een beetje marinade. Haal de kippenborsten van de plaat en leg ze in de sesamzaadjes. Laat ze gedurende 1 min. grillen op de plancha.

Varkenshaas op Spaanse wijze (voor 4 personen)

800g in dunne plakjes gesneden varkenshaas.
Marinade: citroensap van 2 citroenen - 4 fijngehakte knoflookteentjes - 3 soeplepels olijfolie - 1 koffielepel tijm - 1 koffielepel Spaanse peper - 1 koffielepel kaneelb - 1 soeplepel balsamico-azijn - 1 hoeveelheid saffraan - zout.

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

GROENTENGERECHTEN

Gegrilde tomaten met gember en honing (voor 4 personen)

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

Schil de verse gember en rasp deze fijn. Meng in een diepe kom de honing, het citroensap en twee soeplepels geraspte verse gember. Was de tomaten, snijd ze door in dikke plakken en leg ze gedurende 15 minuten in de marinade. Laat de plakken tomaat gedurende 1 minuut slechts aan één kant bakken op de plancha.

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

Gegrilde aubergines (voor 6 personen)

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

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

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

Geitenkaasbrochettes (voor 6 personen)

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

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

Wikkel de stukjes kaas in het spek, en maak de brochettes door een stukje kaas, daarna een stukje van elke groente enzovoort op te prikken. Peper de brochettes en breng als laatste stukje een cherrytomaat aan.

Laat de brochettes gedurende 5 minuten bakken op de met olie ingesmeerde plancha.

Paprikamix

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

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

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

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

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

ALGEMENE GARANTIEVOORWAARDEN

Garantie voor elektrische huishoudelijke apparaten LAGRANGE.

De garantie van dit apparaat is **2 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.

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.fr

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 durch ein spezielles Kabel oder eine spezielle Baugruppe ersetzt werden, die bei **LAGRANGE**

oder dessen Kundendienst erhältlich sind.

- * Das Gerät darf nur mit dem in der Verpackung mitgelieferten abnehmbaren Anschlussblock mit einstellbarem Thermostat betrieben werden.
- * 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 erhitzende 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.

- * Stellen Sie das Gerät während der Nutzung mit der Rückseite gegen eine nicht hitzeempfindliche Wand.
- * 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.
- * Ihr Gerät niemals weder zum Reinigen 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 Metallteile des Geräts nicht berühren, wenn es in Betrieb ist, da sie heiß sind.
- * 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.
- * Vor der Montage oder Demontage und wenn das Gerät nicht benutzt wird oder unbeaufsichtigt ist, muss die Stromverbindung getrennt werden.
- * **WARNUNG:** Verletzungsgefahr durch unsachgemäßen Gebrauch des Produkts.

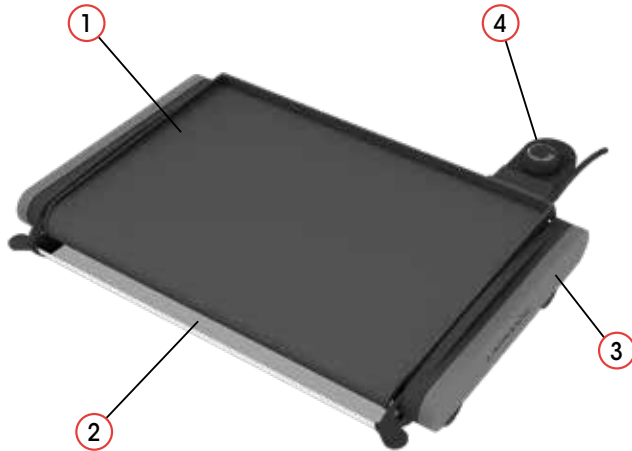
- * An der Oberfläche des Heizelements ist nach dem Gebrauch Restwärme vorhanden.
- * Wenn Ihr Gerät beschädigt ist, benutzen Sie es nicht und wenden Sie sich an den Kundendienst **LAGRANGE**.
- * Benutzen Sie zu Ihrer Sicherheit nur die für Ihr Gerät bestimmten Zubehör- und Einzelteile von **LAGRANGE**.
- * 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.

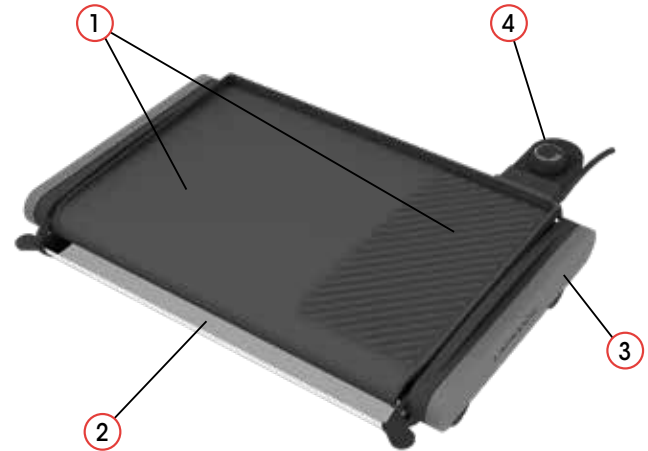
- * Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und vergleichbare Anwendungen bestimmt, wie:
 - die Kochecken für das Personal von Geschäften, Büros und ähnliche Arbeitsplatzumgebungen;
 - Bauerhöfe;
 - die Benutzung durch Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnungsähnlichen Umgebungen;
 - Gästezimmerähnliche Umgebungen.
- * Informationen zum Reinigen der Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, finden Sie im Abschnitt "Pflege".

GERÄTEBESCHREIBUNG

1. Plancha-Kochplatte oder Plancha und Grill je nach Modell.
2. Herausnehmbare Fettpfanne aus rostfreiem Stahl mit Schnabel
3. Griffe aus lackiertem Holz
4. Abnehmbares Netzteil mit Einstellknopf



Plancha **Equilibre**[®]
Type 229



Plancha Grill' **Equilibre**[®]
Type 229

KENNDATEN

- * Heizplatte aus Aluminiumguss mit Antihafbeschichtung
- * Im Aluminium ausgegossener Widerstand
- * Große Garfläche: 43 x 28 cm
- * Bakelitfüße
- * Griffe aus lackiertem Holz
- * Herausnehmbare Fettpfanne aus rostfreiem Stahl mit Schnabel
- * Abnehmbares Netzteil mit Einstellknopf
- * 230V - 50Hz - 2000W
- * Das verwendete Kabel ist ein H05RR-F 3x1 mm²

Das Gerät erfüllt die Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU, WEEE 2012/19/EU, RoHS 2011/65/EU und 2015/863/EU sowie die Verordnung über Lebensmitteltauglichkeit 1935/2004/EG.

UMWELT

Umweltschutz – RICHTLINIE 2012/19/UE

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.

Sie sind dafür verantwortlich, dass Ihr Gerät zur Entsorgung 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

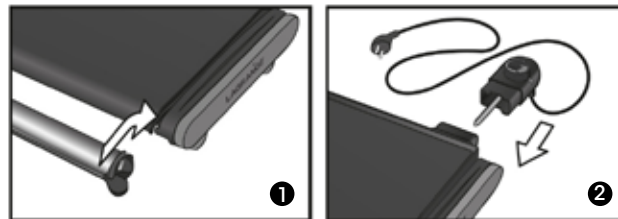
ERSTE NUTZUNG

- * 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.
- * Das Kabel vollständig abwickeln und vor dem Gebrauch sorgfältig prüfen.
- * Reinigen Sie das Kochfeld und die Auffangwanne vor der Verwendung des Geräts gründlich mit Seifenwasser, um eventuelle Verschmutzungen durch der Verpackung 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.

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.
- * Fettpfanne (siehe Abbildung 1) vorne auf das Gerät stellen.
- * Knopf auf die niedrigste Einstellung drehen und das Netzteil auf der Rückseite des Geräts bis zum Anschlag fest einstecken (siehe Abbildung 2).

- * Danach Geräteschnur an das Stromnetz anschließen und den Knopf auf die höchste Stufe stellen.
- * Die Plancha 5 bis 10 Minuten vorheizen lassen.
- * Wenn das Gerät vorgeheizt ist, Thermostat auf die gewünschte Position drehen und die Lebensmittel nach Wunsch garen lassen.
- * **ACHTUNG:** Nicht direkt auf der Kochplatte schneiden, da sonst die Antihaftbeschichtung beschädigt wird.
- * Wenn Sie während des Betriebs Garflüssigkeit benutzen möchten, die Fettpfanne vorsichtig an beiden Enden an den vorgesehenen Stellen erfassen und die Flüssigkeit aus dem Schnabel in ein Gefäß laufen lassen.



AUSSCHALTEN DES GERÄTS

- * Um das Gerät auszuschalten, den Thermostat bis zur ersten Stricheinteilung drehen.
- * Lassen Sie Ihr Gerät abkühlen, ziehen Sie dann das Netzkabel und anschließend den Anschlussblock ab.

PFLEGE

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

- * Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, wird empfohlen, es an einem trockenen Ort aufzubewahren.
- * Vor dem Reinigen warten, bis das Gerät vollkommen abgekühlt ist.
- * **GARFLÄCHE:** Garfläche mit Küchenpapier und anschließen mit einem feuchten Schwamm und etwas Spülmittel reinigen, mit dem feuchten Schwamm nachwischen und trocknen.
- * **FETTPFANNE:** Fettpfanne mit einem Schwamm und etwas Spülmittel reinigen,

unter fließendem Wasser abspülen und trocknen

- * **HOLZGRIFFE:** Holzgriffe mit einem feuchten Tuch abwischen und sofort trocknen.

REZEPTE

FISCH UND SCHALENTIERE

Krabbenspieße (für 2 Personen)

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

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

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

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

Gambas

12 frische, ungeschälte Gambas - Öl - 1 Zitrone.

Die Gambas mit einem Pinsel leicht mit Öl einstreichen. Plancha vorheizen und die Gambas auf der Platte verteilen. Wenn die Schale anfängt zu grillen, die Gambas auf die andere Seite drehen und erneut grillen lassen.

Mit Zitronenvierteln garnieren.

Plancha-Muscheln (für 4 Personen)

2kg Miesmuscheln - Petersilie.

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

Mit der frischen Petersilie oder mit Petersilienbutter würzen.

Lachs mit Dill (für 6 Personen)

*6 Lachsscheiben - 3 Kaffeelöffel gehackter Dill - Salz und Pfeffer.
Buttersauce: 100g zerlassene Butter - 3 Zitronen - 4 Schnittlauchhalme - Salz.*

Die Lachsscheiben auf jeder Seite 5 Minuten auf der Plancha garen.

Mit gehacktem Dill bestreuen. Salzen, pfeffern.

Mit der Zitronenbuttersauce servieren.

Grillforelle mit Senfcreme (für 4 Personen)

*4 Forellenscheiben zu 150g - 5 Zucchini - 4 Esslöffel Senf
4 Esslöffel Crème fraîche - Olivenöl - Salz, Pfeffer.*

Die Forellenscheiben mit dem Senf bestreichen, kalt stellen. Zucchini (der Länge nach) in Scheiben schneiden. Auf der einen Seite mit Öl bestreichen und die Zucchini Scheiben auf der leicht geölten Plancha verteilen- 10 Minuten garen lassen.

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

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

Die Forellenscheiben zusammen mit den Zucchini und der Senfcreme servieren.

FLEISCHGERICHTE

Hähnchenfilets im Petersilienmantel (für 8 Personen)

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

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

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

Hähnchenbrüstchen mit Tomaten und Paprikaschote (für 4 Personen)

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

Die Tomaten in Scheiben, die Paprikaschote in Streifen schneiden. Tomatenscheiben und Paprikastreifen abwechselnd in kreisförmigen Lagen in ein Gefäß geben. Die klein geschnittene Zwiebel darauf verteilen und die halbierten Hähnchenbrüstchen obenauf legen. Würzen. Die Plancha leicht einölen und die Zubereitung 15 Minuten auf der Plancha garen.

Gegrilltes Zitronenhähnchen (für 4 Personen)

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

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

Gegrilltes Sesamhähnchen (für 6 Personen)

8 Hähnchenfilets - 150g Sesamsaat – Salz und Pfeffer

Marinade: 50g Butter - 3 Esslöffel Sojasauce - 3 Esslöffel trockener Weißwein - 1 Esslöffel Estragon - 1 Esslöffel Senf
Butter, Senf, Weißwein, Sojasauce und Estragon verrühren.

Hähnchenfilets in die Marinade geben, untermischen und 2 Stunden ziehen lassen. Anschließend die Hähnchenfilets auf der Plancha von jeder Seite 4 Minuten garen.

Beim Garen mit etwas Marinade beträufeln.

Hähnchenfilets von der Plancha nehmen und in der Sesamsaat wälzen. Dann nochmals 1 Minute auf der Plancha grillen.

Schweinefilet auf spanische Art (für 4 Personen)

800g gewürfeltes Schweinefilet

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

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

GEMÜSE

Gegrillte Ingwer-Honig-Tomaten (für 4 Personen)

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

Frischen Ingwer schälen und fein raspeln. Honig, Zitronensaft und zwei Esslöffel geriebenen frischen Ingwer in einer Schüssel mischen.

Die gewaschenen Tomaten in dicke Scheiben schneiden und 15 Minuten in der Mischung marinieren lassen. Tomatenscheiben auf einer Seite 1 Minute lang auf der Plancha anbraten.

Mit der Garflüssigkeit auf einen Dessertteller geben und mit dem in Stäbchen geschnittenen kandierten Ingwer bestreuen.

Gegrillte Auberginen (für 6 Personen)

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

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

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

Danach die Auberginenscheiben auf jeder Seite 5 Minuten garen.

Kleine Ziegenkäsespieße (für 6 Personen)

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

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

Käseviertel in die Speckscheiben wickeln und Spieße mit den Käsestücken und verschiedenen Gemüsesorten garnieren. Pfeffern und die Spieße mit einer Kirschtomate abschließen. Spieße 5 Minuten auf der geölten Plancha grillen.

Paprikamix

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

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

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

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

ALLGEMEINE GARANTIEBEDINGUNGEN

Garantie der Haushaltsgeräte von LAGRANGE.

Ihr Gerät verfügt über eine **2-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.

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, it must be replaced with a cable or a special set available from **LAGRANGE** or its after-sales service.

- * The appliance must only be powered using the removable connection block with adjustable thermostat that is supplied in the packaging.
- * 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.

- * Position the rear of the product against a heat-proof wall when it is in use.
- * 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.
- * 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 care to ensure that the power cord does not accidentally catch on other items. Do not twist the cord or wrap it around the appliance, and do not allow the

cord to come into contact with the appliance's hot parts.

- * Do not touch the appliance's metal parts during operation as they become very hot.
- * Do not block the air vents located on the sides of the appliance.
- * This device 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 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.
- * When not in use or left unmonitored, and before assembly or disassembly, disconnect the appliance from electrical power.
- * **CAUTION:** Risk of injury if the product is used incorrectly.

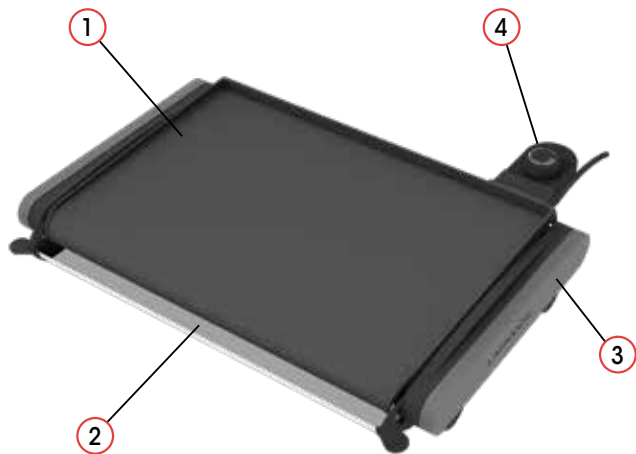
- *The surface of the heating element remains hot after it has been used.
- *If your appliance is damaged, stop using it, and contact customer service at **LAGRANGE**.
- *For your safety, use only **LAGRANGE** accessories and replacement parts designed specifically for your appliance.
- *Retain the appliance's 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.

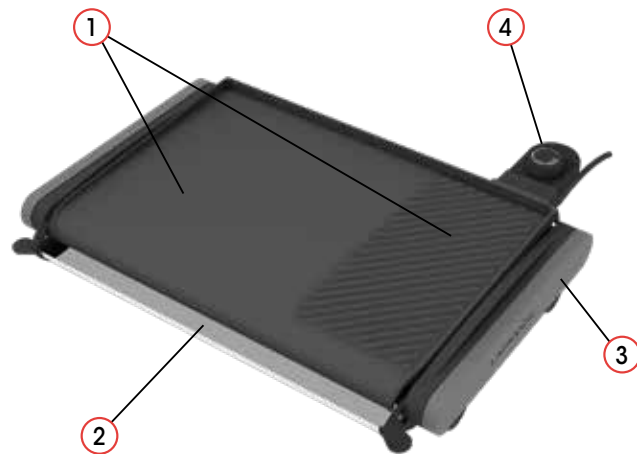
- *This unit is intended for use in household and similar applications such as:
 - kitchen areas reserved for the personnel of stores, offices and other professional environments;
 - farms;
 - use by customers of hotels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfast type environments.
- *For cleaning the parts in contact with food, refer to the "Maintenance" paragraph.

DESCRIPTION OF APPLIANCE

1. Plancha hotplate or plancha and grill depending on the model
2. Removable stainless steel drip tray with pouring spout
3. Varnished wooden handles
4. Removable terminal block with control button



Plancha **Equilibre**[®]
Type 229



Plancha Grill' **Equilibre**[®]
Type 229

CHARACTERISTICS

- * Heating plate made of cast aluminium with non-stick coating
- * Resistor cast moulded into the aluminium
- * Large cooking surface: 43 x 28 cm
- * Bakelite feet
- * Varnished wooden handles
- * Removable stainless steel drip tray with pouring spout
- * Removable terminal block with control button
- * 230V - 50Hz - 2000W
- * The cable that is used is a H05RR-F 3x1 mm²

These devices 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 materials in contact with foodstuffs regulation.

ENVIRONMENT

Protection of the environment – DIRECTIVE 2012/19/UE

In order to protect our environment and our health, the elimination of electrical equipment at the end of its working life must be done according to very specific rules and requires the involvement of all parties, suppliers and users.



That is why your unit, as indicated by the symbol on its information plate, must never be thrown into a public or private garbage can intended for household wastes.

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

START-UP AND USE

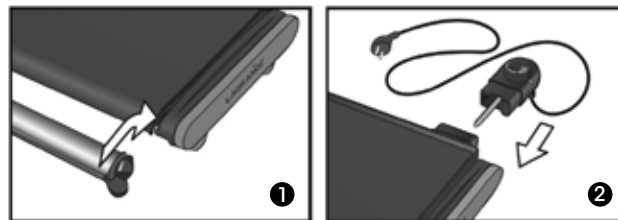
FIRST USE

- * 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.
- * Fully unwind the cable and carefully examine it before use.
- * Before using the appliance, clean the cooking surface and the drip tray 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.

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.
- * Place the drip tray (see Image 1) on the front of the appliance.
- * Put the control button on the minimum setting and then connect the connector to the rear of the product, making sure that it is fully inserted (see Image 2).
- * Then, connect the cable to the mains supply and turn the control button to the maximum setting.
- * Let your Plancha preheat for 5 to 10 minutes.

- * Once your appliance is preheated, adjust the thermostat to the position of your choice and leave the food to cook until it has been cooked to the desired extent.
- * NB: Do not cut anything directly on top of the plate or you will run the risk of damaging the non-stick coating.
- * If you want to use the juice in the drip tray while the appliance is on, all you have to do is carefully take hold of the two handles on the ends of the drip tray and then pour the juice into a bowl using the pouring spout.



STOPPING THE DEVICE

- * To turn off the appliance, turn the thermostat down to the lowest setting.
- * Wait for your appliance to cool before unplugging the power cord then the appliance connection block.

MAINTENANCE

NB: Never immerse the base of the appliance or the connection terminal in water. Do not use steel wool or scouring powder or harsh cleaning products (such as oven cleaners) on the appliance's hot plate as they could permanently damage your appliance. Do not place either the plate or the drip tray in a dishwasher.

- * Never submerge the appliance in water, spray with water or place in dishwasher.
- * Wait until the appliance has completely cooled down before cleaning it.
- * **COOKING SURFACE:** Clean the cooking surface using absorbent paper and then a damp sponge with some washing up liquid, and then rinse it with a damp sponge and dry it.

- * **DRIP TRAY:** Clean the drip tray with a sponge and some washing up liquid, then rinse it in running water and dry it.
- * **WOODEN HANDLES:** Clean the wooden handles using a damp cloth and then dry them immediately.

RECIPES

FISH AND SHELLFISH

Prawns on skewers (for 2 people)

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

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

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

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

King prawns

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

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

Serve with lemon wedges.

Mussels à la Plancha (for 4 people)

2kg of mussels - parsley

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

Salmon with dill (for 6 people)

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

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

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

Serve with lemon butter sauce.

Grilled trout in mustard cream (for 4 people)

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

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

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

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

Serve the trout steaks with courgettes and mustard cream.

MEATS

Chicken breasts in chopped parsley (for 8 people)

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

Cut the chicken breasts into strips and sprinkle olive oil on them. Chop up the garlic and the parsley. Impregnate the strips with the chopped garlic and parsley, and then cook them on the Plancha, turning them over frequently for 6 minutes. Add salt and pepper before serving.

Chicken breast fillet with tomato and peppers (for 4 people)

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

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

Grilled chicken in lemon (for 4 people)

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

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

Grilled chicken with sesame seeds (for 6 people)

*6 chicken breasts - 150g of sesame seeds - salt and pepper
Marinade: 50g of butter - 3 tablespoonfuls of soy sauce - 3 tablespoonfuls of dry white wine - 1 tablespoonful of tarragon - 1 tablespoonful of mustard*

Mix the butter, mustard, white wine, soy sauce and the tarragon. Place the chicken breasts in this marinade, stir slowly and then leave to macerate for 2 hours. Then grill the chicken breasts on your Plancha (4 minutes each side). Sprinkle with a bit of marinade during cooking. Remove the chicken breasts and place them in the sesame seeds. Grill them for 1 minute on your Plancha.

Spanish-style pork fillet (for 4 people)

*800g of sliced pork fillets.
Marinade: 2 squeezed lemons - 4 cloves of cut garlic - 3 tablespoonfuls of olive oil - 1 teaspoonful of thyme - 1 teaspoonful of red pepper - 1 teaspoonful of cinnamon - 1 tablespoonful of balsamic vinegar - 1 dose of saffron - salt.*

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

VEGETABLES

Grilled tomatoes in ginger and honey (for 4 people)

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

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

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

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

Grilled aubergines (for 6 people)

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

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

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

Small goat cheese pieces on skewers (for 6 people)

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

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

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

Leave the skewers on your oiled Plancha for 5 minutes.

Mix of peppers

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

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

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

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

STATEMENT OF WARRANTY

LAGRANGE® Household Appliance Warranty.

Your appliance is subject to a **2-year** warranty.

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.

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

LAGRANGE[®]

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

conso@lagrange.fr
www.lagrange.fr

C132280 V2

