

LAGRANGE®

France — 1955



FR

NED

DEU

ENG



NOTICE **Super 2** Gaufres

type 039

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- * Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle notée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- * Dérouler complètement le cordon puis l'examiner attentivement avant son utilisation.
- * 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.
- * 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 0,75 mm².
- * Placer votre appareil loin d'objets facilement inflammables (rideaux...).
- * Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme.
- * 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.
- * 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.
- * 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

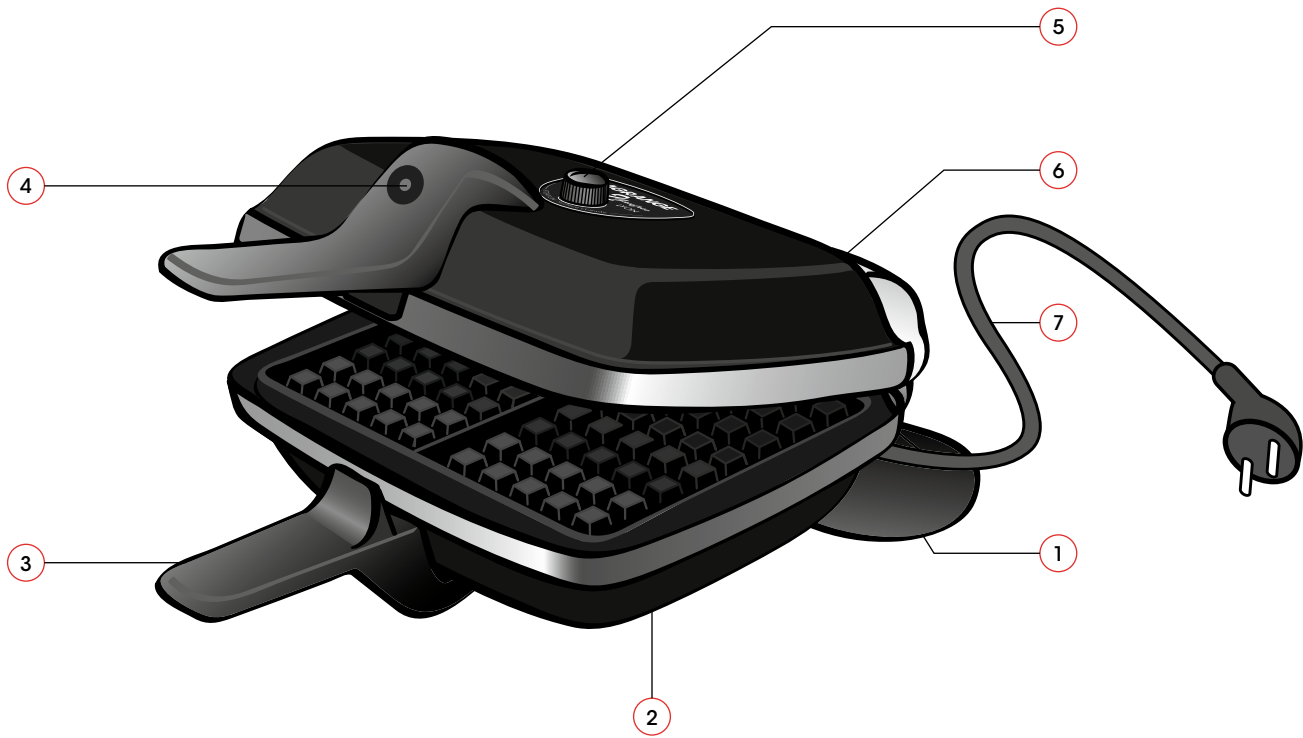
enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

- * Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- * 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.

- * 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.
- * Pour le nettoyage des parties en contact avec des aliments, se référer au paragraphe « Entretien ».

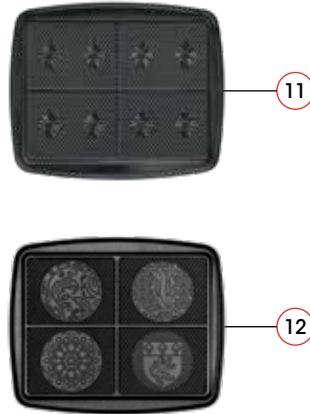
NE JAMAIS METTRE EN MARCHÉ L'APPAREIL SANS AVOIR MIS LES PLAQUES EN PLACE.



Super 2 Gaufres
Type 039

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Socle en bakélite
2. Capots en bakélite
3. Poignées en bakélite
4. Voyant de contrôle
5. Vis de fixation des plaques
6. Charnières en aluminium
7. Cordon fixe sur le socle
8. Plaques 2 Gaufres interchangeables avec ou sans revêtement antiadhésif (**selon modèle**)
9. Plaques 6 Gaufres cœur interchangeables avec ou sans revêtement antiadhésif (**selon modèle**)
10. Plaques 2 Croque-monsieur interchangeables avec revêtement antiadhésif (**selon modèle**)
11. Plaques 4 Gaufrettes interchangeables avec ou sans revêtement antiadhésif (**selon modèle**)
12. Plaque 4 Bricelets avec revêtement antiadhésif (**selon modèle**)



CARACTÉRISTIQUES

- * Thermostat de sécurité et voyant de contrôle
- * Gaufrier réversible sur son socle
- * Multifonction avec des plaques interchangeables vendues séparément chez **LAGRANGE**
- * Vis sur chaque côté pour fixer les plaques
- * Plaques massives en fonte d'aluminium avec ou sans revêtement antiadhésif sur les plaques (**selon modèle**)
- * Capots, poignées et socle en bakélite
- * 230 Volts - 50 Hz - 1 000 Watts
- * Le cordon utilisé est un H05RR-F 3G 0,75 mm²

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

JEUX DE PLAQUES VENDUS SÉPARÉMENT* :

- * Plaques de 2 gaufres 155 x 100 mm sans revêtement antiadhésif (REF 030 121)
- * Plaques de 2 gaufres 155 x 100 mm avec revêtement antiadhésif (REF 030 122)
- * Plaques de 4 gaufrettes 100 x 77 mm sans revêtement antiadhésif (REF 030 221)
- * Plaques de 4 gaufrettes de 100 x 77 mm avec revêtement antiadhésif (REF 030 222)
- * Plaques de 6 gaufres cœur sans revêtement antiadhésif (REF 030 521)
- * Plaques de 6 gaufres cœur avec revêtement antiadhésif (REF 030 522)
- * Plaques de 2 Croque-monsieur de 120 x 95 mm avec revêtement antiadhésif (REF 030 423)
- * Plaques de 4 Bricelets de 100 x 77 mm avec revêtement antiadhésif (REF 030 242)

ENVIRONNEMENT

Protection de l'environnement – 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.

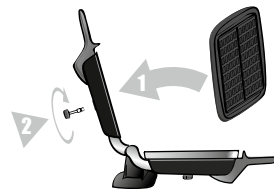


MISE EN SERVICE ET UTILISATION

PREMIÈRE UTILISATION

Un appareil neuf peut fumer ou dégager une odeur lors de la première utilisation. Pour limiter ce désagrément, après avoir mis les plaques de cuisson en place, il est recommandé de laisser chauffer l'appareil ouvert pendant 10 minutes puis le laisser refroidir pendant environ 30 minutes.

UTILISATION DE L'APPAREIL



- * Choisissez vos plaques parmi les modèles disponibles et positionnez-les sur l'appareil (voir image).
- * Branchez votre appareil et laissez préchauffer jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.
- * Une fois l'appareil préchauffé, graissez légèrement vos plaques sur toute leur surface, à l'aide d'un pinceau ou d'un papier absorbant (**ATTENTION : ne jamais graisser pendant le préchauffage**).
- * Versez la pâte en remplissant tous les carreaux.
- * Fermez l'appareil et maintenez les poignées bien fermées quelques instants puis retournez l'appareil pour une meilleure répartition de la pâte et une cuisson homogène

- * Retournez à nouveau au bout d'une minute pour revenir à la position initiale.
- * Pour savoir si vos gaufres sont prêtes, ouvrez délicatement l'appareil pendant la cuisson, refermez si ce n'est pas assez cuit. ATTENTION : il ne faut jamais essayer d'ouvrir l'appareil trop tôt (risque de partager les gaufres en deux).
- * Retirez les gaufres avec un couteau ou un pic à gaufres, en le plantant horizontalement dans l'épaisseur des gaufres.
- * Graissez à nouveau plus légèrement pour la 2^{ème} et 3^{ème} fournée (en principe, ne plus graisser après).

ATTENTION : pendant la cuisson, le voyant allumé ou éteint ne signifie pas que vos gaufres sont prêtes mais correspond à une régulation du thermostat.

ENTRETIEN

- * **Attention : assurez-vous que votre appareil soit bien débranché et complètement refroidi avant de le nettoyer.**
- * Ne plongez jamais votre appareil dans l'eau et ne le mettez pas au lave-vaisselle.
- * Lavez le corps de l'appareil avec une éponge humide.
- * **Important : ne mettez jamais les plaques au lave-vaisselle.**
- * Après refroidissement, enlevez les plaques et laissez-les tremper dans l'eau chaude. Ajoutez un peu de liquide vaisselle si nécessaire. Frottez avec une brosse à vaisselle.
- * Séchez bien les plaques avant le remontage.
ATTENTION : ne pas utiliser d'éponge métallique ni de poudre à récurer.

RECETTES

Pour commencer, quelques conseils sur les ingrédients à utiliser, selon vos préférences...

- * Pour des gaufres onctueuses, utilisez du lait et de la crème. Ces gaufres, relativement molles, sont à consommer immédiatement après démoulage.
- * Pour des gaufres croustillantes et légères, préférez de l'eau et de la bière.
- * Qu'elles soient moelleuses ou croustillantes, utilisez impérativement de la levure.

(10 g de levure pour 500 g de farine – laissez reposer la pâte pendant 30 à 60 minutes).

La levure boulangère donne des gaufres de qualité supérieure mais nécessite un temps de repos d'environ 2 heures.

ATTENTION : après repos, la pâte réalisée avec de la levure boulangère peut faire 2 à 3 fois le volume initial... Prévoyez un récipient suffisamment grand !

GAUFRES

LES SUCRÉES

(pour 10 à 15 gaufres)

GAUFRES LYONNAISES

500 g de farine – 1 sachet de levure chimique – ¾ L de liquide (eau, bière, lait, au choix !) – 1 pincée de sel – 125 g de beurre – 30 g de sucre – 2 sachets de sucre vanillé – parfum vanille, kirsch ou rhum – 3 ou 4 œufs.

Faites fondre le beurre et laissez tiédir.

Versez la farine dans un saladier. Ajoutez le sel, le sucre, les œufs. Battez à l'aide d'un fouet. Dans un bol, faites dissoudre la levure dans le liquide. Ajoutez ce mélange dans le saladier ainsi que le beurre fondu. Parfumez selon votre goût. Continuez de battre jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène. Laissez reposer 30 minutes. Dégustez les gaufres encore chaudes, saupoudrées de sucre glace ou accompagnées de confiture, miel, crème de marron, chocolat, chantilly, sirop d'érable, glace, fruits frais...

GAUFRES AUX AMANDES OU AUX NOISETTES

Ajoutez à la préparation de base 100 g d'amandes ou de noisettes finement broyées.

GAUFRES AU CHOCOLAT

Ajoutez à la préparation de base 50 g de cacao.

GAUFRES À LA CRÈME FRAICHE

500 g de farine – 150 g de beurre – 10 g de levure chimique – 1/4 L d'eau – 1/4 L de crème fraîche – 4 œufs – 1 pincée de sel.

Dans un saladier, versez la farine, le sel et les jaunes d'œufs.

Dans un bol, faites dissoudre la levure dans le liquide. Ajoutez ce mélange dans le saladier et délayez au fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ajoutez le beurre fondu, la crème et incorporez les blancs battus en neige. Laissez reposer 1/2 heure à température ambiante. Dégustez ces gaufres chaudes, saupoudrées de sucre glace.

GAUFRES SANDRINE

500 g de farine – 1/8 L de lait – 400 g de beurre salé – 6 œufs – 500 g de sucre – 2 sachets de sucre vanillé.

Mettez la farine dans une terrine, ajoutez les sucres, le beurre fondu, mais refroidi, le lait, les jaunes d'œufs. Battez au fouet pour obtenir une pâte homogène. Incorporez les blancs battus en neige. Laissez reposer la préparation de 1/2 h à 1 heure à température ambiante en couvrant la terrine avec un linge. Faites chauffer votre gaufrier. Ne remplissez pas tous les carrés mais disposez seulement deux noix de pâte de manière à obtenir, lors de la fermeture du gaufrier, deux petites gaufres d'environ sept centimètres de diamètre. Ces gaufres se dégustent natures et froides.

GAUFRES SAINT GENOISE

500 g de farine – 2 sachets de levure chimique – 250 g de beurre – 1 zeste de citron – 3/4 L de lait – 2 sachets de sucre vanillé – 4 œufs – 1 pincée de sel.

Mettez la farine, le sucre, le sel, le zeste de citron dans une terrine. Battez le mélange en y incorporant doucement le lait (dans lequel vous aurez fait dissoudre la levure), puis le beurre fondu tiédi.

Laissez reposer la préparation 1/2 h à 1 heure. Dégustez ces gaufres chaudes. Saupoudrez de sucre glace.

GAUFRES DIÉTÉTIQUES AUX YAOURTS ET BANANES

250 g de farine – 2 bananes coupées en rondelles – 200 g de flocons d'avoine – 4 œufs – 1/2 L de lait – 500 g de yaourt – 2 cuillères à soupe de miel – 4 cuillerées à soupe d'huile – 2 bananes bien mûres écrasées – 1 pincée de sel – 1 sachet de levure chimique.

Battez le yaourt sucré avec 2 cuillerées à soupe de miel, 1/2 zeste de citron et quelques feuilles de menthe finement hachées. Réservez cette préparation au frais.

Mettez la farine, les œufs, le sel, le sucre vanillé et l'huile dans une terrine. Battez en incorporant le lait (dans lequel vous aurez fait dissoudre la levure), pour obtenir une pâte lisse. Ajoutez les bananes écrasées. Dégustez ces gaufres chaudes garnies de la préparation au yaourt agrémentées de morceaux de bananes en tranches.

GAUFRES DU LIMONADIER

500 g de farine – 75 g de beurre – 1 pincée de sel – 1 sachet de levure chimique – 3/4 L de limonade – 75 g de sucre – 4 œufs.

Versez la farine, le sucre, le sel et les œufs dans une terrine. Battez en incorporant la limonade (dans laquelle vous aurez fait dissoudre la levure), ajoutez le beurre fondu refroidi. Battez à nouveau pour rendre la pâte homogène. Laissez reposer 1/2 h à 1 h. Dégustez ces gaufres chaudes saupoudrées de sucre glace.

LES SALÉES

GAUFRES AU JAMBON

500 g de farine – 200 g de jambon finement haché – 1 pincée de sel – 3 ou 4 œufs – 1 sachet de levure chimique – 125 g de beurre – ¾ L de liquide (eau, lait ou éventuellement un verre de vin blanc sec).

Versez la farine dans une terrine. Ajoutez le sel, les jaunes d'œufs. Délayez à l'aide d'un fouet avec le liquide (dans lequel vous aurez fait dissoudre la levure).

Rajoutez le beurre fondu. Battez à nouveau. Ajoutez le jambon finement haché. Incorporez les blancs battus en neige. Laissez reposer une ½ heure. Dégustez ces gaufres immédiatement après la cuisson.

GAUFRES AU GRUYÈRE

Même recette. Remplacez le jambon par 200 g de gruyère râpé.

GAUFRES AU JAMBON ET FROMAGE

Même recette. Mélangez 200 g de jambon et 200 g de gruyère râpé.

GAUFRES BRESSANES

500 g de farine – 4 œufs – 1 pincée de sel – persil et ciboulette – 1 sachet de levure chimique – 250 g de maïs cuit et égoutté (boîte de maïs en conserve) – 125 g de beurre – ¼ L de liquide (½ eau ½ lait).

Versez la farine dans une terrine. Ajoutez le sel. Battez à l'aide d'un fouet pour y incorporer le liquide (dans lequel vous aurez fait dissoudre la levure). Rajoutez le beurre fondu que vous aurez laissé tiédir. Ajoutez les œufs puis battez à nouveau. Ajoutez le maïs en remuant. Ajoutez enfin le persil et la ciboulette finement hachés. Laissez reposer la pâte ½ heure. Dégustez ces gaufres très chaudes éventuellement agrémentées d'une vinaigrette de tomates et oignons.

GAUFRES EN CRIQUE

8 pommes de terre – ¾ L de liquide (½ eau ½ lait) – 200 g de farine – 1 sachet de levure chimique – 125 g de beurre – 3 œufs – 1 pincée de sel – 4 tranches de jambon – 4 tomates coupées en tranches – huile d'olive – 1 bouquet de persil.

Faites précuire légèrement les pommes de terre à la vapeur. Laissez refroidir. Épluchez-les et les râpez-les. Versez la farine dans une terrine. Ajoutez le sel. Battez à l'aide d'un fouet pour incorporer le liquide (dans lequel vous aurez fait dissoudre la levure). Ajoutez le beurre fondu refroidi, les œufs, les pommes de terre râpées, le persil finement haché. Remuez bien pour rendre la préparation homogène. Dégustez ces gaufres très chaudes avec les tranches de jambon et les tomates que vous aurez fait frire à la poêle avec un peu d'huile d'olive.

GAUFRETTES

(ou bricelets ou gaufres sèches)

Les résultats sont toujours meilleurs avec une farine boulangère ordinaire qu'avec une farine pâtisnière.

RECETTE N°1 : BRICELETS DE DIVONNE

4 œufs – 200 g de sucre – 250 g de beurre fondu – 2 zestes de citron – 250 g de farine – 1 pincée de sel.

Battez les œufs puis ajoutez le sucre, le beurre fondu en crème, les zestes de citron, le sel et la farine tamisée. La pâte est alors coulante. Laissez reposer 24 h dans un endroit frais. Mettez sur la plaque de la pâte de la valeur d'une noix.

RECETTE N°2

1 bol de farine – 1 bol de sucre – 1 bol de crème – 1 paquet de sucre vanillé.

Mélangez bien. Si la pâte est trop épaisse, rajoutez un peu de lait. Laissez reposer 1 heure.

RECETTE N°3

Dans un récipient, faire une fontaine avec :

350 g de farine – 1/2 verre d'eau – 200 g de sucre – 2 œufs – 150 g de beurre.

Fouettez pendant 5 minutes. Ajoutez 1 tasse de crème et une pincée de bicarbonate. Mélangez. Laissez reposer 1 heure.

CROQUE-MONSIEUR

Mettre systématiquement une noix de beurre à l'extérieur de chaque tranche de pain.

CROQUE-CANAPÉS AU FROMAGE

Gruyère, Chester ou tout autre fromage que vous pouvez râper. Délayez dans une casserole :
30 g de beurre – 30 g de farine – 1/4 de litre de lait – 2 jaunes d'œufs.

Mélangez et ajoutez peu à peu 50 g de fromage râpé. Assaisonnez. Étendez la pâte ainsi obtenue à l'intérieur des tranches de pain ordinaire ou de pain de mie (1 cm d'épaisseur).

CROQUE AU JAMBON

Remplacez le fromage par 100 g de jambon finement coupé (ou ajoutez-le au fromage).

CROQUE À LA VOLAILLE OU À LA VIANDE

Découpez en dés les restes de volaille ou de viande. Incorporez à une sauce tomate. Assaisonnez. Ajoutez-y quelques cornichons coupés minces. Garnissez le croque-monsieur.

CROQUE-MONSIEUR

Garnissez une tranche de pain de gruyère râpé. Posez sur ce gruyère une tranche de jambon. Recouvrez de gruyère et posez la deuxième tranche de pain.

CROQUE AUX CHAMPIGNONS

Faites étuver des champignons hachés dans du beurre, ajoutez ail, persil et assaisonnez. Saupoudrez de farine et mouillez d'eau. Remuez jusqu'à liaison. Ajoutez, selon votre goût, un filet de citron, un jaune d'œuf battu.

CROQUE NAPOLITAIN

Garnissez le croque d'une couche de gruyère râpé, puis de raviolis préparés à la sauce tomate. Vous pouvez incorporer un peu de viande hachée.

CROQUE « COCOTTE »

Sur le croque à garnir, faites un creux avec le dos d'une cuillère, cassez un œuf et assaisonnez (poivre et sel). Marquez l'empreinte de la cuillère dans l'autre croque et posez-le sur l'œuf.

CONDITIONS DE GARANTIE

Garantie des appareils électroménagers LAGRANGE®

Votre appareil est garanti **2 ans**. Les plaques en aluminium sans revêtement antiadhésif bénéficient d'une garantie **10 ans***.

Pour bénéficier gratuitement de 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 UNIQUEMENT, EN AUCUN CAS AUX UTILISATIONS PROFESSIONNELLES OU SEMI-PROFESSIONNELLES.

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le Constructeur pour défauts ou vices cachés selon les articles 1641 à 1649 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 les plaques n'ayant pas de revêtement antiadhésif.**

Les plaques de cuisson sont garanties 10 ans.

Cette garantie couvre tout défaut de fabrication ou vice de matière et notamment tout risque de déformation.

Elle ne couvre pas :

- * La détérioration par utilisation de produit décapant pour four, par le passage au lave-vaisselle ou par tout produit déconseillé sur l'aluminium.*
- * Les bris par chute ou choc.*
- * Les changements de couleur des plaques (en effet, il est normal que les plaques noircissent après plusieurs utilisations car elles sont en aluminium. Cela ne gêne en aucun cas la cuisson).*
- * Les plaques qui « attachent » : ce défaut ne provient jamais de la plaque mais de l'utilisation (graissage insuffisant ou pâte trop sucrée).*

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 gebruiksaanwijzing aandachtig en bewaar ze om voor latere consultatie.

- *Controleer of de netspanning overeenkomt met deze die vermeld staat op het kenplaatje van het apparaat.
- *Rol het snoer volledig uit en inspecteer dit zorgvuldig alvorens het te gebruiken.
- *Indien het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door **LAGRANGE**, diens servicedienst of een persoon met een gelijkwaardige kwalificatie en goedgekeurd door **LAGRANGE** om gevaarlijke situaties te voorkomen.

- *In geval van gebruik van een verlengsnoer, moet u een model gebruiken dat voorzien is van een aarding en met in geval van gebruik van een verlengsnoer, moet u een model gebruiken dat voorzien is van een aarding en met geleiders met een doorsnede van ten minste 0,75 mm².
- *Plaats uw toestel ver verwijderd van voorwerpen die gemakkelijk ontvlambaar zijn (gordijnen...).
- *Plaats uw apparaat nooit op een warm oppervlak, noch in de nabijheid van vuur. Laat uw apparaat nooit achter zonder toezicht wanneer het aanstaat.

- * Gebruik uw apparaat enkel voor huishoudelijke doeleinen en op de manier die is aangegeven in de handleiding.
- * Dompel nooit het apparaat onder in het water of in een andere vloeistof, noch om het te reinigen, noch om enig andere reden. Was het nooit in de vaatwasmachine.
- * Gebruik of bewaar het apparaat nooit buiten; bewaar het een droge plaats.
- * Trek nooit aan het snoer van het apparaat om dit te verplaatsen. Let erop dat niemand in het voedings snoer kan blijven haken, en dit om het vallen van het apparaat te voorkomen. Het snoer

niet rond het apparaat oprollen, het niet vervormen en het niet in contact laten.

- * Raak de metalen onderdelen van het apparaat niet aan terwijl het aan staat, deze zijn heet.
- * Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring of kennis, wanneer er toezicht wordt gehouden of wanneer zij instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en de bijkomende gevaren begrijpen. Kinderen

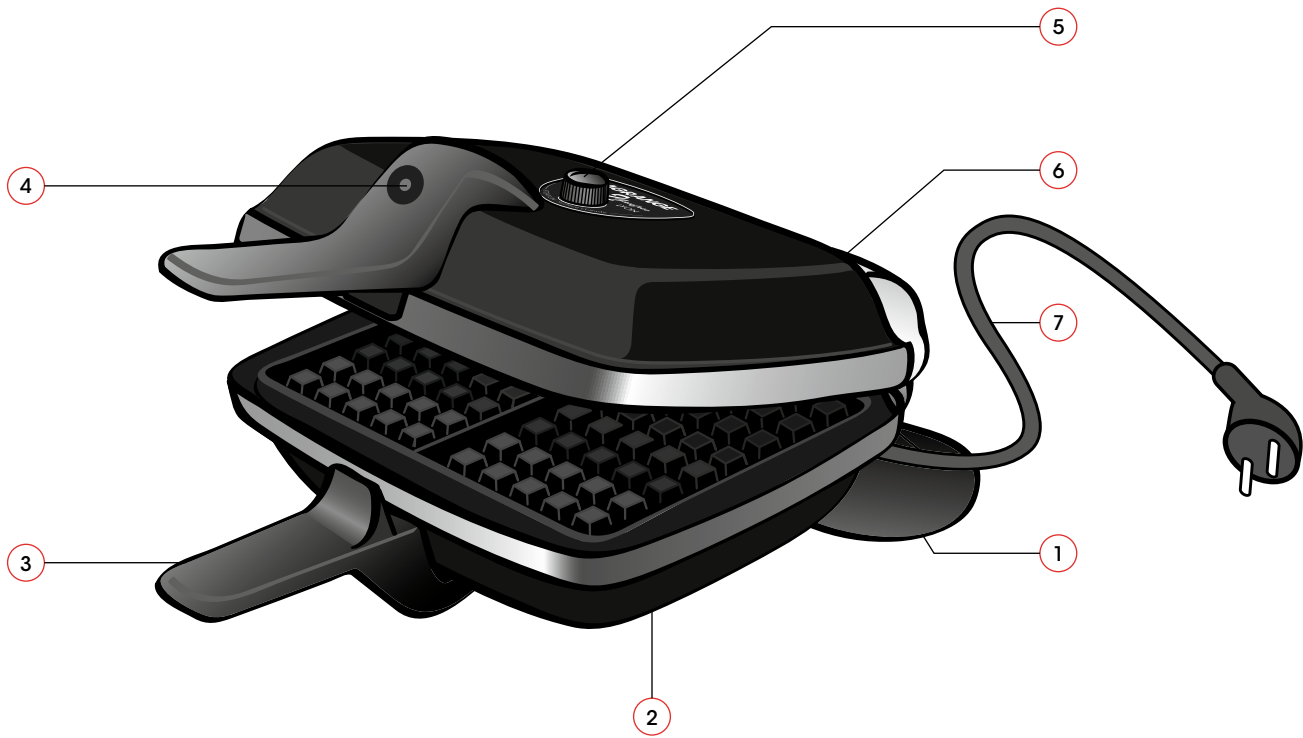
mogen niet met het apparaat spelen.

- * Het reinigen en het onderhoud mogen uitsluitend worden uitgevoerd door kinderen van 8 jaar en ouder, onder toezicht.
- * Houd het apparaat en de stroomkabel buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- * 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.

- * Deze apparaten zijn niet bedoeld voor in bedrijfstelling met externe timer of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.
- * Raadpleeg de paragraaf "Onderhoud" voor het reinigen van de onderdelen die in contact komen met voedsel.

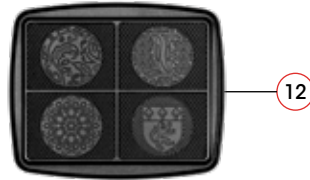
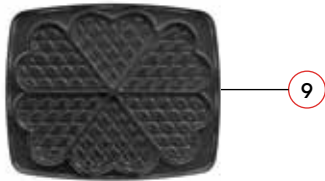
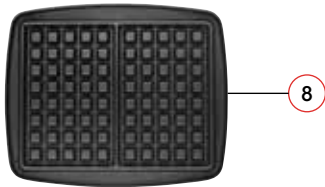
ZET NOOIT HET APPARAAT AAN ZONDER DE PLATEN OP HUN PLAATS TE HEBBEN GEBRACHT.



Super 2 Gaufres
Type 039

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

1. Sokkel in bakeliet
2. Deksel in bakeliet
3. Handvatten in bakeliet
4. Controlelampje
5. Bevestigingsschroef voor platen
6. Scharnieren in aluminium
7. Vast snoer op de sokkel
8. Verwisselbare platen voor 2 wafelplaten met of zonder antiaanbaklaag **(afhankelijk van het model)**
9. Verwisselbare platen voor 6 wafelplaten hartvorm met of zonder antiaanbaklaag **(afhankelijk van het model)**
10. Verwisselbare platen voor 2 tostiplates met antiaanbaklaag **(afhankelijk van het model)**
11. Verwisselbare platen voor 4 wafelkoekjes met of zonder antiaanbaklaag **(afhankelijk van het model)**
12. Verwisselbare platen voor 4 Bricelets met antiaanbaklaag **(afhankelijk van het model)**



KENMERKEN

- * Veiligheidsthermostaat en controlelampje
- * Op zijn sokkel omkeerbaar wafelijzer
- * Multi-functie met verwisselbare platen, afzonderlijk verkocht door **LAGRANGE**
- * Schroef aan elke zijde om de platen te bevestigen
- * Verwisselbare massieve platen van gietaluminium met of zonder antiaanbaklaag op de platen (**afhankelijk van het model**)
- * Handvatten en sokkel in bakeliet
- * 230 Volt - 50Hz - 1000 Wat
- * De gebruikte kabel is een H05RR-F 3G 0,75 mm²

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

PLAATSTELLEN, AFZONDERLIJK VERKOCHT:

- * Platen voor 2 wafels van 155 x 100 mm zonder antiaanbaklaag (REF 030 121)
- * Platen voor 2 wafels van 155 x 100 mm met antiaanbaklaag (REF 030 122)
- * Platen voor 4 wafeltjes van 100 x 77 mm zonder antiaanbaklaag (REF 030 221)
- * Platen voor 4 wafeltjes van 100 x 77 mm met antiaanbaklaag (REF 030 222)
- * Platen voor 6 wafels in hartvorm zonder antiaanbaklaag (REF 030 521)
- * Platen voor 6 wafels in hartvorm met antiaanbaklaag (REF 030 522)
- * Platen voor 2 croque-monsieur (tosti's) van 120 x 95 mm met antiaanbaklaag (REF 030 423)
- * Platen voor 4 Bricelets van 100 x 77 mm met antiaanbaklaag (REF 030 242)

MILIEU

Milieubescherming – RICHTLIJN 2012/19/EU

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

Daarom mag uw apparaat, zoals aangegeven met het symbool op het 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.

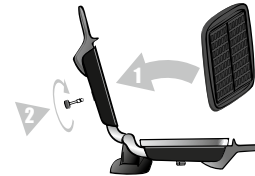


INGEBRUIKNAME EN GEBRUIK

EERSTE GEBRUIK

Een nieuw apparaat kan roken tijdens het eerste gebruik. Om het roken te beperken, wordt aangeraden het apparaat, nadat u de platen hebt aangebracht, gedurende 10 minuten open te laten opwarmen en het daarna ongeveer 30 minuten te laten afkoelen.

GEBRUIK



- * Kies uw platen onder de beschikbare modellen en plaats ze in de juiste positie in het apparaat (zie afbeelding).
- * Sluit het apparaat aan en laat het voorverwarmen tot het controlelampje uitgaat.
- * Wanneer het apparaat voorverwarmd is, vet u het gehele oppervlak van de platen licht in met behulp van een kwast of keukenpapier (**LET OP: vet het apparaat nooit tijdens het opwarmen in**).
- * Giet het beslag op de platen, waarbij u alle vierkantjes vult.
- * Sluit het apparaat en houd de handgrepen enkele ogenblikken goed gesloten en draai het apparaat om voor een betere verdeling van het deeg en een gelijkmatige bereiding.

- * Draai het na een minuut weer terug naar de beginpositie.
- * Om te weten of uw wafels klaar zijn, opent u het apparaat voorzichtig tijdens het bakken en sluit u het weer als de wafels nog niet voldoende gaar zijn.
LET OP: open het apparaat nooit te vroeg (Risico de dat de wafels in tweeën scheuren).
- * Verwijder de wafels met een mes of een vork door deze horizontaal in de dikte van de wafels te planten.
- * Vet nogmaals in voor de 2^e en 3^e bakronde (daarna in principe niet meer invetten).

LET OP: tijdens het bakken betekent het aan- of uitgaan van het controlelampje niet dat uw wafels klaar zijn, het geeft een instelling van de thermostaat aan.

ONDERHOUD

- * **Let op: zorg dat het apparaat uitgeschakeld is en volledig is afgekoeld, voordat u het schoonmaakt.**
- * Dompel het apparaat nooit onder in water en doe het niet in de vaatwasser.
- * Reinig de body van het apparaat met een vochtige doek.
- * **Belangrijk: doe de platen nooit in de vaatwasser.**
- * Verwijder de platen als ze zijn afgekoeld en laat ze in warm water weken. Voeg indien nodig wat vaatwasmiddel toe. Borstel ze schoon met een afwasborstel.
- * Droog de platen goed af voordat u ze terugplaatst.
LET OP: gebruik geen metalen schuurspons of schuurmiddel.

RECEPTEN

Om te beginnen, enkele adviezen betreffende de te gebruiken ingrediënten, die u natuurlijk kiest naar eigen smaak...

- * Voor smeuiġe wafels gebruikt u melk en room. Deze betrekkelijk zachte wafels worden gegeten onmiddellġk nadat zij uit de bakvorm komen.
- * Gebruik voor krokante en lichte wafels water of bier.
- * Of het nu gaat om zachte of krokante wafels, het is in ieder geval noodzakelijk gist te gebruiken.

(10g Gist voor 500g bloem – laat het deeg 30 tot 60 minuten rusten). Met bakkergist bakt u de lekkerste wafels - vraagt wel een rusttijd van ongeveer 2 uur.

OPGELET: na de rusttijd kan het deeg, vervaardigd met bakkergist, verschillende malen het oorspronkelijke volume innemen... voorzie dus een kom die voldoende groot is!

WAFELS

DE SUIKERWAFELS

(voor 10 tot 15 wafels)

LYONNAISE-WAFELS

500g bloem – 1 zakje bakpoeder – ¾ L vloeistof (water, bier, melk, naar keuze!) – 1 snuifje zout – 125g boter – 30g suiker – 2 zakjes vanillesuiker – vanilleparfum, kirsch of rum – 3 tot 4 eieren.

Laat de boter smelten en vervolgens lauw worden. Giet de bloem in een kom. Voeg er het zout, de suiker en de eieren aan toe. Klop met behulp van een eierklopper. Laat het bakpoeder in een kom in de vloeistof oplossen. Voeg het mengsel aan de kom toe, samen met de gesmolten boter. Breng op smaak. Ga door met het kloppen tot het deeg goed homogeen is. Laat 30 minuten rusten. Eet de warme wafels, bestrooid met poedersuiker of bestreken met confituur, honig, kastanjepudding, chocolade, slagroom, esdoornsiroop, ijs, vers fruit...

WAFELS MET SLAGROOM

500g bloem – 50g boter – 10g bakpoeder – ¼ L water – ¼ L slagroom – 4 eieren – een snuifje zout.

Giet de bloem, het zout en de eierdooiers in een kom. Laat het bakpoeder in een kom in de vloeistof oplossen. Voeg dit mengsel bij de andere kom en meng met de eierklopper tot wanneer u een homogeen deeg verkrijgt. Voeg er de gesmolten boter en de slagroom aan toe en meng er het tot sneeuw geklopte eiwit door. Laat gedurende een ½ uur rusten bij kamertemperatuur. Eet deze wafels warm, bestrooid met poedersuiker.

WAFELS ZONDER ZOET

WAFELS MET HAM

500g bloem – 200g fijn gehakte ham – een snufje zout – 3 tot 4 eieren – 1 zakje bakpoeder – 125g boter – ¾ L vloeistof (water, melk, eventueel een glas droge witte wijn).

Giet de bloem in een kom van aardewerk. Voeg er het zout en de eierdooiers aan toe. Meng met behulp van een eierklopper met het water (waarin u het bakpoeder hebt laten oplossen) en de witte wijn. Voeg er dan de gesmolten boter aan toe. Klop opnieuw. Voeg er de fijn gehakte ham aan toe. Meng er het tot sneeuw geklopte wit door. Laat gedurende ½ uur rusten. Eet de wafels onmiddellijk na het bakken.

WAFELTJES

(of Zwitserse bricelets of droge wafels)

De resultaten zijn altijd beter met gewone bakbloem dan met patisseriebloem.

BRICELETS VAN DIVONNE

4 eieren – 200g suiker – 250g gesmolten boter 2 citroenschillen – 250g bloem – 1 snuifje zout.

Klop de eieren en voeg er vervolgens de volgende ingrediënten aan toe: de suiker, de tot crème gesmolten boter, de citroenschillen. Het deeg is nu vloeibaar. Laat 24 uur rusten op een koele plaats. Doe op de plaat een hoeveelheid deeg, ter grote van een noot.

CROQUE-MONSIEUR (TOSTI'S)

Beboter de buitenkant van elke boterham systematisch met een klontje boter.

CROQUE MET KAAS

Gruyère, Chester of elke andere raspbare kaas.

Meng in een kom: 30g boter – 30g bloem – ¼ liter melk – 2 eierdooiers.

Mengen en voeg beetje bij beetje 50g geraspte kaas toe. Kruiden. Spreid de aldus bekomen deeg op sneden gewoon brood of casinobrood (1 cm dikte).

CROQUE-MONSIEUR (TOSTI)

Garneer een snede brood met geraspte gruyèrekaas. Leg op deze gruyère een snede ham. Bedek opnieuw met gruyère en leg er de tweede snede brood op.

CROQUE «COCOTTE»

Op de te garneren croque, moet u een uitholling met de rug van een lepel aanbrengen, vul het kuiltje met een gekookt ei en kruid (peper en zout). Maak de afdruk van de lepel in de andere croque-helft en leg hem op het ei.

GARANTIEVOORWAARDEN

Garanties voor elektrische huishoudelijke apparaten LAGRANGE®

De garantie van dit apparaat is **2 jaar**.

De aluminium platen zonder antiaanbaklaag hebben een garantie van **10 jaar***.

Wilt u de garantie gratis met een 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 gebruiksaanwijzing en schade door vallen.

DEZE GARANTIE IS UITSLUITEND VAN TOEPASSING OP HUISHOUDELIJK GEBRUIK, EN IN GEEN GEVAL OP PROFESSIONEEL OF SEMIPROFESSIONEEL GEBRUIK.

De wettelijk verplichte garantie van de verkoper sluit in niets de wettelijke garantie van de producent uit voor wat betreft fabricagefouten of verborgen gebreken, volgens artikel 1641 tot 1649 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 het 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.

***Speciale garantievoorwaarden voor de platen zonder antiaanbaklaag.**

De kookplaten genieten van een garantietermijn van 10 jaar.

Deze garantie dekt alle fabricagefouten en materiaalgebreken en in het bijzonder het risico op vervorming.

Deze dekt niet:

- * De beschadiging door het gebruik van ovenschoonmaakmiddel, het gebruik van de afwasmachine of van om het even welk product dat niet geschikt is voor aluminium.*
- * Het breken door vallen of schokken.*
- * De kleurveranderingen van de platen (het is normaal dat het aluminium zwarter wordt bij het gebruik. Dit hindert in geen geval de bakkwaliteit).*
- * Het aanbakken van de platen: het is niet de plaat die dit probleem veroorzaken maar de omstandigheden waarin deze wordt gebruikt (onvoldoende vet of te veel suiker in de deegmassa).*

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. Echter, deze beschikbaarheid wordt 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

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Diese Bedienungsanweisung aufmerksam durchlesen und zum späteren Nachlesen aufbewahren.

- * Darauf achten, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Geräteschild übereinstimmt.
- * Wickeln Sie das Kabel vollständig ab und überprüfen Sie es sorgfältig, bevor Sie es verwenden.
- * Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es von **LAGRANGE**, seinem Kundendienst oder von Personen mit ähnlicher Qualifikation ausgetauscht und von **LAGRANGE** genehmigt werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.
- * Eine Verlängerungsschnur darf nur benutzt werden, wenn sie einen Masseanschluss und einen Drahtquerschnitt von mindestens $0,75\text{mm}^2$ besitzt.
- * Das Gerät von leicht entflammaren Gegenständen entfernt aufstellen (Gardinen...).
- * Das Gerät darf nicht auf einer heißen Fläche oder in der Nähe einer Flamme stehen.
- * Das Gerät nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- * Das Gerät nur für Haushaltszwecke und entsprechend den Hinweisen der Bedienungsanleitung benutzen.
- * Das Gerät weder zum Reinigen noch aus einem anderen Grund

in Wasser oder eine sonstige Flüssigkeit eintauchen. Nicht in der Spülmaschine reinigen.

- * Das Gerät nicht im Freien benutzen oder abstellen, es muss trocken untergebracht werden.
- * Das Gerät nicht an seiner Schnur ziehen. Darauf achten, dass niemand an der Geräteschnur hängen bleiben und das Gerät nicht heruntergezogen werden kann. Die Schnur nicht um das Gerät wickeln, nicht verdrehen und nicht mit den heißen Platten in Berührung bringen.
- * Die Metallteile des Geräts bei laufendem Betrieb nicht berühren, da sie heiß sind.

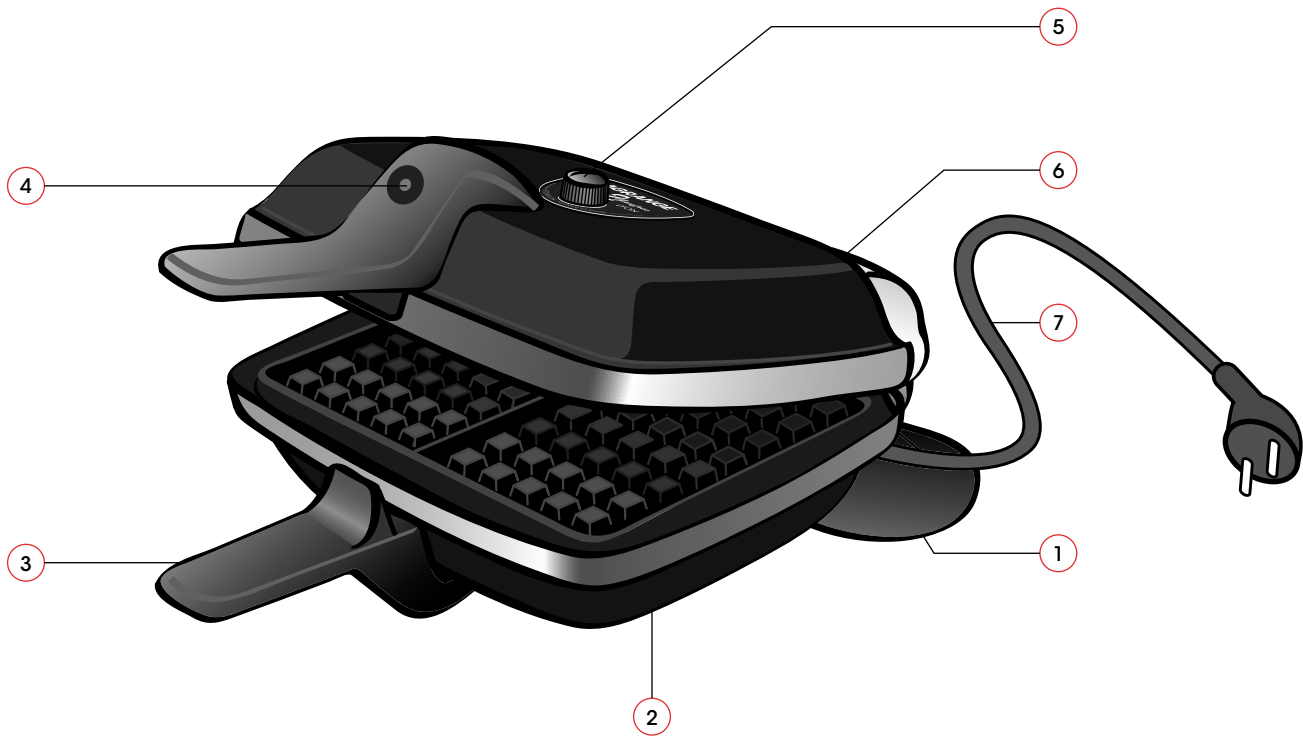
- * Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen bezüglich der sicheren Benutzung des Geräts erhalten haben und die Gefahren verstehen. Kindern ist das Spielen mit dem Gerät verboten. Reinigung und Instandhaltung durch den Benutzer sollten nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.

- * Das Gerät und sein Kabel für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich aufbewahren.
- * Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und ähnliche Anwendungen bestimmt, wie:
 - Kochnischen für das Personal von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - Verwendung durch Gäste von Hotels, Motels und anderen Umgebungen mit Wohncharakter;
 - Umgebungen vom Typ Gästezimmer.
- * Diese Geräte sind nicht dafür vorgesehen, von einer separaten Schaltuhr oder einem separaten

Fernsteuerungssystem in Betrieb gesetzt zu werden.

- * Informationen zum Reinigen der Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, finden Sie im Abschnitt "Pflege".

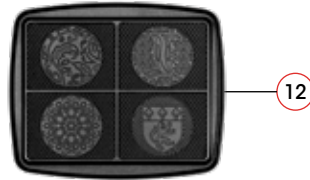
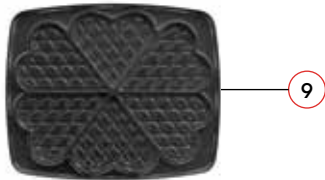
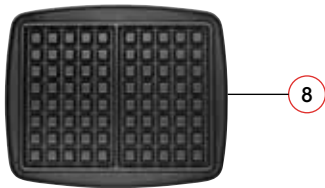
**DAS GERÄT NICHT EINSCHALTEN,
WENN KEINE PLATTEN EINGESETZT
SIND.**



Super 2 Gaufres
Type 039

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

1. Untersatz aus Bakelit
2. Bakelithauben
3. Griffe aus Bakelit
4. Kontrolllampe
5. Befestigungsschrauben für die Wechsellplatten
6. Aluminiumscharniere
7. Mit der am Untersatz festen Geräteschnur
8. Austauschbare Platten 2 Waffel mit bzw. ohne Antihftbeschichtung (**je nach Modell**)
9. Austauschbare Platten 6 Herzwaffeln mit bzw. ohne Antihftbeschichtung (**je nach Modell**)
10. Austauschbare Platten für 2 Croque-Monsieur mit Antihftbeschichtung (**je nach Modell**)
11. Austauschbare Platten 4 kleine Waffeln mit bzw. ohne Antihftbeschichtung (**je nach Modell**)
12. Austauschbare Platten für 4 "Bricolets" mit Antihftbeschichtung (**je nach Modell**)



MERKMALE

- * Sicherheitsthermostat und Kontrolllampe
- * Auf seinem Untersatz wendbares Waffeleisen
- * Mehrfunktionsgerät durch die getrennt bei **LAGRANGE** erhältlichen Wechselplatten
- * Beidseitige Schrauben zur Befestigung der Wechselplatten
- * Massive Platten aus Aluminiumguss mit bzw. ohne Antihafbeschichtung. **(je nach Modell)**
- * Hauben, Griffe und Untersatz aus Bakelit
- * 230 Volt - 50Hz - 1000 Watt
- * Bei dem Kabel handelt es sich um ein H05RR-F 3G 0,75mm²

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

GETRENNT ERHÄLTICHE WECHSELPLATTEN*:

- * Wechselplatten für 2 Waffeln 155 x 100 mm ohne Antihafbeschichtung (Best.-Nr. 030 121)
- * Wechselplatten für 2 Waffeln 155 x 100 mm mit Antihafbeschichtung (Best.-Nr 030 122)
- * Wechselplatten für 4 Waffelkekse 100 x 77 mm ohne Antihafbeschichtung (Best.-Nr. 030 221)
- * Wechselplatten für 4 Waffelkekse 100 x 77 mm mit Antihafbeschichtung (Best.-Nr. 030 222)
- * Wechselplatten für 6 Herzwaffeln ohne Antihafbeschichtung (Best.-Nr. 030 521)
- * Wechselplatten für 6 Herzwaffeln mit Antihafbeschichtung (Best.-Nr. 030 522)
- * Wechselplatten für 2 Croque-Monsieur (Toasts) von 120 x 95 mm mit Antihafbeschichtung (Best.-Nr 030 423)
- * Wechselplatten für 4 Bricelets von 100 x 77 mm mit Antihafbeschichtung (Best.-Nr 030 242)

UMWELT

Umweltschutz – RICHTLINIE 2012/19/EU

Zum Schutz der Umwelt und unserer Gesundheit müssen für die Entsorgung ausgedienter Elektrogeräte präzise Regeln beachtet werden, die jeden betreffen, sowohl Händler als auch Benutzer.

Deshalb darf Ihr Gerät, wie das Symbol auf dem Geräteschild anzeigt, auf keinen Fall in eine öffentliche oder private Abfalltonne für Hausmüll entsorgt werden.

Zur Entsorgung sind Sie dafür verantwortlich, dass Ihr Gerät an einer öffentlichen Sammelstelle zum Recyclen 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.

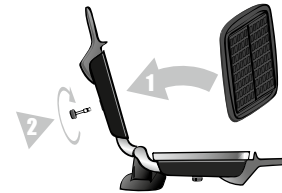


INBETRIEBNAHME UND BENUTZUNG

ERSTMALIGE BENUTZUNG

Ein neues Gerät kann bei der ersten Benutzung rauchen oder Geruch verbreiten. Um diese Unannehmlichkeit einzuschränken, empfiehlt es sich, das Gerät nach dem Einsetzen der Wechselplatten erst 10 Minuten heizen und danach rund 30 Minuten abkühlen zu lassen.

EINSCHALTEN



- * Wählen Sie unter den verfügbaren Wechselplatten ein Modell und setzen Sie die Platten in das Gerät ein (siehe Abbildung).
- * Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es bis zum Erlöschen der Kontrolllampe heizen.
- * Wenn das Waffeleisen vorgeheizt ist, die Platten über die gesamte Fläche mit einem Pinsel oder saugfähigen Papier einfetten (**ACHTUNG: nicht schon beim Vorheizen einfetten**).
- * In alle Quadrate Teig einfüllen.
- * Schließen Sie das Gerät und halten Sie die Griffe für einige Momente fest geschlossen. Drehen Sie das Gerät um, um den Teig besser zu verteilen und sogar zu kochen.

- * Nach einer Minute wieder in die Ausgangsstellung zurückdrehen.
- * Um festzustellen, ob die Waffeln fertig sind, das Gerät beim Backen vorsichtig öffnen und eventuell wieder schließen, wenn es noch nicht so weit ist.
VORSICHT: das Gerät nicht zu früh öffnen (die Waffeln zerreißen sonst).
- * Entfernen Sie die Wafeln mit einem Messer oder einer Gabel, indem Sie sie horizontal in die Dicke der Waffeln pflanzen.
- * Beim 2. und 3. Backen die Platten nochmals etwas sparsamer einfetten (danach ist es normalerweise nicht mehr nötig).

ACHTUNG: Das Leuchten bzw. Erlöschen der Kontrolllampe während der Garzeit bedeutet nicht, dass die Waffeln gar sind, sondern zeigt nur die Thermostatregulierung an.

PFLEGE

- * **Achtung: Bevor Sie das Gerät reinigen, unbedingt darauf achten, dass es vom Strom abgetrennt und vollkommen abgekühlt ist.**
- * Das Gerät niemals in Wasser eintauchen und nicht im Geschirrspüler reinigen.
- * Den Gerätekörper mit einem feuchten Schwamm abwischen.
- * **Wichtig: die Wechselplatten keinesfalls im Geschirrspüler reinigen.**
- * Die Platten nach dem Abkühlen aus dem Gerät nehmen und in heißem Wasser abbürsten.
- * Die Platten vor dem Wiedereinsetzen gut trocknen.
ACHTUNG: keinen Drahtschwamm und kein Scheuermittel benutzen.

REZEPTE

Zu Beginn ein paar Ratschläge hinsichtlich der Zutaten je nach Vorliebe...

- * Für reichhaltige Waffeln verwendet man Milch und Sahne. Diese relativ weichen Waffeln sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.
- * Für knusprige, leichte Waffeln verwendet man Wasser und Bier.
- * Ob für weiche oder knusprige Waffeln ist unbedingt ein Triebmittel nötig.

(10g Triebmittel auf 500g Mehl – den Teig 30 bis 60 Minuten ruhen lassen).

Mit Hefe schmecken die Waffeln noch besser, doch braucht der Teig rund 2 Stunden zum Gehen.

ACHTUNG : Beim Gehen kann ein Hefeteig sich um ein Vielfaches ausdehnen... Sorgen Sie für ein genügend großes Gefäß!

WAFFELN

DIE SÜSSEN

(für 10 bis 15 Waffeln)

LYONER WAFFELN

500 Mehl – 1 Beutel Backpulver – ¾ L Flüssigkeit (Wasser, Bier, Milch, nach Wunsch!) – 1 Prise Salz – 125g Butter – 30g Zucker – 2 Beutel Vanillezucker – Vanillearoma Kirschwasser oder Rum – 3 bis 4 Eier.

Butter schmelzen und wieder abkühlen lassen. Mehl in eine Schüssel füllen. Salz, Zucker und die Eier hinzufügen. Mit einem Quirl mischen. Backpulver in der Flüssigkeit auflösen und mit der geschmolzenen Butter zum Mehl geben. Je nach Geschmack Aroma, Rum oder

Kirschwasser hinzugeben. Den Teig weiter schlagen, bis er gut durchgemischt ist. 30 Minuten ruhen lassen.

Die Waffeln schmecken am besten noch warm, mit Puderzucker bestreut oder mit Konfitüre, Honig, Kastanienmus, Schokoladencreme, Schlagsahne, Ahornsirup, Eis, frischem Obst...

SAHNEWAFFELN

500g Mehl – 150g Butter – 10g Backpulver – ¼ L Wasser, ¼ L Crème Fraîche – 4 Eier – eine Prise Salz.

Mehl, Salz und Eigelbe in eine Schüssel füllen. Backpulver in der Flüssigkeit auflösen und in die Schüssel geben. Mit dem Quirl zu einem glatten Teig vermischen. Geschmolzene Butter und Crème Fraîche hinzufügen, Eiweiß steif schlagen und unterheben. Den Teig bei Raumtemperatur ½ Stunde ruhen lassen. Die Waffeln schmecken am besten warm, mit Puderzucker bestreut.

DIE SALZIGEN

SCHINKENWAFFELN

500g Mehl – 200g fein gehackter Schinken – eine Prise Salz – 3 bis 4 Eier – 1 Beutel Backpulver – 125g Butter – ¾ L Flüssigkeit (Wasser, Milch, eventuell ein Glas trockener Weißwein).

Mehl in eine Schüssel füllen. Salz und Eigelbe hinzufügen. Flüssigkeit (mit dem darin aufgelösten Backpulver) und Weißwein mit dem Quirl unter das Mehl und die Eigelbe mischen. Die geschmolzene Butter hinzufügen. Teig mit dem Quirl schlagen. Fein gehackten Schinken hinzufügen. Eiweiß zu Schnee schlagen und unterheben. Teig ½ Stunde ruhen lassen. Die Waffeln noch warm verzehren.

WAFFELKEKSE

(knusper- oder trockenwaffeln)

Die Waffeln gelingen mit einfachem Haushaltsmehl besser als mit speziellem Backmehl.

WAFFELKEKSE DIVONNE

4 Eier – 200g Zucker – 250g geschmolzene Butter abgerieben Schale von 2 Zitronen – 250g Mehl – 1 Prise Salz.

Eier schlagen, Zucker, weiche Butter, Zitronenschale, Salz und das durchgeseibte Mehl hinzufügen. Der Teig muss noch fließen. An einem kühlen Ort 24 Stunden ruhen lassen. Eine nussgroße Teigmenge in das Waffeleisen geben.

CROQUE-MONSIEUR (TOASTS)

Außen auf jede Brotscheibe immer ein Stückchen Butter geben.

CROQUE-CANAPES MIT KÄSE

Gruyère, Chester oder jede andere reibbare Käsesorte.

30g Butter – 30g Mehl – ¼ Liter Milch und 2 Eigelbe in einer Schüssel mischen.

Nacheinander etwa 50g geriebenen Käse unterheben. Würzen. Diesen Teig auf (1cm dicke) Brot- oder Toastbrotscheiben streichen.

CROQUE-MONSIEUR

Ein Brotscheibe mit geriebenem Käse belegen. Auf den Käse eine Scheibe Schinken geben. Mit geriebenem Käse und der zweiten Brotscheibe bedecken.

CROQUE «COCOTTE»

Die untere Brotscheibe mit einem Löffelrücken etwas eindrücken; ein Ei aufschlagen und in die Vertiefung gleiten lassen, würzen (Salz und Pfeffer). Die Deckscheibe ebenfalls in der Mitte eindrücken und auf das Ei legen.

ALLGEMEINE GARANTIEBEDINGUNGEN

Garantien für elektrische Haushaltsgeräte von LAGRANGE

Für das Gerät gilt eine Garantie von **zwei Jahren**.

Die Aluminiumplatten ohne Antihafbeschichtung haben **10 Jahre*** Garantie.

Ein zusätzliches Jahr Garantie erhalten Sie kostenlos, wenn Sie sich auf der Internetseite **LAGRANGE** (www.lagrange.fr) registrieren. Die Garantie umfasst Ersatzteile und Arbeitskosten und deckt alle Fertigungsmängel ab. Ausgeschlossen von der Garantie sind Beschädigungen in Folge einer unsachgemäßen Verwendung oder Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung sowie Sturzbeschädigungen.

DIESE GARANTIE GILT NUR BEI PRIVATEM GEBRAUCH. SIE GILT IN KEINEM FALL BEI PROFESSIONELLEM ODER SEMIPROFESSIONELLEM GEBRAUCH.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Verkäufers schließt in keiner Weise die vom Hersteller zu leistende gesetzliche Gewährleistungspflicht für versteckte Mängel gemäß Art. 1641 bis 1649 des französischen Zivilgesetzbuchs (Code Civil) aus.

Wenden Sie sich bei einer Störung an Ihren Händler.

Tritt innerhalb von acht Tagen nach dem Kauf ein technischer Defekt auf, wird das Gerät ersetzt.

Nach Ablauf dieser Frist werden die Geräte vom **LAGRANGE**-Kundendienst repariert.

Um diese Garantie in Anspruch nehmen zu können, muss der Anwender eine Rechnungskopie mit Kaufdatum des Geräts vorlegen.

***Für die Platten ohne Antihafbeschichtung gelten besondere Garantiebedingungen.**

Die Garantie für die Backplatten beträgt 10 Jahre.

Diese Garantie deckt alle Herstellungs- und Materialfehler und vor allem auch Formveränderungen der Platten ab.

Sie gilt nicht für :

- * Beschädigungen infolge der Benutzung von Ofenreinigungsmitteln, Reinigung im Geschirrspüler oder Verwendung eines sonstigen für Aluminium ungeeigneten Mittels.*
- * Bruch durch Sturz oder Stoß.*
- * Farbveränderungen der Platten (es ist normal, wenn die Platten nach mehrmaliger Benutzung schwarz werden, denn sie sind aus Aluminium. Das Backergebnis wird in keiner Weise dadurch beeinträchtigt).*
- * „Hängenbleiben“ der Platten : Das Hängenbleiben kommt nicht von den Platten sondern von der Benutzungsweise (ungenügendes Einfetten oder zu süßer Teig).*

Verfügbarkeit der Ersatzteile

Gemäß Artikel L 111-2 des französischen Verbraucherschutzgesetzes (Code de la Consommation) beträgt die Verfügbarkeit der Ersatzteile, die wir für ein reparierbares Produkt vorsehen, fünf Jahre ab Herstellungsdatum. Diese Verfügbarkeit wird jedoch nur in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde, garantiert.

Rücksendekosten

Nach Ablauf des ersten Jahres, für das die Händlergarantie besteht tragen Sie nur die Rücksendekosten an das Werk, die Rücksendung an Sie erfolgt schnellstmöglich auf unsere Kosten.

Bei Fragen zu unseren Produkten können Sie sich unter folgender Adresse an uns wenden:

LAGRANGE

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

Frankreich

E-mail : conso@lagrange.fr

SAFETY INSTRUCTIONS

Carefully read these instructions and keep them for future reference.

- * Check that the voltage of the power supply is the same as that indicated on the appliance's nameplate.
- * Fully extend the cable and examine it carefully before using it.
- * If the power cable is damaged, in order to avoid any danger it must be replaced by **LAGRANGE**, its after-sales service or persons with similar qualifications approved by **LAGRANGE**.
- * When using an extension, always use a model equipped with an

earth connection and with wires of a section equal to or greater than 0.75mm².

- * Place the appliance away from easily flammable objects (curtains, etc.).
- * Never place the appliance on hot surface or near a flame.
- * Never leave the appliance unattended when it is switched on.
- * The appliance is for home use only and must be used as indicated in the instructions.
- * Never immerse the appliance in water or any other liquid, be it for cleaning or any other purpose. Never place it in the dishwasher.

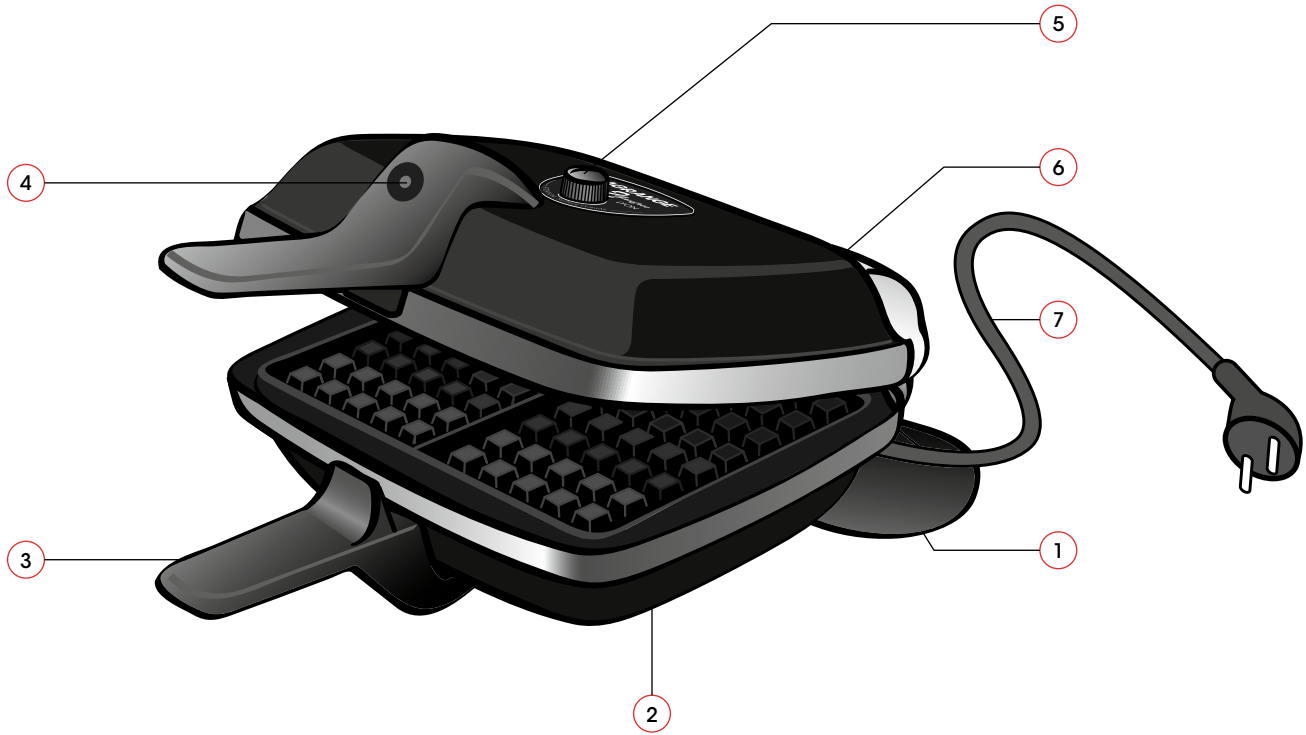
- * Do not use or store the appliance outside, and keep it in a dry place.
- * Never move the appliance by pulling the power cord. Ensure that the power cord cannot be caught accidentally, to prevent any risk of the appliance falling. Do not wind the cord around the appliance, or bend it, and do not allow it to come into contact with the cooking plates.
- * Do not touch the appliance's metallic parts when it is switched on, as these are hot.
- * This unit can be used by children 8 years of age or older and by people with reduced physical, sensorial or mental capacities or limited

experience and knowledge as long as they are supervised or have received instructions regarding for the safe use of the unit and they understand the dangers involved. Children should not play with the unit. The unit should not be cleaned or maintained by children unless they are over the age of 8 and are supervised.

- * Keep the unit and the power cord out of reach of children under the age of 8 years.
- * These appliances are not designed to be activated using an external timer or a separate remote control system.

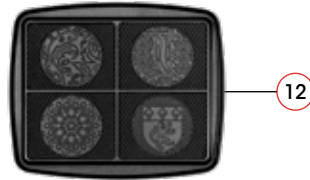
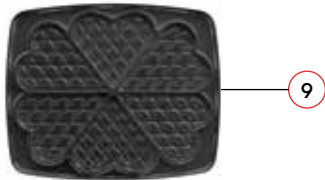
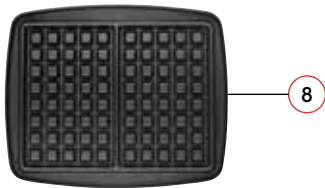
NEVER SWITCH ON THE APPLIANCE WHEN THE PLATES ARE NOT IN PLACE.

- *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. Phenolic base
2. Phenolic hoods
3. Phenolic handles
4. Indicator light
5. Fastening screws for the plates
6. Aluminum hinges
7. Power cord fixed to the base
8. Interchangeable 2 waffle plates with or without non-stick coating (**depending on model**)
9. Interchangeable heart-shaped 6 waffle plates with or without non-stick coating (**depending on model**)
10. Interchangeable 2 toasted sandwich plates with non-stick coating (**depending on model**)
11. Interchangeable 4 wafer plates with or without non-stick coating (**depending on model**)
12. Interchangeable 4 Bricelets plates with non-stick coating (**depending on model**)



CHARACTERISTICS

- * Safety thermostat and indicator light
- * Waffle iron that is reversible on its base
- * Multifunction with interchangeable plates sold separately by **LAGRANGE**
- * Screw on each side to fasten the plates
- * Solid cast aluminum plates with or without non-stick coating on the plates (**depending on model**)
- * Bakelite, hoods handles and base
- * 230 Volts - 50Hz - 1000 Watts
- * The cord used is a H05RR-F 3G 0.75mm²



These units are in compliance with directives 2014/35/UE, 2014/30/UE, DEEE 2012/19/UE, RoHs 2011/65/UE and the food contact regulation 1935/2004/CE.

SET OF PLATES SOLD SEPARATELY:

- * Plates for 2 155 x 100 mm waffles without non-stick coating (REF 030 121)
- * Plates for 2 155 x 100 mm waffles with non-stick coating (REF 030 122)
- * Plates for 4 100 x 77 mm wafers without non-stick coating (REF 030 221)
- * Plates for 4 100 x 77 mm wafers with non-stick coating (REF 030 222)
- * Plates for 6 heart-shaped waffles without non-stick coating (REF 030 521)
- * Plates for 6 heart-shaped waffles with non-stick coating (REF 030 522)
- * Plates for 2 120 x 95 mm toasted sandwiches with non-stick coating (REF 030 423)
- * Plates for 4 100 x 77 mm Bricelets with non-stick coating (REF 030 242)

ENVIRONMENT

Protection of the environment – DIRECTIVE 2012/19/EU

In order to protect our environment and our health, electrical units at the end of their working lives must be disposed of according to very specific rules requiring the involvement of everyone, both suppliers and users.

That is why your unit, as indicated by the symbol on its nameplate, must not be put into a public or private garbage can intended for household wastes.

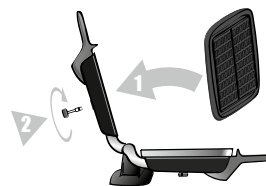
At the time of its disposal, it is your responsibility to bring your unit to a public collection center designated for the recycling of electrical and electronic equipment. If you need information about centers for the collection and recycling of discarded units, please contact the local authorities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

STARTING AND USE

FIRST USE

A new appliance may emit smoke or odors when used for the first time. To limit these inconveniences, once you have installed the cooking plates, allow the unit to heat up in the open position for 10 minutes and then let it cool for 30 minutes.

OPERATION



- * Choose your plates from among the models available and position them in the appliance (see image).
- * Plug in the appliance and allow it to preheat until the light turns off.
- * Once the appliance is preheated, lightly grease the plates over their entire surface using a brush or paper towels (**WARNING: Never grease during preheating**).
- * Pour the batter to fill all of the squares.
- * Close the appliance and keep the handles firmly squeezed together for a few moments, then turn the appliance over for a better cooking.
- * Turn the machine over again after one minute to bring it back to its original position.

- * To check whether the waffles are ready, carefully open the unit during the cooking and close it again if it is not sufficiently cooking.
WARNING: Don't try to open the unit too soon (risk of cutting the waffles in half).
- * Remove the waffles with a knife or with a waffle fork, inserting it horizontally into the thickness of the waffles.
- * Grease again but more lightly for the 2nd and 3rd batches (you probably won't have to add more grease after that).

WARNING: during cooking, the fact that the indicator light is on or off does not mean that the waffles are ready but simply relates to the thermostat's regulation.

MAINTENANCE

- * **Warning: make sure that the appliance is unplugged and has cooled down completely before cleaning it.**
- * Never immerse the appliance in water and do not put it in the dishwasher.
- * Wash the body of the appliance with a moist sponge.
- * **Important: never put the plates in the dishwasher.**
- * After cooling, remove the plates and let them soak in hot water. Add some dishwashing liquid if necessary. Scrub with a dishwashing brush.
- * Dry the plates thoroughly before assembling the unit.
WARNING: do not use metallic sponges or scouring powder.

RECIPES

To begin, here is some advice on the ingredients to use, according to your preferences...

* For soft waffles, use milk and cream. These waffles must be eaten as soon as they are removed from the mould.

* For light, crunchy waffles use water and beer.

* Be they soft or crunchy, it is important to use yeast.

(Use 10g of yeast per 500g of flour – leave the batter to stand for 30 to 60 minutes).

Using baker's yeast gives better quality waffles but requires the batter to stand for around 2 hours.

WARNING: when standing, batter made with baker's yeast can expand to several times its initial volume... So make sure you use a big enough container!

WAFFLES

SWEET WAFFLES

(For 10 to 15 waffles)

WAFFLES LYONNAISE

500g of flour – 1 sachet of baking powder – ¾ L of liquid (water, beer or milk, its your choice!) – a pinch of salt – 125g of butter – 30g of sugar – 2 sachets of vanilla sugar – vanilla essence, kirsch or rum – 3 or 4 eggs.

Melt the butter and allow to cool slightly. Pour the flour into a mixing bowl. Add the salt, sugar and eggs. Beat with a whisk.

In a bowl, dissolve the baking powder in the liquid. Pour this mixture into the mixing bowl together with the melted butter. Flavour according to taste. Beat until the batter is completely uniform. Leave to stand for 30 minutes.

Eat the waffles when still warm, sprinkled with icing sugar or with jam, honey, chestnut purée, chocolate, Chantilly cream, maple syrup, ice cream, fresh fruit, etc.

WAFFLES WITH CREME FRAICHE

500g of flour – 150g of butter – 10g of baking powder – ¼ L of water – ¼ L of crème fraîche – 4 eggs – a pinch of salt.

Pour the flour, salt and egg yolks into a mixing bowl. In a bowl, dissolve the baking powder in the liquid. Pour this mixture into the mixing bowl and beat with a whisk until you obtain a uniform batter. Add the melted butter, cream, and egg whites, having beaten them stiff.

Leave to stand for ½ an hour at room temperature. Eat the waffles when still warm, sprinkled with icing sugar.

SAVOURY

WAFFLES WITH HAM

500g of flour – 200g of finely chopped ham – a pinch of salt – 3 or 4 eggs – 1 sachet of baking powder – 125g of butter – ¾ L of liquid (water, milk and, if you wish, a glass of dry white wine).

Pour the flour into a terrine dish. Add the salt and egg yolks. Beat with a whisk together with the water (having dissolved the baking powder in the water) and white wine. Add the melted butter. Beat once more. Add the finely chopped ham. Then fold in the egg whites, having beaten them stiff. Leave to stand for ½ and hour. Eat the waffles immediately after cooking.

WAFERS

(or bricelets or dry waffles)

The results are always better when using ordinary flour rather than cake flour.

BRICELETS DE DIVONNE

4 eggs – 200g of sugar – 250g of melted butter – the zest from 2 lemons – 250g of flour – a pinch of salt.

Beat the eggs, then add the sugar, melted butter, lemon zests, salt and sifted flour. The batter will be runny. Leave to stand for 24 hours in a cool place. Place a quantity of batter the size of a walnut on the plate.

TOASTED SANDWICHES

Always put a pat of butter at the exterior of each slice of bread.

TOASTED CHEESE CANAPES

Gruyere, Chester or any other type of cheese you can grate. Beat the following in a saucepan:

30g of butter – 30g of flour – ¼ litre of milk – 2 egg yolks.

Mix and gradually add 50g of grated cheese. Add seasoning and spread the batter on slices of French bread or white loaf (1cm thick).

CROQUE-MONSIEUR

Garnish a slice of bread with grated gruyere. Place a slice of ham on top of the gruyere. Cover with more gruyere and place the second slice of bread on top.

CROQUE "COCOTTE"

Make a hollow in the first slice of bread with the back of a spoon, break an egg into it and add seasoning (salt and pepper). With the spoon, make a similar hollow in the other slice of bread and place it on top of the egg.

GUARANTEE TERMS

Guarantees for LAGRANGE household appliances.

Your unit is guaranteed for **2 years**.

There is a **10-year*** guarantee for the aluminum plates without a non-stick coating.

In order to receive an additional year of guarantee free of charge, register on the **LAGRANGE** web site (www.lagrange.fr). The guarantee includes parts and labor and covers manufacturing defects. The guarantee does not cover deterioration due to poor use or non-observance of the instructions for use or breakage due to falling.

THIS GUARANTEE APPLIES TO HOUSEHOLD USES. IT CANNOT APPLY TO PROFESSIONAL OR SEMI-PROFESSIONAL USES.

The legal guarantee due from the seller does not in any way exclude the legal guarantee due from the Manufacturer for manufacturing flaws or defects according to articles 1641 to 1649 of the Civil Code. In the event of a breakdown or malfunction, contact your retailer. In the event of technical defects observed within one week of purchase, the units will be exchanged.

Beyond this period, they will be repaired by the **LAGRANGE** after-sale service.

To benefit from this guarantee, the user must present a copy of the invoice specifying the date of purchase of the unit.

***Special guarantee terms for plates that don't have a non-stick coating.**

The cooking plates are guaranteed for 10 years.

This warranty covers all manufacturing defects and material failures, in particular all risks of deformation.

It does not cover:

- * Damage caused by the use of oven cleaner, cleaning in a dishwasher or by any product not recommended for use on aluminium.*
- * Breakage caused by falls or impacts.*
- * Changes in the colour of the plates (indeed, it is normal for the plates to darken once they have been used several times, as they are made from aluminium. This has no effect on cooking).*
- * Batter sticking to the plates: this fault is never caused by the plates but by poor use (insufficient greasing or batter containing too much sugar).*

Duration of availability of spare parts

In accordance with article L 111-2 of the consumer code, the availability of spare parts that we provide for a repairable product is 5 years as of its date of manufacturing.

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

Shipping costs for returns

After the first year which benefits from the dealer's guarantee, you will only have to pay the costs for returning the product to the factory. We will ship it back to you at our expense as quickly as possible.

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

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

C130388-V6

