

# LAGRANGE

## Plancha

# MUSCADE 219015

## MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ? Rendez-vous sur <https://sav.darty.com>

# LAGRANGE<sup>®</sup>

France — 1955



FR

NED

DEU

GB



NOTICE Plancha **Pro**  
type 219

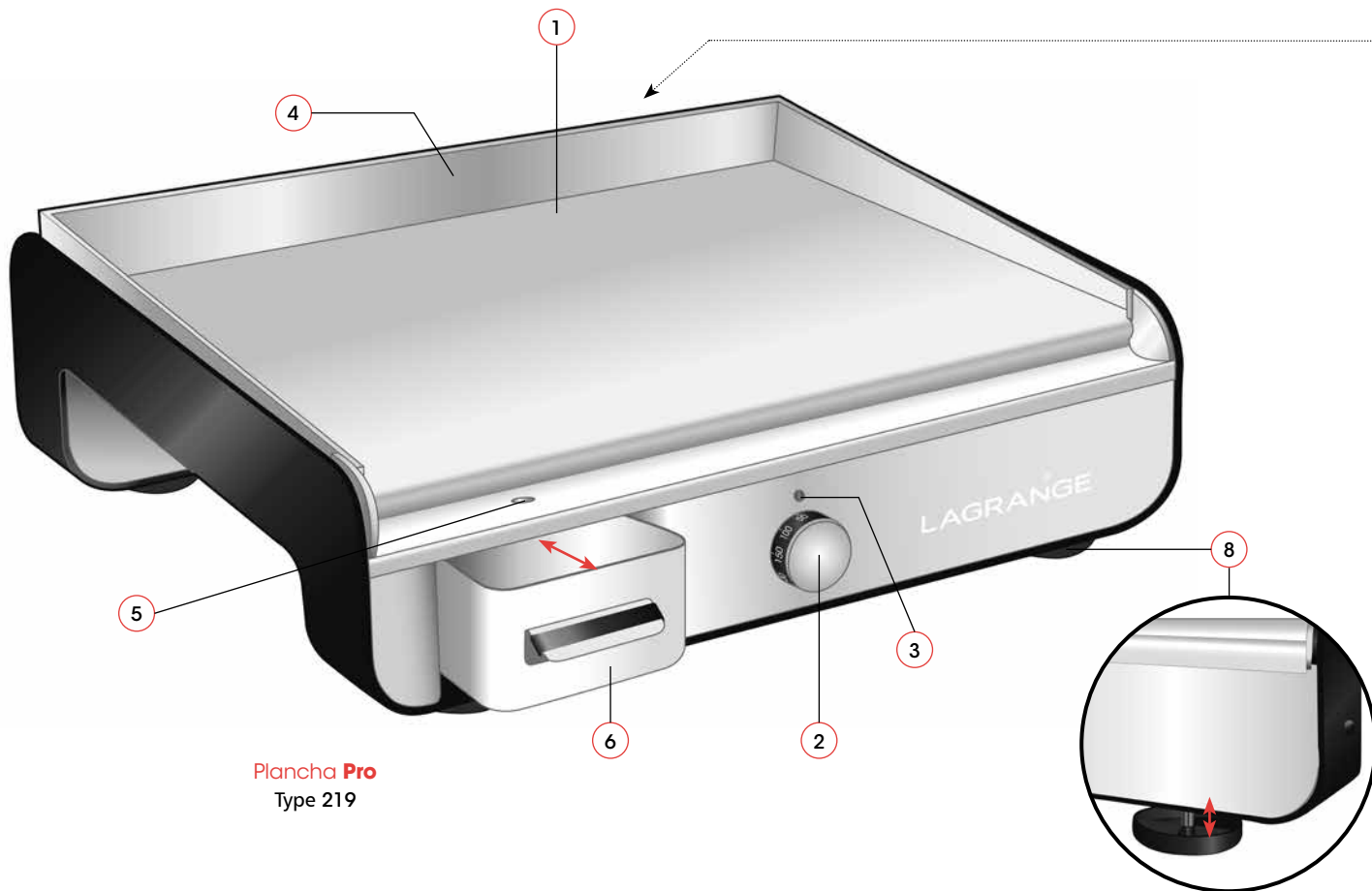
## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- \* Vérifier que la tension du réseau corresponde bien à celle notée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- \* Toujours dérouler complètement le cordon.
- \* 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 la prise du cordon à une prise 10/16 A équipée d'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 mm<sup>2</sup>.

- \* 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.

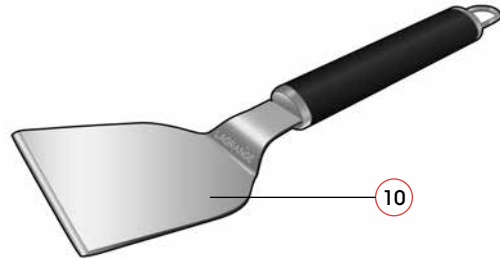
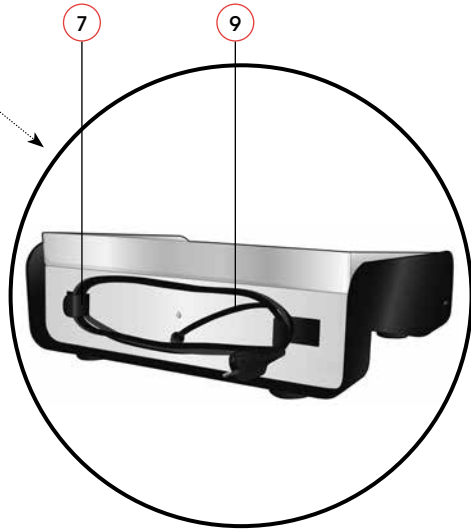
- \* Ne pas obstruer les aérations situées sur les côtés de l'appareil.
- \* Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes, y compris par des enfants âgés d'au moins 8 ans, dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins d'avoir été formées et encadrées pour l'utilisation en toute sécurité de cet appareil et de connaître les risques encourus. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Seuls les enfants âgés de plus de 8 ans peuvent, sous la surveillance d'un adulte, procéder au nettoyage et à l'entretien de l'appareil.
- \* Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- \* Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- \* Lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou laissé sans surveillance et avant montage ou démontage, déconnectez-le de l'alimentation électrique.
- \* Si votre appareil est endommagé, ne l'utilisez pas et contactez le SAV **LAGRANGE**.
- \* Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et pièces détachées **LAGRANGE** adaptés à votre appareil.
- \* Conserver l'emballage d'origine de l'appareil pour le ranger.
- \* Ne pas nettoyer l'acier inoxydable de la plaque et de l'appareil avec des produits chlorés.
- \* L'appareil doit être alimenté par un circuit comportant un dispositif à courant différentiel résiduel (DDR), de courant différentiel de fonctionnement assigné ne dépassant pas 30 mA.



Plancha **Pro**  
Type 219

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Plaque de cuisson
2. Thermostat réglable
3. Témoin de mise sous tension
4. Rebords anti-projections
5. Goulotte d'écoulement des jus avec trou
6. Récipient récupérateur de jus amovible
7. Range-cordon
8. 4 pieds réglables
9. Cordon fixe
10. Spatule / Grattoir



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- \* Structure en acier galvanisé peint
- \* Face avant en acier inoxydable
- \* Plaque de cuisson en acier inoxydable
- \* Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- \* Témoin de mise sous tension
- \* Surface de la plaque de cuisson : 45 x 33 cm (4-6 convives)
- \* Epaisseur de la plaque de cuisson : 3 mm
- \* Rebords anti-projections sur 3 côtés
- \* Hauteur maximale des rebords anti-projection : 4,5 cm
- \* Récipient récupérateur de jus amovible
- \* Résistance aux projections d'eau et intempéries (appareil certifié IPX4)
- \* Range-cordon intégré
- \* 4 pieds réglables
- \* Poids : 13,5 kg
- \* Cordon fixe de 2 mètres
- \* Spatule/Grattoir en acier inoxydable
- \* Puissance : 2300W – 230V – 50Hz

## CORDON

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

Le cordon utilisé est un H05VV-F 3 G 1 mm<sup>2</sup>.

Cet appareil est conforme aux Directives 2014/35/UE, 2014/30/UE, DEEE 2012/19/UE, RoHs 2011/65/UE et au règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

## ENVIRONNEMENT

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

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

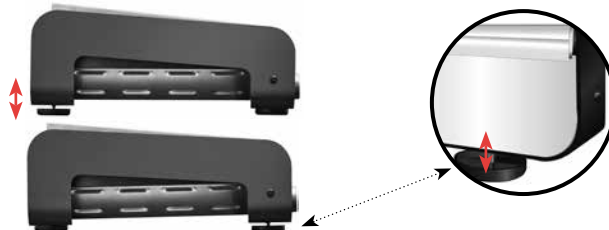
- \* En déballant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage ainsi que les sachets et autres étiquettes d'emballage.
- \* Vérifiez que toutes les pièces et accessoires sont présents et sans défaut.
- \* Avant d'utiliser votre appareil, nettoyez bien la plaque de cuisson 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.
- \* 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, nettoyez convenablement la plaque de la plancha à l'aide de vinaigre d'alcool, passer ensuite une tranche de lard ou du gras de jambon sur toute la surface de la plaque chaude. Une fois celle-ci bien patinée de gras, il se formera une tâche brune. La plancha est alors culottée et prête à servir.

### MISE EN ROUTE ET UTILISATION

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

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

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





- \* Pour chaque utilisation, allumer la plancha et la laisser préchauffer 10 minutes à pleine puissance.
- \* Huiler la surface de la plaque de cuisson à l'aide d'un pinceau.
- \* **Attention, ne coupez pas vos aliments directement sur la plaque au risque de la rayer profondément.**
- \* **Ne surchauffez pas 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.**
- \* Réglez 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, tournez le thermostat jusqu'à la première graduation.
- \* Laissez votre appareil refroidir puis débranchez le cordon.
- \* Vous pouvez enrouler le cordon à l'arrière de l'appareil pour un rangement compact facilité.



#### HIVERNAGE

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

## ENTRETIEN

**Ne plongez jamais votre appareil dans l'eau, ne le passez pas sous un jet d'eau et ne le mettez pas au lave-vaisselle.**

### 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.**

- \* Débranchez votre appareil puis faites le nettoyage à chaud.
- \* Laissez tiédir la plaque pendant environ 1 minute.
- \* Versez l'équivalent d'un verre d'eau sur la plaque et grattez avec la spatule fournie, en poussant les résidus et le liquide vers la goulotte.

**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 souhaitiez les conserver ou les jeter.
- \* Vider et nettoyer le récipient récupérateur de jus avec une éponge humide et du liquide vaisselle. Vous pouvez aussi le passer au lave-vaisselle.

### CORPS DE L'APPAREIL :

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

### GOULOTTE D'ÉCOULEMENT DES JUS DE CUISSON :

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

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE GARANTIE

### **Garantie des appareils électroménagers LAGRANGE.**

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

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

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

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

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

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

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

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

La plaque de cuisson est garantie 10 ans.

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

Elle ne couvre pas :

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

### **Durée de disponibilité des pièces détachées**

Conformément à l'article L 111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange que nous prévoyons pour un produit réparable est de 5 ans à partir de sa date de fabrication. Toutefois, cette disponibilité n'est garantie que dans le pays où le produit a été acheté.

### **Frais de port des retours**

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

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

**LAGRANGE**

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

**France**

E-mail : [conso@lagrange.fr](mailto:conso@lagrange.fr)

**LAGRANGE<sup>®</sup>**

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

conso@lagrange.fr  
**www.lagrange.fr**

C132102 V3

