

Gaufres et croque-monsieur

Premium Gaufres[®]

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Betriebsanleitung

Istruzioni per l'uso

Modo de empleo

Instruction book

LAGRANGE



Premium Gaufres®

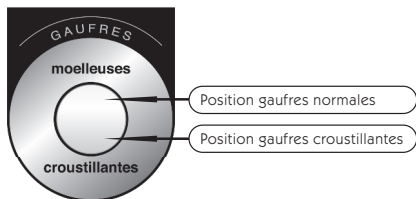
Ref: 019 122 - 019 222
019 422 - 019 622

- DESCRIPTION DE L'APPAREIL -

1. **Pied**
2. **Tableau de bord**
3. **Bouton de réglage de la finition (moelleux / croustillant)**
4. **Mollette de réglage du degré de cuisson : sélection de la couleur**
5. **Voyant orange de mise sous tension**
6. **Voyant vert de fin de cuisson**
7. **Prise pour cordon amovible**
8. **Plaques amovibles**
9. **Bouton d'éjection des plaques**
10. **Poignée**
11. **Accessoire : pince de fermeture Gaufrettes/Croque-monsieur**
12. **Cordon amovible**

CARACTERISTIQUES _____

- Plaques massives en fonte d'aluminium avec revêtement antiadhésif
- Multifonction : plaques interchangeables vendues séparément chez **LAGRANGE**
- Bouton de réglage de la finition (moelleux / croustillant)



- Mollette de réglage du degré de cuisson
- Voyant orange de mise sous tension
- Voyant vert de fin de préchauffage et fin de cuisson
- Signal sonore de fin de cuisson
- Bouton d'éjection des plaques
- Poignées en bakélite
- Cordon amovible
- 230 volts - 1200 watts – 50HZ

Modèles de la gamme :

Réf. 019122 : livré avec 1 jeu de plaques 2 maxi gaufres (5x8).

Réf. 019222 : livré avec 2 jeux de plaques : 1 jeu de plaques 2 maxi gaufres (5x8) et 1 jeu de plaques 4 gaufrettes.

Réf. 019422 : livré avec 2 jeux de plaques : 1 jeu de plaques 2 maxi gaufres (5x8) et 1 jeu de plaques 2 croque-monsieur.

Réf. 019622 : livré avec 3 jeux de plaques : 1 jeu de plaques 2 maxi gaufres (5x8), 1 jeu de plaques 4 gaufrettes et 1 jeu de plaques 2 croque-monsieur.

Jeux de plaques vendus séparément pour toute la gamme de Premium Gaufres® :

Réf. 010122 : plaques maxi gaufres (5x8)

Réf. 010222 : plaques gaufrettes

Réf. 010422 : plaques croque-monsieur



Ref. 010122
plaques gaufres 5x8



Ref. 010222
plaques gaufrettes



Ref. 010422
plaques croque-monsieur

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 un cordon de même condition et section et ce afin d'éviter un danger. Le cordon utilisé est un HO5RR-F 3 x 0.75 mm² "conditions chaudes".

Ces appareils sont conformes aux Directives 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE et le règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

Protection de l'environnement – DIRECTIVE 2002/96/CE

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.

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL _____

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

- Toujours dérouler complètement le cordon.
- Raccorder la prise du cordon à une prise 10/16 A équipée d'un contact de terre.
- L'appareil doit être alimenté par l'intermédiaire d'un circuit comportant un dispositif à courant différentiel résiduel (DDR), de courant différentiel de fonctionnement assigné ne dépassant pas 30mA.
- Si vous devez utiliser une rallonge, utilisez impérativement un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 0.75 mm².

- Prenez toutes les précautions nécessaires pour éviter qu'une personne ne se prenne les pieds dans le câble ou sa rallonge.
- 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.
- Les personnes (y compris les enfants) qui ne sont pas aptes à utiliser l'appareil en toute sécurité, soit à cause de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, soit à cause de leur manque d'expérience ou de connaissances, ne peuvent en aucun cas utiliser l'appareil sans surveillance ou les instructions d'une personne responsable.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne jamais faire chauffer l'appareil sans les plaques de cuisson.
- Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil lorsqu'il fonctionne car elles sont très chaudes.

MISE EN SERVICE ET UTILISATION _____

Première utilisation

- Nous vous conseillons un nettoyage des plaques de cuisson avant la première utilisation, utilisez un peu d'eau chaude et une éponge. Séchez bien.
- Un appareil neuf peut fumer un peu lors de la première utilisation. Pour limiter ce phénomène, procédez de la manière suivante : Faites chauffer votre appareil ouvert pendant 10 minutes, puis laissez refroidir environ ½ heure.

Mise en route

- Déroulez complètement le cordon.
- Branchez votre appareil.
- Lorsque la température de cuisson idéale est atteinte, le voyant vert s'allume et un signal sonore vous avertit. Vous pourrez commencer la cuisson après avoir graissé les plaques (Voir conseils pratiques).

Arrêt de l'appareil

- Pour arrêter, débranchez le cordon.

Changement des plaques

- Débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir complètement.
- Appuyez sur les boutons d'éjection des plaques, situés juste à côté de celles-ci.
- Saisissez vos plaques et remplacez les par les nouvelles.

ENTRETIEN

ATTENTION :

- **TOUJOURS DEBRANCHER ET LAISSER REFROIDIR COMPLETEMENT AVANT LE NETTOYAGE.**
- **NE JAMAIS TREMPER L'APPAREIL DANS L'EAU.**
- **N'UTILISEZ JAMAIS DES PRODUITS DECAPANTS TYPE DECAPANT A FOUR.**

Capots et socle : nettoyez-les avec une éponge humide éventuellement imbibée d'un produit légèrement détergent.

Plaques de cuisson antiadhésives : En règle générale, après un trempage de quelques minutes, nettoyez à l'aide d'une éponge

douce imbibée de détergent doux puis rincez à l'eau tiède. Séchez bien avant de remettre les plaques sur l'appareil.

CONSEILS PRATIQUES

1. Gaufres

ATTENTION :

DANS TOUS LES CAS D'UTILISATION, NE JAMAIS GRAISSER VOTRE APPAREIL AU MOMENT DU PRECHAUFFAGE, MAIS JUSTE AVANT DE VERSER LA PÂTE.

- Faites chauffer votre appareil jusqu'à l'allumage du voyant vert et jusqu'au signal sonore.
- Bien que votre appareil soit muni de plaques revêtues d'anti-adhésif, nous vous conseillons de graisser un peu les plaques.
- Ouvrez votre appareil, graissez les deux plaques à l'aide d'un pinceau en silicone, d'un morceau de papier absorbant ou d'un morceau de coton.

(pour bien imbiber votre pinceau, mettez un peu d'huile de cuisine dans une tasse).

Graissez à nouveau plus légèrement pour la deuxième gaufre.

Pour les suivantes ne graissez que si la gaufre attache lors de l'ouverture.

- Vous pouvez personnaliser la finition de la gaufre à l'aide du tableau de bord.

La mollette permet de sélectionner la couleur de la gaufre en ajustant la température du gâfrier.

Le bouton de sélection permet de jouer sur le temps de cuisson en ayant :

- Une cuisson plus rapide pour une gaufre moelleuse (on saisit la gaufre, elle est moelleuse à l'intérieur mais croustillante à l'extérieur).

- Une cuisson plus lente pour une gaufre encore plus croustillante (on fait mijoter la gaufre pour en ôter toute l'humidité à l'intérieur, elle est ainsi croustillante à l'intérieur comme à l'extérieur).
- Versez votre pâte sur **une seule plaque** en recouvrant à peu près complètement les carreaux. Utilisez un pot à bec verseur, bien plus pratique qu'une louche.
- Fermez l'appareil, attendez 3 à 4 secondes, puis retournez celui-ci sur son axe.
- Retournez à nouveau au bout de 2 minutes environ pour revenir à la position initiale.

ATTENTION : Retourner l'appareil est indispensable pour réaliser de belles gaufres. Si vous ne faites pas cette manipulation, vos gaufres seront moins belles d'aspect (partie supérieure incomplètement remplie présentant des taches blanchâtres donnant l'impression d'une cuisson irrégulière. Un remplissage insuffisant, même avec retournement, peut également donner la même impression. Attention toutefois au risque de dégagement de vapeur chaude au moment du retournement. Nous vous conseillons de vous munir d'une manique avant la manipulation.

- Le voyant vert s'allume et le buzzer sonne quatre petits coups brefs, vous pouvez ouvrir votre appareil.

ATTENTION : La cuisson des gaufres est un art subtil dans lequel un changement minime de proportions dans la pâte peut conduire à des différences d'aspect et de goût. L'allumage du voyant vert a été calculé par rapport à une recette basique de pâte à gaufres et par rapport au goût d'un panel représentatif de consommateurs. **En aucun cas, un décalage avec votre goût particulier ne doit être considéré comme un défaut de l'appareil.**

- Prenez vos gaufres à l'aide d'un couteau à bout pointu en piquant dans l'épaisseur de la gaufre et en exerçant une légère pression pour soulever celles-ci.

1.1 Les échecs et leurs causes

- Gaufres partagées en deux : démoulage trop rapide.
- Gaufres brisées : pâte trop claire ou trop sèche (manque de matière grasse).
- Gaufres brûlées : temps de cuisson trop long ou même oublié.
- Gaufres brûlées d'un côté, pas cuites de l'autre : mauvais remplissage et /ou pâte trop claire et/ou non retournement de l'appareil.
- Démoulage difficile : mauvais graissage des plaques ou plaques trop chaudes à la première gaufre ou excès de sucre ou manque de matière grasse dans la pâte.

1.2 Comment remédier aux échecs ?

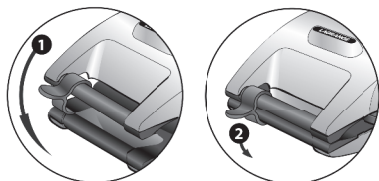
Dans tous les cas :

- Débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir, enlevez les plaques, faites les tremper 5 minutes, brossez les avec une brosse à vaisselle en nylon ou plastique. Séchez et essuyez soigneusement les plaques, remontez les, branchez à nouveau l'appareil et suivez bien la procédure initiale.
- Graissez pendant plusieurs cuissons.
Si vous suivez très exactement ces indications, nous garantissons un bon résultat.

2. Les Gaufrettes ou Bricelets ou Gaufres sèches

- Nous vous conseillons les positions 2 et "moelleuses".
- Faites chauffer votre appareil jusqu'à l'allumage du voyant vert.
- Graissez les plaques juste avant de mettre la pâte.
- Etalez sur le moule inférieur une cuillère à soupe (ou quatre petites cuillères sur les quatre dessins) de pâte épaisse.

- Fermez l'appareil et serrez les poignées pendant quelques secondes afin de permettre à la pâte de bien s'étaler. Mettez en place la pince de fermeture et verrouillez l'appareil à l'aide de celle-ci.
N.B. Cette pince peut rester à demeure sur le produit. Positionnez la à gauche ou à droite de la poignée selon si vous êtes droitier ou gaucher.



- **Ne pas retourner l'appareil comme pour les gaufres**
- Le voyant vert va s'éteindre quelques dizaines de secondes plus tard.
- Dès que le voyant vert s'allume et que le signal sonore retentit, vous pouvez ouvrir votre appareil. Toutefois l'étalonnage du voyant vert a été fait sur une pâte à gaufres. En fonction des recettes utilisées le fonctionnement peut être décalé. Dans ce cas, vérifiez l'état de votre cuisson avant le réallumage du voyant vert en ouvrant l'appareil, si les gaufrettes sont cuites, sortez les de l'appareil et continuez votre cuisson sans tenir compte du fonctionnement du voyant vert.
- Si la gaufrette adhère aux deux plaques à la fois, n'ouvrez pas plus et maintenez la position pendant quelques secondes, en général la gaufrette se décolle sous son propre poids. Dans le cas contraire, introduisez une spatule et par petites touches, aidez à ce décollement.

- La gaufrette est molle mais attention elle va durcir très rapidement. Si vous désirez la rouler, faites le à l'aide d'un bâtonnet rond sur la plaque elle-même. Pour cela, posez le bâtonnet sur la gaufrette, décollez le bord de la gaufrette et roulez rapidement, puis retirez le bâtonnet.
- Vous pouvez les rouler en cornets que vous pourrez consommer tels quels ou remplis de glace, ou pliez-les en triangle, en deux ou en quatre.
- Nous vous rappelons que **les gaufrettes se consomment complètement froides à l'inverse des gaufres**. Elles se conservent plusieurs jours dans une boîte en fer blanc (boîte à biscuits).

3. Les croque-monsieur

La cuisson des croque-monsieur est très rapide. Il est préférable de préparer tous les ingrédients avant de mettre en chauffe.

- Nous vous conseillons les positions 2,5 et "moelleuses".
- Faites chauffer votre appareil jusqu'à l'allumage du voyant vert et jusqu'au signal sonore.
- Les deux faces externes du croque-monsieur, en contact avec les moules, doivent être soigneusement beurrées.
- Disposez deux croque-monsieur dans l'appareil.
- Fermez l'appareil en serrant légèrement et progressivement. Mettez en place la pince de fermeture et verrouillez l'appareil à l'aide de celle-ci.
N.B. Cette pince peut rester à demeure sur le produit. Positionnez la à gauche ou à droite de la poignée selon si vous êtes droitier ou gaucher.
- Dès que le voyant vert s'allume et que le signal sonore retentit, vous pouvez retirer vos croque-monsieur.

CONDITIONS DE GARANTIE

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**.

RECETTES

1. La pâte à gaufre

Les recettes peuvent être infinies. Nous vous donnons cependant quelques précisions :

- Le lait et la crème employés seuls donnent des gaufres molles qui n'ont pas de tenue. Onctueuses, elles sont à consommer immédiatement après démoulage.
- L'eau et la bière donnent des gaufres plus croustillantes, légères, agréables au palais et à l'oeil. La matière grasse est souhaitable mais toutefois pas indispensable. Si vous n'avez pas mis de matière grasse dans votre pâte, il faudra graisser votre appareil à chaque gaufre réalisée.
- **La levure** est indispensable. Sans elle, vous réalisez des gaufres cartonnées, sèches, donnant l'impression d'être brûlées dans les parties fines et mal cuites dans les parties épaisses et profondes.
UNE RÈGLE : 10 g de levure par livre de farine (les sachets courants pèsent 10 g).
Laissez reposer votre pâte au minimum **1 heure**.
- **La levure boulangère** vous donnera des gaufres de qualité supérieure. 20 à 30 g par livre de farine. Temps de repos minimum : **2 heures**.

ATTENTION :

La levure boulangère crée une pâte extrêmement légère qui augmente de volume de façon très importante. Prévoyez un récipient pouvant contenir 3 à 4 fois le volume de départ.

*Une bonne pâte doit avoir la consistance **d'une crème de lait épaisse**. N'hésitez pas à rajouter un peu de farine si vous pensez qu'elle est trop claire.*

Quelques recettes éprouvées...

Les sucrées

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

GAUFRE LYONNAISE (la recette garantie)

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

Versez la farine dans une terrine, ajoutez le sel le sucre la levure les œufs. Battez à l'aide d'un fouet pour y incorporer le liquide rajoutez le beurre fondu que vous aurez laissé tiédir. Battez toujours. Parfumez à votre goût (vanille, kirsch, rhum). Continuez de battre jusqu'à ce que votre pâte soit bien homogène. Laissez reposer ½ à 1 heure. Ces gaufres se dégustent chaudes saupoudrées de sucre glace ou accompagnées de confiture de miel, de crème de marron de crème au chocolat, de chantilly, de sirop d'érable, de glace arrosé de chocolat chaud, ou même de fruits rouges frais.

GAUFRES AUX AMANDES OU AUX NOISETTES

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

GAUFRES AU CHOCOLAT

Ajoutez à la préparation de base 50 g de cacao.

GAUFRES DELICES

- 250 g de farine
- 150 g de sucre
- 3 œufs
- 10 g de levure
- ¼ L de lait froid, d'eau ou de bière
- une pincée de sel
- 70 g de beurre

Mettez dans une terrine la farine le sucre la levure le sel les œufs et le liquide petit à petit en délayant au fouet pour obtenir une pâte bien lisse, ajoutez le beurre fondu refroidi bien battre à nouveau, laissez reposer une ½ Heure à 1 heure. Ces gaufres peuvent se déguster nature chaudes ou froides.

GAUFRES A LA CREME FRAICHE

- 500 g de farine
- 10 g de levure
- une pincée de sel
- 4 œufs
- ¼ L d'eau
- ¼ L de crème fraîche
- 150 g de beurre
- 30 g de sucre

Mettre dans une terrine la farine, la levure, le sel, les jaunes d'œufs, et le liquide petit à petit en délayant au fouet pour obtenir une pâte bien homogène. Ajoutez le beurre fondu, la crème, et incorporez les blancs battus en neige. Laissez reposer une ½ heure à température ambiante. Dégustez ces gaufres chaudes saupoudrées de sucre glace.

GAUFRES SANDRINE

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

Mettre dans une terrine la farine ajoutez les sucres, le beurre fondu mais refroidi, le lait, les jaunes d'œufs. Bien battre au fouet pour obtenir une pâte homogène. Incorporez les blancs battus en neige. Laissez reposer la préparation de 30 à 60 minutes à température ambiante en couvrant la terrine avec un linge.

Faites chauffer votre gaufrier. Ne pas remplir tout les carrés mais disposer deux noix de pâte de manière à obtenir lors de la fermeture du moule deux petites gaufres d'environ sept centimètres de diamètre. Ces gaufres se dégustent natures et froides.

GAUFRE SAINT GENOISE

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

Mettre dans une terrine la farine, la levure, le sucre, le sel, le zeste de citron. Bien battre en y incorporant doucement le lait puis le beurre fondu tiédi. Laissez reposer la préparation de 1/2 h à 1 heure. Déguster ces gaufres chaudes. Saupoudrez de sucre glace.

GAUFRES DIETETIQUES AUX YAOURT ET BANANES

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

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

Mettre dans une terrine la farine, la levure, les œufs, le sel, le sucre vanillé, l'huile. Bien battre en incorporant le lait 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 tranche.

GAUFRES DU LIMONADIER

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

Dans une terrine versez la farine le sucre le sel et les œufs bien battre en incorporant la limonade ajouter la levure et le beurre fondu refroidi. Bien battre pour rendre la pâte homogène. Laissez reposer de 1/2 h à 1h.

Dégustez ces gaufres chaudes saupoudrées de sucre glace.

Les salées

GAUFRES AU JAMBON

- 500 g de farine
- une pincée de sel
- 1 sachet de levure
- $\frac{3}{4}$ L de liquide (eau, lait, éventuellement un verre de vin blanc sec)
- 200 g de jambon finement hachées
- 3 ou 4 œufs
- 125 g de beurre

Versez la farine dans une terrine. Ajoutez le sel, la levure, les jaunes d'œufs. Délayez à l'aide d'un fouet avec l'eau, le vin blanc. Rajoutez le beurre fondu. Battez à nouveau. Ajoutez le jambon finement haché. Incorporez les blancs battus en neige. Laissez reposer une $\frac{1}{2}$ heure. Dégustez ces gaufres immédiatement après la cuisson

GAUFRES AU GRUYERE

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
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure
- $\frac{3}{4}$ L de liquide ($\frac{1}{2}$ eau, $\frac{1}{2}$ lait)
- 125 g de beurre
- 4 œufs
- persil et ciboulette

- 250 g de maïs cuit égoutté (boîte de maïs en conserve)
Versez la farine dans une terrine. Ajoutez le sel et la levure. Battez à l'aide d'un fouet pour y incorporez le liquide. Rajoutez le beurre fondu que vous aurez laisser tiédir. Ajoutez les œufs. Bien battre à nouveau. Ajoutez le maïs en remuant. Ajoutez enfin le persil et la ciboulette finement hachés. Laissez reposer la pâte $\frac{1}{2}$ heure. Dégustez ces gaufres très chaudes éventuellement agrémentées d'une vinaigrette de tomates et oignons.

GAUFRES EN CRIQUE

- 8 pommes de terre
- 200 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure
- 3 œufs
- $\frac{3}{4}$ L de liquide ($\frac{1}{2}$ eau, $\frac{1}{2}$ lait)
- 125 g de beurre
- 1 bouquet de persil
- 4 tranches de jambon de régime
- 4 tomates coupées en tranches
- huile d'olive

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur à peine cuites. Laissez refroidir. Les éplucher et les râper.

Versez la farine dans une terrine. Ajoutez le sel et la levure. Battez à l'aide d'un fouet pour y incorporer le liquide. Ajoutez le beurre fondu refroidi, les œufs, la râpée de pomme de terre, le persil finement haché. Bien remuer 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.

2. Les Gaufrettes ou Bricelets ou Gaufres sèches

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

Recette n°1 BRICELETS DE DIVONNE

- 4 oeufs
- 250 g de beurre fondu
- 250 g de farine
- 200 g de sucre
- 2 zestes de citron
- 1 pincée de sel

Bien battre les oeufs, 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.

Mettre sur la plaque de la pâte de la valeur d'une noix.

Recette n°2

- 1 bol de farine
- 1 bol de crème
- 1 bol de sucre
- 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,
- 200 g de sucre
- 150 g de beurre
- ½ verre d'eau
- 2 oeufs

Fouettez pendant 5 minutes. Ajoutez 1 tasse de crème et une pincée de bicarbonate.

Mélangez.

Laissez reposer 1 heure.

Recette n°4 BRICELET "PARMIER"

- 4 oeufs
- 250 g de farine
- 250 g de sucre
- 250 g de beurre
- 4 zestes de citron
- 1 pincée de sel

3. Les croque-monsieur

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
- ¼ de litre de lait
- 2 jaunes d'œufs

Bien mélanger et ajoutez peu à peu :

- 50 g de fromage râpé
- assaisonnez

Étendez la pâte ainsi obtenue sur les tranches de pain ordinaire ou de pain de mie (1 cm d'épaisseur).

CROQUE AU JAMBON

Remplacez le fromage (ou ajoutez à celui-ci) 100 g de jambon finement coupé.

CROQUE À LA VOLAILLE OU A LA VIANDE

Découpez en dés les restes de volaille ou de viande. Incorporez à une sauce tomate. Assaisonnez. Y ajouter quelques cornichons coupés minces. Garnissez le croque-monsieur et faites dorer 2 minutes.

CROQUE-MONSIEUR

Garnissez le croque de gruyère râpé. Posez sur ce gruyère une tranche de jambon. Recouvrez de gruyère et fermez l'appareil. Faites dorer deux minutes.

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. Garnissez et faites dorer une minute.

CROQUE NAPOLITAIN

Garnissez le croque de tranches de tomates, de feuilles de basilic frais, puis de mozzarella.

Ajoutez un filet d'huile d'olive. Faites dorer deux minutes.

CROQUE "COCOTTE"

Sur le croque à garnir, faites un creux avec le dos d'une cuillère, y casser un œuf, assaisonnez (poivre et sel).

Marquez l'empreinte de la cuillère dans l'autre croque et le poser sur l'œuf. Refermez l'appareil et faites dorer 1 minute.

CROQUE-MADAME

Dans une sauce béchamel, incorporez du poisson émietté et cuit. Ajoutez des moules et crevettes cuites et décortiquées. Assaisonnez avec câpres, champignons ou gruyère râpé, selon votre goût. Garnissez le croque et faites dorer une minute.

CROQUE-DESSERTS

La plus haute fantaisie est permise. Vous pouvez utiliser pratiquement tous les fruits pommes, poires, bananes, etc... accompagnés ou non de confiture. Garnir également de chocolat, etc. Vous pouvez remplacer le pain de mie par des tranches de brioche. Pour napper vos croque-desserts : après cuisson, ouvrez l'appareil ; au besoin décollez les croque-monsieur. Saupoudrez abondamment de sucre glace ; refermez l'appareil, retournez celui-ci par pivotement ; ouvrez, sucrez l'autre face, fermez l'appareil. Laissez cuire quelques secondes. Vous serez surpris du résultat. Mais attention : laissez refroidir un peu avant de consommer.



Premium Gaufres®

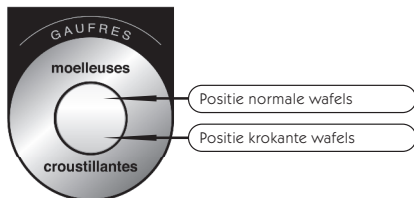
Ref: 019 122 - 019 222
019 422 - 019 622

- BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT -

1. Voet
2. Bedieningspaneelpaneel
3. Regelknop voor de afwerking (zacht / knapperig)
4. Regelknop voor het bakkniveau : keuze van de kleur
5. Oranje controlelampje voor het onder stroom zetten
6. Groen controlelampje voor einde bakken
7. Stekker voor soepel snoer
8. Afneembare platen
9. Uitwerpknop platen
10. Handvat
11. Toebehoren : sluitang voor wafeltjes/Croque-monsieur
12. Soepel snoer

KENMERKEN

- Massieve platen in gietaluminium met antiaanbaklaag
- Multifunctie : verwisselbare platen afzonderlijk verkocht bij **LAGRANGE**
- Regelingknop voor de afwerking (zacht / knapperig)



- Regelknop voor het bakniveau
- Oranje controlelampje voor het inschakelen van de stroom
- Groen controlelampje voor einde voorverwarming en einde baktijd
- Geluidssignaal voor einde baktijd
- Knop voor het uitwerpen van de platen
- Handvaten in bakeliet
- Soepel snoer
- 230 volt - 1200 watt – 50HZ

Modellen van het gamma:

Ref. 019122 : map met 1 stel platen voor 2 maxiwafels (5X8).

Ref. 019222 : map met 2 stellen platen : 1 stel platen voor 2 maxiwafels (5X8) en 1 stel platen voor 4 wafeltjes.

Ref. 019422 : map met 2 stellen platen : 1 stel platen voor 2 maxiwafels (5X8) en 1 stel platen voor 2 croque-monsieur.

Ref. 019622 : map met 3 stellen platen : 1 stel platen voor 2 maxiwafels (5x8), 1 stel platen voor 4 wafeltjes en 1 stel platen voor 2 croque-monsieur.

Stellen platen afzonderlijk verkocht voor de hele gamma van Premium Gaufres® :

Ref. 010122 : platen maxiwafels (5x8)

Ref. 010222 : platen wafeltjes

Ref. 010422 : platen croque-monsieur



Ref. 010122
platen maxiwafels (5x8)



Ref. 010222
platen wafeltjes



Ref. 010422
platen croque-monsieur

SNOER

U moet aandachtig de voedingskabel nakijken voor elk gebruik. Indien deze beschadigd is, moet u het toestel niet gebruiken.

Het snoer mag enkel worden vervangen door een snoer van hetzelfde type en sectie en dit om gevaarlijke situaties te vermijden. Het gebruikte snoer is een HO5RR-F 3 x 0.75 mm² voor hete omstandigheden.

Deze toestellen conform met de Richtlijnen 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE en het CE-reglement contact met voeding 1935/2004.

Bescherming van het milieu – Richtlijn 2002/96/CE

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet de verwijdering van de elektrische toestellen op het einde van hun levensduur gebeuren volgens welbepaalde regels. De betrokkenheid van iedereen is hierbij noodzakelijk, zowel van de leverancier, als van als gebruiker.

Het is om deze reden dat uw toestel, zoals het symbool, aangebracht op zijn identificatieplaat aangeeft, in geen geval mag worden weggegooid in de openbare of private vuilnisbak bestemd voor huishoudelijk afval.



Bij zijn verwijdering is het uw verantwoordelijkheid uw toestel af te leveren in een openbaar inzamelcentrum, aangewezen voor de recyclage van elektrische of elektronische uitrustingen. Om informatie te bekomen over de inzamel- en recyclagecentra voor afgedankte toestellen kunt u contact nemen met de lokale autoriteiten van uw regio, de inzameldienst voor huishoudelijk afval of de handelszaak waar u uw toestel hebt gekocht.

ALVORENS HET TOESTEL TE GEBRUIKEN _____

Aandachtig deze handleiding lezen en ze bewaren om deze later opnieuw te kunnen raadplegen.

- Steeds het snoer volledig afrollen.
- De stekker van het snoer verbinden met een stopcontact 10/16 A uitgerust met aarding.
- Het toestel moet worden gevoed door tussenkomst van een stroomkring voorzien van een verliesstroomschakelaar (DDR), met een maximale verliesstroom die de 30mA niet overtreft.
- Indien u een verlengsnoer moet gebruiken, bent u verplicht een

model te gebruiken dat is uitgerust met een aarding en geleiders met een sectie gelijk of groter dan 0.75 mm².

- Neem alle nodige maatregelen om te beletten dat iemand zou struikelen over de kabel of het verlengsnoer.
- Deze apparaten zijn niet bestemd om te worden gebruikt met een uitwendige timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- De personen (met inbegrip van de kinderen) die niet bekwaam zijn om in alle veiligheid dit toestel te gebruiken, hetzij wegens hun fysische, zintuiglijke of mentale capaciteiten, hetzij als gevolg van hun gebrek aan ervaring of kennis, mogen in geen geval dit toestel gebruiken zonder toezicht of instructies van een verantwoordelijke persoon.
- Het is van belang de kinderen in het oog te houden om er zich van te vergewissen dat ze niet met het toestel gaan spelen.
- Nooit het toestel laten opwarmen zonder bakplaten.
- Raak de metalen delen van het toestel niet aan wanneer het in werking is want deze zijn zeer warm.

INDIENSTSTELLEN EN GEBRUIK _____

Eerste gebruik

- Wij raden aan de bakplaten goed te reinigen voor het eerste gebruik; gebruik daarbij een beetje warm water en een spons. Droog deze goed af.
- Een nieuw toestel kan een beetje roken bij het eerste gebruik. Ga als volgt te werk om dit fenomeen te beperken: Laat uw toestel geopend opwarmen gedurende 10 minuten, laat het daarna afkoelen gedurende ongeveer een ½ uur.

Indienststelling

- Ontrol volledig het snoer.
- Sluit het toestel aan.
- Wanneer de ideale baktemperatuur wordt bereikt, gaat het groene controlelampje aan en klinkt een geluidssignaal. U kunt het bakken beginnen nadat u de platen hebt ingevet (Zie praktische raadgevingen).

Stop het apparaat

Trek om te stoppen de stekker uit.

Verwisseling van de platen

- Ontkoppel het toestel.
- Laat volledig afkoelen.
- Druk de knoppen voor het uitwerpen van de platen in. Deze knoppen bevinden zich naast deze laatste.
- Neem de platen weg en vervang ze door de nieuwe.

ONDERHOUD

OPGELET :

- **STEEDS ONTKOPPELEN EN VOLLEDIG LATEN AFKOELEN VOOR HET REINIGEN.**
- **NOOIT HET TOESTEL ONDERDOMPELEN IN WATER.**
- **GBEBRUIK NOOIT BIJTENDE PRODUCTEN VOOR HET SCHOONMAKEN VAN DE OVEN.**

Deksels en sokkels : reinig deze met een vochtige spons met eventueel een licht detergent.

Antiaanbakplaten : Laat deze weken gedurende enkele minuten, reinig deze vervolgens met een spons met zacht detergent, en spoel deze daarna met lauwwater. Goed afdrogen vooraleer de platen terug te plaatsen op het toestel.

PRAKTISCHE RAADGEVINGEN

1. Wafels

OPGELET:

TIJDENS HET GEBRUIK, NOOIT UW TOESTEL INVETTEN OP HET OGENBLIK VAN DE VOORVERWARMING, MAAR SLECHTS VLAK VOOR HET UITGIETEN VAN DE DEEG.

- Laat uw apparaat opwarmen tot het groene controlelampje aan gaat en het geluidssignaal weerklinkt.
- Niettegenstaande uw toestel voorzien is van antiaanbaklagen raden wij u aan de platen een beetje in te vetten.
- Open uw toestel, vet de twee platen in met behulp van een siliconenborstel, een absorberend stukje papier of een stukje katoen.

(om uw borstel goed te doordrenken, giet een beetje keukenolie in een kopje).

Vet opnieuw in, maar iets minder, voor de tweede wafel. Voor de volgende vet u slechts in voor het geval de wafel bij het openen neigt aan te kleven.

- U kunt het afwerken aanpassen met behulp van het bedieningspaneel.

De instelling laat toe de kleur van de wafel te kiezen door de het instellen van de baktemperatuur.

De keuzeknop laat toe de baktijd aan te passen :

- Bij een snellere baktijd krijgt men een smeueriger wafel (de wafel wordt dichtgeschroeid, deze is smeuiig binnenin en knapperig aan de buitenzijde).

- Een tragere bakking voor een nog knapperigere waffel (de wafel wordt zachtjes gebakken om alle vocht af te voeren aan de binnenzijde zodat deze knapperig is zowel binnenin als aan de buitenzijde).

- Giet uw deeg **op een enkele plaat** terwijl u ongeveer volledig de vierkanten bedekt. Gebruik een pan met bek, dat is veel praktischer dan een lepel.
- Sluit het toestel, wacht 3 tot 4 seconden en draai het om zijn as.
- Draai opnieuw na verloop van ongeveer 2 minuten om naar de oorspronkelijke positie terug te keren.

OPGELET: Het toestel draaien is onontbeerlijk voor het bekomen van mooie wafels. Indien u deze handeling niet uitvoert zullen uw wafels minder mooi zijn (bovenkant minder goed gevuld, blekere vlekken die wijzen op een onregelmatig bakken). Een onvoldoende vulling, zelfs met draaien, kan eveneens dezelfde indruk geven. Let op in ieder geval op voor ontsnapende hete stoom tijdens het omdraaien. Wij raden u aan hierbij een handschoen aan te doen.

- Het groene controlelampje gaat branden en de buzzer geeft vier korte geluiden, u kunt uw toestel openen.

OPGELET: Het bakken van wafels is een subtiele kunst waarbij kleine wijzigingen aan de samenstelling van het deeg kunnen leiden tot smaakverschillen. Het inschakelen van het groene controlelampje is berekend voor het basisrecept voor wafel-deeg en in functie van een representatief proefpaneel van gebruikers. **Een afwijking met uw specifieke smaak mag niet worden geïnterpreteerd als een technische storing van het apparaat.**

- Neem uw wafels met behulp van een mes met scherpe punt, druk het door de dikte van de wafel terwijl u een lichte druk uitoefent om deze op te lichten.

1.1 Het mislukken en de oorzaken ervan

- Wafels gebroken : te snel uit de vorm genomen.
- Verbrokkelde wafels : te lichte wafels of te droog (gebrek aan vetstoffen).
- Aangebrande wafels : te lange baktijd of vergetelheid.
- Wafels aangebrand aan de ene kant, niet gebakken aan de andere kant : slechte vulling en/of te lichte deeg en/of niet omdraaien van het toestel.
- Moeilijk uit de vorm te krijgen : slecht invetten van de platen op te warme platen bij de eerste wafel of te veel suiker of gebrek aan vetstoffen in het deeg.

1.2 Hoe mislukken voorkomen ?

In elk geval :

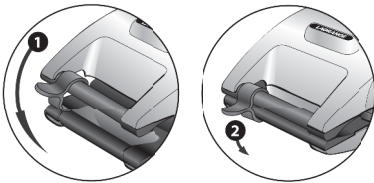
- Ontkoppel het toestel.
- Laat het afkoelen, verwijder de platen, laat ze 5 minuten weken, borstel deze af met een afwasborstel in nylon of kunststof. Droog de platen zorgvuldig af, plaatst ze opnieuw, en schakel uw toestel terug in; volg de oorspronkelijke werkwijze.
- Vet in tijdens de verschillende bakperiodes. Indien u deze aanwijzingen nauwgezet volgt, garanderen wij u een goed resultaat.

2. Wafeltjes - Bricelets - Droge wafels

- Wij bevelen de posities 2,5 en « moelleuses » (« smeuiig ») aan.
- Laat uw toestel opwarmen tot wanneer het groene controlelampje aangaat.

- Vet de platen in juist voor het aanbrengen van het deeg.
- Spreid op de binnenste vorm een soeplepel (of vier kleine lepels op de vier tekeningen) dik deeg uit.
- Sluit het toestel en sluit gedurende enkele seconden de handvaten om het deeg de mogelijkheid te geven zich goed te verspreiden. Breng de sluitang op haar plaats en vergrendel het toestel hiermee.

N.B. Deze tang mag op het product blijven. Zet ze links of rechts van het handvat naargelang u rechts- of linkshandig bent.



- **Het toestel niet omdraaien zoals bij de wafels**
- Het groene controlelampje zal uitdoven enkele tientallen seconden later.
- Van zodra het groene controlelampje aangaat mag u uw toestel openen. In elk geval was de werking van het groene controlelampje gesteund op een deeg voor wafels. In functie van de gebruikt recepten kan de werking worden verschoven. In dit geval, dient u de staat van het bakken na te gaan voor het heroplichten van het groene controlelampje, door het toestel te openen, indien de wafeltjes gebakken zijn, neem ze dan uit het toestel en vervolg het bakken zonder rekening te houden met de werking van het groene controlelampje.
- Indien het wafeltje aanleeft aan de twee platen tegelijk, open niet verder en houdt diezelfde positie gedurende enkele seconden, in het algemeen zal het wafeltje los komen onder zijn eigen

gewicht. In tegengesteld geval, moet u een spatel gebruiken en deze langzaam een beetje helpen bij het loskomen.

- Het wafeltje is zacht, maar let op, het zal snel harder worden. Indien u het wilt oprollen, doe het dan met een rond staafje op de plaat zelf. Zet daarom het staafje op het wafeltje, maak de boord van het wafeltje los en rol het snel op, trek daarna het staafje eruit.
- U kunt ze oprollen tot hoorntjes die u dusdanig kunt eten of ze vullen met ijs, of plooi ze in driehoeken, in twee of in vier.
- Wij herinneren er u aan dat **wafeltjes volledig koud worden gegeten in tegenstelling tot wafels**. Zij kunnen meerdere dagen worden bewaard in een metalen doos (koekendoos).

3. De croque-monsieur

Het bakken van de croque-monsieur gaat zeer snel. Het geniet de voorkeur alle ingrediënten te bereiden alvorens te beginnen met het bakken.

- Wij bevelen de posities 2,5 en « moelleuses» (« smeuijg») aan.
- Laat uw apparaat opwarmen tot het groene controlelampje aangaat en het geluidssignaal weerklinkt..
- De twee buitenkanten van de croque-monsieur, in contact met de vorm, moeten zorgvuldig ingeboterd worden.
- Breng twee croque-monsieurs in het toestel.
- Sluit het toestel door het licht en langzamerhand meer aan te drukken. Breng de sluitang op haar plaats en vergrendel het toestel met behulp van deze laatste.
N.B. Deze tang mag op het product blijven. Zet ze links of rechts van het handvat naargelang u rechts- of linkshandig bent.
- Van zodra het groene controlelampje aangaat en het geluidssignaal weerklinkt, kunt u uw croque-monsieur eruit nemen.

GARANTIEVOORWAARDEN

Uw toestel heeft 2 jaar waarborg.

Om te genieten van een gratis bijkomend jaar waarborg, moet u zich registreren via de Internetsite **LAGRANGE** (www.lagrange.fr)
De waarborg slaat op onderdelen en werkuren en dekt de fabriecafouten.

Zijn van de waarborg uitgesloten : de beschadigingen afkomstig van een verkeerd gebruik of van het niet naleven van de handleiding, evenals van de breuken veroorzaakt door vallen.

DEZE WAARBORG IS VAN TOEPASSING OP HUISHOUELIJK GEBRUIK EN IN GEEN GEVAL OP PROFESSIONEEL GEBRUIK.

De wettelijke waarborg door de verkoper verschuldigd, sluit in geen geval de wettelijke waarborg uit die moet worden nageleefd door de fabrikant voor fouten of fabricatiegebreken volgens de artikels 1641 en volgende van het Burgerlijk Wetboek.

In geval van defect of slechte werking, wend u tot uw verkoper.
In geval van technische beschadiging binnen de 8 dagen na de aankoop worden de toestellen uitgewisseld. Na deze termijn worden zij hersteld door de dienst na verkoop **LAGRANGE**.

RECEPTEN

1. Wafeldeeg

Het gamma recepten is oneindig uitgebreid. Desondanks geven wij u enkele richtlijnen:

- melk en room alleen geven zachte wafels die niet stevig zijn. Zij zijn smeug en moeten worden geheten onmiddellijk nadat ze uit de vorm komen.
- het water en het bier geven meer knapperige wafels, aangenaam voor het gehemelte en het oog. Vetstoffen zijn wenselijk maar niet onontbeerlijk. Indien u geen vetstoffen in uw deeg hebt gedaan, moet u uw toestel insmeren bij het bakken van elke wafel.
- **Gist** is onontbeerlijk. Zonder gist maakt u kartonnen, droge wafels, die de indruk geven dat aangebrand te zijn in de dunne gedeelten en slecht gebakken in de dikke en diepe gedeelten.
EEN REGEL: 10 g gist per pond bloem (gangbare zakje wegen 10 g)
Laat uw deeg minstens **1 uur** rusten; **het bakkersgist** zal u wafels geven van de hoogste kwaliteit. 20 à 30 g per pond bloem. Rusttijd minimum: **2 uren**.

OPGELET: Het bakkersgist zorgt voor een extra lichte deeg dat in belangrijke mate in volume toeneemt. Voorzie een recipiënt dat 3 tot 4 maal het oorspronkelijke volume kan bevatten.

Een goed deeg moet de stevigheid hebben van een dikke melkroom. Aarzel niet een beetje bloem toe te voegen als u denkt dat dit te licht is.

Enkele beproefde recepten....

Met suiker

De resultaten zijn altijd beter met gewone bakkersbloem dan met banketbloem.

WAFELS VAN LYON (succes verzekerd)

- 500 g bloem
- 1 zakje gist
- ¾ L vloeistof (water, bier, melk)
- een snuifje zout
- 125 g boter
- parfum vanille, kirsch of rum
- 3 of 4 eieren
- 30 g suiker
- 2 zakjes vanillesuiker

Giet de bloem in een schaal, voeg er het zout, de suiker, de gist en de eieren aan toe. Klop met behulp van een klopper om er de vloeistof bij te voegen, voeg er de gesmolten boter aan toe die u hebt laten lauw worden. Verder kloppen. Breng op smaak naar believen (vanille, kirsch, rum). Ga door met kloppen tot uw deeg homogeen is geworden. Laat rusten gedurende ½ tot 1 uur. Deze wafels worden warm gegeten, bestrooid met poedersuiker of met honigconfituur, kastanjestroop, chocoladepasta, chantilly, esdoornsiroop, met ijs met daarover warme chocolade, of zelfs met vers rood fruit.

AMANDEL - EN NOOTWAFELS

Voeg bij de bereiding 100 g amandelen of fijn gemalen nootjes.

CHOCOLADEWAFELS

Voeg aan de basisbereiding 50 g cacao toe.

WAFELS DELICES

- 250 g bloem
- 150 g suiker
- 3 eieren
- 10 g gist
- ¼ L koude melk, water of bier
- een snuifje zout
- 70 g boter

Doe de bloem, de suiker, de gist, het zout, de eieren en de vloeistof beetje bij beetje in een schaal voortdurend mengend met de klopper om een goed glad deeg te bekomen, voeg de afgekoelde gesmolten boter erbij, opnieuw goed kloppen, laten rusten gedurende een ½ uur tot 1 uur. Deze wafels kunnen koud of warm worden gegeten, zonder iets erbij.

WAFELSMET SLAGROOM

- 500 g bloem
- 10 g gist
- een snuifje zout
- 4 eieren
- ¼ L water
- ¼ L room
- 150 g boter
- 30 g suiker

In een schaal de bloem doen, de gist, het zout, de eierdoosers en de vloeistof beetje bij beetje toevoegen, terwijl u mengt met de klopper om een goed homogeen deeg te bekomen. Voeg de gesmolten boter en de room eraan toe en roer het tot sneeuw geklopte eiwit erin. Laten rusten gedurende een ½ uur op kamertemperatuur. Eet deze wafels warm, bestrooid met poedersuiker.

WAFELS SANDRINE

- 500 g bloem
- 400 g gezouten boter
- 500 g suiker
- 1/8 L melk
- 6 eieren
- 2 zakjes vanillesuiker

Doel de bloem in een schaal en voeg er de suiker toe, en vervolgens de gesmolten maar afgekoelde boter, de melk en de eierdooiers. Goed kloppen met de klopper om een homogeen deeg te bekomen. Roer er het tot sneeuw geklopte eiwit in. Laat de bereiding rusten gedurende 30 tot 60 minuten op kamertemperatuur terwijl de schaal afgedekt is met een linnen doek. Laat uw wafelijzer opwarmen. Niet alle vierkantjes vullen maar het deeg verdelen over een kleine ruimte zodat men bij het sluiten van de vorm twee wafels bekomt van ongeveer zeven centimeter diameter. Deze wafels warm of koud eten zonder toevoegsel.

GAUFRE SAINT GENOISE

- 500 g bloem
- 250 g boter
- 3/4 L melk
- 4 eieren
- 2 zakjes gist
- 1 snuifje zout
- 1 schil citroen
- 2 zakjes vanillesuiker

In een schaal de bloem doen, de gist, de suiker, het zout, en de citroenschil toevoegen. Goed kloppen en er langzaam de melk en daarna de lauwwarm geworden gesmolten boter in roeren. Laat de bereiding rusten gedurende 1/2 uur tot 1 uur.

Deze wafels warm eten. Bestrooien met poedersuiker.

DIËETWAFELS MET YOGHURT EN BANANEN

- 2 zeer rijpe, geplette bananen
- 2 bananen in schijfjes gesneden
- 250 g bloem
- 1/2 L melk
- 1 zakje gist
- 4 soeplepels olie
- 1 snuifje zout
- 200 g havervlokken
- 2 soeplepels honig
- 4 eieren
- 500 g yoghurt

De gesuikerde yoghurt kloppen met twee soeplepels honig, een 1/2 citroenschil en enkele blaadjes fijn gehakte munt. Deze bereiding koel bewaren.

In een schaal de bloem doen, de gist, de eieren, het zout, de vanillesuiker en de olie. Goed kloppen terwijl u er de melk aan toevoegt om een glad deeg te bekomen. Voeg de geplette bananen eraan toe. De wafels warm eten met daarop de bereiding met yoghurt, versierd met de schijfjes banaan.

LIMONADEWAFELS

- 500 g bloem
- 1 zakje chemische gist
- 1 snuifje zout
- 75 g suiker
- 75 g boter
- 3/4 L limonade
- 4 eieren

Giet in een schaal de bloem, de suiker, het zout en de eieren.; goed kloppen terwijl u de limonade eraan toevoegt. De gist en de afgekoelde gesmolten boter erbij doen. Goed kloppen om een homogeen deeg te verkrijgen. Laten rusten gedurende 1/2 uur tot 1 uur.

Eet deze wafels warm bestrooid met poedersuiker.

Niet zoete wafels

HAMWAFELS

- 500 g bloem
- een snuifje zout
- 1 zakje gist
- $\frac{3}{4}$ L vloeistof (water, melk, eventueel een glas witte droge wijn)
- 200 g ham, fijn gehakt
- 3 of 4 eieren
- 125 g boter

Giet de bloem in een schaal. Voeg het zout, de gist en de eierdooiers erbij. Vermeng met een klopper met het water en de witte wijn. Voeg de gesmolten boter eraan toe. Klop opnieuw. Doe er de fijn gehakte ham bij. Roer er het tot sneeuw geklopte wit in. Laat $\frac{1}{2}$ uur rusten.

Eet deze wafels onmiddellijk na het bakken.

GRUYERE WAFELS

Zelfde recept. Vervang de ham door 200 g geraspte gruyère.

WAFELS MET HAM EN KAAS

Zelfde recept. Meng 200 g ham en 200 g geraspte gruyère.

WAFELS BRESSANES

- 500 g bloem
- 1 snuifje zout
- 1 zakje gist
- $\frac{3}{4}$ L vloeistof ($\frac{1}{2}$ water $\frac{1}{2}$ l melk)
- 125 g boter
- 4 eieren
- peterselie en bieslook
- 250 g gekookte maïs uitgelekt (doos maïs)

Giet de bloem in een schaal. Voeg er het zout en de gist aan toe. Klop met behulp van een klopper om er de vloeistof in te mengen. Voeg er de lauwe gesmolten boter aan toe. Doe de eieren erbij. Meng de maïs er roerend in. Voeg er ten slotte de fijn gehakte peterselie en bieslook aan toe.

Laat het deeg rusten gedurende $\frac{1}{2}$ uur. Eet deze wafels zeer warm eventueel vergezeld van een vinaigrette van tomaten en uien.

WAFELS 'EN 'CRIQUE'

- 8 aardappelen
- 200 g bloem
- 1 snuifje zout
- 1 zakje gist
- 3 eieren
- $\frac{3}{4}$ L vloeistof (helft water, helft melk)
- 125 g boter
- 1 boeketje peterselie
- 4 sneden diezetham
- 4 tomaten in schijfjes gesneden
- olijfolie

Laat de aardappelen licht koken onder stoom. Laten afkoelen. Ze schillen en daarna raspen.

Giet de bloem in een schaal. Voeg er het zout en de gist bij. Klop met behulp van een klopper om er de vloeistof in te mengen. Voeg de afgekoelde gesmolten boter er aan toe evenals de eieren, de geraspte aardappelen en de fijn gehakte peterselie. Goed roeren om de bereiding homogeen te maken. Eet deze wafels zeer warm met de sneden ham en de tomaten die u hebt laten bakken in de pan met een beetje olijfolie.

2. Wafeltjes of Bricelets of droge wafels

De resultaten zijn altijd beter met een gewone bakkersbloem dan met een patisseriebloem.

Recept nr. 1

FIJNE WAFELTJES 'DIVONNE'

- 4 eieren
- 250 g gesmolten boter
- 250 g bloem
- 200 g suiker
- 2 schillen citroen
- 1 snuifje zout

De eieren goed kloppen, de suiker, de gesmolten boter, de citroenschillen, het zout en de gezeefde bloem toevoegen.

Het deeg is vloeibaar. Laat rusten gedurende 24 uur in een koele ruimte.

Een beetje deeg zo groot als een noot op de plaat leggen.

Recept nr. 2

- 1 bol bloem
- 1 bol room
- 1 bol suiker
- 1 zakje vanillesuiker

Goed mengen. Indien het deeg te dik is, voeg er een beetje melk bij. Laat rusten gedurende 1 uur.

Recept nr. 3

In een recipiënt een hoopje maken met:

- 350 g bloem
- 200 g suiker
- 150 g boter
- 1/2 glas water
- 2 eieren

Klop gedurende 5 minuten. Voeg 1 tas room en een snuifje bicarbonaat toe.

Meng alles.

Laat rusten gedurende 1 uur.

Recept nr. 4

FIJNE WAFELTJES "PARMIER"

- 4 eieren
- 250 g bloem
- 250 g suiker
- 250 g boter
- 4 citroenschillen
- 1 snuifje zout

3. De croque-monsieur

CROQUE-CANAPÉS MET KAAS

Gruyère, Chester of elke andere kaas die u kunt raspen.

Meng in een pan:

- 30 g boter
- 30 g bloem
- 1/4 L melk
- 2 eierdooiers

Goed mengen en langzaam bijvoegen:

- 50 g geraspte kaas
- kruiden

Spread het aldus bekomen deeg op de sneden gewoon brood of 'pain de mie' (1 cm dikte).

CROQUE MET HAM

Vervang de kaas (of voeg er aan toe) 100 g fijn gesneden ham.

CROQUE MET GEVOGELTE OF VLEES

Snijd de resten van het gevogelte of het vlees. Breng ze in een tomatensaus. Kruid en voeg daarbij enkele fijn gesneden augurken. Versier de croque-monsieur en laat hem 2 minuten goudgeel worden.

CROQUE-MONSIEUR

Versier de croque met geraspte gruyère. Leg op deze gruyère een snede ham. Bedekken met gruyère en sluit het toestel. Laat twee minuten goudgeel worden.

CROQUE MET CHAMPIGNONS

Laat gesneden champignons stoven in boter, voeg look, peterse-
lie bij en kruid. Bestrooi met bloem en maak nat met water. Roer
tot als het bindt.

Voeg, naar uw smaak een spuitje citroen of een geklopte eierdooier bij.
Versier en laat goudgeel worden gedurende een minuut.

NAPOLITAANSE CROQUE

Versier de croque met schijven tomaten, blaadjes verse basilicum,
daarna mozzarella.

Voeg er een spuitje olijfolie aan toe.

Laat kleuren gedurende twee minuten.

CROQUE 'COCOTTE'

Maak op de te versieren croque een uitholling met de rug van een
lepel, breek er een ei, kruid (zout en peper).

Merk de afdruk van de lepel in de andere croque en leg hem op
het ei.

Sluit het toestel en laat 1 minuut goudgeel worden.

CROQUE-MADAME

Breng verkruidelde en gebakken vis in een bechamelsaus.

Voeg mosselen en gekookte gepelde garnalen toe.

Kruid met kappertjes, champignons of geraspte gruyère, volgens
uw smaak.

Versier de croque en laat goudgeel worden gedurende een minuut.

CROQUE-DESSERTS

De gekste ideeën zijn ook toegestaan. U kunt praktisch alle fruit,
appels, peren, bananen, enz. gebruiken, vergezeld of niet van
confituur. Versier eveneens met chocolade, enz. U kunt de pain
de mie vervangen door sneden brioche.

Om uw croque-desserts na bakken te bedekken, open het toes-
tel, indien nodig maak de croque-monsieur los.

Bestrooi overvloedig met poedersuiker; sluit het toestel, draai het
om zijn as, open het, breng suiker aan op de andere kant, sluit het
toestel. Laat bakken gedurende enkele seconden. U zult verrast
staan over het resultaat. Maar opgelet: een beetje laten afkoelen
vooraleer op te eten.



- GERÄTEBESCHREIBUNG -

1. Fuß
2. Bedienfeld
3. Knopf zum Einstellen der Waffelbeschaffenheit (weich / knusprig)
4. Drehknopf zum Einstellen der Garschärfe : Wahl der Bräunung
5. Orange farbige Stromlampe
6. Grüne Lampe zum Anzeigen des Garzeitendes
7. Steckbuchse für die abnehmbare Geräteschnur
8. Herausnehmbare Waffelformen
9. Knopf Plattenauswurf
10. Griff
11. Zubehör : Verschlussklammer Waffeln/Toasts
12. Abnehmbare Geräteschnur

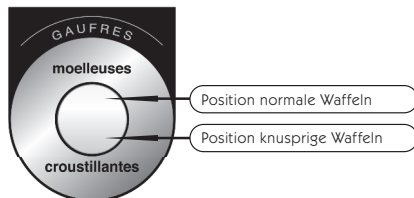
Premium Gaufres®

Ref: 019 192 - 019 992

019 422 - 019 622

KENNDATEN

- Massive Platten aus Aluminiumguss mit Antihafbeschichtung
- Mehrfunktionen: bei **LAGRANGE** erhältliche, weitere austauschbare Platten
- Knopf zum Einstellen der Waffelbeschaffenheit (weich / knusprig)



- Drehknopf zum Einstellen der Garschärfe
- Orange farbige Stromlampe
- Grüne Lampe zum Anzeigen des Vorheiz- und des Garzeitendes
- Akustisches Signal zum Anzeigen des Garzeitendes
- Plattenauswerfkopf
- Bakelitgriffe
- Abziehbare Geräteschnur
- 230 Volt - 1200 Watt – 50Hz

Modelle der Produktreihe :

Ref. 019122: mit 1 Plattensatz für 2 Maxiwaffeln (5x8).

Ref. 019222: mit 2 Plattensätzen : 1 Plattensatz für 2 Maxiwaffeln (5x8) und 1 Plattensatz für 4 Waffeln.

Ref. 019422: 2 Plattensätze: 1 Plattensatz für 2 Maxiwaffeln 2 (5x8) und 1 Plattensatz für 2 Toasts.

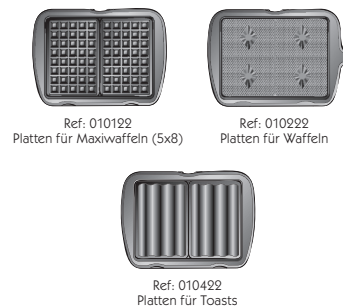
Ref. 019622 : mit 3 Plattensätzen: 1 Plattensatz für 2 Maxiwaffeln (5x8), 1 Plattensatz für 4 Waffeln und 1 Plattensatz für 2 Toasts.

Für die gesamte Produktreihe Premium Gaufres® getrennt erhältliche Platten:

Ref. 010122: Platten für Maxiwaffeln (5x8)

Ref. 010222: Platten für Waffeln

Ref. 010422: Platten für Toasts



GERÄTESCHNUR

Vor jeder Benutzung muss die Schnur sorgfältig untersucht werden. Wenn sie beschädigt ist, darf das Gerät nicht benutzt werden. Um Gefahren zu vermeiden, darf die Geräteschnur nur durch eine Schnur derselben Beschaffenheit und mit demselben Querschnitt ersetzt werden. Die vorhandene Schnur HO5RR-F 3 x 0.75 mm² ist für den Heißeinsatz bestimmt.

Das Gerät erfüllt die Anforderungen der Richtlinien 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE und die EC-Lebensmittelbestimmung 1935/2004.

Umweltschutz – RICHTLINIE 2002/96/CE

Zum Schutz unserer Umwelt und unserer Gesundheit müssen diese Geräte am Ende ihrer Lebensdauer unter Beachtung genauer Regeln entsorgt werden. Diese Regeln betreffen jeden unter uns, Lieferant und Benutzer.

Deshalb gehört Ihr Gerät, wie das darauf abgebildete Symbol zu erklären sucht, auf keinen Fall in eine öffentliche oder private Abfalltonne für Hausmüll.



Bei seiner Entsorgung ist es Ihre Aufgabe, Ihr Gerät an einem öffentlichen Sammelort zum Recyceln elektrischer oder elektronischer Geräte abzuliefern. Auskünfte zu den Sammelorten zum Recyceln der ausgedienten Geräte erteilen die örtlichen Behörden Ihrer Region, die Hausmüllabfuhrdienste oder das Geschäft, in dem Sie Ihr Gerät gekauft haben.

VOR BENUTZUNG IHRES GERÄTES _____

Diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen und zum späteren Einsehen aufbewahren.

- Die Geräteschnur stets vollkommen abwickeln.
- Den Stecker der Geräteschnur an eine geerdete Steckdose 10/16 A anschließen.
- Das Gerät muss an eine Anlage mit Reststromdifferenzvorrichtung (DDR) angeschlossen werden, die für einen maximalen Betriebsdifferenzstrom von 30mA ausgelegt ist.
- Falls Sie eine Verlängerungsschnur benötigen, ist unbedingt eine geerdete Schnur mit einem Drahtquerschnitt von mindesten 0,75 mm² zu benutzen.
- Treffen Sie alle nötigen Vorkehrungen, damit niemand über die Geräte- oder deren Verlängerungsschnur stolpern kann.

- Diese Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer separaten Schaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder aber aufgrund mangelnder Erfahrung oder Kenntnisse zu einem sicheren Gebrauch des Gerätes nicht in der Lage sind, dürfen das Gerät auf keinen Fall ohne Überwachung oder Anweisung durch eine Verantwortungsperson benutzen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen
- Das Gerät nie ohne seine Waffelformen heizen lassen.
- Die Metallteile des Gerätes während des Betriebs nicht berühren, denn sie werden sehr heiß.

INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG _____

Erste Benutzung

- Wir empfehlen Ihnen, die Waffelformen vor der ersten Benutzung mit etwas warmem Wasser und einem Schwamm zu reinigen, danach gut abtrocknen.
- Ein neues Gerät kann bei der ersten Benutzung rauchen. Um diese Rauchentwicklung zu mindern, folgendermaßen verfahren: Das Gerät geöffnet 10 Minuten heizen, dann rund ½ Stunde abkühlen lassen.

Bedienung

- Geräteschnur vollkommen abrollen.
- Gerät an den Strom anschließen.
- Wenn die ideale Backtemperatur erreicht ist, schaltet sich die grüne Leuchte ein und es ertönt ein Signalton. Jetzt können Sie die Waffelformen einfetten und mit dem Backen beginnen (siehe praktische Tipps).

Abschalten des Gerätes

Zum Abschalten das Kabel abziehen.

Auswechseln der Waffelformen

- Stecker ziehen.
- Das Gerät vollkommen abkühlen lassen.
- Den Plattenauswerfknopf seitlich der Platten drücken.
- Die Platten lassen sich entnehmen und durch andere ersetzen.

PFLEGE

ACHTUNG:

- **VOR DER REINIGUNG IMMER DEN STECKER ZIEHEN UND DAS GERÄT VOLLKOMMEN ABKÜHLEN LASSEN.**
- **DAS GERÄT NIE IN WASSER EINTAUCHEN.**
- **KEINE SCHARFEN PRODUKTE WIE OFENREINIGER BENUTZEN.**

Deckel und Boden: mit einem feuchten und ggf. mit einem leichten Reinigungsmittel getränkten Schwamm behandeln.

Antihafbeschichtete Waffelformen: Generell einige Minuten in Wasser weichen lassen und mit einem weichen, mit einem milden Reinigungsmittel getränkten Schwamm säubern und mit lauwarmem Wasser spülen. Die Waffelformen vor Wiedereinlegen in das Gerät gut trocknen lassen.

PRAKTISCHE TIPS

1. Waffeln

ACHTUNG:

BEI JEDER ART DER BENUTZUNG DAS GERÄT NICHT SCHON BEIM VORHEIZEN EINFETTEN, SONDERN IMMER ERST, WENN TEIG EINGEFÜLLT WIRD.

- Lassen Sie Ihr Gerät aufheizen, bis sich die grüne Leuchte einschaltet und ein Signalton ertönt.
- Auch wenn die Waffelformen mit einer Antihafbeschichtung versehen sind, raten wir Ihnen, sie leicht einzufetten.
- Gerät öffnen, die zwei Platten mit einem Silikonpinsel, etwas saugfähigem Papier oder einem Stück Watte einfetten (um den Pinsel gut zu tränken, etwas Öl in eine Tasse füllen). Für die zweite Waffel etwas sparsamer einfetten. Anschließend nur noch fetten, wenn die Waffel beim Öffnen des Gerätes anhaftet.
- Das Armaturenbrett ermöglicht Ihnen eine persönliche Gestaltung Ihrer Waffeln.

Mit dem Rändelknopf lässt sich durch Einstellung der Temperatur die Waffelbräunung bestimmen.

Mit dem Stellknopf wird die Garzeit eingestellt:

- bei kurzer Garzeit entstehen zarte Waffeln (die Waffel bäckt außen rasch, sie bleibt innen zart und ist außen knusprig).
- bei längerer Garzeit werden die Waffeln noch knuspriger (die Waffel gart durch und es wird ihr alle Feuchtigkeit entzogen, sie ist innen wie außen knusprig).
- Waffelteig **auf eine der beiden Platten** geben, indem die Quadrate weitgehend ausgefüllt werden. Eine Schüssel mit Gießrand eignet sich hierzu besser als eine Kelle.
- Gerät schließen, 3 bis 4 Sekunden warten und dann umdrehen.
- Nach ca. 2 weiteren Minuten wieder in die Ausgangsstellung zurückdrehen.

ACHTUNG: Damit die Waffeln gut gelingen, ist es wichtig, das Gerät zu drehen. Andernfalls sehen die Waffeln nicht so schön aus (Oberseite nicht vollständig ausgefüllt mit hellen Flecken, als seien sie unregelmäßig gebacken. Wenn die Formen nicht genügend gefüllt werden, können die Waffeln auch nach Drehen des Gerätes ähnlich aussehen. Vorsicht jedoch beim Drehen, denn es kann heißer Dampf austreten. Wir empfehlen Ihnen, dabei Küchenhandschuhe oder Topflappen zu benutzen.

- Die grüne Lampe leuchtet auf und der Summer gibt vier kurze Tonzeichen. Sie können das Gerät öffnen.

ACHTUNG : Das Backen von Waffeln ist eine heikle Kunst, bei der bereits geringfügige Veränderungen in der Teigzusammensetzung zu Abweichungen in Aussehen und Geschmack führen können. Der Einschaltpunkt der grünen Leuchte ist für ein Basisrezept Waffelteig und nach dem Standardgeschmack einer Testgruppe Verbraucher berechnet worden. **Auf keinen Fall kann ein Abweichen von Ihrem persönlichen Geschmack als auf einem Fehler des Gerätes beruhend angesehen werden.**

- Entnehmen Sie die Waffeln mit einem spitzen Messer, indem sie in die Waffel stechen und zum Abheben leicht eindrücken.

1.1 Misslingen und die Ursachen

- Zweigeteilte Waffeln: zu schnelles Entnehmen.
- Zerbrochene Waffeln: zu dünner oder zu trockener Teig (zu wenig Fett).
- Verbrannte Waffeln: zu lange Garzeit oder Vergessen.
- Auf einer Seite verbrannte und auf der anderen Seite noch nicht gare Waffeln: ungenügende Füllung und/oder zu dünner Teig und/oder kein Drehen des Gerätes.
- Schwierigkeiten beim Ablösen: Ungenügend eingefettete Platten oder zu heiße Platten bei der ersten Waffel oder zu viel Zucker oder zu wenig Fett im Teig.

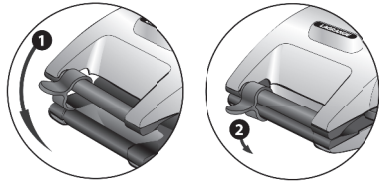
1.2 Nach einem Missgeschick

Auf jeden Fall:

- den Stecker ziehen.
- Gerät abkühlen lassen, die Waffelformen herausnehmen und 5 Minuten in Wasser einweichen. Mit einer Spülbürste aus Nylon oder Plastik abbürsten. Die Platten sorgfältig abtrocknen, wieder einsetzen und das Gerät wieder an die Steckdose anschließen. Die Bedienungshinweise genau beachten.
- Die Formen mehrmals einfetten.
Wenn Sie diese Anweisungen genau befolgen, kann nichts schief gehen.

2. Bricelets oder Knusperwaffeln

- Wir empfehlen Ihnen die Stellungen 2,5 und "moelleuses" ("weich").
- Heizen Sie das Waffeleisen vor, bis die grüne Lampe leuchtet.
- Die Platten unmittelbar vor Einfüllen des Teigs fetten.
- Auf der unteren Form einen Esslöffel dickflüssigen Teig (oder vier Teelöffel auf die vier Muster) geben.
- Gerät schließen und die Griffe ein paar Sekunden lang zusammendrücken, damit der Teig sich gut verteilt. Die Verschlussklammer anbringen und das Gerät mit der Klammer verschließen.
N.B. Diese Klammer kann am Gerät bleiben. Je nachdem, ob Sie Rechts- oder Linkshänder sind, können Sie sie links oder rechts anbringen.



- **Das Gerät für diese Waffeln nicht umdrehen**

- Nach etwa zehn Sekunden erlischt die grüne Lampe.
- Wenn die grüne Lampe wieder aufleuchtet, können Sie das Gerät öffnen. Die grüne Lampe ist jedoch für einen normalen Waffelteig eingestellt. Je nach dem benutzten Rezept kann sich der Betrieb etwas verschieben. In diesem Fall vor Wiederaufleuchten der grünen Lampe durch Öffnen des Gerätes prüfen, wie weit die Waffeln gegart sind. Wenn die Waffeln fertig gebacken sind, können sie herausgenommen werden. Fahren Sie in diesem Fall mit dem Backen fort, ohne auf die grüne Lampe zu achten.
- Wenn die Waffel gleichzeitig an beiden Formplatten festhängt, das Gerät jetzt nicht weiter öffnen, sondern noch einige Sekunden geschlossen halten. Danach löst sich die Waffel normalerweise von selbst. Andernfalls mit einem Spachtel durch kurzes Lockern nachhelfen.
- Die Waffel ist zunächst weich, aber Vorsicht, sie wird sehr schnell hart. Wenn Sie sie rollen möchten, benutzen Sie ein Rundhölzchen direkt auf der Backform. Rundholz auf die Waffel legen, den Rand der Waffel anheben und rasch einrollen, danach das Rundholz herausziehen.

- Sie können die Waffeln in Tütenform rollen und natur oder mit Eis gefüllt anbieten; oder sie lassen sich in Dreiecke, in Hälften oder Viertel falten.
- Wir erinnern daran, dass **die Knusperwaffeln im Gegensatz zu normalen Waffeln vollkommen abgekühlt serviert werden**. Sie lassen sich mehrere Tage in einer Blechdose (Plätzchendose) aufbewahren.

3. Toasts

Das Garen der Toasts geht sehr schnell. Am besten alle Zutaten schon vor dem Vorheizen des Gerätes vorbereiten.

- Wir empfehlen Ihnen die Stellungen 2,5 und "moelleuses" ("weich").
- Lassen Sie Ihr Gerät aufheizen, bis sich die grüne Leuchte einschaltet und ein Signalton ertönt.
- Die beiden Außenflächen der Toasts, die mit den Formen in Berührung kommen, müssen sorgfältig mit Butter gefettet werden.
- Zwei Toasts in das Gerät legen.
- Gerät schließen, dabei die Griffe leicht und fortschreitend zusammendrücken. Die Verschlussklammer anbringen und das Gerät damit verschließen.
N.B. Diese Klammer kann am Gerät befestigt bleiben. Je nach dem, ob Sie Rechts- oder Linkshänder sind, die Klammer links oder rechts am Griff anbringen.
- Wenn die grüne Lampe leuchtet und ein Signalton ertönt, sind die Toasts fertig.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Ihr Gerät besitzt eine Garantie von 2 Jahren.

Um kostenlos ein zusätzliches Jahr Garantie zu erhalten, schreiben Sie sich auf der Web-Site von **LAGRANGE** (www.lagrange.fr) ein. Die Garantie gilt für Ersatzteile und Arbeitslohn und deckt Herstellungsfehler ab.

Ausgenommen von der Garantie sind: Schäden infolge einer unsachgemäßen Benutzung oder der Nichteinhaltung der Gebrauchsanweisung und Sturzschäden.

DIESE GARANTIE GILT FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH, AUF KEINEN FALL FÜR EINEN GEWERBLICHEN EINSATZ.

Die gesetzliche Händlergarantie schließt in keiner Weise die gesetzliche Herstellergarantie für Fertigungsschäden oder –mängel nach Artikel 1641 ff. des Bürgerlichen Gesetzbuchs aus.

Wenden Sie sich bei einem Ausfall oder einer Störung Ihres Gerätes an Ihren Händler.

Bei einem technischen Mangel innerhalb von 8 Tagen nach dem Kaufdatum werden die Geräte ersetzt. Danach werden vom Kundendienst **LAGRANGE** repariert.

REZEPTE

1. Waffelteig

Es gibt unzählige Waffelrezepte. Wir geben Ihnen indessen ein paar Tipps:

- Nur mit Milch oder Sahne hergestellte Waffeln sind weich und ohne Halt. Sie sind reichhaltig und sollten gleich nach dem Backen verzehrt werden.
- Wasser und Bier machen die Waffeln knuspriger, leichter und hübscher anzuschauen und angenehmer auf der Zunge. Fett ist wünschenswert aber nicht unbedingt notwendig. Wenn Sie kein Fett in den Teig gegeben haben, muss das Gerät nach dem Garen jeder Waffel eingefettet werden.
- **Backpulver** ist unbedingt nötig. Ohne Backpulver werden die Waffeln pappartig, trocken, wie verbrannt an den dünnen Stellen und ungenügend gegart an den dickeren und tieferen Stellen.

EINE REGEL: 10 g Backpulver auf ein Pfund Mehl (die üblichen Beutel enthalten 10 g).

Lassen Sie den Teig mindestens **1 Stunde** ruhen.

Mit **Bäckerhefe** erhalten Sie noch feinere Waffeln. 20 bis 30 g auf ein Pfund Mehl. Ruhezeit mindestens **2 Stunden**.

ACHTUNG:

Bäckerhefe macht den Teig sehr leicht und steigert sein Volumen erheblich. Sehen Sie eine Schüssel vor, die 3- bis 4-mal das Anfangsvolumen fassen kann.

*Ein guter Waffelteig muss die Konsistenz **einer dicken Milchcreme** besitzen. Wenn Sie meinen, er ist zu dünn, geben Sie ruhig noch etwas Mehl hinzu.*

Einige erprobte Rezepte...

Die Süßen

Das Ergebnis ist mit normalem Backermehl immer besser als mit speziellem Kuchenmehl.

LYONER WAFFELN

(das garantierte Rezept)

- 500 g Mehl
- 1 Beutel Backpulver
- $\frac{3}{4}$ L Flüssigkeit (Wasser, Bier, Milch)
- eine Prise Salz
- 125 g Butter
- Vanille-, Kirschwasser- oder Rum-Aroma
- 3 bis 4 Eier
- 30 g Zucker
- 2 Beutel vanillezucker

Mehl in eine Schüssel geben. Salz, Zucker, Backpulver und die Eier zufügen. Mit einem Quirl vermischen und die Flüssigkeit unter schlagen. Anschließend die flüssige, abgekühlte Butter untermischen. Kräftig mit dem Quirl schlagen und Aroma nach Geschmack hinzufügen (Vanille, Kirsch-wasser, Rum). Den Teig so lange schlagen, bis er gut durchgemischt ist und $\frac{1}{2}$ bis 1 Stunde ruhen lassen. Diese Waffeln noch warm mit Puderzucker bestäubt mit Konfitüre, Honig, Kastanienmus, Schokola-dencreme, Schlagsahne, Ahornsirup, Eis und warmer Schokoladensoße oder auch mit frische roten Früchten servieren.

MANDEL- ODER HASELNUSSWAFFELN

100 g fein gemahlene Mandeln oder Haselnüsse unter den Teig mischen.

SCHOKOLADENWAFFELN

50 g Kakao unter den Teig mischen.

FEINE WAFFELN

- 250 g Mehl
- 150 g Zucker
- 3 Eier
- 10 g Hefe
- $\frac{1}{4}$ L kalte Milch, Wasser oder Bier
- eine Prise Salz
- 70 g Butter

Mehl, Zucker Hefe, Salz, und die Eier in einer Schüssel mischen. Langsam unter Rühren mit dem Quirl die Flüssigkeit zugeben und so lange rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Die geschmolzene abgekühlte Butter zugeben und weiter mit dem Quirl schlagen, dann $\frac{1}{2}$ bis 1 Stunde ruhen lassen. Die Waffeln schmecken warm und kalt.

WAFFELN MIT CREME FRAICHE

- 500 g Mehl
- 10 g Hefe
- eine Prise Salz
- 4 Eier
- $\frac{1}{4}$ L Wasser
- 150 g Butter
- $\frac{1}{4}$ L Crème Fraîche
- 30 g Zucker

Mehl, Hefe, Salz und Eigelbe in einer Schüssel mischen, langsam die Flüssigkeit mit dem Quirl untermischen, bis ein glatter Teig entsteht. Die geschmolzene Butter und Crème Fraîche hinzugeben und zum Schluss das zu Schnee geschlagene Eiweiß unterheben. $\frac{1}{2}$ Stunde bei Umgebungstemperatur ruhen lassen. Diese Waffeln schmecken warm und kalt mit Puderzucker bestäubt.

WAFFELN SANDRINE

- 500 g Mehl
- 400 g gesalzene Butter
- 500 g Zucker
- 1/8 L Milch
- 6 Eier
- 2 Beutel Vanillezucker

Mehl in eine Schüssel geben, Zucker und Vanillezucker, geschmolzene abgekühlte Butter, Milch und Eigelbe hinzufügen.

Mit dem Quirl schlagen, bis ein glatter Teig entsteht. Das zu Schnee geschlagene Eiweiß unterheben. Teig 30 bis 60 Minuten ruhen lassen, dabei die Schüssel mit einem Tuch abdecken.

Waffeleisen vorheizen. Nicht alle Quadrate füllen, sondern zwei nussgroße Mengen Teig so einfüllen, dass beim Schließen der Form zwei kleine Waffeln von ca. sieben Zentimetern Durchmesser entstehen. Diese Waffeln schmecken natur und kalt.

WAFFELN SAINT GENOISE

- 500 g Mehl
- 250 g Butter
- 3/4 L Milch
- 4 Eier
- 2 Beutel Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 abgeriebene Zitronenschale
- 2 Beutel Vanillezucker

Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Die Milch vorsichtig unterschlagen, danach die geschmolzene, abgekühlte Butter hinzufügen. Den Teig 1/2 bis 1 Stunde ruhen lassen. Waffeln mit Puderzucker bestäuben.

DIÄTWAFFELN MIT JOGHURT UND BANANEN

- 2 zerdrückte gut reife Bananen
- 2 in Scheiben geschnittene Bananen
- 250 g Mehl
- 1/2 L Milch
- 1 Beutel Backpulver
- 500 g Joghurt
- 1 Prise Salz
- 200 g Haferflocken
- 2 Esslöffel Honig
- 4 Eier
- 4 Esslöffel Öl

Den mit zwei Löffeln Honig gesüßten Joghurt, abgeriebene Schale 1/2 Zitrone und ein paar feingehackte Pfefferminzblätter aufschlagen. Zubereitung zur Seite stellen.

Mehl, Backpulver, Eier, Salz, Vanillezucker und Öl in einer Schüssel mischen. Die Milch unterschlagen bis ein glatter Teig entsteht. Die zerdrückten Bananen hinzufügen. Diese Waffeln schmecken gefüllt mit dem vorbereiteten Joghurt und den Bananenscheiben.

LIMONADEWAFFELN

- 500 g Mehl
- 1 Beutel Backpulver
- 1 Prise Salz
- 75 g Zucker
- 75 g Butter
- 3/4 L Limonade
- 4 Eier

Mehl, Zucker, Salz und die Eier in einer Schüssel mischen. Limonade unterschlagen und Backpulver und die geschmolzene, abgekühlte Butter hinzufügen. Gut schlagen bis ein glatter Teig entsteht. 1/2 bis 1 Stunde ruhen lassen.

Diese Waffeln noch warm mit Puderzucker bestäubt servieren.

Die Salzigen

SCHINKENWAFFELN

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

Mehl mit Salz, Backpulver und Eigelben in einer Schüssel mischen. Mit einem Quirl Wasser oder Wein untermischen. Die geschmolzene Butter hinzufügen. Teig mit dem Quirl schlagen und den fein gehackten Schinken zugeben. Zu Schnee geschlagenes Eiweiß unterheben. ½ Stunde ruhen lassen.

Diese Waffeln gleich nach dem Backen servieren.

EDAMER-WAFFELN

Rezept wie oben. Den Schinken durch 200g geriebenen Emmentaler ersetzen.

SCHINKEN-KÄSE-WAFFELN

Rezept wie oben. 200 g Schinken und 200 g geriebenen Emmentaler untermischen.

BRESSANER WAFFELN

- 500 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Beutel Backpulver
- ¾ L Flüssigkeit (½ l Wasser, ½ l Milch)
- 125 g Butter
- 4 Eier

- Petersilie und Schnittlauch
 - 250 g abgetropfte Maiskerne (Konserven-dose)
- Mehl mit Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen. Flüssigkeit mit einem Quirl unterschlagen. Die geschmolzene, abgekühlte Butter hinzufügen. Unter Schlagen die Eier hinzufügen und weiter schlagen. Mais unterrühren. Zum Schluss die fein gehackten Kräuter beimischen. Teig ½ Stunde ruhen lassen. Diese Waffeln noch heiß eventuell mit einer Tomaten-Zwiebel-Vinaigrette servieren.

WAFFELN IN BEGLEITUNG

- 8 Kartoffeln
- 200 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Beutel Backpulver
- 3 Eier
- ¾ L Flüssigkeit (halb Wasser, halb Milch)
- 125 g Butter
- 1 Strauß Petersilie
- 4 Scheiben Schinken
- 4 in Scheiben geschnittene Tomaten
- Olivenöl

Pellkartoffeln im Dampf knapp garen, abkühlen lassen, pellen und reiben. Mehl in einer Schüssel mit Salz und Backpulver mischen. Flüssigkeit mit einem Quirl unterschlagen. Die geschmolzene abgekühlte Butter, Eier, geriebene Kartoffeln und fein gehackte Petersilie untermischen. Kräftig rühren bis ein glatter Teig entsteht. Diese Waffeln schmecken noch heiß mit dem Schinken und den in der Pfanne in Olivenöl gebratenen Tomaten.

2. Knusperwaffeln oder Bricelets

Das Ergebnis ist mit normalem Backermehl immer besser als mit speziellem Kuchenmehl.

Rezept n° 1 BRICELETS VON DIVONNE

- 4 Eier
- 250 g geschmolzene Butter
- 250 g Mehl
- 200 g Zucker
- Abgeriebene Schale von 2 Zitronen
- 1 Prise Salz

Eier schaumig schlagen. Zucker, cremig geschmolzene Butter, Zitronenschale, Salz und das gesiebte Mehl hinzufügen.

Der Teig ist noch flüssig. 24 Stunden an einem kühlen Ort ruhen lassen.

Eine walnussgroße Menge Teig in die Form füllen.

Rezept n°2

- 1 Schälchen Mehl
- 1 Schälchen Crème Fraîche
- 1 Schälchen Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

Alle Zutaten gut vermischen. Wenn der Teig zu fest ist, etwas Milch hinzufügen.

1 Stunden ruhen lassen.

Rezept n°3

In einer Schüssel einen Trichter bilden mit:

- 350 g Mehl
- 200 g Zucker
- 150 g Butter
- ½ Glas Wasser

- 2 Eiern
- 5 Minuten mit dem Quirl schlagen
- 1 Tasse Crème Fraîche und eine Prise Natron hinzufügen.
- Vermischen.
- 1 Stunden ruhen lassen.

Rezept n°4 BRICELET "PARMIER"

- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Butter
- Abgeriebene Schale von 4 Zitronen
- 1 Prise Salz

3. Toasts

TOAST-CANAPES MIT KÄSE

Emmentaler, Chester oder ein anderer Käse, der sich reiben lässt.

In einem Topf:

- 30 g Butter
 - 30 g Mehl
 - ¼ L Milch
 - 2 Eigelb
- gut vermischen und nach und nach
- 50 g geriebenen Käse zufügen
 - würzen

Den hergestellten Teig auf (1 cm dicke) Scheiben normales Brot oder Toastbrot streichen.

SCHINKEN-TOAST

Den Käse durch 100 g fein gehackten Schinken ersetzen (oder ergänzen).

GEFLÜGEL- ODER FLEISCH-TOAST

Geflügel- oder Fleischreste in Würfel schneiden und mit Tomatensauce mischen. Würzen. Ein paar fein geschnittene Cornichons hinzufügen.

Toasts damit füllen und 2 Minuten bräunen lassen.

TOAST

Toast mit geriebenem Emmentaler bedecken. Eine Scheibe Schinken darauf legen und mit Käse abdecken. Gerät schließen und in zwei Minuten bräunen.

PILZ-TOAST

Gehackte Pilze in Butter andünsten, Knoblauch und Petersilie hinzufügen und würzen. Mit Mehl bestäuben und mit Wasser ablöschen. Rühren bis alles gebunden ist.

Nach Geschmack etwas Zitronensaft, oder ein geschlagenes Eigelb untermischen.

Füllen und eine Minute bräunen lassen.

TOAST NAPOLI

Toast mit Tomatenscheiben, frischen Basilikumblättern und Mozzarella garnieren.

Mit etwas Olivenöl beträufeln.

Zwei Minuten bräunen lassen.

TOAST "COCOTTE"

Toast mit dem Löffelrücken etwas eindrücken, ein Ei hineinschlagen und würzen (Pfeffer und Salz).

In der Deckscheibe mit dem Löffel dieselbe Vertiefung bilden und Toastscheibe auf das Ei legen.

Gerät schließen und 1 Minute bräunen lassen.

TOAST MADAME

In eine Bechamel-Sauce etwas gekochten und zerpfückten Fisch geben.

Muscheln und gegarte, aus der Schale gelöste Krabben hinzufügen
Nach Geschmack mit Kapern, Pilzen oder geriebenem Emmentaler Käse würzen.

Toasts damit füllen und eine Minute bräunen lassen

DESSERT-TOASTS

Hier sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Sie können praktisch alles Obst benutzen: Äpfel, Birnen, Bananen usw. mit oder ohne Konfitüre. Auch mit Schokolade usw. füllen. Sie können das Toastbrot durch Brioche-Scheiben ersetzen.

Zum Beträufeln der Dessert-Toasts nach dem Garen das Gerät öffnen; eventuell haftende Toasts ablösen.

Mit viel Puderzucker bestäuben und das Gerät wieder schließen, umdrehen, wieder öffnen und die andere Seite mit Puderzucker bestäuben, Gerät wieder schließen. Ein paar Sekunden karamellisieren lassen. Sie werden über das Ergebnis staunen. Aber Vorsicht: vor dem Verzehr etwas abkühlen lassen.



Premium Gaufres®

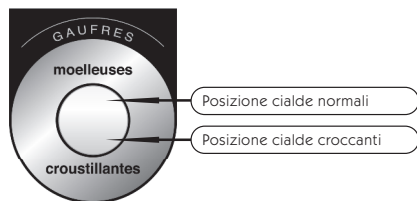
Ref: 019 122 - 019 222
019 422 - 019 622

- DESCRIZIONE DELL'APARECCHIO -

1. **Piede**
2. **Pannello comandi**
3. **Pulsante di regolazione della cottura (morbida/crocante)**
4. **Molla di regolazione del grado di cottura : selezione del colore**
5. **Spia arancione di alimentazione**
6. **Spia verde di fine cottura**
7. **Preso del cavo rimovibile**
8. **Piastre rimovibili**
9. **Pulsante di espulsione delle piastre**
10. **Impugnatura**
11. **Accessorio: pinza di chiusura waffle/toast "croque-monsieur"**
12. **Cavo rimovibile**

CARATTERISTICHE

- Piastra monoblocco in ghisa d'alluminio con rivestimento antiadesivo
- Multifunzione: piastre intercambiabili vendute separatamente da **LAGRANGE**
- Pulsante di regolazione della cottura (morbida/croccante)



- Molla di regolazione del grado di cottura
- Spia arancione di alimentazione
- Spia verde di fine preriscaldamento e fine cottura
- Segnale acustico di fine cottura
- Pulsante di espulsione delle piastre
- Manici in bachelite
- Cavo rimovibile
- 230 volt - 1200 watt - 50HZ

Modelli della gamma:

Rif. 019122: fornito con 1 piastra a 2 waffle maxi (5x8).

Rif. 019222: fornito con 2 serie di piastre: 1 piastra a 2 waffle maxi (5x8) e 1 piastra a 4 waffle.

Rif. 019422: fornito con 2 serie di piastre: 1 piastra a 2 waffle maxi (5x8) e 1 piastra a 2 toast "croque-monsieur".

Rif. 019622: fornito con 3 serie di piastre: 1 piastra a 2 waffle maxi (5x8), 1 piastra a 4 waffle e 1 piastra a 2 toast "croque-monsieur".

Serie di piastre vendute separatamente per tutta la gamma di Cialdiere Premium®:

Rif. 010122: piastre waffle maxi (5x8)

Rif. 010222: piastre waffle

Rif. 010422: piastre croque-monsieur



Rif. 010122
piastre waffle maxi (5x8)



Rif. 010222
piastre waffle



Rif. 010422
piastre croque-monsieur

CAVO

Prima dell'utilizzo, è necessario esaminare con cura il cavo di alimentazione. Se il cavo appare danneggiato, non utilizzare l'apparecchio.

Al fine di evitare pericoli, il cavo deve essere sostituito con uno di pari requisiti e sezione. Il cavo utilizzato è del tipo HO5RR-F 3 x 0,75 mm² con requisiti per applicazioni in ambienti caldi.

Questi apparecchi sono conformi alle Direttive Europee 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE e alla normativa CE 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Protezione dell'ambiente – DIRETTIVA 2002/96/CE

Al fine di proteggere l'ambiente e la salute, lo smaltimento degli apparecchi elettrici al termine del loro ciclo di vita utile, deve svolgersi secondo regole ben precise, che coinvolgono tutti, sia i fornitori sia gli utilizzatori.

È per questa motivazione che l'apparecchio, come indicato dal simbolo apposto sulla placca informativa, non deve in nessun caso essere smaltito presso discariche pubbliche o private destinate ai normali rifiuti domestici.



Al momento dello smaltimento, è responsabilità dell'utente depositare l'apparecchio presso un centro di raccolta pubblico designato al riciclaggio di apparecchiature elettriche o elettroniche. Per ulteriori informazioni sui centri di raccolta e di riciclaggio degli apparecchi da smaltire, rivolgersi agli enti locali della propria area, ai servizi di raccolta dei rifiuti urbani o presso il rivenditore dove è stato acquistato l'apparecchio.

PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO _____

Leggere scrupolosamente il presente manuale d'uso e conservarlo per la consultazione futura.

- Svolgere sempre completamente il cavo.
- Collegare la spina del cavo a una presa di rete 10/16 A dotata di messa a terra.
- L'apparecchio deve essere alimentato tramite un circuito dotato di interruttore differenziale, con valore nominale di corrente differenziale di funzionamento non superiore a 30mA.

- Se occorre utilizzare una prolunga, adottare esclusivamente un modello provvisto di messa a terra e con conduttori di sezione uguale o superiore a 0,75 mm².
- Adottare tutte le precauzioni necessarie affinché le persone non inciampino sul cavo o sulla prolunga.
- Questi apparecchi non devono essere azionati mediante interruttore a tempo o sistema di telecomando separato.
- Le persone (compresi i bambini) non idonee all'utilizzo dell'apparecchio in totale sicurezza, sia a causa delle loro capacità fisiche, sensoriali o mentali, sia a causa della mancanza di esperienza o conoscenza, non possono utilizzare l'apparecchio senza supervisione o istruzioni di una persona responsabile.
- È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non fare mai riscaldare l'apparecchio senza le piastre di cottura.
- Non toccare le parti metalliche dell'apparecchio durante il funzionamento, poiché sono estremamente calde.

INSTALLAZIONE E UTILIZZO _____

Primo utilizzo

- Si consiglia di pulire le piastre di cottura al primo utilizzo, mediante acqua calda e una spugna. Asciugare con cura.
- Al primo utilizzo, l'apparecchio nuovo può emettere un po' di fumo. Per limitare questo fenomeno, attenersi a quanto segue: Far riscaldare l'apparecchio aperto per 10 minuti, quindi lasciarlo raffreddare per circa mezz'ora.

Modalità di utilizzo

- Svolgere completamente il cavo.
- Collegare l'apparecchio alla presa di rete.
- Quando viene raggiunta la temperatura di cottura ideale, la spia verde si accende e viene emesso un segnale acustico. È possibile cominciare la cottura dopo aver oliato le piastre (vedere i consigli pratici).

Spegnimento dell'apparecchio.

Per spegnere l'apparecchio, scollegare il cavo.

Sostituzione delle piastre

- Scollegare l'apparecchio.
- Lasciar raffreddare completamente.
- Premere i pulsanti di espulsione delle piastre situati in prossimità delle stesse.
- Afferrare le piastre e sostituirle con quelle nuove.

MANUTENZIONE

ATTENZIONE:

- **SCOLLEGARE SEMPRE E LASCIAR RAFFREDDARE COMPLETAMENTE PRIMA DELLA PULIZIA.**
- **NON IMMERGERE MAI L'APPARECCHIO IN ACQUA.**
- **NON UTILIZZARE MAI PRODOTTI SOLVENTI COME QUELLI PER FORNI.**

Coperchio e base: pulirli con una spugna umida eventualmente imbevuta con una sostanza lievemente detergente.

Piastre di cottura antiadesive: in generale, dopo averle immerse in acqua per qualche minuto, pulirle mediante una spugna non abrasiva imbevuta di detergente delicato, quindi risciacquatele in acqua tiepida. Asciugatele con cura prima di ricollocare le piastre sull'apparecchio.

CONSIGLI PRATICI

1. Waffle

ATTENZIONE:

IN TUTTI I CASI DI UTILIZZO, NON UNGERE MAI L'APPARECCHIO AL MOMENTO DEL PRERISCALDAMENTO, MA ESCLUSIVAMENTE PRIMA DI VERSARE LA PASTA.

- Lasciar raffreddare l'apparecchio fino all'accensione della spia verde e all'emissione del segnale acustico.
- Sebbene l'apparecchio sia munito di piastre antiadesive, si consiglia di ungerle leggermente.
- Aprire l'apparecchio, ungere le due piastre mediante un pennello di silicone, un pezzo di carta assorbente o di cotone. (per imbevvere bene il pennello, versare un po' d'olio da cucina in una tazza).

Ungere di nuovo più leggermente per il secondo waffle. Per quelli successivi, ungere soltanto nel caso il waffle si attacchi al momento dell'apertura.

- È possibile personalizzare la finitura della cialda mediante il pannello comandi.

La molla consente di selezionare il colore della cialda, regolando la temperatura della cialdiera.

Il pulsante di selezione consente di regolare i tempi di cottura nel modo seguente:

- Una cottura più rapida per una cialda morbida (prendendo la cialda, è morbida all'interno, ma croccante all'esterno).

- Una cottura più lenta per una cialda ancora più croccante (si fa cuocere lentamente la cialda per togliere l'umidità interna, così rimane croccante sia all'interno sia all'esterno)

- Versare l'impasto **su una sola piastra** ricoprendo quasi completamente il fondo. Utilizzare un contenitore con beccuccio, molto più pratico del mestolo.
- Chiudere l'apparecchio, attendere 3-4 secondi, quindi rovesciarlo sul proprio asse.
- Rovesciarlo nuovamente dopo 2 minuti, riportandolo alla posizione iniziale.

ATTENZIONE: *rovesciare l'apparecchio è indispensabile per ottenere ottimi waffle. Se non si esegue questa manipolazione, i waffle avranno un aspetto meno attraente (parte superiore non riempita completamente con macchie biancastre, che danno l'impressione di una cottura irregolare. Un riempimento insufficiente, anche con il rovesciamento, può dare la medesima impressione. In ogni caso, prestare attenzione al rischio di fuoriuscita di vapore caldo durante il rovesciamento. Si consiglia di munirsi di un manico prima della manipolazione.*

- La spia verde s'illumina e vengono emessi quattro brevi segnali acustici: è possibile aprire l'apparecchio.

ATTENZIONE: la preparazione delle cialde e la loro cottura è un'arte sottile nella quale una variazione minima delle proporzioni dell'impasto può portare a differenze di aspetto e di gusto. L'accensione della spia verde è calcolata secondo una ricetta di base per l'impasto delle cialde e al gusto di un campione rappresentativo di consumatori. **Una variazione secondo il proprio gusto particolare non deve assolutamente essere considerata un difetto dell'apparecchio.**

- Prelevare i waffle con un coltello appuntito, infilzandolo nella parte spessa degli stessi ed esercitando una lieve pressione per sollevarli.

1.1 Insuccessi e relative cause

- Waffle divisi in due: rimozione dallo stampo troppo veloce.
- Waffle spezzati: pasta troppo chiara o troppo asciutta (mancanza di materia grassa).
- Waffle bruciati: tempo di cottura troppo lungo o dimenticanza.
- Waffle bruciati da un lato e non cotti dall'altro: cattivo riempimento e/o pasta troppo chiara e/o mancato rovesciamento dell'apparecchio.
- rimozione dallo stampo difficile: piastre non unte in modo sufficiente o piastre troppo calde per il primo waffle o eccesso di zucchero o mancanza di materia grassa nella pasta.

1.2 Come rimediare agli insuccessi?

In tutti i casi:

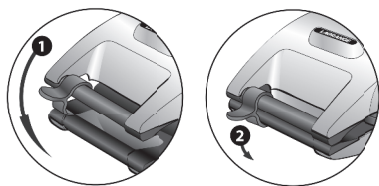
- Scollegare l'apparecchio.
- Lasciar raffreddare, rimuovere le piastre, immergerle in acqua per 5 minuti, spazzolarle con una spazzola per piatti in nylon o plastica. Asciugare con cura le piastre, ricollocarle, collegare nuovamente l'apparecchio e attenersi alla procedura iniziale.
- Ungere le piastre per più cotture.
Se si seguono scrupolosamente queste indicazioni, si garantisce un buon risultato.

2. Wafer, bricelet o waffle secchi

- Si consigliano le posizioni 2, 5 e "moelleuses" ("morbide").
- Far riscaldare l'apparecchio fino all'accensione della spia verde.
- Ungere le piastre subito prima di versare la pasta.

- Stendere sullo stampo inferiore un cucchiaio da minestra (o quattro cucchiaini sui quattro disegni) di pasta densa.
- Chiudere l'apparecchio e stringere le impugnature per qualche secondo per stendere bene la pasta. Bloccare l'apparecchio mediante l'apposita molla di chiusura.

N.B.: questa molla può rimanere fissata al corpo del prodotto. Posizionarla a sinistra per i destrorsi o a destra per i mancini.



- **Non rovesciare l'apparecchio come nel caso dei waffle**
- La spia verde si spegne nel giro di qualche decina di secondi.
- Non appena la spia verde si accende, è possibile aprire l'apparecchio. In ogni caso, la taratura della spia verde è stata fatta su un impasto per waffle. Secondo le ricette utilizzate, la durata di funzionamento può variare. In questo caso, verificare lo stato di cottura prima dell'accensione della spia verde, aprendo l'apparecchio; se i wafer sono cotti, estrarli dall'apparecchio e continuare a cuocere senza tenere conto del funzionamento della spia verde.
- Se il wafer aderisce alle due piastre contemporaneamente, non aprite più l'apparecchio e mantenete la posizione per qualche secondo; in generale, il wafer si stacca da solo sotto il suo peso. In caso contrario, introdurre una spatola e con piccoli colpi agevolare il distacco.

- Il wafer è morbido, ma tenderà a indurirsi molto velocemente. Se si desidera arrotolarlo, farlo mediante un bastoncino sulla piastra stessa. Per arrotolarlo, posizionare il bastoncino sul wafer, staccarne il bordo e arrotolare velocemente, quindi ritirare il bastoncino.
- È possibile arrotolarlo in modo da creare un cornetto, da consumare semplice o farcito con gelato oppure piegarlo come triangolo, in due o in quattro.
- Si ricorda che **i wafer si consumano completamente freddi, contrariamente ai waffle**. Si conservano per svariati giorni in un contenitore di latta (scatola per biscotti).

3. I toast "croque-monsieur"

La cottura dei toast "croque-monsieur" è molto veloce. Prima di accendere l'apparecchio è preferibile preparare tutti gli ingredienti.

- Si consigliano le posizioni 2, 5 e "moelleuses" ("morbide").
 - Lasciar raffreddare l'apparecchio fino all'accensione della spia verde e all'emissione del segnale acustico.
 - I due lati esterni del toast croque-monsieur, in contatto con gli stampi, devono essere accuratamente imburrati.
 - Collocare due toast croque-monsieur nell'apparecchio.
 - Chiudere l'apparecchio stringendo leggermente e progressivamente. Bloccare l'apparecchio mediante l'apposita molla di chiusura.
- N.B.: questa molla può rimanere fissata al corpo del prodotto. Posizionarla a sinistra per i destrorsi o a destra per i mancini.
- Non appena si accende la spia verde ed il segnale acustico, è possibile estrarre i toast croque-monsieur.

CONDIZIONI DI GARANZIA

L'apparecchio è garantito per 2 anni.

Per beneficiare gratuitamente di un anno supplementare di garanzia, registrarsi sul sito Web di **LAGRANGE** (www.lagrange.fr).

La garanzia riguarda parti di ricambio e manodopera e copre i difetti di fabbricazione.

Sono esclusi dalla garanzia: il deterioramento derivante da un utilizzo erroneo o dal non rispetto delle istruzioni d'uso e i danni causati da caduta.

QUESTA GARANZIA È PERTINENTE AL SOLO USO DOMESTICO E NON A QUELLO PROFESSIONALE

La garanzia di legge del rivenditore non esclude quella del costruttore per i difetti di fabbricazione, secondo l'articolo 1641 e successivi del codice civile.

In caso di guasto o malfunzionamento, rivolgersi al rivenditore.

In caso di difetto tecnico entro gli 8 giorni successivi all'acquisto, l'apparecchio viene sostituito. Dopo tale periodo di tempo viene riparato dal servizio di assistenza **LAGRANGE**.

RICETTE

1. L'impasto dei wafer

Le ricette possibili sono innumerevoli. Di seguito sono riportate alcune precisazioni:

- latte e crema impiegati da soli forniscono wafer morbidi, privi di tenuta. Cremosi, devono essere consumati immediatamente dopo la rimozione dallo stampo.
- l'acqua e la birra forniscono wafer più croccanti, leggeri e gradevoli al palato e all'occhio. La materia grassa è auspicabile, ma non indispensabile. Se l'impasto è privo di materia grassa, sarà necessario ungere l'apparecchio per ogni cottura di wafer.
- **Il lievito** è indispensabile. Senza lievito si producono wafer duri e secchi, che danno l'impressione di essere bruciati nelle parti sottili e mal cotti nelle parti più spesse e profonde.
UNA REGOLA: 10 g di lievito per 450 g di farina (le bustine di lievito pesano 10 g).

Lasciar riposare l'impasto per almeno **1 ora**.

Il lievito per pane offre wafer di qualità superiore. 20 - 30 g per 450 g di farina. Tempo di riposo minimo: **2 ore**.

ATTENZIONE:

il lievito per pane crea un impasto estremamente leggero che aumenta notevolmente di volume. Utilizzare un recipiente in grado di contenere da 3 a 4 volte il volume di partenza.

*Un buon impasto deve avere la consistenza **di una crema di latte densa**. Aggiungere un po' di farina se si ritiene che l'impasto sia troppo chiaro.*

Qualche ricetta collaudata...

Waffle dolci

I risultati sono sempre migliori usando la normale farina per pane, invece della farina per pasticceria.

WAFFLE LYONNAISE (ricetta classica)

- 500 g di farina
- 1 bustina di lievito
- ¾ L di liquido (acqua, birra, latte)
- una pizzico di sale
- 125 g di burro
- aroma di vaniglia, kirsch o rhum
- 3 o 4 uova
- 30 g di zucchero
- 2 bustine di zucchero vanigliato

Versare la farina in una terrina, aggiungere sale, zucchero, lievito e uova. Utilizzando la frusta incorporare il liquido e aggiungere il burro fuso dopo averlo fatto intiepidire. Continuare a sbattere e aggiungere l'aroma preferito (vaniglia, kirsch, rhum). Continuare a sbattere finché la pasta non diventa ben omogenea. Lasciare riposare per mezz'ora - un'ora. Questi wafer si degustano caldi e spolverati con zucchero a velo o accompagnati con miele, crema di marroni al cioccolato, crema chantilly, sciroppo d'acero, gelato cosperso di cioccolato caldo o frutti di bosco.

WAFFLE ALLE MANDORLE O ALLE NOCCIOLE

Aggiungere alla preparazione 100 g di mandorle o di nocciole finemente tritate.

WAFFLE AL CIOCCOLATO

Aggiungere alla preparazione di base 50 g di cacao.

WAFFLE DELIZIA

- 250 g di farina
- 150 g di zucchero
- 3 uova
- 10 g di lievito
- ¼ L di latte freddo, acqua o birra
- un pizzico di sale
- 70 g di burro

Mettere in una terrina farina, zucchero, lievito, sale e uova, quindi versare poco a poco il liquido e stemperare con la frusta in modo da ottenere un impasto ben omogeneo; aggiungere il burro fuso lasciato raffreddare, sbattere nuovamente e lasciare riposare per mezz'ora - un'ora. Degustare questi waffle al naturale, caldi o freddi.

WAFFLE ALLA CREMA FRESCA

- 500 g di farina
- 10 g di lievito
- un pizzico di sale
- 4 uova
- ¼ L d'acqua
- 30 g di zucchero
- ¼ L di crema fresca
- 150 g di burro

Mettere in una terrina farina, lievito, sale, tuorli d'uovo, quindi aggiungere poco a poco il liquido e stemperare con la frusta in modo da ottenere un impasto ben omogeneo. Aggiungere il burro fuso e la crema e incorporare l'albume delle uova sbattuto a neve. Lasciar riposare per mezz'ora a temperatura ambiente. Degustare questi waffle caldi, spolverati con zucchero a velo

WAFFLE SANDRINE

- 500 g di farina
- 400 g di burro salato
- 500 g di zucchero
- 1/8 L di latte
- 6 uova
- 2 bustine di zucchero vanigliato

Mettere in una terrina la farina, aggiungere lo zucchero e lo zucchero vanigliato, il burro fuso ma raffreddato, il latte e i tuorli d'uovo. Sbattere bene con la frusta in modo da ottenere un impasto omogeneo. Incorporare l'albume delle uova montato a neve. Lasciar riposare il preparato per 30 - 60 minuti a temperatura ambiente, coprendo la terrina con un panno.

Riscaldare la cialdiera. Non riempire tutto lo stampo, ma disporre due nuclei d'impasto, in modo da ottenere due piccoli waffle del diametro di circa sette centimetri alla chiusura dello stampo. Questi waffle vanno degustati caldi e freddi

WAFFLE SAINT GENOISE

- 500 g di farina
- 250 g di burro
- 3/4 L di latte
- 4 uova
- 2 bustine di lievito
- 1 pizzico di sale
- 1 scorza di limone
- 2 bustine di zucchero vanigliato

Mettere in una terrina farina, lievito, zucchero, sale e scorza di limone. Sbattere bene incorporando delicatamente il latte, quindi il burro tiepido. Lasciar riposare il preparato per mezz'ora - un'ora

Degustare questi waffle caldi. Spolverarli di zucchero al velo.

WAFFLE DIETETICI ALLO YOGURT E BANANE

- 2 banane ben mature schiacciate
- 2 banane tagliate a rondelle
- 2 cucchiaini da minestra di miele
- 1/2 L di latte
- 4 uova
- 4 cucchiaini da minestra di olio
- 1 pizzico di sale
- 500 g di yogurt
- 200 g di fiocchi d'avena
- 250 g di farina
- 1 bustina di lievito

Sbattere lo yogurt zuccherato con due cucchiaini da minestra di miele, 1/2 scorza di limone e alcune foglie di menta tritate finemente. Conservare il preparato al fresco.

Mettere in una terrina farina, lievito, uova, sale, zucchero vanigliato e olio. Sbattere bene incorporando il latte in modo da ottenere un impasto omogeneo. Aggiungere le banane schiacciate. Degustare questi waffle caldi, guarniti con il preparato allo yogurt e abbelliti con le banane tagliate a rondelle.

WAFFLE DU LIMONADIER

- 500 g di farina
- 1 bustina di lievito in polvere
- 1 pizzico di sale
- 75 g di zucchero
- 75 g di burro
- 3/4 L di limonata
- 4 uova

Versare in una terrina farina, zucchero, sale e uova; sbattere bene incorporando la limonata e aggiungere il lievito e il burro fuso lasciato raffreddare. Sbattere bene per rendere l'impasto omoge-

neo. Lasciar riposare per mezz'ora - 1 ora
Degustare questi waffle caldi, spolverati con zucchero a velo.

Waffle salati

WAFFLE AL PROSCIUTTO

- 500 g di farina
- un pizzico di sale
- 1 bustina di lievito
- ¾ L di liquido (acqua, latte ed eventualmente un bicchiere di vino bianco secco)
- 200 g di prosciutto tritato finemente
- 3 o 4 uova
- 125 g di burro

Versare la farina in una terrina. Aggiungere sale, lievito, tuorli d'uovo. Usando la frusta, stemperare con acqua e vino bianco. Aggiungere il burro fuso. Sbattere nuovamente. Aggiungere il prosciutto tritato finemente. Incorporare l'albume delle uova montato a neve. Lasciar riposare per mezz'ora.
Degustare questi waffle immediatamente dopo la cottura.

WAFFLE AL GROVIERA

Ricetta identica. Sostituire il prosciutto con 200 g di groviera grattugiato.

WAFFLE AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Ricetta identica. Mescolare 200 g di prosciutto con 200 g di groviera grattugiato.

WAFFLE BRESSANE

- 500 g di farina
- 1 pizzico di sale

- 1 bustina di lievito
 - ¾ L di liquido (½ acqua ½ latte)
 - 125 g di burro
 - 4 uova
 - prezzemolo ed erba cipollina
 - 250 g di mais cotto sgocciolato (scatoletta di mais in conserva)
- Versare la farina in una terrina. Aggiungere sale e lievito. Sbattere con la frusta per incorporare il liquido. Aggiungere il burro fuso, lasciato raffreddare. Aggiungere le uova. Sbattere nuovamente. Aggiungere il mais. Aggiungere infine il prezzemolo e l'erba cipollina finemente tritati. Lasciar riposare l'impasto per mezz'ora. Degustare questi waffle molto caldi, eventualmente accompagnati da vinaigrette di pomodori e cipolle.

WAFFLE EN CRIQUE

- 8 patate
- 200 g di farina
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di lievito
- 3 uova
- ¾ L di liquido (metà acqua, metà latte)
- 125 g di burro
- 1 mazzolino di prezzemolo
- 4 fette di prosciutto dietetico
- 4 pomodori tagliati a fette
- olio d'oliva

Scottare a vapore le patate. Lasciarle raffreddare. Pelarle e grattugiarle.

Versare la farina in una terrina. Aggiungere sale e lievito. Sbattere con la frusta per incorporare il liquido. Aggiungere il burro fuso, le uova, le patate grattugiate, il prezzemolo tritato finemente. Mescolare bene per rendere l'impasto omogeneo. Degustare

questi waffle molto caldi con le fette di prosciutto e i pomodori, fritti in padella con un po' d'olio.

2. Wafer, bricelet o waffle secchi

I risultati sono sempre migliori usando la normale farina per pane invece di quella per pasticceria.

Ricetta n°1 BRICELET DE DIVONNE

- 4 uova
- 250 g di burro fuso
- 250 g di farina
- 200 g di zucchero
- 2 scorze di limone
- 1 pizzico di sale

Sbattere bene le uova, aggiungere lo zucchero, il burro fuso in crema, le scorze di limone, il sale e la farina setacciata.

L'impasto deve essere scorrevole. Lasciar riposare per 24 ore in un luogo fresco.

Mettere sulla piastra l'impasto in quantità pari a una noce.

Ricetta n° 2

- 1 ciotola di farina
- 1 ciotola di crema
- 1 ciotola di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato

Mescolare bene. Se l'impasto è troppo spesso, aggiungere un po'

di latte.

Lasciar riposare per un'ora.

Ricetta n° 3

In un recipiente, versare:

- 350 g di farina
- 200 g di zucchero
- 150 g di burro
- 1/2 bicchiere d'acqua
- 2 uova

Sbattere per 5 minuti. Aggiungere 1 tazza di crema e un pizzico di bicarbonato. Mescolare.

Lasciar riposare per un'ora.

Ricetta n° 4 BRICELET "PARMIER"

- 4 uova
- 250 g di farina
- 250 g di zucchero
- 250 g di burro
- 4 scorze di limone
- 1 pizzico di sale

3. I toast "croque-monsieur"

TOAST "CROQUE-CANAPÉS" AL FORMAGGIO

Groviera, Chester o altro formaggio grattugiabile.

Stemperare in una casseruola:

- 30 g di burro

- 30 g di farina
- 1/4 L di latte
- 2 tuorli d'uovo

Mescolare bene e aggiungere poco a poco:

- 50 g di formaggio grattugiato
- condire

Stendere bene l'impasto in modo da ricavare fette di pane normale o pancarré (1 cm di spessore).

TOAST AL PROSCIUTTO

Sostituire il formaggio (o aggiungere a esso) 100 g di prosciutto tagliato fine.

TOAST AL POLLO O ALLA CARNE

Tagliare a pezzetti gli avanzi di pollo o di carne. Incorporare con salsa di pomodoro. Condire. Aggiungervi dei cetriolini tagliati a pezzetti.

Guarnire il croque-monsieur e farlo indorare per 2 minuti.

TOAST "CROQUE-MONSIEUR"

Guarnire il toast con groviera grattugiato. Mettere sul groviera una fetta di prosciutto; cospargere di groviera e chiudere l'apparecchio. Far indorare per due minuti.

TOAST AI FUNGHI

Stufare i funghi tritati nel burro, aggiungere aglio, prezzemolo e condire. Cospargere di farina e bagnare con acqua. Mescolare fino a far legare.

Aggiungere, a piacere, un filo di limone, un tuorlo d'uovo sbattuto. Guarnire e far indorare per un minuto.

TOAST NAPOLETANO

Guarnire il toast con fette di pomodoro, foglie di basilico fresco, aggiungere la mozzarella.

Aggiungere un filo d'olio.

Far indorare per due minuti.

TOAST "COCOTTE"

Sul toast da guarnire, praticare un solco con il dorso del cucchiaino e mettervi un uovo, condire (pepe e sale).

Praticare il solco con il cucchiaino sull'altro toast e posare sull'uovo.

Chiudere l'apparecchio e far indorare per 1 minuto.

TOAST "CROQUE-MADAME"

In una salsa béchamel, incorporare del pesce cotto sbriciolato.

Aggiungere cozze e gamberetti cotti e sgusciati.

Condire con capperi, funghi o groviera grattugiato, a piacere.

Guarnire il toast e farlo indorare per un minuto.

TOAST-DESSERT

Non vi è alcun limite alla fantasia. È possibile utilizzare praticamente tutta la frutta: mele, pere, banane, ecc... accompagnata o meno da marmellata. Guarnire anche con cioccolato, ecc. È possibile sostituire il pancarré con fette di brioche.

Per ricoprire i toast-dessert: dopo la cottura, aprire l'apparecchio; se necessario staccare i toast "croque-monsieur".

Spargere abbondantemente zucchero a velo; richiudere l'apparecchio e capovolgerlo; aprirlo, cospargere l'altra faccia, richiuderlo. Lasciar cuocere per qualche secondo. Il risultato sarà sorprendente. Attenzione però: far raffreddare un po' prima di consumare.



Premium Gaufres®

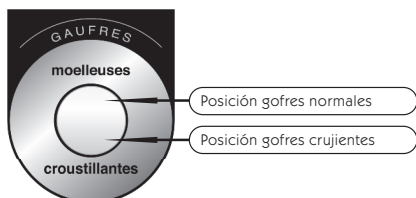
Ref: 019 122 - 019 222
019 422 - 019 622

- DESCRIPCIÓN DEL APARATO -

1. **Pie**
2. **Indicadores**
3. **Botón de ajuste del acabado (esponjoso/crujiente)**
4. **Moleta de ajuste del grado de cocción : selección del color**
5. **Piloto naranja de conexión a la red eléctrica**
6. **Piloto verde de final de cocción**
7. **Toma para cordón desmontable**
8. **Placas desmontables**
9. **Botón de eyección de las placas**
10. **Asa**
11. **Accesorio: pinza de cierre Barquillos/Sandwiches.**
12. **Cordón desmontable**

CARACTERÍSTICAS

- Placas macizas de fundición de aluminio con revestimiento antiadherente
- Multifunción: placas intercambiables vendidas por separado por **LAGRANGE**
- Botón de ajuste del acabado (esponjoso/crujiente)



- Maneta de ajuste del grado de preparación
- Piloto naranja de conexión a la red eléctrica
- Piloto verde de final de precalentamiento y final de preparación
- Señal sonora de final de preparación
- Botón de eyección de las placas
- Asas de baquelita
- Cordón desmontable
- 230 voltios - 1200 vatios – 50 Hz

Modelos de la gama:

- Ref. 019122: suministrado con 1 juego de placas 2 maxigofres (5x8).
- Ref. 019222: suministrado con 2 juegos de placas: 1 juego de placas 2 maxigofres (5x8) y 1 juego de placas para 4 gofres.
- Ref. 019422: suministrado con 2 juegos de placas: 1 juego de placas 2 maxigofres (5x8) y 1 juego de placas para 2 sándwiches
- Ref. 019622: suministrado con 3 juegos de placas: 1 juego de placas 2 maxigofres (5x8), 1 juego de placas 4 gofres y 1 juego de placas 2 sándwiches.

Juegos de placas vendidos por separado para toda la gama de Premium Gofres®:

Ref. 010122: placas maxigofres (5x8)

Ref. 010222: placas barquillos

Ref. 010422: placas sándwich



Ref. 010122
placas maxigofres (5x8)



Ref. 010222
placas barquillos



Ref. 010422
placas sándwich

CORDÓN

Es necesario examinar atentamente el cable de alimentación antes de cualquier utilización. Si éste está dañado, no hay que utilizar el aparato.

El cordón sólo debe cambiarse por otro cordón de igual condición y sección para evitar cualquier peligro. El cordón utilizado es un HO5RR-F 3 x 0.75 mm² condiciones calientes.

Estos aparatos se ajustan a las Directivas 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE y al Reglamento CE relativo al contacto alimentario 1935/2004.

Protección del medio ambiente- DIRECTIVA 2002/96/CE

Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación al final de su vida de los aparatos eléctricos debe hacerse según reglas bien precisas y requiere la implicación de cada uno, tanto si se es proveedor como usuario.

Por esta razón su aparato, tal como lo indica el símbolo que aparece en su placa de características, no debe arrojarse en ningún caso a una basura pública o privada destinada a basuras domésticas.



En su eliminación, es responsabilidad suya depositar el aparato en un centro de recogida pública designado para el reciclaje de equipos eléctricos o electrónicos. Para obtener más información sobre los centros de recogida y reciclaje de los aparatos destinados al desguace, póngase en contacto con las autoridades locales de su zona, con los servicios de recogida de basuras domésticas o con la tienda en la que compró su aparato.

ANTES DE UTILIZAR EL APARATO _____

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

- Desenrollar siempre totalmente el cordón.
- Conectar el enchufe del cordón a una toma 10/16 A provista de toma de tierra.
- El aparato debe estar alimentado mediante un circuito que incluya un dispositivo con corriente diferencial residual (RDA), de corriente diferencial de funcionamiento asignado que no supere 30 mA.
- Si debe utilizar una alargadera, utilizar obligatoriamente un

modelo provisto de una toma de tierra e hilos con una sección igual o superior a 0,75 mm².

- Tome todas las precauciones necesarias para evitar que una persona se enrede los pies en el cable o en su alargadera
- Estos aparatos no están destinados a ponerse en funcionamiento mediante un contador de tiempo exterior o mediante un sistema de control a distancia separado.
- Las personas (incluidos los niños) no aptos para utilizar el aparato con total seguridad, bien debido a sus capacidades físicas, sensoriales o mentales, o debido a su falta de experiencia o de conocimientos, no pueden utilizar el aparato en ningún caso sin vigilancia o sin las indicaciones de una persona responsable. Conviene vigilar a los niños para cerciorarse de que no juegan con el aparato.
- No hacer nunca que el aparato se caliente sin las placas eléctricas.
- No tocar las partes metálicas del aparato mientras funciona ya que están muy calientes.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO Y UTILIZACIÓN

Primera utilización

- Le aconsejamos limpiar las placas eléctricas antes de utilizar el aparato por primera vez, utilizar un poco de agua caliente y una esponja. Secar bien.
- Un aparato nuevo puede desprender un poco de humo cuando se utiliza por primera vez. Para limitar este fenómeno, realice la siguiente operación: Caliente su aparato abierto durante 10 minutos, luego deje que se enfríe durante ½ hora.

Puesta en funcionamiento

- Desenrollar totalmente el cordón.
- Enchufar el aparato.
- Una vez alcanzada la temperatura ideal, el piloto verde se enciende y suena una señal sonora. Podrá empezar a utilizar el aparato después de haber puesto aceite en las placas (véanse consejos prácticos).

Parada del Aparato

Para parar, desenchufar el cordón.

Cambio de las placas

- Desenchufar el aparato.
- Dejar que se enfríe totalmente.
- Pulsar el botón de eyección de las placas, situado justo al lado de éstas.
- Tomar las placas y cambiarlas por otras nuevas.

MANTENIMIENTO

CUIDADO:

- **DESENCHUFAR SIEMPRE EL APARATO Y DEJAR QUE SE ENFRÍE COMPLETAMENTE ANTES DE LIMPIARLO.**
- **NO INTRODUCIR NUNCA EL APARATO EN AGUA.**
- **NO UTILIZAR NUNCA PRODUCTOS AGRESIVOS TALES COMO DECAPANTE PARA HORNOS.**

Tapas y base: limpiarlos con una esponja húmeda eventualmente empapada en un producto con algo de detergente.

Placas eléctricas antiadherentes: Por regla general, después de un remojo de varios minutos, limpiar con una esponja suave empapada en detergente suave y aclarar luego con agua tibia. Secar bien antes de volver a colocar las placas en el aparato.

CONSEJOS PRÁCTICOS

1. Gofres

CUIDADO:

EN CUALQUIER CASO DE UTILIZACIÓN, NO ECHAR NUNCA ACEITE EN EL APARATO EN EL MOMENTO DEL PRECALENTAMIENTO, SINO JUSTO ANTES DE VERTER LA PASTA.

- Caliente el aparato hasta que se encienda el piloto verde y suene la señal sonora.
- Aunque su aparato esté provisto de placas antiadherentes, le aconsejamos poner un poco de mantequilla en las placas.
- Abra su aparato, extienda un poco de mantequilla en las dos placas con un pincel de silicona, un trozo de papel absorbente o un trozo de algodón.

(para empapar bien el pincel, ponga un poco de aceite en una taza).

Ponga un poco más de mantequilla para el segundo gofre. Para los siguientes, ponga sólo mantequilla si el gofre se agarra al sacarlo.

- Puede personalizar el aspecto del gofre con los indicadores. La moleta permite seleccionar el color del gofre ajustando la temperatura del aparato para hacer gofres. El botón de selección permite variar el tiempo de cocción teniendo:

- Una cocción más rápida para un gofre esponjoso (cuando se toma el barquillo, es esponjoso pero en el interior está crujiente).
- Una cocción más lenta para un gofre aún más crujiente (se dejar más tiempo el gofre para retirar toda la humedad interior, de este modo está crujiente tanto en el interior como en el exterior).

- Vierta su pasta **sólo en una placa** cubriendo casi totalmente los cuadrados. Utilice un recipiente vertedor con pico, mucho más práctico que un cazo.
- Cierre el aparato, espere 3 a 4 segundos y, después, gírelo sobre su eje.
- Vuelva a girarlo al cabo de 2 minutos aproximadamente para volver a la posición inicial.

CUIDADO: *Girar el aparato es indispensable para realizar buenos gofres. Si no hace esta manipulación, sus gofres serán menos bonitos de aspecto (la parte superior incompletamente llena presentará manchas blancuzcas que darán la impresión de una preparación irregular. Un llenado insuficiente, realizando el giro, también puede dar la misma impresión. Prestar atención al riesgo de que se desprenda vapor caliente en el momento de girar. Le aconsejamos estar provisto de una manopla antes de realizar la manipulación.*

- El piloto verde se enciende y el zumbador suena brevemente cuatro veces antes de poder abrir el aparato.

CUIDADO: La preparación de los gofres es un arte sutil en el cual cualquier cambio minúsculo en las proporciones de la pasta puede provocar diferencias de aspecto y de gusto. El encendido del piloto verde se ha calculado en base a una receta básica de pasta para gofres y en base al gusto de un conjunto representativo de consumidores. **Una diferencia con su gusto particular en ningún caso debe considerarse como un fallo del aparato.**

- Saque sus gofres con un cuchillo en punta pinchando en el grosor del gofre y ejerciendo una ligera presión para levantarlo.

1.1 Los fallos y sus causas

- Gofres divididos en dos: vaciado demasiado rápido.
Gofres rotos: pasta demasiado clara o demasiado seca (falta de mantequilla).
- Gofres quemados: tiempo de preparación demasiado largo o mismo olvido.
- Gofres quemados por una parte y crudos por la otra: mal llenado y/o pasta demasiado clara y/o no se ha girado el aparato.
- Vaciado difícil: poca mantequilla en las placas o placas demasiado calientes al hacer el primer gofre o exceso de azúcar o falta de mantequilla en la pasta.

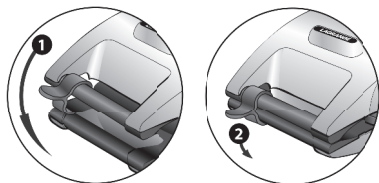
1.2 ¿Cómo solucionar los fallos?

En cualquier caso:

- Desenchufar el aparato.
- Dejar que se enfríe, retirar las placas, introducirlas 5 minutos en agua, cepillarlas con un cepillo para vajilla de nilón o de plástico. Secar y limpiar cuidadosamente las placas, montarlas y enchufar de nuevo el aparato siguiendo el procedimiento inicial.
- Poner mantequilla durante varios funcionamientos.
Si sigue exactamente estas indicaciones, le garantizamos un buen resultado.

2. Los Barquillos o Bricelets o gofres secos

- Recomendamos las posiciones 2,5 y “moelleuses” (“esponjosos”).
- Caliente el aparato hasta que se encienda el piloto verde.
- Poner mantequilla en las placas justo antes de poner la pasta.
- Extender sobre el molde inferior una cucharada sopera (o cuatro cucharillas en los cuatro dibujos) de pasta gruesa.
- Cerrar el aparato y apretar las asas durante varios segundos para permitir que la pasta se extienda bien. Colocar la pinza de cierre y bloquear el aparato con ayuda de ésta.
N.B. Esta pinza puede permanecer colocada en el producto. Colocarla a la izquierda o a la derecha del asa según seamos diestros o zurdos.



- **No girar el aparato como para los gofres.**
- El piloto verde se apagará varias decenas de segundos más tarde.
- En cuanto se encienda el piloto verde, se puede abrir el aparato. No obstante la calibración del piloto verde se ha realizado para una pasta de gofres. En función de las recetas utilizadas, el funcionamiento puede variar. En ese caso, compruebe el estado de la preparación antes de que se vuelva a encender el piloto verde abriendo el aparato, si los gofres están en su punto, sáquelos del aparato y siga su preparación sin tener en cuenta el funcionamiento del piloto verde.

- Si el barquillo se adhiere a la vez a las dos placas, no vuelva a abrir y mantenga la posición durante varios segundos, en general el barquillo se despegará por su propio peso. En caso contrario, introduzca una espátula y, con leves toques, ayude a despegarlo.
- El barquillo es blando pero se endurece muy rápidamente. Si desea enrollarlo, hágalo con un palillo redondo en la misma chapa. Para ello, colocar el palillo en el barquillo, despegar el borde del barquillo y girar rápidamente, retirar luego el palillo.
- Puede enrollarlos en forma de cuerno que podrá consumir tal cual o rellenos de helado, o pliéguelos en triángulo, en dos o en cuatro.
- Le recordamos que **los barquillos se consumen totalmente fríos al contrario de los gofres**. Se conservan varios días en una caja metálica (caja de galletas).

3. Sándwiches

La preparación de sándwiches es muy rápida. Es preferible preparar todos los ingredientes antes de empezar a calentar.

- Se aconseja la posición 2,5 y “moelleuses” (“esponjosos”).
- Caliente el aparato hasta que se encienda el piloto verde
- Las dos caras externas del sándwich, en contacto con los moldes, deben untarse cuidadosamente.
- Coloque dos sándwiches en el aparato.
- Cierre el aparato apretando ligera y progresivamente. Coloque la pinza de cierre y bloquear el aparato con ayuda de ésta.
N.B. Esta pinza puede permanecer colocada en el producto. Colocarla a la izquierda o a la derecha del asa según seamos diestros o zurdos.
- Puede retirar sus sándwiches en cuanto se encienda el piloto verde y suene la señal sonora.

CONDICIONES DE GARANTÍA

Su aparato está garantizado 2 años.

Para disponer gratuitamente de un año suplementario de garantía, inscríbase en el sitio Internet **LAGRANGE** (www.lagrange.fr).

La garantía se entiende piezas y mano de obra y cubre los fallos de fabricación.

Quedan excluidos de la garantía: los deterioros debidos a una mala utilización o del incumplimiento del modo de empleo y las roturas por caída.

ESTA GARANTÍA SE APLICA A LAS UTILIZACIONES DOMÉSTICAS, EN NINGÚN CASO A LAS UTILIZACIONES PROFESIONALES.

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

En caso de avería o funcionamiento defectuoso, diríjase a su vendedor.

En caso de fallo técnico en el plazo de los 8 días siguientes a la compra los aparatos se cambiarán. Transcurrido este plazo, los reparará el servicio posventa **LAGRANGE**.

RECETAS

1. Pasta para gofre

Las recetas pueden ser infinitas. No obstante, le damos alguna información más detallada:

- La leche y la crema solos dan gofres blandos que no tienen resistencia. Untuosos, deben consumirse inmediatamente después de sacarlos.
- El agua y la cerveza dan gofres más crujientes, ligeros, agradables al paladar y a la vista. La mantequilla es deseable, pero no indispensable. Si no ha puesto mantequilla en su pasta, le será necesario ponerla en el aparato cada vez que realice un gofre.
- **La levadura** es indispensable. Sin ella, realizará gofres acartonados, secos, que dan la impresión de estar quemados en las partes finas y mal preparados en las partes gruesas y profundas. UNA REGLA: 10 g de levadura por libra de harina (las bolsitas corrientes pesan 10 g).

Deje en reposo su pasta como mínimo **1 hora**.

La levadura de panadero le proporcionará gofres de una calidad superior. 20 a 30 g por libra de harina. Tiempo de reposo mínimo: **2 horas**.

CUIDADO:

La levadura de panadero crea una pasta extremadamente ligera que aumenta en volumen de forma muy importante. Prevea un recipiente que pueda contener 3 a 4 veces el volumen inicial.

*Una pasta correcta debe tener la consistencia de **una crema de leche espesa**. No dude en añadir un poco de harina si piensa que está demasiado clara.*

Varias recetas probadas...

Los dulces

Los resultados siempre son mejores con una harina panadera ordinaria que con una harina pastelera.

GOFRE LIONÉS (la receta garantizada)

- 500 g de harina
- 1 sobre de levadura química
- ¾ L de líquido (agua, cerveza o leche)
- una pizca de sal
- 125 g de mantequilla
- aroma de vainilla, licor de cerezas o ron y
- 3 ó 4 huevos
- 30 g de azúcar
- 2 bolsitas de azúcar aromatizada con vainilla

Vierta la harina en un tarro, añada la sal, el azúcar, la levadura y los huevos. Bata para incorporar el líquido y añada la mantequilla fundida que habrá dejado calentar. Bata siempre y aromatice a su gusto (vainilla, licor de cerezas o ron). Siga batiendo hasta que la masa sea bien homogénea. Deje en reposo ½ h a 1 h. Estos gofres se degustan calientes espolvoreados con azúcar glas o acompañados de mermelada, miel, crema de castañas, crema de chocolate, nata, jarabe de arce, helado con chocolate caliente o, incluso, frutas del bosque frescas.

GOFRES CON ALMENDRAS O AVELLANAS

Añada a la preparación 100 g de almendras o avellanas trituradas finamente.

GOFRES DE CHOCOLATE

Añada a la preparación básica 50 g de cacao.

GOFRES DELICIAS

- 250 g de harina
- 150 g de azúcar
- 3 huevos
- 10 g de levadura
- ¼ L de leche fría, agua o cerveza
- una pizca de sal.
- 70 g de mantequilla

Ponga en un tarro la harina, el azúcar, la levadura, la sal, los huevos y el líquido batiendo poco a poco para obtener una pasta lisa, añada la mantequilla fundida enfriada y bata nuevamente. Deje reposar ½ a 1 hora. Estos gofres pueden degustarse calientes o fríos.

GOFRES CON NATA LÍQUIDA

- 500 g de harina
- 10 g de levadura
- una pizca de sal
- 4 huevos
- ¼ L de agua
- ¼ L de nata líquida
- 150 g de mantequilla
- 30 g de azúcar

Poner en un tarro la harina, la levadura, la sal, las yemas de huevo y el líquido poco a poco batiendo para obtener una pasta homogénea. Añada la mantequilla derretida, la nata e incorpore las claras batidas a punto de nieve. Deje reposar ½ hora a temperatura ambiente.

Deguste los gofres calientes espolvoreándolos con azúcar glas.

GOFRES SANDRINE

- 500 g de harina
- 400 g de mantequilla salada
- 500 g de azúcar
- 1/8 L de leche
- 6 huevos
- 2 bolsitas de azúcar aromatizada con vainilla

Poner en un tarro la harina, añadir los azúcares, la mantequilla fundida pero enfriada, la leche y las yemas de huevo de huevos. Batir bien para obtener una pasta homogénea. Incorporar las claras batidas a punto de nieve. Dejar la preparación en reposo durante 30 a 60 minutos a temperatura ambiente cubriendo el tarro con un trapo.

Calentar el aparato para hacer gofres. No llenar todos los cuadrados. Verter dos cucharadas de pasta para obtener, al cerrar el molde, dos gofres pequeños de aproximadamente siete centímetros de diámetro. Estos gofres se degustan solos y fríos.

GOFRES SAINT GENOISE

- 500 g de harina
- 250 g de mantequilla
- 3/4 L de leche
- 4 huevos
- 2 bolsitas de levadura
- 1 pizca de sal
- 1 cáscara de limón
- 2 bolsitas de azúcar aromatizada con vainilla

Poner en un tarro la harina, la levadura, el azúcar, la sal y la cáscara de limón. Batir bien incorporando despacio la leche y luego la mantequilla fundida templada. Deje que la preparación repose 1/2 h a 1 hora.

Deguste estos gofres calientes. Espolvoree azúcar glas.

GOFRES DIETÉTICOS DE YOGUR Y DE PLÁTANO

- 250 g de harina
- 200 g de copos de avena
- 1/2 L de leche
- 2 cucharas soperas de miel
- 2 plátanos muy maduros triturados
- 2 plátanos cortados en rodajas
- 1 bolsita de levadura
- 4 huevos
- 500 g de yogur
- 4 cucharadas soperas de aceite
- 1 pizca de sal

Batir el yogur azucarado con dos cucharadas soperas de miel, 1/2 corteza de limón y algunas hojas de menta cortadas finas. Mantener esta preparación en frío.

Poner en un tarro la harina, la levadura, los huevos, la sal, el azúcar aromatizada con vainilla y el aceite. Batir bien incorporando la leche para obtener una pasta lisa. Añadir los plátanos triturados.

Deguste estos gofres calientes recubiertos con la preparación de yogur con trozos de plátano.

GOFRES DEL LIMONERO

- 500 g de harina
- 1 bolsita de levadura química
- 1 pizca de sal
- 75 g de azúcar
- 75 g de mantequilla
- 3/4 L de limonada
- 4 huevos

En un tarro vierta la harina, el azúcar la sal y los huevos. Bata bien

incorporando la limonada. Añada la levadura y la mantequilla fundida enfriada. Batir bien para hacer la pasta homogénea. Deje en reposo ½ h a 1 h.

Deguste los gofres calientes espolvoreándolos con azúcar glas.

Los salados

GOFRES DE JAMÓN

- 500 g de harina
- una pizca de sal
- 1 bolsita de levadura
- ¾ L de líquido (agua, leche y, eventualmente, un vaso de vino blanco seco)
- 200 g de jamón cortado en lonchas finas
- 3 ó 4 huevos
- 125 g de mantequilla

Verter la harina en una tarrina. Añadir la sal, la levadura y las yemas de huevo. Batir con el agua y el vino blanco. Añadir la mantequilla fundida. Batir de nuevo. Agregar el jamón finamente picado. Incorporar las claras batidas a punto de nieve. Dejar en reposo ½ hora.

Deguste los gofres inmediatamente después de haberlos preparado.

GOFRES CON GRUYERE

Misma receta. Sustituya al jamón por 200 g de gruyer rallado.

GOFRES DE JAMÓN Y QUESO

Misma receta. Mezclar 200 g de jamón y 200 g de gruyer rallado.

GOFRES BRESSANES

- 500 g de harina
 - 1 pizca de sal
 - 1 bolsita de levadura
 - ¾ L de líquido (½ agua ½ leche)
 - 125 g de mantequilla
 - 4 huevos
 - perejil y cebolleta
 - 250 g de maíz cocido y escurrido (lata de maíz en conserva)
- Verter la harina en una tarrina. Añadir la sal y la levadura. Bata para incorporar el líquido. Añadir la mantequilla fundida que habrá dejado que se caliente. Añadir los huevos. Batir bien de nuevo. Añadir el maíz removiendo la mezcla. Añada por último el perejil y la cebolleta cortados finos. Dejan la pasta en reposo ½ hora.

Deguste estos gofres muy calientes aderezados con una salsa vinagreta de tomate y cebolla.

GOFRES EN CRIQUE

- 8 patatas
- 200 g de harina
- 1 pizca de sal
- 1 bolsita de levadura
- 3 huevos
- ¾ L de líquido (½ agua, ½ leche)
- 125 g de mantequilla
- 1 manojo de perejil

- 4 lonchas de jamón dietético
- 4 tomates cortados en rodajas
- aceite de oliva

Prepare las patatas al vapor poco cocidas. Dejar enfriar. Pelarlas y rallarlas.

Verter la harina en una tarrina. Añadir la sal y la levadura. Batir para incorporar el líquido. Añadir la mantequilla fundida fría, los huevos, la patata rallada y el perejil cortado fino. Remover bien para hacer una preparación homogénea. Deguste estos gofres muy calientes con las lonchas de jamón y los tomates que habrá frito en la sartén con un poco de aceite de oliva.

2. Los Barquillos o Bricelets o Gofres secos

Los resultados siempre son mejores con una harina panadera ordinaria que con una harina pastelera.

Receta nº 1 BRICELETS DE DIVONNE

- 4 huevos
- 250 g de mantequilla fundida
- 250 g de harina
- 200 g de azúcar
- 2 cáscaras de limón
- 1 pizca de sal

Batir los huevos y añadir el azúcar, la mantequilla derretida en forma de crema, las cáscaras de limón, la sal y la harina tamizada. La masa tiene entonces una consistencia tal que se puede verter.

Dejar reposar 24 horas en un lugar fresco. Coloque una cucharadita de masa en la placa.

Receta nº 2

- 1 cuenco de harina
 - 1 cuenco de crema
 - 1 cuenco de azúcar
 - 1 paquete de azúcar aromatizada con vainilla
- Mezclar bien. Si la pasta es demasiado espesa, añada un poco de leche. Deje en reposo 1 hora

Receta nº 3

En un recipiente, haga una fuente con:

- 350 g de harina
- 200 g de azúcar
- 150 g de mantequilla
- ½ vaso de agua
- 2 huevos

Bata durante 5 minutos. Añada 1 taza de crema y una pizca de bicarbonato.

Mezcle.

Deje en reposo durante 1 hora.

Receta nº 4 BRICELET "PARMIER"

- 4 huevos
- 250 g de harina
- 250 g de azúcar
- 250 g de mantequilla
- 4 cáscaras de limón

3. Los sándwiches

SÁNDWICHES-CANAPÉS DE QUESO

Gruyer, Chester o cualquier otro queso que se puede rallar.

Desleír en una cacerola:

- 30 g de mantequilla
- 30 g de harina
- ¼ L de leche
- 2 yemas de huevo

Mezclar bien y añadir poco a poco

- 50 g de queso rallado
- sazonar

Extienda la pasta obtenida sobre las rebanadas de pan ordinario o pan de molde (1 cm de grosor).

SÁNDWICH DE JAMÓN

Sustituya el queso (o añádale) 100 g de jamón cortado fino.

SÁNDWICH DE AVE O DE CARNE

Corte en dados los restos de ave o de carne. Incorpore a una salsa de tomate. Sazone. Añada algunos pepinillos cortados finos.

Rellene el sándwich y dore durante 2 minutos.

SÁNDWICHES

Rellene el sándwich de gruyer rallado. Coloque sobre este gruyer una loncha de jamón. Cubra de gruyer y cierre el aparato. Dore durante dos minutos.

SÁNDWICH DE CHAMPIÑONES

Haga revenir los champiñones en mantequilla, añada ajo, perejil y sazónelos. Espolvoree harina y moje con agua. Remueva hasta que ligue la mezcla. Añada, según su gusto, una rodaja de limón y una yema de huevo batida. Rellene y dore durante un minuto.

SÁNDWICH NAPOLITANO

Rellene el sándwich con rodajas de tomate, hojas de albahaca fresca y mozzarella.

Añada un chorro de aceite de oliva.

Dore durante dos minutos.

SÁNDWICH "COCOTTE"

Rellene el sándwich, haga un hueco con el dorso de una cuchara, abra un huevo y sazone (sal y pimienta).

Deje la marca de la cuchara en la otra rebanada del sándwich y colóquela encima del huevo.

Cierre el aparato y dore durante 1 minuto.

SÁNDWICH CROQUE-MADAME

En una salsa bechamel, incorpore pescado desmigado y prepárela.

Añada mejillones y gambas cocidas sin cáscara.

Sazone con alcaparras, setas o gruyer rallado, según su gusto.

Rellene el sándwich y dore durante un minuto

SÁNDWICH DE POSTRE

Está permitida toda la imaginación. Puede utilizar todo tipo de frutas: manzanas, peras, plátanos, etc... acompañadas o no con mermelada. Puede rellenar también con chocolate, etc. Puede sustituir el pan de molde por rodajas de brioche.

Para cubrir los sándwiches de postre: tras prepararlos, abra el aparato; si es necesario quite los sándwiches.

Espolvoree abundantemente azúcar glas; vuelva a cerrar el aparato, gírelo, ábralo, ponga azúcar en la otra cara y cierre el aparato. Espere varios segundos. Le sorprenderá el resultado. Pero, cuidado: deje que se enfríe un poco antes de comérselo



- DESCRIPTION OF APPLIANCE -

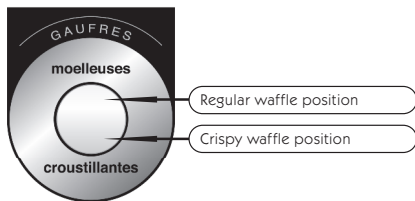
1. **Base**
2. **Control panel**
3. **Browning control (soft / crispy)**
4. **Cooking control knob :
for selecting doneness**
5. **Orange power indicator light**
6. **Green ready-to-eat indicator light**
7. **Plug for detachable cord**
8. **Removable plates**
9. **Plate eject button**
10. **Handle**
11. **Accessory: locking mechanism for
mini-waffles/toasted sandwiches**
12. **Detachable cord**

Premium Gaufres®

Ref: 019 122 - 019 222
019 422 - 019 622

SPECIFICATIONS

- Sturdy cast aluminium plates with anti-stick coating
- Multifunctional: interchangeable plates available separately from **LAGRANGE**
- Browning control (soft / crispy)



- Cooking control knob
- Orange power indicator light
- Green ready-to-bake and ready-to-eat indicator light
- Audible ready-to-eat tone
- Plate eject button
- Bakelite handles
- Detachable cord
- 230V - 1200W - 50 Hz

Available models:

- Ref. 019122: comes with 1 set of plates for 2 large (5x8) waffles.
- Ref. 019222: comes with 2 sets of plates: one for 2 large (5x8) waffles and one for 4 mini-waffles.
- Ref. 019422: comes with 2 sets of plates: one for 2 large (5x8) waffles and one for 2 toasted sandwiches.
- Ref. 019622: comes with 3 sets of plates: one for 2 large (5x8) waffles, one for 4 mini-waffles and one for 2 toasted sandwiches.

Plate sets sold separately for all Premium® Waffle Iron models:

Ref. 010122: large (5x8) waffle plates

Ref. 010222: mini-waffle plates

Ref. 010422: toasted sandwich plates



Rif: 010122
piastre waffle maxi (5x8)



Rif: 010222
piastre waffle



Rif: 010422
piastre croque-monsieur

CORD

Check the power cord carefully before each use. If it appears damaged, do not operate the product.

To prevent danger to users, the cord should be replaced only by another of the same type and section. This model is equipped with an HO5RR-F 3 x 0.75 mm² high-temperature cord.

These appliances comply with Directives 2006/95/EC, 2004/108/EC, WEEE 2002/96/EC and RoHS 2002/95/EC and with EC Regulation 1935/2004 concerning food contact materials.

Environmental Protection – DIRECTIVE 2002/96/EC

To protect the environment and people's health, it is important for everyone, including all suppliers and users, to follow specific guidelines for the disposal of any electrical appliance at the end of its useful life. For this reason and as indicated by the symbol on its data plate, you may not dispose of this appliance in any public or private bin meant for household rubbish.



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

BEFORE OPERATING APPLIANCE _____

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

- Always unwind the cord completely before use.
- Insert the cord plug into a 10/16 A outlet with earthing contact.
- It is recommended to connect the appliance to a system with a residual differential current (RDC) appliance with a differential operating current limit not exceeding 30 mA.
- If you need to use an extension cord, always use a model equipped with an earthing contact and wires with a section of at least 0.75 mm².
- Take all necessary precautions to prevent risk of tripping on the main or extension cord.

- This appliance is not designed for activation through use of an external timer or any type of remote control system.
- Persons (including children) not capable of using the appliance in complete safety, whether due to their physical, sensory or mental capacity or to lack of experience or knowledge, may under no circumstances operate this appliance without supervision or instructions from a responsible person.
- Children should be watched to ensure that they do not use the appliance as a toy.
- Never heat the appliance without the cooking plates in place.
- Do not touch the appliance's metal parts during operation as they become very hot.

FIRST USE AND DAILY OPERATION _____

First Use

- We recommend cleaning the cooking plates before the first use with a little hot water and a sponge. Dry thoroughly.
- A new appliance may smoke slightly when used for the first time. To reduce the chance of smoking, heat the appliance for 10 minutes and then let cool for approximately half an hour.

Daily Operation

- Unroll the cord completely.
- Plug the appliance in.
- The green light comes on and the ready signal sounds to indicate when the ideal cooking temperature has been reached. You may then grease the plates and begin cooking (see Cooking Tips).

After Use

To turn off the appliance, unplug the cord.

Changing Plates

- Unplug the appliance.
- Allow it to cool completely.
- Press the plate eject buttons immediately next to the plates.
- Remove the plates and insert new plates.

MAINTENANCE

IMPORTANT:

- **ALWAYS UNPLUG APPLIANCE AND ALLOW TO COOL COMPLETELY BEFORE CLEANING.**
- **NEVER SUBMERSE THE APPLIANCE IN WATER.**
- **NEVER USE OVEN CLEANERS OR OTHER STRIPPING PRODUCTS.**

Lid and base: clean with a damp sponge and, if necessary, mild detergent.

Non-stick cooking plates: Generally soak for a few minutes, clean using a soft sponge and mild detergent and then rinse with warm water. Dry the plates thoroughly before placing them back into the appliance.

COOKING TIPS

1. Waffles

IMPORTANT:

NEVER GREASE THE APPLIANCE BEFORE PRE-HEATING BUT INSTEAD JUST BEFORE POURING IN THE BATTER.

- Heat the appliance until the green light comes on and the ready signal sounds.
- Although plates in the appliance have non-stick coating, we recommend greasing them lightly.
- Open the appliance and grease both plates using a silicone brush, paper towel or piece of cotton.
(If using a brush, dip it into a small cup of cooking oil to cover it well.)
Grease again only lightly before cooking the next waffles. After that, grease again only if the waffles start to stick on opening the lid.
Use the control panel for precise control over browning of your waffles.
- Use the dial to adjust the waffle iron temperature and control browning precisely.
Adjust the selection control to modify cooking time:
 - Faster cooking for softer waffles (seared to keep them soft and chewy on the inside and crispy on the outside)
 - Slower cooking for extra-crispy waffles (heated longer to remove all moisture from the inside and make them crispy through and through).
- Pour the batter **onto only one plate** taking care to cover all squares completely. Note that it is much easier to use a jug with spout for this instead of a ladle.

- Close the lid, wait 3 to 4 seconds and then rotate the head.
- After 2 more minutes, rotate the head back to its starting position.

IMPORTANT: *The rotation process is important for making the best waffles. If you do not do this, your waffles will look less appetizing (squares on top tray not filled in completely, light spots on waffle making the surface irregular). Even with rotation, this may happen also if you do not use enough batter. However, be careful as the appliance may release steam during turning. We recommend using a potholder or mitt when rotating.*

- The green light will come on and the appliance will emit four short tones when it is time to open the lid.

IMPORTANT: Cooking waffles is a subtle art in which the slightest change in ingredient proportions in the dough can affect appearance and flavour significantly. The timing of the green ready light was calculated based on a standard waffle dough recipe and the opinions of a representative consumer panel.

Differences in timing due to your own particular preferences are not to be considered a defect of the appliance.

- Remove the waffles by piercing each one with a sharp-tipped knife and lifting away gently from the cooking plate.

1.1 Troubleshooting

- Waffle top and bottom coming apart: removing too quickly from mould.
- Waffles breaking apart: batter too watery or too dry (not enough fat).
- Waffles burning: cooking too long or forgetting about waffles!
- Waffles burnt on one side, uncooked on the other: filled improperly or batter too watery or appliance not rotated.

- Waffles sticking to moulds: plates greased incorrectly or plates too hot for first waffles or too much sugar or not enough fat in the batter.

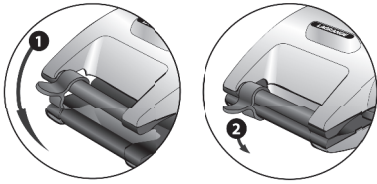
1.2 What to do in the event of problems

For all problems:

- Unplug the appliance.
- Allow to cool, remove the plates and soak for 5 minutes, brush the plates with a nylon or other plastic dish brush. Dry the plates thoroughly, insert them again, plug the appliance back in and follow the cooking instructions carefully from the start.
- Apply grease repeatedly if cooking many waffles. We guarantee beautiful waffles if you follow the provided instructions closely.

2. Mini-waffles, Bricelets and Dry Waffles

- We recommend starting with positions 2.5 and 'moelleuses' ('soft').
- Heat the appliance until the green light comes on.
- Grease the plates just before pouring the batter.
- Spread about a tablespoon (or four smaller spoonfuls if four moulds) of thick batter on the lower plate.
- Close the lid and squeeze the handles for a few moments to help distribute the batter evenly. Close the locking mechanism securely. Note: This mechanism may be left attached to the appliance. Position it to the left or right depending on whether you are right or left-handed.



- **Do not turn over the iron as for waffles.**
- The green indicator light will go out after about 10 seconds.
- When the green light comes on again, you may open the iron. Keep in mind that the timing of the green light was configured for cooking waffles. Ideal cooking time may vary depending on the recipe. In this case, you may check before the green light comes on to see whether cooking is complete by opening the lid; if your mini-waffles, etc., are ready, then remove them from the appliance and continue the cooking cycle ignoring the green light.
- If your mini-waffles appear to be stuck to both plates, do not open the lid any further; if you hold it in its current position for a few moments, the mini-waffles should come away from the top plate under their own weight. If they do not, insert a spatula and carefully tease the mini-waffles away from the plate.
- The mini-waffles may appear soft, but they become firm very quickly. If you want to roll them up, you may do so using a dowel stick directly on the cooking plate. To roll up the mini-waffles, place the dowel on a mini-waffle, lift up one edge of the waffle, roll it up quickly and then remove the dowel.
- You may also roll them up into cones to eat as they are, filled with a frozen dessert or folded into triangles, halves or quarters.
- Note that unlike waffles, mini-waffles or wafers are generally served entirely cold. They may also be stored for several days in a biscuit tin.

3. Toasted Sandwiches

Toasted sandwiches are quick and easy to make. Where possible, prepare all ingredients before heating the appliance.

- Position 2.5 is recommended.
- Heat the appliance until the green light comes on.
- The two outside faces of the sandwich coming into contact with the plates should be lightly buttered.
- Place two sandwiches in the appliance.
- Close the lid slowly and gently. Close the locking mechanism securely.
Note: This mechanism may be left attached to the appliance. Position it to the left or right depending on whether you are right or left-handed.
- When the green light comes on and the ready signal sounds, you may remove the toasted sandwich.

WARRANTY TERMS

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** Web site (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 product.

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. After this period, repairs will be carried out by **LAGRANGE's** after-sales service.

RECIPES

1. Batter

The possibilities for recipes are endless. However, here is some advice on ingredients:

- Using milk and cream alone yields soft waffles that do not hold their shape. These rich waffles should be served immediately after cooking.
- Water and beer result in lighter, crunchier waffles that are both delicious and appealing. Fat adds flavour but is not absolutely indispensable. However, if you do not use fat in your batter, you need to grease the appliance before each waffle.
- **Yeast** or baking powder is essential. Without it, your waffles will come out dry and bland and look burnt where they are thin and undercooked where they are thick.

RULE OF THUMB: 10 g of yeast per pound of flour (yeast is typically sold in 10 g packets).

Leave your batter to stand for at least **1 hour**.

Baker's yeast gives better-quality waffles. 20 - 30 g per pound of flour. Minimum standing time: **2 hours**.

IMPORTANT:

Batter made with baker's yeast is very light and can expand to several times its original volume. Make sure to use a large enough container as a result.

*Good batter should be similar in consistency to **heavy cream**. You can always add a little flour if you think it is too watery.*

Some proven recipe suggestions...

Sweet Waffles

Baker's flour gives consistently better results than pastry flour.

WAFFLES LYONNAISE (a tried-and-true recipe)

- 500 g flour
- 1 packet yeast
- ¾ L liquid (water, beer, milk)
- 1 pinch salt
- 125 g butter
- vanilla essence, kirsch or rum
- 3 to 4 eggs
- 30 g sugar
- 2 packets vanilla sugar

Pour the flour into a mixing bowl and add the salt, sugar, yeast and eggs. Beat with a whisk to blend in the liquid. Add the butter that you had melted and left to cool. Continue whisking. Flavour to taste (vanilla, kirsch, rum). Whisk until the batter is completely uniform. Leave to stand for 30 to 60 minutes. Serve the waffles warm sprinkled with icing sugar or with jam, honey, chestnut purée, chocolate, Chantilly cream, maple syrup, ice cream drizzled with hot chocolate or fresh berries.

ALMOND OR HAZELNUT WAFFLES

Mix 100 g of finely crushed almonds or hazelnuts into the basic batter.

CHOCOLATE WAFFLES

Add 50 g of cocoa to the basic batter.

WAFFLES 'DÉLICE'

- 250 g flour
- 150 g sugar
- 3 eggs
- 10 g yeast
- 1/4 L cold milk, water or beer
- 1 pinch salt.
- 70 g butter

Mix the flour, sugar, yeast, salt, eggs and liquid gradually in a large bowl, whisking gently to create a smooth batter. Add the cooled melted butter and whisk again thoroughly. Leave to stand for 30 to 60 minutes. These waffles are delicious served plain hot or cold.

WAFFLES CRÈME FRAICHE

- 500 g flour
- 10 g yeast
- 1 pinch salt
- 4 eggs
- ¼ L water
- ¼ L crème fraîche
- 150 g butter
- 30 g sugar

Mix the flour, yeast, salt, egg yolks and liquid in a large bowl, whisking gently until the batter is completely uniform. Add the melted butter and cream and blend in the egg whites after whipping them. Leave to stand for 30 minutes at room temperature. Enjoy these waffles warm sprinkled with icing sugar.

WAFFLES SANDRINE

- 500 g flour
- 400 g salted butter
- 500 g sugar
- 1/8 L milk
- 6 eggs
- 2 packets vanilla sugar

Pour the flour into a mixing bowl and add the sugars, cooled melted butter, milk and egg yolks. Whisk until the batter is completely uniform. Blend in the egg whites after whipping them. Cover the bowl with a cloth and leave to stand for 30 minutes at room temperature.

Pre-heat your waffle iron. Do not fill all squares with the batter; instead, pour it so that when you close the iron you will have two small waffles each about 7 cm across. These waffles are delicious served plain cold.

WAFFLES SAINT GENOISE

- 500 g flour
- 250 g butter
- 3/4 L milk
- 4 eggs
- 2 packets yeast
- 1 pinch salt
- zest of 1 lemon
- 2 packets vanilla sugar

Mix the flour, yeast, sugar, salt and lemon zest in a bowl. Beat well, gradually adding the milk and then the cooled melted butter. Leave to stand for 30 to 60 minutes.

Serve these waffles hot sprinkled with icing sugar.

DIET YOGHURT AND BANANA WAFFLES

- 250 g flour
- 200 g oatmeal
- 1/2 L milk
- 2 tbsp. honey
- 2 ripe bananas, crushed
- 2 bananas, sliced
- 1 packet yeast
- 4 eggs
- 500 g yoghurt
- 4 tbsp. oil
- 1 pinch salt

Beat the yoghurt sweetened with 2 tbsp. honey, zest of 1/2 a lemon and a few finely chopped mint leaves. Set aside in the refrigerator.

Mix the flour, yeast, sugar, eggs, salt and vanilla sugar in a bowl. Beat well, gradually adding the milk, until the batter is smooth. Add the crushed bananas.

Enjoy these waffles hot garnished with the yoghurt mixture and topped with the sliced banana pieces.

WAFFLES 'DU LIMONADIER'

- 500 g flour
- 1 packet baking powder
- 1 pinch salt
- 75 g sugar
- 75 g butter
- 3/4 L lemonade
- 4 eggs

Mix the flour, sugar, salt and eggs in a bowl. Beat well, gradually

adding the lemonade and then the baking powder and cooled melted butter. Whisk until the batter is completely uniform. Leave to stand for 30 to 60 minutes.

Enjoy these waffles warm sprinkled with icing sugar.

Savoury Waffles

WAFFLES WITH HAM

- 500 g flour
- 1 pinch salt
- 1 packet yeast
- $\frac{3}{4}$ L liquid (water, milk and, if you like, a glass of dry white wine)
- 200 g ham, finely chopped
- 3 or 4 eggs
- 125 g butter

Pour the flour into a mixing bowl. Add the salt, yeast and egg yolks. Whisk together, blending in the water and white wine. Add the melted butter. Continue whisking. Add the finely chopped ham. Blend in the egg whites after whipping them. Leave to stand for 30 minutes.

Serve these waffles immediately.

WAFFLES AU GRUYÈRE

Follow the same recipe as above, substituting 200 g of grated Gruyère cheese.

HAM AND CHEESE WAFFLES

Follow the same recipe as above, using 200 g of ham and 200 g of grated Gruyère.

WAFFLES BRESSANES

- 500 g flour
- 1 pinch salt
- 1 packet yeast
- $\frac{3}{4}$ L liquid (half water, half milk)
- 125 g butter
- 4 eggs
- parsley and chives
- 250 g cooked corn, drained (canned corn)

Pour the flour into a mixing bowl. Add the salt and yeast. Beat with a whisk to blend in the liquid. Add the butter that you had melted and left to cool. Add the eggs. Continue whisking thoroughly. Stir in the corn. Lastly, add the parsley and chives, finely chopped. Leave to stand for 30 minutes. Serve these waffles piping hot, topped with a tomato onion vinaigrette if desired.

WAFFLES EN CRIQUE

- 8 potatoes
- 200 g flour
- 1 pinch salt
- 1 packet yeast
- 3 eggs
- $\frac{3}{4}$ L liquid (half water, half milk)
- 125 g butter
- 1 bunch parsley
- 4 slices light ham
- 4 tomatoes, sliced
- olive oil

Steam the potatoes until just cooked. Allow to cool. Peel and grate.

Pour the flour into a mixing bowl. Add the salt and yeast. Beat with a whisk to blend in the liquid. Add the cooled melted butter, eggs, grated potato and finely chopped parsley. Mix well until the batter is completely uniform. Serve these waffles piping hot accompanied by the sliced ham and tomato which you have heated in a pan with a little olive oil.

2. Mini-waffles, Bricelets and Dry Waffles

Baker's flour gives consistently better results than pastry flour.

Recipe 1 BRICELETS DE DIVONNE

- 4 eggs
- 250 g butter, melted
- 250 g flour
- 200 g sugar
- zest of 2 lemons
- 1 pinch salt

Beat the eggs well and then add the sugar, melted butter, lemon zest, salt and sifted flour.

The resulting batter should be runny. Leave to stand for 24 h in a cool spot.

Pour a spoonful of the batter onto the iron at a time.

Recipe 2

- 1 part flour (about a cup)
- 1 part cream
- 1 part sugar
- 1 packet vanilla sugar

Mix the ingredients thoroughly. If the batter is too thick, add a little milk. Leave to stand for 1 hour.

Recipe 3

In a bowl, make a well with:

- 350 g flour
- 200 g sugar
- 150 g butter
- ½ cup water
- 2 eggs

Whisk for 5 minutes. Add 1 cup cream and a pinch of baking soda.

Mix well. Leave to stand for 1 hour.

Recipe 4 BRICELETS 'PARIER'

- 4 eggs
- 250 g flour
- 250 g sugar
- 250 g butter
- zest of 4 lemons
- 1 pinch salt

3. Toasted Sandwiches

TOASTED CHEESE SANDWICHES

Use Gruyère, Chester or any other cheese that grates well.

Blend in a casserole:

- 30 g butter

- 30 g flour

- ¼ L milk

- 2 egg yolks

Mix well, adding gradually:

- 50 g cheese, grated

- seasonings to taste

Spread the resulting batter onto slices of regular or soft (1 cm thick) bread.

TOASTED HAM SANDWICHES

Instead of (or in addition to) the cheese, use 100 g of finely chopped ham.

TOASTED MEAT OR POULTRY SANDWICHES

Dice some leftover poultry or meat. Heat in a tomato sauce.

Season to taste. Add a few pickles, thinly sliced.

Top with the other piece of bread and cook for 2 minutes until golden.

CROQUE-MONSIEUR

Top the bread with grated Gruyère. Place a slice of ham on top of the cheese. Add more Gruyère and the other slice of bread and close the iron. Cook for 2 minutes until golden.

TOASTED MUSHROOM SANDWICHES

Stew some chopped mushrooms in butter. Add garlic and parsley and season to taste. Sprinkle with flour and add a little water. Stir until the ingredients come together.

If desired, add lemon juice or beaten egg yolk.

Top with the other piece of bread and cook for 1 minute until golden.

CROQUE NAPOLITAIN

Top the bread with tomato slices, fresh basil leaves and mozzarella.

Add a little olive oil.

Cook for 2 minutes until golden.

CROQUE 'COCOTTE'

Make an indent in the bread with the back of a spoon into which you then break an egg; season to taste (salt and pepper).

Make an indent in another piece of bread and place it on top.

Close the iron and cook for 1 minute until golden.

CROQUE-MADAME

Stir some flaked cooked fish into a béchamel sauce.

Add cooked and shelled mussels and shrimp.

Season with capers, mushrooms or grated Gruyère as desired.

Top the sandwich with the other piece of bread and cook for 1 minute until golden.

DESSERT SANDWICHES

Your imagination is the only limit. Feel free to use almost any type of fruit, such as apples, pears, bananas, etc., along with jam if desired. Garnish with chocolate or another tasty topping. Use brioche slices instead of soft bread if you like.

To add a finishing touch: after cooking, open the iron and loosen the sandwich from the top tray if necessary. Sprinkle generously with icing sugar. Close the iron, rotate it, open from the other side, sprinkle more icing sugar and close again. Leave to heat for a few seconds. The result may surprise you. Important: allow to cool before serving.

17 Chemin de la Plaine
ZA les Plattes
69390 VOURLES
France
www.lagrange.fr
info@lagrange.fr

LAGRANGE

