

Convivialité



LAGRANGE[®]
DEPUIS 1955

FR

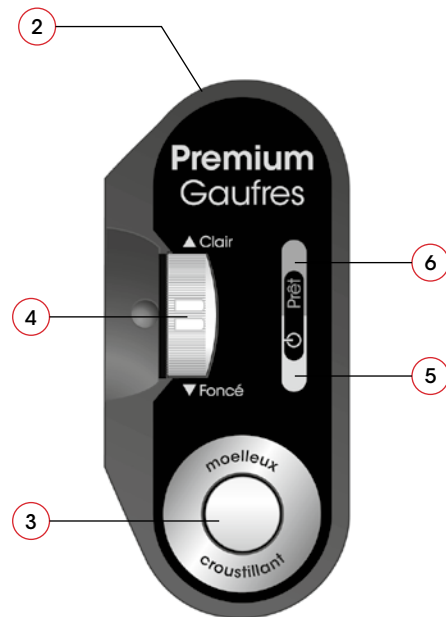
NED

DEU

ITA

ESP

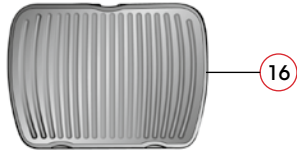
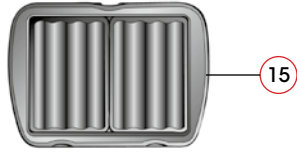
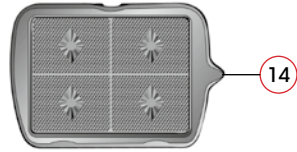
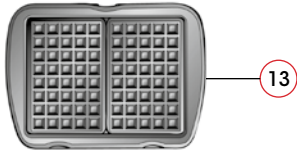
ENG



Premium Gaufres®
Type 019

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Pied
2. Tableau de bord
3. Bouton de réglage de la finition (moelleux/croustillant)
4. Molette 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/Panini
12. Cordon amovible
13. Plaques Gaufres
14. Plaques Gaufrettes
15. Plaques Croque-monsieur
16. Plaques Grill/Panini



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- * Vérifier que la tension du réseau corresponde bien à celle notée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- * Toujours dérouler complètement le cordon.
- * En cas d'utilisation d'une rallonge, impérativement utiliser un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 0,75 mm².
- * Placer votre appareil loin d'objets facilement inflammables (rideaux...).
- * Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme.
- * Ne jamais laisser votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en marche.
- * Uniquement utiliser l'appareil pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans le mode d'emploi.
- * Ne jamais plonger votre appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne jamais le mettre au lave-vaisselle.

- * Veiller à ne pas utiliser ou ranger l'appareil à l'extérieur, sous la pluie. L'entreposer dans un endroit sec.
- * Ne jamais déplacer l'appareil en tirant sur son câble. Veiller à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché, et ce afin d'éviter toute chute de l'appareil. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil, ne pas le tordre et veiller à ce qu'il n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- * Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil lorsqu'il fonctionne car elles sont chaudes.
- * Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes, y compris par des enfants âgés d'au moins 8 ans, dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins d'avoir été formées et encadrées pour l'utilisation en toute sécurité de cet appareil et de connaître les risques encourus. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Seuls les enfants âgés de plus de 8 ans peuvent, sous la surveillance

d'un adulte, procéder au nettoyage et à l'entretien de l'appareil.

- * Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- * Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

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

CARACTÉRISTIQUES

- * Plaques massives en fonte d'aluminium avec revêtement antiadhésif
- * Multifonction avec des plaques interchangeables vendues séparément chez **LAGRANGE**
- * Molette 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 – 50 Hz – 1200 Watts

JEUX DE PLAQUES VENDUS SÉPARÉMENT :

- * Plaques 2 Gaufres (REF 010 122)
- * Plaques 4 Gaufrettes (REF 010 222)
- * Plaques Grill/Panini (REF 010 322)
- * Plaques 2 Croque-monsieur (REF 010 422)

CORDON

Il faut examiner attentivement le câble d'alimentation avant toute utilisation. Si celui-ci est endommagé, il ne faut pas utiliser l'appareil. Le cordon ne doit être remplacé que par **LAGRANGE**, son service après-vente ou une personne qualifiée et agréée par **LAGRANGE** et ce afin d'éviter un danger pour l'utilisateur. Le cordon utilisé est un HO5RR-F 3 x 0.75 mm².

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

ENVIRONNEMENT

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.



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 1/2 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 débrancher et laisser refroidir complètement avant le nettoyage.**
- * **Ne jamais tremper l'appareil dans l'eau.**
- * **N'utilisez jamais des produits décapants type décapant à 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. LES GAUFRES

ATTENTION :

Dans tous les cas d'utilisation, ne jamais graisser votre appareil au moment du préchauffage, 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'antiadhésif, 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 molette permet de sélectionner la couleur de la gaufre en ajustant la température du gaufrier. 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 partiellement 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 essayez 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 2,5 et « moelleux ».
- * Faites chauffer votre appareil jusqu'à l'allumage du voyant vert.
- * Graissez les plaques juste avant de mettre la pâte.
- * Étalez 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 « moelleux ».

- * 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.



- * **Ne pas retourner l'appareil comme pour les gaufres.**
- * Dès que le voyant vert s'allume et que le signal sonore retentit, vous pouvez retirer vos croque-monsieur.

4. LES PANINIS

- * La cuisson des paninis est très rapide. Il est préférable de préparer tous les ingrédients avant de mettre en chauffe.
- * Nous vous conseillons les positions 2,5 et « moelleux ».
- * Réalisez vos paninis avec du pain « spécial panini » (ou des morceaux de baguettes précuites) d'environ 20 cm. Pour remplir vos paninis, laissez libre cours à votre imagination : fines tranches de tomates, jambon cru, basilic, mozzarella...

Attention à ne pas trop remplir vos paninis et ne pas faire dépasser le pain au-delà de la largeur de vos plaques.

- * Disposez vos 2 paninis 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. Ceci est important pour bien aplatir le pain, afin de bien saisir et marquer vos paninis.
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.**
- * Dès que le voyant vert s'allume et que le signal sonore retentit vous pouvez retirer vos paninis.

5. LA CUISSON DE LA VIANDE

- * Nous vous conseillons les positions 2 et "moelleux".
- * Faites chauffer votre appareil jusqu'à l'allumage du voyant vert et jusqu'au signal sonore.
- * Ne pas faire cuire de viande non désossée de type côtelettes, côtes de bœuf... Utilisez exclusivement des steaks, filets, entrecôtes...
- * Disposez la viande dans l'appareil.
- * Fermez l'appareil en serrant légèrement et progressivement.
- * N'utilisez pas la pince de serrage au risque d'écraser votre viande si celle-ci est épaisse.
- * Surveillez la cuisson et sortez votre viande lorsque celle-ci est cuite selon votre goût.

RECETTES

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

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

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

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

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

GAUFRES

LES SUCRÉES

(pour 10 à 15 gaufres)

GAUFRES LYONNAISES

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

Faites fondre le beurre et laissez tiédir.

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

GAUFRES AUX AMANDES OU AUX NOISETTES

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

GAUFRES AU CHOCOLAT

Ajoutez à la préparation de base 50 g de cacao.

GAUFRES À LA CRÈME FRAICHE

500 g de farine – 150 g de beurre – 10 g de levure chimique – ¼ L d'eau – ¼ L de crème fraîche – 4 œufs – 1 pincée de sel.

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

Dans un bol, faites dissoudre la levure dans le liquide. Ajoutez ce mélange dans le saladier et délayez au fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ajoutez le beurre fondu, la crème et incorporez les blancs battus en neige. Laissez reposer ½ heure à température ambiante. Dégustez ces gaufres chaudes, saupoudrées de sucre glace.

GAUFRES SANDRINE

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

Mettez la farine dans une terrine, ajoutez les sucres, le beurre fondu, mais refroidi, le lait, les jaunes d'œufs. Battez au fouet pour obtenir une pâte homogène. Incorporez les blancs battus en neige. Laissez reposer la préparation de ½ h à 1 heure à température ambiante en couvrant la terrine avec un linge. Faites chauffer votre gaufrier. Ne remplissez pas tous les carrés mais disposez seulement deux noix de pâte de manière à obtenir, lors de la fermeture du gaufrier, deux petites gaufres d'environ sept centimètres de diamètre. Ces gaufres se dégustent natures et froides.

GAUFRES SAINT GENOISE

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

Mettez la farine, le sucre, le sel, le zeste de citron dans une terrine. Battez le mélange en y incorporant doucement le lait (dans lequel vous aurez fait dissoudre la levure), puis le beurre fondu tiédi. Laissez reposer la préparation $\frac{1}{2}$ h à 1 heure. Dégustez ces gaufres chaudes. Saupoudrez de sucre glace.

GAUFRES DIÉTÉTIQUES AUX YAOURTS ET BANANES

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

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

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

GAUFRES DU LIMONADIER

500 g de farine – 75 g de beurre – 1 pincée de sel – 1 sachet de levure chimique – $\frac{3}{4}$ L de limonade – 75 g de sucre – 4 œufs.

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

LES SALÉES

GAUFRES AU JAMBON

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

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

Rajoutez le beurre fondu. Battez à nouveau. Ajoutez le jambon finement haché. Incorporez les blancs battus en neige. Laissez reposer une $\frac{1}{2}$ heure. Dégustez ces gaufres immédiatement après la cuisson.

GAUFRES AU GRUYÈRE

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

GAUFRES AU JAMBON ET FROMAGE

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

GAUFRES BRESSANES

500 g de farine – 4 œufs – 1 pincée de sel – persil et ciboulette – 1 sachet de levure chimique – 250 g de maïs cuit et égoutté (boîte de maïs en conserve) – 125 g de beurre – $\frac{1}{4}$ L de liquide ($\frac{1}{2}$ eau $\frac{1}{2}$ lait).

Versez la farine dans une terrine. Ajoutez le sel. Battez à l'aide d'un fouet pour y incorporer le liquide (dans lequel vous aurez fait dissoudre la levure). Rajoutez le beurre fondu que vous aurez laissé tiédir. Ajoutez les œufs puis battez à nouveau. Ajoutez le maïs en remuant. Ajoutez enfin le persil et la ciboulette finement hachés. Laissez reposer la pâte $\frac{1}{2}$ heure. Dégustez ces gaufres très chaudes éventuellement agrémentées d'une vinaigrette de tomates et oignons.

GAUFRES EN CRIQUE

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

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

GAUFRETTES

(ou bricelets ou gaufres sèches)

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

RECETTE N°1 : BRICELETS DE DIVONNE

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

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

RECETTE N°2

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

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

RECETTE N°3

Dans un récipient, faire une fontaine avec :

350 g de farine – ½ verre d'eau – 200 g de sucre – 2 œufs – 150 g de beurre.

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

RECETTE N°4 : BRICELET « PARMIER »

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

CROQUE-MONSIEUR

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

CROQUE-CANAPÉS AU FROMAGE

Gruyère, Chester ou tout autre fromage que vous pouvez râper. Délayez dans une casserole :

30 g de beurre – 30 g de farine – ¼ de litre de lait – 2 jaunes d'œufs.

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

CROQUE AU JAMBON

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

CROQUE À LA VOLAILLE OU À LA VIANDE

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

CROQUE-MONSIEUR

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

CROQUE AUX CHAMPIGNONS

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

CROQUE NAPOLITAIN

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

CROQUE « COCOTTE »

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

PANINI

PANINI NAPOLITAIN

Garnissez votre pain « spécial panini » de tranches de tomates, de feuilles de basilic frais, puis de tranches de mozzarella. Ajoutez un filet d'huile d'olive. Refermez votre panini et faites dorer quelques minutes.

PANINI FROMAGER

Garnissez votre pain « spécial panini » de mozzarella et de gorgonzola. Refermez votre panini et faites dorer quelques minutes. N.B. Pour un panini Savoyard, remplacez la mozzarella et le gorgonzola par du fromage à raclette ou du Reblochon.

PANINI JAMBON CRU/PARMESAN

Garnissez votre pain « spécial panini » d'une tranche de jambon cru et de mozzarella. Ajoutez quelques feuilles de roquette et des copeaux de parmesan. Refermez votre panini et faites dorer quelques minutes.

CONDITIONS DE GARANTIE

Garantie des appareils électroménagers LAGRANGE®.

Votre appareil est garanti **2 ans**.

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

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

CETTE GARANTIE S'APPLIQUE AUX UTILISATIONS DOMESTIQUES UNIQUEMENT, EN AUCUN CAS AUX UTILISATIONS PROFESSIONNELLES OU SEMI-PROFESSIONNELLES.

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le Constructeur pour défauts ou vices cachés selon les articles 1641 à 1649 du code Civil.

En cas de panne ou dysfonctionnement, adressez-vous à votre revendeur.

En cas de défectuosité technique dans les 8 jours suivant l'achat, les appareils sont échangés.

Après ce délai ils sont réparés par le service après-vente LAGRANGE®. Pour pouvoir bénéficier de cette garantie, l'utilisateur devra impérativement présenter une copie de facture précisant la date d'achat de l'appareil.

Durée de disponibilité des pièces détachées

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

Frais de port des retours

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

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

LAGRANGE®

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

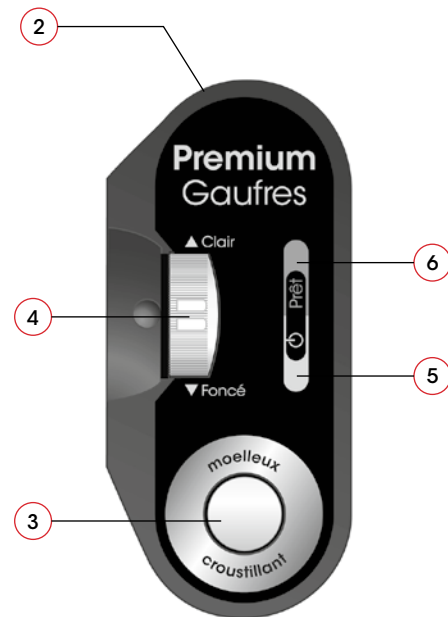
ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

France

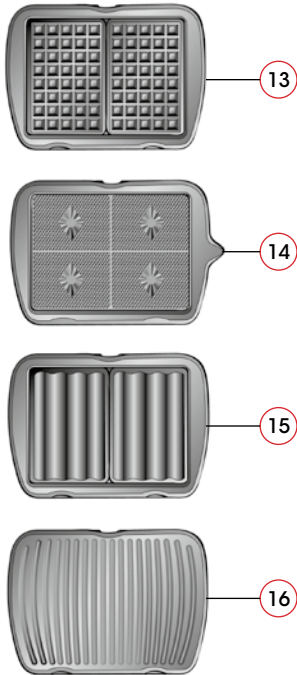
E-mail : conso@lagrange.fr



Premium Gaufres®
Type 019

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

1. Voet
2. Bedieningspaneelpaneel
3. Regelknop voor de afwerking (zacht/knapperig)
4. Regelknop voor het bakniveau: 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/Panini
12. Soepel snoer
13. Platen wafels
14. Platen wafeltjes
15. Platen Croque-monsieur
16. Platen Grill/Panini



VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig en bewaar ze om voor latere consultatie.

- * Controleer of de netspanning overeenkomt met deze die vermeld staat op het kenplaatje van het apparaat.
- * Altijd het snoer volledig ontrollen.
- * In geval van gebruik van een verlengsnoer, moet u een model gebruiken dat voorzien is van een aarding en met geleiders met een doorsnede van ten minste 0,75mm².
- * Plaats uw toestel ver verwijderd van voorwerpen die gemakkelijk ontvlambaar zijn (gordijnen...).
- * Plaats uw apparaat nooit op een warm oppervlak, noch in de nabijheid van vuur.
- * Laat uw apparaat nooit achter zonder toezicht wanneer het aanstaat.
- * Gebruik uw apparaat enkel voor huishoudelijke doeleinen en op de manier die is aangegeven in de handleiding.

- * Dompel nooit het apparaat onder in het water of in een andere vloeistof, noch om het te reinigen, noch om enig andere reden. Was het nooit in de vaatwasmachine.
- * Gebruik of bewaar het apparaat nooit buiten; bewaar het een droge plaats.
- * Trek nooit aan het snoer van het apparaat om dit te verplaatsen. Let erop dat niemand in het voedingssnoer kan blijven haken, en dit om het vallen van het apparaat te voorkomen. Het snoer niet rond het apparaat oprollen, het niet vervormen en het niet in contact laten komen met de bakplaten.
- * Raak de metalen onderdelen van het apparaat niet aan wanneer het aanstaat; deze kunnen zeer heet zijn.
- * Dit apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden door personen, inclusief kinderen jonger dan 8 jaar die, ofwel door hun fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten ofwel door hun gebrek aan de benodigde ervaring of kennis, niet in staat zijn om tenminste opgeleid en begeleid te kunnen worden om het apparaat in alle veiligheid te gebruiken en de risico's van gebruik ervan te kennen. Laat kinderen

niet met dit apparaat spelen. Uitsluitend kinderen ouder dan 8 jaar mogen, onder begeleiding van een volwassene, dit apparaat schoonmaken en onderhouden.

- * Houd het apparaat en de stroomkabel buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- * Deze apparaten zijn niet bedoeld voor in bedrijfstelling met externe timer of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

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

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 – 50Hz – 1200 Watt

PLAATSTELLEN AFZONDERLIJK VERKOCHT:

- * Platen 2 wafels (REF 010 122)
- * Platen 4 wafeltjes (REF 010 222)
- * Platen Grill/panini (REF 010 322)
- * Platen 2 Croque-monsieur (tosti's) (REF 010 422)

STROOMKABEL

Controleer de stroomkabel zorgvuldig voor elk gebruik. Gebruik het apparaat niet met een beschadigde stroomkabel. Om elk risico voor de gebruiker te vermijden, mag de stroomkabel uitsluitend vervangen worden door **LAGRANGE**, of zijn klantenservice of een door **LAGRANGE** gekwalificeerd en goedgekeurd persoon. De gebruikte kabel is een HO5VV-F 3 G 0,75mm².

Deze apparaten voldoen aan de richtlijnen 2006/95/EU, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/EU, RoHs 2002/95/EU en aan de EU richtlijn inzake aanraking met levensmiddelen 1935/2004.

MILIEU

Milieubescherming – RICHTLIJN 2002/96/EU

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

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

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



INGEBRUIKNAME EN GEBRUIK

EERSTE GEBRUIK

- * 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 ingevert (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.**
- * **Gebruik 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 lauw water. 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 smeüiger wafel (de wafel wordt dichtgeschroeid, deze is smeüig 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 ontsnappende 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 wafeldeeg 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 «moelleux» («smeuig») aan.
- * Laat uw toestel opwarmen tot wanneer het groene controlelampje aangaat.
- * Vet de platen in juist voor het aanbrenge 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 sluittang 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 aankleeft 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. 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 «moelleux» («smeuïg») 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 sluittang 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.



- * **Het toestel niet omdraaien zoals bij de wafels.**
- * Van zodra het groene controlelampje aangaat en het geluidssignaal weerklinkt, kunt u uw croque-monsieur eruit nemen.

4. PANINI'S

- * Het bakken van de panini's gaat zeer snel. Het geniet de voorkeur alle ingrediënten te bereiden alvorens te beginnen met het bakken.
- * Wij bevelen de posities 2,5 en «moelleux» («smeuïg») aan.
- * Maak uw panini's met speciaal "paninibrood" of met stukken afbakstokbrood van ongeveer 20cm. Laat voor het beleg van de panini's uw fantasie de vrije loop: dunne plakjes tomaat, rauwe ham, basilicum, mozzarella...

Beleg uw panini's niet te dik en laat het brood niet buiten de breedte van de platen uitsteken.

- * Leg twee panini's in het apparaat.
- * Sluit het apparaat, druk het licht, en steeds meer aan. Vergrendel het apparaat met de sluitpin. Dit is belangrijk om het brood goed plat te maken, zodat de panini's goed warm worden en mooie grillstrepen krijgen. 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.**

- * Als het groene waarschuwinglampje aangaat en u het geluidssignaal hoort, kunt u de panini's er uit halen.

5. BAKKEN VAN VLEES

- * Wij bevelen de posities 2 en «moelleux» («smeuïg») aan.
- * Laat uw apparaat opwarmen tot het groene controlelampje aangaat en het geluidssignaal weerklinkt.
- * Gebruik alleen steak, filet, entrecôte..., niet ontbeend zoals koteletten...
- * Plaats het vlees in het apparaat.
- * Sluit het apparaat, druk het licht, en steeds meer aan. Vergrendel het apparaat met de sluitpin. Dit is belangrijk om het brood goed plat te maken, zodat de panini's goed warm worden en mooie grillstrepen krijgen.

- * Gebruik de sluitpin niet zodat dik vlees niet geplet wordt.
- * Houdt toezicht op het bakken tot het vlees naar wens gegaard is en haal het dan uit het apparaat.

RECEPTEN

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

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

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

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

WAFELS

DE SUIKERWAFELS

(voor 10 tot 15 wafels)

LYONNAISE-WAFELS

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

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

WAFELS MET SLAGROOM

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

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

WAFELS ZONDER ZOET

WAFELS MET HAM

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

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

WAFELTJES

(of zwitserse bricelets of droge wafels)

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

BRICELETS VAN DIVONNE

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

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

CROQUE-MONSIEUR

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

CROQUE MET KAAS

Gruyère, Chester of elke andere raspbare kaas.

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

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

CROQUE-MONSIEUR (TOSTI)

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

CROQUE «COCOTTE»

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

PANINI

PANINI NAPOLITANA

Beleg een "paninibroodje" met plakjes tomaat, blaadjes verse basilicum en plakken mozzarella. Giet er een dun straaltje olijfolie over. Klap de panini dicht en laat hem in enkele minuten bruin worden.

KAASPANINI

Beleg een "paninibroodje" met mozzarella en gorgonzola. Klap de panini dicht en laat hem in enkele minuten bruin worden. N.B. Voor een Panini Savoie-stijl vervangt u de gorgonzola door raclettekaas of reblochon.

PANINI MET RAUWE HAM/PARMEZAANSE KAAS

Beleg een "paninibroodje" met een plak rauwe ham en mozzarella. Voeg wat blaadjes rucola en geschaafde Parmezaanse kaas toe. Klap de panini dicht en laat hem in enkele minuten bruin worden.

GARANTIEVOORWAARDEN

Garanties voor elektrische huishoudelijke apparaten LAGRANGE

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

Wilt u de garantie gratis met een jaar verlengen, schrijf u dan in op de website van LAGRANGE (www.lagrange.fr). De garantie geldt voor onderdelen en manuren en dekt fabricagefouten. Buiten de garantie vallen: beschadiging die voortkomen uit verkeerd gebruik of het niet naleven van de gebruiksaanwijzing en schade door vallen.

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

De wettelijk verplichte garantie van de verkoper sluit in niets de wettelijke garantie van de producent uit voor wat betreft fabricagefouten of verborgen gebreken, volgens artikel 1641 tot 1649 van het Franse Burgerlijk Wetboek. Neem bij storingen of slecht functioneren contact op met uw verkoper.

In geval van een technisch defect binnen 8 dagen volgend op de aankoopdatum wordt het apparaat vervangen.

Na het verstrijken van deze periode wordt het apparaat gerepareerd door de klantenservice van LAGRANGE.

Om aanspraak te kunnen maken op deze garantie is de gebruiker verplicht een kopie van de factuur te overleggen waarop de aankoopdatum vermeld staat.

Beschikbaarheidsduur van reserveonderdelen

In overeenstemming met artikel L111-2 van de Franse consumentenwet is de duur van beschikbaarheid van reserveonderdelen die wij op voorraad houden voor repareerbare producten 5 jaar vanaf de productiedatum. Echter, deze beschikbaarheid wordt uitsluitend gegarandeerd in het land van aankoop van het product.

Portokosten van retourzendingen

Na het eerste jaar, dat onder de fabrieksgarantie valt, hoeft u slecht de portokosten voor retourzendingen naar de fabriek te betalen, de verzendkosten worden door ons betaald onder de snelste leveringstermijn.

Neem voor andere vragen over onze producten contact met ons op via het volgende adres:

LAGRANGE

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

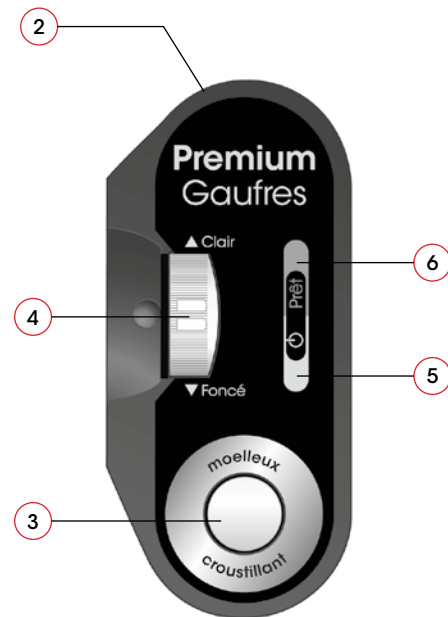
ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

Frankrijk

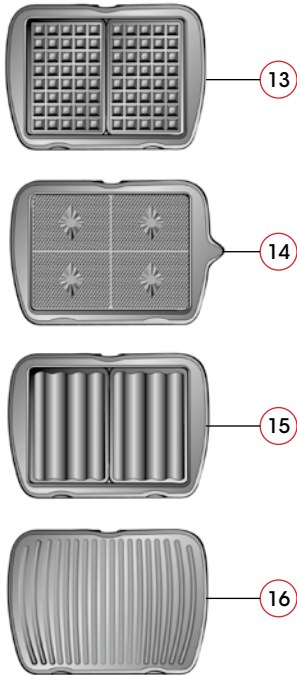
E-mail : conso@lagrange.fr



Premium Gaufres®
Type 019

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

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 kleine Waffeln/Toasts/Paninis
12. Abnehmbare Geräteschnur
13. Platten für Waffeln
14. Platten für kleine Waffeln
15. Platten für Toasts
16. Platten für Fleisch-/Panini-Grill



SICHERHEITSHINWEIS

Diese Bedienungsanweisung aufmerksam durchlesen und zum späteren Nachlesen aufbewahren.

- * Darauf achten, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Geräteschild übereinstimmt.
- * Die Geräteschnur stets vollkommen abwickeln.
- * Eine Verlängerungsschnur darf nur benutzt werden, wenn sie einen Masseanschluss und einen Drahtquerschnitt von mindestens 0,75mm² besitzt.
- * Das Gerät von leicht entflammaren Gegenständen entfernt aufstellen (Gardinen...).
- * Das Gerät darf nicht auf einer heißen Fläche oder in der Nähe einer Flamme stehen.
- * Das Gerät nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- * Das Gerät nur für Haushaltszwecke und entsprechend den Hinweisen der Bedienungsanleitung benutzen.
- * Das Gerät weder zum Reinigen noch aus einem anderen Grund in Wasser oder eine sonstige Flüssigkeit eintauchen. Nicht in der Spülmaschine reinigen.
- * Das Gerät nicht im Freien benutzen oder abstellen, es muss trocken untergebracht werden.
- * Das Gerät nicht an seiner Schnur ziehen. Darauf achten, dass niemand an der Geräteschnur hängen bleiben und das Gerät nicht heruntergezogen werden kann. Die Schnur nicht um das Gerät wickeln, nicht verdrehen und nicht mit den heißen Platten in Berührung bringen.
- * Wenn das Gerät eingeschaltet ist, die Metallteile nicht berühren, denn sie sind heiß.
- * Personen (einschließlich Kinder ab acht Jahren), deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder die nicht über die erforderliche Erfahrung und das nötige Wissen verfügen, dürfen das Gerät nur verwenden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen bezüglich der sicheren Benutzung des Geräts erhalten haben und die Gefahren verstehen. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Nur Kinder, die mindestens acht Jahre alt sind, dürfen unter Aufsicht eines Erwachsenen Reinigung und Instandhaltung des Geräts übernehmen.

- * Das Gerät und sein Kabel für Kinder unter acht Jahren unzugänglich aufbewahren.
- * Diese Geräte sind nicht dafür vorgesehen, von einer separaten Schaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem in Betrieb gesetzt zu werden.

DAS GERÄT NICHT EINSCHALTEN, WENN KEINE PLATTEN EINGESETZT SIND.

MERKMALE

- * 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
- * Plattenauswerfknopf
- * Bakelitgriffe
- * Abziehbare Geräteschnur
- * 230 Volts – 50Hz – 1200 Watt

GETRENNT ERHÄLTICHE WECHSELPLATTEN:

- * Platten für 2 Waffeln (REF 010 122)
- * Platten für 4 kleine Waffeln (REF 010 222)
- * Platten für Fleisch-/Panini-Grill (REF 010 322)
- * Platten für 2 Toasts (REF 010 422)

GERÄTESCHNUR

Vor jeder Benutzung das Stromkabel aufmerksam kontrollieren. Wenn das Kabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht benutzt werden. Zur Sicherheit des Kunden darf das Stromkabel nur von **LAGRANGE**, dem Kundendienst der Firma oder einer von **LAGRANGE** befähigten und zugelassenen Person repariert werden. Bei dem Kabel handelt es sich um ein H05RR-F 3G 0.75mm². Diese Geräte erfüllen die Richtlinien 2006/95/EG, 2004/108/EG, DEEE 2002/96/EG, RoHS 2002/95/EG und die EG-Verordnung über Lebensmitteltauglichkeit 1935/2004.

UMWELT

Umweltschutz – RICHTLINIE 2002/96/CE

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

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

Zur Entsorgung sind Sie dafür verantwortlich, dass Ihr Gerät an einer öffentlichen Sammelstelle zum Recyceln von elektrischen oder elektronischen Geräten abgegeben wird. Hinweise in Bezug auf Sammel- und Recyclingstellen für ausgediente Geräte erhalten Sie bei den örtlichen Ämtern Ihrer Region, bei den Müllabfuhrdiensten oder in dem Geschäft, in dem Sie Ihr Gerät gekauft haben.



INBETRIEBNAHME UND 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 Plattenauswerfkнопf 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 «moelleux» («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 «moelleux» («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.



- * **Das Gerät für diese Toasts nicht umdrehen.**
- * Wenn die grüne Lampe leuchtet und ein Signalton ertönt, sind die Toasts fertig.

4. PANINIS

- * Das Garen der Paninis geht sehr schnell. Am besten alle Zutaten schon vor dem Vorheizen des Gerätes vorbereiten.
- * Wir empfehlen Ihnen die Stellungen 2,5 und «moelleux» («weich»).
- * Bereiten Sie Ihre Paninis mit speziellem Panini-Brot oder mit etwa 20cm langen, vorgebackenen Baguette-Stücken zu. Zum Füllen der Paninis lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf: dünne Scheiben Tomaten, roher Schinken, Basilikum, Mozzarella...
Achten Sie darauf, dass Sie Ihre Paninis nicht zu voll füllen und das Brot nicht über die Breite der Platten hinausragt.

- * Legen Sie die 2 Paninis in das Gerät.
- * Schließen Sie das Gerät, indem Sie langsam leichten Druck ausüben. Bringen Sie die Verschlussklammer an und verriegeln Sie das Gerät damit. Das ist wichtig, damit das Brot flach gedrückt wird und die Paninis gut geröstet und gezeichnet sind.
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.



- * **Das Gerät für diese Paninis nicht umdrehen.**
- * Wenn die grüne Lampe aufleuchtet und das akustische Signal ertönt, können Sie die Paninis entnehmen.

5. GAREN VON FLEISCH

- * Wir empfehlen Ihnen die Stellungen 2 und «moelleux» («weich»).
- * Heizen Sie das Waffeleisen vor, bis die grüne Lampe leuchtet.
- * Kein Fleisch mit Knochen garen wie Koteletts, T-Bone-Steaks...
Verwenden Sie nur Steaks, Filets, Entrecôtes...
- * Legen Sie das Fleisch in das Gerät.
- * Schließen Sie das Gerät, indem Sie langsam leichten Druck ausüben.
- * Benutzen Sie nicht die Verschlussklammer, da das Fleisch bei dickeren Scheiben sonst zerdrückt wird.
- * Überwachen Sie den Garvorgang und entnehmen Sie das Fleisch, wenn es nach Ihrem Geschmack ausreichend gegart ist.

REZEPTE

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

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

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

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

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

WAFFELN

DIE SÜSSEN

(für 10 bis 15 Waffeln)

LYONER WAFFELN

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

Butter schmelzen und wieder abkühlen lassen. Mehl in eine Schüssel füllen. Salz, Zucker und die Eier hinzufügen. Mit einem Quirl mischen. Backpulver in der Flüssigkeit auflösen und mit der geschmolzenen Butter zum Mehl geben. Je nach Geschmack Aroma, Rum oder Kirschwasser hinzugeben. Den Teig weiter schlagen, bis er gut durchgemischt ist. 30 Minuten ruhen lassen.

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

SAHNEWAFFELN

500g Mehl – 150g Butter – 10g Backpulver – $\frac{1}{4}$ L Wasser, $\frac{1}{4}$ L Crème Fraîche – 4 Eier – eine Prise Salz.

Mehl, Salz und Eigelbe in eine Schüssel füllen. Backpulver in der Flüssigkeit auflösen und in die Schüssel geben. Mit dem Quirl zu einem glatten Teig vermischen. Geschmolzene Butter und Crème Fraîche hinzufügen, Eiweiß steif schlagen und unterheben. Den Teig bei Raumtemperatur $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen lassen. Die Waffeln schmecken am besten warm, mit Puderzucker bestreut.

DIE SALZIGEN

SCHINKENWAFFELN

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

Mehl in eine Schüssel füllen. Salz und Eigelbe hinzufügen. Flüssigkeit (mit dem darin aufgelösten Backpulver) und Weißwein mit dem Quirl unter das Mehl und die Eigelbe mischen. Die geschmolzene Butter hinzufügen. Teig mit dem Quirl schlagen. Fein gehackten Schinken hinzufügen. Eiweiß zu Schnee schlagen und unterheben. Teig $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen lassen. Die Waffeln noch warm verzehren.

WAFFELKEKSE

(knusper- oder trockenwaffeln)

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

WAFFELKEKSE DIVONNE

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

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

CROQUE-MONSIEUR

Außen auf jede Brotscheibe immer ein Stückchen Butter geben.

CROQUE-CANAPES MIT KÄSE

Gruyère, Chester oder jede andere reibbare Käsesorte.

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

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

CROQUE-MONSIEUR

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

CROQUE «COCOTTE»

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

PANINI

PANINI NAPOLI

Füllen Sie Ihr «Spezial-Panini-Brot» mit Tomatenscheiben, frischen Basilikumblättern und Mozzarella-Scheiben. Beträufeln Sie die Füllung mit ein paar Tropfen Olivenöl. Klappen Sie Ihr Panini zusammen und lassen Sie es ein paar Minuten bräunen.

KÄSE-PANINI

Füllen Sie Ihr «Spezial-Panini-Brot» mit Mozzarella und Gorgonzola-Käse. Klappen Sie Ihr Panini zusammen und lassen Sie es ein paar Minuten bräunen.

N.B. Für ein Panini Savoyen Mozzarella und Gorgonzola durch Raclette-Käse oder Reblochon ersetzen.

PANINI MIT ROHEM SCHINKEN UND PARMESAN

Füllen Sie Ihr «Spezial-Panini-Brot» mit einer Scheibe rohem Schinken und Mozzarella. Ergänzen Sie die Füllung mit ein paar Rucola-Blättern und gehobeltem Parmesan. Klappen Sie Ihr Panini zusammen und lassen Sie es ein paar Minuten bräunen.

ALLGEMEINE GARANTIEBEDINGUNGEN

Garantien für elektrische Haushaltsgeräte von LAGRANGE®

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

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

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

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

Wenden Sie sich bei einer Störung an Ihren Händler.

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

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

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

Verfügbarkeit der Ersatzteile

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

Rücksendekosten

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

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

LAGRANGE®

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

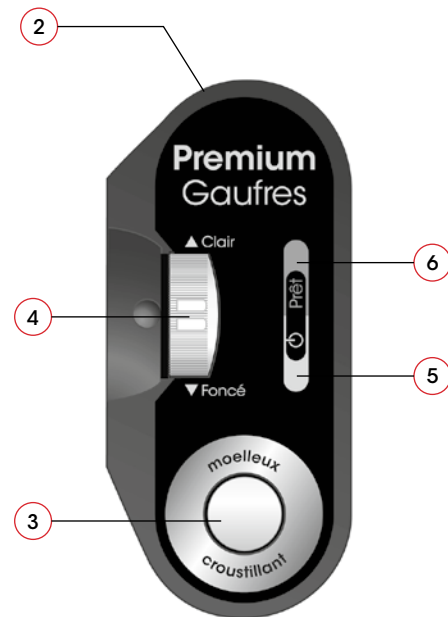
ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

Frankreich

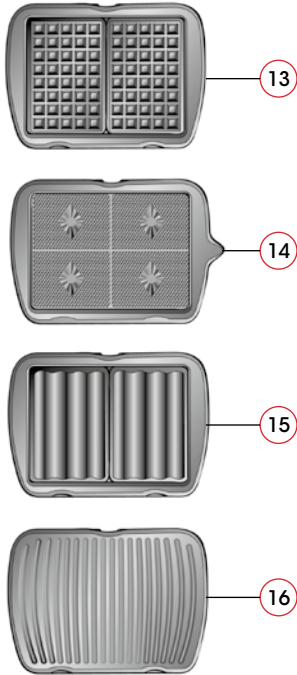
E-mail : conso@lagrange.fr



Premium Gaufres®
Type 019

DESCRIZIONE DELL'APARECCHIO

1. Piede
2. Pannello comandi
3. Pulsante di regolazione della cottura (morbida/croccante)
4. Molla di regolazione del grado di cottura: selezione del colore
5. Spia arancione di alimentazione
6. Spia verde di fine cottura
7. Presa del cavo rimovibile
8. Piastre rimovibili
9. Pulsante di espulsione delle piastre
10. Impugnatura
11. Accessorio: pinza di chiusura wafer/toast «croque-monsieur»/panini
12. Cavo rimovibile
13. Piastre cialde/waffle
14. Piastre wafer
15. Piastre toast «croque-monsieur»
16. Piastre Grill/Panini



ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente queste istruzioni per l'uso e conservarle per poterle consultare ulteriormente.

- * Verificare che la tensione della rete corrisponde esattamente a quella indicata sulla targhetta con i dati caratteristici dell'apparecchio.
- * Svolgere sempre completamente il cordone.
- * Nel caso d'impiego di una prolunga, utilizzare obbligatoriamente un modello munito di una presa di terra e di fili di sezione uguale o superiore a 0,75mm².
- * Sistemate l'apparecchio lontano da oggetti facilmente infiammabili (tendine, ecc...).
- * Non posare mai l'apparecchio su una superficie calda o in prossimità di una fiamma.
- * Non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza quando è in funzione.
- * Utilizzare l'apparecchio unicamente per usi domestici e nel modo indicato nelle istruzioni per l'uso.
- * Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua o in qualsiasi altro liquido, né per la pulitura, né per qualsiasi altro motivo. Non metterlo mai nella lavastoviglie.
- * Fare attenzione a non utilizzare o a riporre l'apparecchio all'esterno, conservarlo in un luogo asciutto.
- * Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo. Fare attenzione che il cordone d'alimentazione non possa essere incidentalmente agganciato, per evitare ogni caduta dell'apparecchio. Non avvolgere il cordone intorno all'apparecchio, non torcerlo e non lasciarlo in modo che venga a contatto delle piastre di cottura.
- * Non toccare le parti metalliche dell'apparecchio quando questi è in funzione, perché sono calde.
- * Quest'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone, compresi i bambini di età superiore a 8 anni, le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono diminuite, o che non dispongono delle conoscenze e delle esperienze necessarie, a meno di non aver ricevuto la formazione adeguata e di essere inquadrati per l'utilizzo in tutta sicurezza di

quest'apparecchio e di conoscere i rischi cui vanno incontro. Non lasciare mai i bambini giocare con l'apparecchio. Solo i bambini di età superiore agli 8 anni possono, sotto la sorveglianza di un adulto, procedere alla pulizia e alla manutenzione dell'apparecchio.

- * Tenere l'apparecchio e il cavo d'alimentazione fuori dalla portata dei bambini di meno di 8 anni.
- * Questi apparecchi non possono essere messi in funzione mediante un temporizzatore esterno o un sistema separato di comando a distanza.

NON METTERE MAI IN FUNZIONE L'APPARECCHIO SENZA AVER SISTEMATO LE PIASTRE AL LORO POSTO.

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 – 50Hz – 1200 Watt

SERIE DI PIASTRE VENDUTE SEPARATAMENTE:

- * Piastre 2 cialde/waffle (REF 010 122)
- * Piastre 4 wafer (REF 010 222)
- * Piastre Grill/Panini (REF 010 322)
- * Piastre 2 toast (REF 010 422)

CORDONE

Prima di qualsiasi uso si deve esaminare attentamente il cavo d'alimentazione. Se il cordone è danneggiato, non si deve utilizzare l'apparecchio. Il cordone deve essere sostituito unicamente da **LAGRANGE**, dal Servizio Assistenza o da un tecnico qualificato e autorizzato da **LAGRANGE**, per evitare qualsiasi pericolo per l'utilizzatore. Il cordone utilizzato è un H05RR-F 3G 0.75mm².

Questi apparecchi sono conformi alle Direttive 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE e al regolamento CE contatto alimentare 1935/2004.

AMBIENTE

Protezione dell'ambiente – DIRETTIVA 2002/96/CE

Per preservare il nostro ambiente e la nostra salute, la distruzione in fin di vita degli apparecchi elettrici deve farsi secondo regole ben precise e richiede la partecipazione attiva di tutti, fornitori od utenti.

Questo è il motivo per il quale il vostro apparecchio, come lo indica il simbolo apposto sulla piastrina, non deve in alcun caso essere gettato in una pattumiera pubblica o privata destinata ai rifiuti domestici. Al momento della sua distruzione, vi appartiene di depositare l'apparecchio in un centro di raccolta differenziata pubblica designato per il riciclaggio degli apparecchi elettrici od elettronici. Per ottenere maggiori informazioni sui centri di raccolta e di riciclaggio degli apparecchi destinati al macero, si prega contattare le autorità locali della vostra regione, i servizi di raccolta dei rifiuti domestici oppure il negozio nel quale avete comprato il vostro apparecchio.



MESSA IN FUNZIONE ED UTILIZZAZIONE

PRIMA UTILIZZAZIONE

- * 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).

SCOLLEGARE L'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. CIALDE/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 «moelleux» («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 cucchiaino 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 «moelleux» («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 rovesciare l'apparecchio come nel caso dei waffle.**
- * Non appena si accende la spia verde ed il segnale acustico, è possibile estrarre i toast croque-monsieur.

4. PANINI

- * La cottura dei panini è molto veloce. Prima di accendere l'apparecchio è preferibile preparare tutti gli ingredienti.
- * Si consigliano le posizioni 2,5 e «moelleux» («morbide»).
- * Realizzate i vostri panini con pane "speciale panino" o con pezzi di baguette precotti di circa 20cm. Per farcire i vostri panini, lasciate libero corso alla vostra fantasia: sottili fette di pomodori, prosciutto crudo, basilico, mozzarella...
- * **Attenti a non farcire troppo i vostri panini e a tagliare il pane secondo la lunghezza delle vostre piastre.**
- * Disporre i vostri 2 panini nell'apparecchio.

- * Chiudere l'apparecchio stringendo leggermente e progressivamente. Installare la pinza di chiusura e bloccare l'apparecchio con l'aiuto di quest'ultima. Questo è importante per schiacciare correttamente il pane, affinché i panini siano ben tostati.
- 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.**
- * Non appena la spia luminosa verde si accende e il segnale acustico si attiva, potete ritirare i panini.

5. COTTURA DELLA CARNE

- * Si consigliano le posizioni 2 e «moelleux» («morbide»).
- * Far riscaldare l'apparecchio fino all'accensione della spia verde.
- * Utilizzare esclusivamente bistecche, filetti, costate..., non fare cuocere carne non disossata di tipo cotolette, costata di manzo.
- * Disporre la carne nell'apparecchio.
- * Non utilizzare la pinza di chiusura in quanto si rischierebbe di schiacciare la carne se questa è spessa.
- * Sorvegliare la cottura e uscire la carne quando la cottura è a vostro piacimento.

RICETTE

Per cominciare, alcuni consigli sugli ingredienti da usare, secondo le vostre preferenze:

- * Per cialde vellutate, impiegate latte e crema. Queste cialde, relativamente molli, devono essere consumate immediatamente dopo la sfornatura.
- * Per cialde croccanti e leggere, preferire l'acqua e la birra.
- * Che siano croccanti o leggere, usate assolutamente il lievito. (10g di lievito per 500g di farina – lasciare riposare la pasta da 30 a 60 minuti).

Il lievito per panificazione dà cialde di qualità superiore, ma richiede un tempo di riposo di circa 2.

IMPORTANTE: dopo il riposo, la pasta realizzata col lievito per panificazione può aumentare di parecchie volte il suo volume iniziale. Prevedere perciò un recipiente abbastanza grande!

CIALDE

I DOLCI

(per 10 - 15 cialde)

CIALDE DI LIONE

500g di farina – 1 bustina di lievito artificiale – $\frac{3}{4}$ L di liquido (acqua, birra, latte, a scelta!) – 1 pizzico di sale – 125g di burro – 30g di zucchero – 2 bustine di zucchero vanigliato – sapore vaniglia, kirsh o rum – 3 o 4 uova.

Fondere il burro e lasciarlo intiepidire.

Versare la farina in un'insalatiera. Aggiungere sale, zucchero e uova. Sbattere con una frusta.

In una ciotola, far sciogliere il lievito nel liquido. Aggiungere questa composizione nell'insalatiera insieme al burro fuso. Aromatizzare a vostro gusto. Continuare a sbattere fino a quando la pasta diventa ben omogenea. Lasciare riposare per 30 minuti.

Assaggiare le cialde ancora calde, spolverate di zucchero velo o accompagnate da marmellata, miele, crema di marroni, cioccolato, panna montata, sciroppo d'acero, glassa, frutta fresca.

CIALDE CON PANNA MONTATA

500g – 150g di burro – 10g di lievito artificiale – $\frac{1}{4}$ L d'acqua – $\frac{1}{4}$ L di panna montata – 4 uova – un pizzico di sale.

In un'insalatiera, versare farina, sale e tuorli d'uovo. In una ciotola, far sciogliere il lievito nel liquido. Aggiungere questa composizione nell'insalatiera e sbattere con la frusta fino ad ottenere una pasta omogenea.

Aggiungere il burro fuso, la crema e incorporare i tuorli sbattuti a neve. Lasciare riposare $\frac{1}{2}$ ora a temperatura ambiente. Gustare le cialde calde spolverate di zucchero a velo.

LE SALATE

CIALDA AL PROSCIUTTO

500g di farina – 200g di prosciutto tagliato a fette sottili un pizzico di sale – 3 o 4 uova – 1 bustina di lievito artificiale – 125g di burro – $\frac{3}{4}$ L di liquido (acqua, latte, eventualmente un bicchiere di vino bianco asciutto).

Versare la farina in una teglia. Aggiungere il sale, i tuorli d'uovo. Sbattere con l'acqua (nella quale sarà stato fatto sciogliere il lievito) e il vino bianco. Aggiungere il burro fuso. Sbattere di nuovo. Aggiungere il prosciutto tagliato a fette sottili. Incorporare i tuorli d'uovo sbattuti a neve.

Lasciare riposare $\frac{1}{2}$ ora. Gustare queste cialde immediatamente dopo la cottura.

WAFER

(o bricelets o cialde croccanti)

I migliori risultati si ottengono sempre con un'ordinaria farina per panificazione che con una farina da pasticceria.

BRICELETS DE DIVONNE

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

Sbattere le uova, poi aggiungere lo zucchero, il burro fuso a crema, le scorze di limone, il sale e la farina setacciata. La pasta diventa scorrevole. Lasciare riposare 24 ore in un posto fresco. Mettere sulla piastra una noce di pasta.

I TOAST

Mettere sempre una noce di burro all'esterno di ogni fetta di pane.

TOAST-CANAPÈ AL FORMAGGIO

Gruviera, Chester o qualsiasi altro formaggio che si può grattugiare.

Sciogliere in una casseruola:

30g di burro – 30g di farina – 1/4 di litro di latte – 2 torli d'uova.

Mescolare e aggiungere lentamente 50g de formaggio grattugiato. Condire. Stendere la pasta così ottenuta sulle fette di pane normale o di pane a cassetta (dello spessore di 1 cm).

I TOAST DI PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Mettere su una fetta di pane della gruviera grattugiata. Mettere su questa gruviera una fetta di prosciutto. Coprire con la gruviera e mettere la seconda fetta di pane.

TOAST «COCOTTE»

Sul toast da preparare, fare un incavo con il dorso di un cucchiaio, rompere un uovo e condire (sale e pepe). Marcare l'impronta del cucchiaio nell'altro toast e posarlo sull'uovo.

PANINI

PANINO NAPOLITANO

Imbottite il vostro pane "speciale panino" con fette di pomodori, foglie di basilico fresco e fette di mozzarella. Aggiungere un filo di olio di oliva. Chiudere il vostro panino e lasciare dorare alcuni minuti.

PANINO AL FORMAGGIO

Imbottite il vostro pane "speciale panino" con mozzarella e gorgonzola. Chiudere il vostro panino e lasciare dorare alcuni minuti. N.B. Per un panino Savoiaro, sostituire la mozzarella ed il gorgonzola con formaggio da raclette o con Reblochon.

PANINO AL PROSCIUTTO CRUDO/PARMIGIANO

Imbottite il vostro pane "speciale panino" con una fetta di prosciutto crudo e di mozzarella. Aggiungere qualche foglia di rucola e scaglie di parmigiano. Chiudere il vostro panino e lasciare dorare alcuni minuti.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Garanzie degli apparecchi elettrodomestici LAGRANGE.

Il vostro apparecchio è garantito **2 anni**.

Per beneficiare gratuitamente di 1 anno supplementare di garanzia, registratevi sul sito Internet **LAGRANGE** www.lagrange.fr. La garanzia è valida per i pezzi e la manodopera e copre i difetti di fabbricazione. Sono escluse dalla garanzia: le deteriorazioni dovute ad un cattivo uso o al non rispetto delle istruzioni per l'uso e le rotture per caduta.

QUESTA GARANZIA SI APPLICA AI SOLI USI DOMESTICI, IN NESSUN CASO AGLI USI DI TIPO PROFESSIONALE O SEMIPROFESSIONALI.

La garanzia legale dovuta dal venditore non esclude affatto la garanzia legale dovuta dal Costruttore per difetti o vizi di fabbricazione conformemente agli articoli 1641 a 1649 del Codice Civile.

In caso di guasto o malfunzionamento, rivolgetevi al vostro rivenditore. In caso di difetto tecnico negli 8giorni successivi all'acquisto, gli apparecchi vengono sostituiti.

Dopo questo termine, questi vengono riparati dal Servizio Assistenza **LAGRANGE**.

Per poter beneficiare di questa garanzia, l'utente dovrà imperativamente presentare una copia di fattura con l'indicazione della data d'acquisto dell'apparecchio.

Durata di disponibilità dei pezzi di ricambio

Conformemente all'articolo L 111-2 del codice del consumo, la disponibilità dei pezzi di ricambio che noi prevediamo per un prodotto riparabile è di 5 anni a partire dalla sua data di fabbricazione. Tuttavia, questa disponibilità viene garantita soltanto nel paese in cui il prodotto è stato acquistato.

Spese di trasporto dei resi

Dopo il primo anno che beneficia della garanzia distributore, dovrete sostenere soltanto le spese di trasporto del reso in fabbrica, la rispedizione sarà a nostro carico, entro i migliori termini.

Se avete altre domande sui nostri prodotti, potete contattarci al seguente indirizzo:

LAGRANGE

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

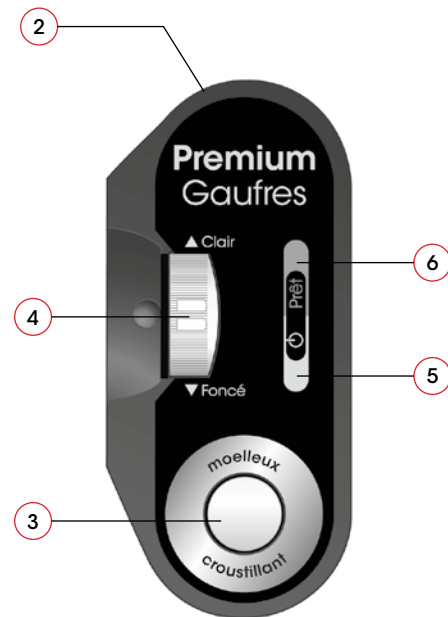
ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

Francia

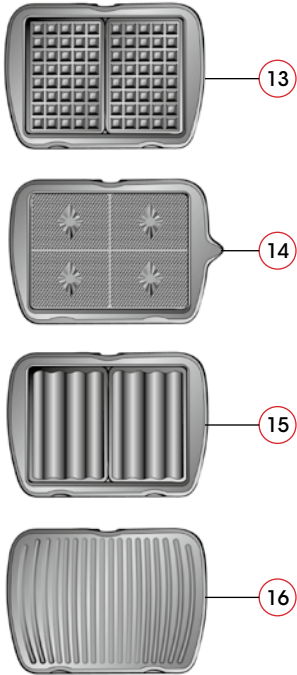
E-mail : conso@lagrange.fr



Premium Gaufres®
Type 019

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/Panini
12. Cordón desmontable
13. Placas gofres
14. Placas barquillos
15. Placas sándwich
16. Placas Grill/Panini



CONSEJOS DE SEGURIDAD

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

- * Comprobar que el voltaje de la red corresponde con el que figura en la placa de identificación del aparato.
- * Desenrollar siempre completamente el cordón.
- * Si se usa una alargadera, utilizar obligatoriamente un modelo provisto de toma de tierra e hilos con una sección igual o superior a 0,75mm².
- * Mantener el aparato alejado de los objetos fácilmente inflamables (cortinas, etc.).
- * No poner nunca el aparato sobre una superficie caliente ni cerca de una llama.
- * No dejar nunca el aparato sin vigilancia cuando está funcionando.
- * Utilizar únicamente el aparato para usos domésticos, tal y como se indica en el modo de empleo.
- * No sumergir nunca el aparato en el agua o cualquier otro líquido ni para limpiarlo ni por ningún otro motivo. No ponerlo nunca en el lavavajillas.
- * Cerciorarse de no utilizar ni guardar el aparato en el exterior, almacenarlo en un lugar seco.
- * No desplazar nunca el aparato estirando el cable. Cerciorarse de que el cordón de alimentación no pueda engancharse accidentalmente, para evitar cualquier caída del aparato. No enrollar el cordón alrededor del aparato, no retorcerlo y evitar que entre en contacto con las placas eléctricas.
- * No tocar las partes metálicas del aparato mientras está funcionando puesto que están calientes.
- * Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas, incluidos niños de menos de 8 años, cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que no dispongan de los conocimientos o la experiencia necesarios, salvo si han sido formados y están supervisados para una utilización de este aparato con total seguridad y conocen bien los riesgos que presenta. No dejar que los niños jueguen con el aparato. Sólo los niños mayores de 8 años pueden, vigilados por un adulto, realizar la limpieza y el mantenimiento del aparato.
- * Mantener el aparato y el cordón eléctrico fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- * Estos aparatos no están destinados a ponerlos en funcionamiento mediante de un minuterero exterior o mediante un sistema de control a distancia separado.

NO PONER NUNCA EN MARCHA EL APARATO SIN HABER COLOCADO LAS PLACAS.

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 – 50Hz – 1200 Vatios

JUEGOS DE PLACAS VENDIDOS POR SEPARADO:

- * Placas 2 gofres (REF 010 122)
- * Placas 2 barquillos (REF 010 222)
- * Placas Grill/Panini (REF 010 322)
- * Placas 2 sándwiches (REF 010 422)

CORDÓN

Es necesario examinar atentamente el cable de alimentación antes de cualquier utilización. No hay que utilizar el aparato si está dañado. El cordón sólo debe cambiarlo **LAGRANGE**, su servicio posventa o una persona cualificada y autorizada por **LAGRANGE** para evitar cualquier peligro para el usuario. El cordón utilizado es un H05RR-F 3G 0,75mm².

Estos aparatos se ajustan a las directivas 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE y a la normativa CE relativa al contacto alimentario 1935/2004.

MEDIO AMBIENTE

Protección del medio ambiente- DIRECTIVA 2002/96/CE

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



Por esta razón y tal como lo indica el símbolo que figura en la placa de características, en ningún caso debe arrojarse el aparato a un cubo de basura público o privado destinado a basuras domésticas. Durante 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 desechados, póngase en contacto con las autoridades locales de su región, con los servicios de recogida de basuras domésticas o con la tienda en la que compró su aparato.

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 "moelleux" ("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, coloque el palillo en el barquillo, despegue el borde del barquillo y gire rápidamente, retire 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 "moelleux" ("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 bloquee el aparato con ayuda de ésta. N.B. Esta pinza puede permanecer colocada en el producto. Colócala a la izquierda o a la derecha del asa según seamos diestros o zurdos.



* **No girar el aparato como para los gofres.**

- * Puede retirar sus sándwiches en cuanto se encienda el piloto verde y suene la señal sonora.

4. LOS PANINIS

- * La preparación de los paninis es muy rápida. Es preferible preparar todos los ingredientes antes de empezar a calentar.
- * Se aconseja la posición 2,5 y "moelleux" ("esponjosos").
- * Realice sus paninis con pan "especial panini" o trozos de barras precocinadas de aproximadamente 20cm. Para rellenar los paninis, de rienda suelta a su imaginación: rodajas finas de tomate, jamón serrano, albahaca, mozzarella,...

Preste atención para no llenar demasiado los paninis y que el pan no sobresalga de las placas.

- * Coloque los 2 paninis en el aparato.
- * Cierre el aparato apretando ligera y progresivamente. Coloque la pinza de cierre y bloquee el aparato con ésta. Es importante para aplanar el pan y poder coger y marcar los paninis.

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.**

* Puede retirar los paninis cuando se enciende el piloto verde y se oye la señal sonora.

5. COCINAR CARNE

- * Se aconseja la posición 2 y "moelleux" ("esponjosos").
- * Caliente el aparato hasta que se encienda el piloto verde.
- * Utilice solamente filetes, entrecotes..., no cocinar carne con hueso tipo chuletillas, costillas...
- * Coloque la carne en el aparato.
- * No utilice la pinza de apriete ya que puede aplastar la carne si es gruesa.
- * Vigile el grado de cocción y saque la carne cuando esté cocinada según su gusto.

RECETAS

Para empezar, algunos consejos sobre los ingredientes a utilizar, según sus preferencias:

- * Para gofres untuosos, utilizar leche y nata. Estos gofres, bastante blandos, deben consumirse de inmediato tras el desmoldeado.
- * Para gofres crujientes y ligeros, preferir agua y cerveza.
- * Para que estén esponjosos o crujientes, es obligatorio utilizar levadura. (10g de levadura para 500g de harina – dejar reposar la masa de 30 a 60 minutos).

La levadura panadera permite preparar gofres de calidad superior pero requiere un tiempo de reposo de aproximadamente 2 horas.

CUIDADO: tras el reposo, la masa preparada con levadura panadera puede multiplicar el volumen inicial. Prever un recipiente suficientemente grande.

GOFRES

GOFRES DULCES

(para 10 a 15 gofres)

GOFRES DE LYÓN

500g de harina – 1 sobre de levadura química – ¾ L de líquido (agua, cerveza, leche, ¡a escoger!) – 1 pizca de sal – 125g de mantequilla – 30g de azúcar – 2 sobres de azúcar vainillado aroma de vainilla, kirsch o ron – 3 ó 4 huevos.

Derretir la mantequilla y dejar templar.

Verter la harina en una ensaladera. Añadir la sal, el azúcar y los huevos. Batir con una batidora. En un cuenco, disolver la levadura en el líquido. Añadir esta mezcla en la ensaladera así como la mantequilla derretida. Aromatizar según su gusto. Seguir batiendo hasta que la masa esté bien homogénea. Dejar reposar 30 minutos. Degustar los gofres todavía calientes, espolvorear con azúcar glass o acompañarlos con mermelada, miel, crema de castañas, chocolate, nata montada, jarabe de arce, helado, fruta fresca, etc.

GOFRES CON NATA

500g de harina – 150g de mantequilla – 10g de levadura química – ¼ L de agua – ¼ L de nata – 4 huevos – una pizca de sal.

En una ensaladera, verter la harina, la sal y las yemas.

En un cuenco, disolver la levadura en el líquido. Añadir esta mezcla en la ensaladera y desleír con la batidora hasta obtener una masa homogénea. Agregar la mantequilla derretida, la nata e incorporar las claras batidas a punto de nieve. Dejar reposar ½ hora a temperatura ambiente. Degustar.

Los gofres calientes espolvoreándolos con azúcar glass.

GOFRES SALADOS

GOFRES DE JAMÓN

500g de harina – 200g de jamón finamente picado – una pizca de sal – 3 ó 4 huevos – 1 sobre de levadura química – 125g de mantequilla – ¾ L de líquido (agua, leche, eventualmente un vaso de vino blanco seco).

Verter la harina en una tarrina. Añadir la sal y las yemas. Con una batidora, desleír con agua (en la que se habrá disuelta previamente la levadura) 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 reposar ½ hora. Degustar los gofres inmediatamente.

GAUFRETTES

(o bricelets o gofres secos)

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

BRICELETS DE DIVONNE

4 huevos – 200g de azúcar – 250g de mantequilla fundida – 2 cáscaras de limón – 250g de harina – 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. Colocar cucharaditas de masa en la placa.

SÁNDWICHES

Poner sistemáticamente un poco de mantequilla en el exterior de cada rebanada de pan.

«CROQUE-CANAPÉS» DE QUESO

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

Desleír en una cacerola:

30g de mantequilla – 30g de harina – 1/4 de litro de leche – 2 yemas.

Mezclar e ir añadiendo 50g de queso rallado. Sazonar.

Extender la masa así obtenida en las rebanadas de pan ordinario o de pan de molde (1cm de espesor).

SÁNDWICHES «CROQUE-MONSIEUR»

Cubrir una rebanada de pan con queso rallado. Colocar una loncha de jamón en dicho queso. Recubrir de queso y poner la segunda rebanada de pan.

CROQUE «COCOTTE»

En el sándwich a guarnecer, hacer un hueco con el dorso de una cuchara, cascar un huevo y sazonar (pimienta y sal). Dejar la marca de la cuchara en la otra rebanada del sándwich y colocarla encima del huevo.

PANINI

PANINI NAPOLITANO

Rellene el pan “especial panini” con rodajas de tomate, hojas de albahaca fresca y rodajas de mozzarella. Añada un chorro de aceite de oliva. Cierre el panini y déjelo que se dore durante varios minutos.

PANINI DE QUESO

Rellene el pan “especial panini” con mozzarella y gorgonzola. Cierre el panini y déjelo que se dore durante varios minutos.

Nota: Para hacer un panini saboyano, sustituya la mozzarella y el gorgonzola por queso para raclette o por reblochon.

PANINI JAMÓN SERRANO/PARMESANO

Rellene el pan “especial panini” con una loncha de jamón serrano y mozzarella. Añada varias hojas de rúcula y copos de parmesano. Cierre el panini y déjelo que se dore durante varios minutos.

CONDICIONES DE GARANTÍA

Garantías de los aparatos electrodomésticos LAGRANGE.

Este aparato está garantizado **2 años**.

Per beneficiare gratuitamente di 1 anno supplementare di garanzia, registratevi sul sito Internet **LAGRANGE** www.lagrange.fr. La garanzia è valida per i pezzi e la manodopera e copre i difetti di fabbricazione. Sono escluse dalla garanzia: le deteriorazioni dovute ad un cattivo uso o al non rispetto delle istruzioni per l'uso e le rotture per caduta.

QUESTA GARANZIA SI APPLICA AI SOLI USI DOMESTICI, IN NESSUN CASO AGLI USI DI TIPO PROFESSIONALE O SEMIPROFESSIONALI.

La garanzia legale dovuta dal venditore non esclude affatto la garanzia legale dovuta dal Costruttore per difetti o vizi di fabbricazione conformemente agli articoli 1641 a 1649 del Codice Civile.

In caso di guasto o malfunzionamento, rivolgetevi al vostro rivenditore. In caso di difetto tecnico negli 8giorni successivi all'acquisto, gli apparecchi vengono sostituiti.

Dopo questo termine, questi vengono riparati dal Servizio Assistenza **LAGRANGE**.

Per poter beneficiare di questa garanzia, l'utente dovrà imperativamente presentare una copia di fattura con l'indicazione della data d'acquisto dell'apparecchio.

Durata di disponibilità dei pezzi di ricambio

Conformemente all'articolo L 111-2 del codice del consumo, la disponibilità dei pezzi di ricambio che noi prevediamo per un prodotto riparabile è di 5 anni a partire dalla sua data di fabbricazione. Tuttavia, questa disponibilità viene garantita soltanto nel paese in cui il prodotto è stato acquistato.

Spese di trasporto dei resi

Dopo il primo anno che beneficia della garanzia distributore, dovrete sostenere soltanto le spese di trasporto del reso in fabbrica, la rispedizione sarà a nostro carico, entro i migliori termini.

Se avete altre domande sui nostri prodotti, potete contattarci al seguente indirizzo:

LAGRANGE

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

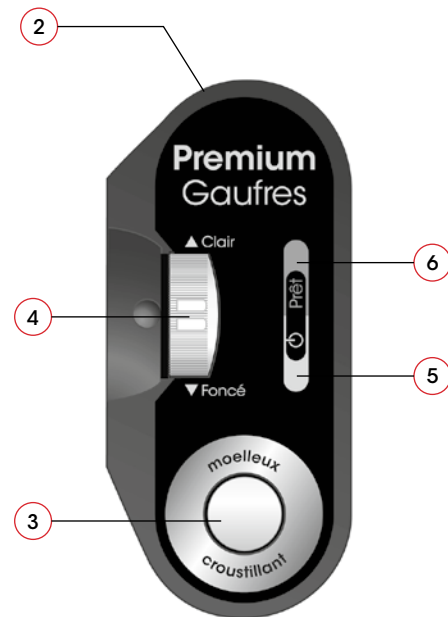
ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

Francia

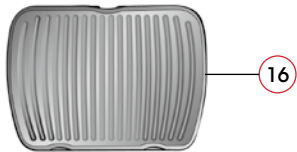
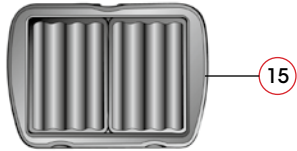
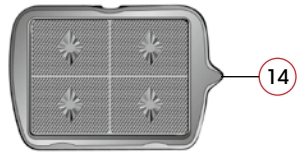
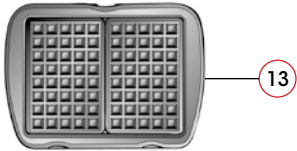
E-mail : conso@lagrange.fr



Premium Gaufres®
Type 019

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/Panini
12. Cord
13. Large waffle plates
14. Mini-waffle plates
15. Toasted sandwich plates
16. Grill/Panini plates



SAFETY INSTRUCTIONS

Carefully read these instructions and keep them for future reference.

- * Check that the voltage of the power supply is the same as that indicated on the appliance's nameplate.
- * Always unwind the cord completely.
- * When using an extension, always use a model equipped with an earth connection and with wires of a section equal to or greater than 0.75mm².
- * Place the appliance away from easily flammable objects (curtains, etc.).
- * Never place the appliance on hot surface or near a flame.
- * Never leave the appliance unattended when it is switched on.
- * The appliance is for home use only and must be used as indicated in the instructions.
- * Never immerse the appliance in water or any other liquid, be it for cleaning or any other purpose. Never place it in the dishwasher.
- * Do not use or store the appliance outside, and keep it in a dry place.
- * Never move the appliance by pulling the power cord. Ensure that the power cord cannot be caught accidentally, to prevent any risk of the appliance falling. Do not wind the cord around the appliance, or bend it, and do not allow it to come into contact with the cooking plates.
- * Do not touch the appliance's metallic parts when it is switched on, as these are hot.
- * This unit is not intended for people, including children of at least 8 years of age, whose physical, sensorial or mental capacities are reduced, or who do not have the necessary knowledge or experience, unless they are trained in and supervised for the safe use of this unit and are aware of the risks involved. Do not let children play with the unit. Only children over the age of 8 may, with adult supervision, clean and maintain the unit.
- * Keep the unit and the power cord out of reach of children under the age of 8 years.

- * These appliances are not designed to be activated using an external timer or a separate remote control system.

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

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– 50Hz – 1200W

PLATE SETS SOLD SEPARATELY FOR ALL PREMIUM® WAFFLE IRON MODELS:

- * Plates for 2 waffles (REF 010 122)
- * Plates for 4 mini-waffle (REF 010 222)
- * Grill/Panini plates (REF 010 322)
- * Plates for 2 toasted sandwiches (REF 010 422)


CORD

Examine the power cord carefully before using it. If it is damaged, you must not use the unit. The cord should only be replaced by **LAGRANGE**, its after-sale service department or a qualified person approved by **LAGRANGE** in order to avoid danger for the user. The cord used is a H05RR-F 3G 0.75mm².

These units are in compliance with directives 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE and the CE food contact regulation 1935/2004.

ENVIRONMENT

Protection of the environment – DIRECTIVE 2002/96/CE

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

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

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

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

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.

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 'moelleux' ('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 miniwaffles, 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.
- * We recommend starting with positions 2.5 and 'moelleux' ('soft').
- * 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.



- * **Do not turn over the iron as for waffles.**

- * When the green light comes on and the ready signal sounds, you may remove the toasted sandwich.

4. PANINIS

- * Paninis are quick and easy to make. Where possible, prepare all ingredients before heating the appliance.
- * We recommend starting with positions 2.5 and 'moelleux' ('soft').
- * Make paninis with 'special panini' bread or pieces of precooked baguettes about 20cm long. For the panini fillings, use your imagination: thinly-sliced tomatoes, cured ham, basil, mozzarella, etc. **Be careful not to overstuff your paninis and make sure that the bread does not go beyond the width of the plates.**
- * Put two paninis in the unit.
- * Close the unit by tightening it gently and progressively. Install the closing clip and use it to lock the unit. This is important so that the bread is properly flattened and your paninis are properly cooked and marked.

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.**
- * As soon as the green light goes on and you hear the signal, you can remove the paninis.

5. COOKING MEAT

- * We recommend starting with positions 2 and 'moelleux' ('soft').
- * Heat the appliance until the green light comes on.
- * Use only steaks, filets, rib steaks..., do not cook meat on the bone such as chops, rib of beef...
- * Put the meat in the unit.
- * Do not use the tightening clip as this could crush the meat if it is thick.
- * Monitor the cooking and take out the meat when it is cooked to your taste.

RECIPES

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

- * For soft waffles, use milk and cream. These waffles must be eaten as soon as they are removed from the mould.
- * For light, crunchy waffles use water and beer.
- * Be they soft or crunchy, it is important to use yeast.
(Use 10g of yeast per 500g of flour – leave the batter to stand for 30 to 60 minutes).

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

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

WAFFLES

SWEET WAFFLES

(For 10 to 15 waffles)

WAFFLES LYONNAISE

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

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

In a bowl, dissolve the baking powder in the liquid. Pour this mixture into the mixing bowl together with the melted butter.

Flavour according to taste. Beat until the batter is completely uniform.

Leave to stand for 30 minutes.

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

WAFFLES WITH CREME FRAICHE

500g of flour – 150g of butter – 10g of baking powder – $\frac{1}{4}$ L of water – $\frac{1}{4}$ L of crème fraîche – 4 eggs – a pinch of salt.

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

Leave to stand for $\frac{1}{2}$ an hour at room temperature. Eat the waffles when still warm, sprinkled with icing sugar.

SAVOURY

WAFFLES WITH HAM

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

Pour the flour into a terrine dish. Add the salt and egg yolks. Beat with a whisk together with the water (having dissolved the baking powder in the water) and white wine. Add the melted butter. Beat once more. Add the finely chopped ham. Then fold in the egg whites, having beaten them stiff. Leave to stand for $\frac{1}{2}$ and hour. Eat the waffles immediately after cooking.

WAFERS

(or bricelets or dry waffles)

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

BRICELETS DE DIVONNE

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

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

TOASTED SANDWICHES

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

TOASTED CHEESE CANAPES

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

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

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

CROQUE-MONSIEUR

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

CROQUE 'COCOTTE'

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

PANINI

NEAPOLITAN PANINI

Fill your 'special panini' bread with slices of tomato, fresh basil leaves, and then slices of mozzarella. Add a dash of olive oil. Close the panini and grill it for a few minutes.

CHEESE PANINI

Fill your 'special panini' bread with mozzarella and gorgonzola. Close the panini and grill it for a few minutes.

N.B. For a Savoyard panini, replace the mozzarella and gorgonzola with raclette cheese or Reblochon.

CURED HAM/PARMESAN PANINI

Fill your 'special panini' bread with a slice of cured ham and mozzarella. Add a few leaves of rocket and shavings of parmesan. Close the panini and grill it for a few minutes.

GUARANTEE TERMS

Guarantees for LAGRANGE® household appliances.

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

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

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

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

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

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

Duration of availability of spare parts

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

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

Shipping costs for returns

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

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

LAGRANGE®

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

France

E-mail : conso@lagrange.fr

GARANTIE

La référence et le numéro de série se trouvent sur l'appareil.

Référence:

N° série:

Nom de l'utilisateur:

.....

Adresse:

.....

Code postal et ville:

.....

Téléphone:



LAGRANGE[®]
DEPUIS 1955

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

conso@lagrange.fr
www.lagrange.fr

C130173 V1

