

Convivialité



Notice
Super
2 Gaufres

*

LAGRANGE[®]
DEPUIS 1955

FR

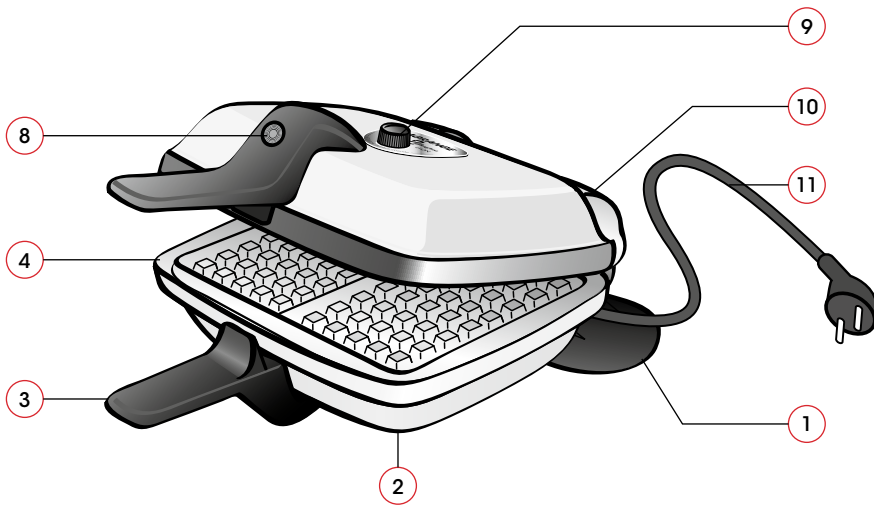
NED

DEU

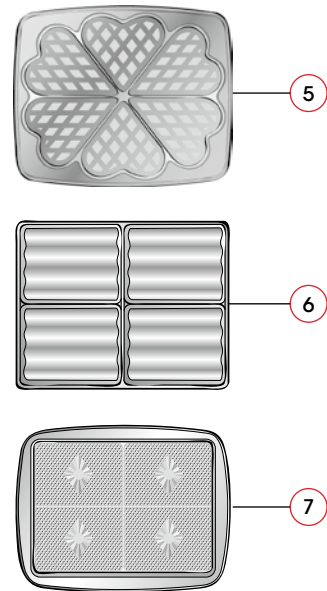
ITA

ESP

ENG



Super 2 Gaufres
Type 039



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

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

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

CARACTÉRISTIQUES

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

JEUX DE PLAQUES VENDUS SÉPARÉMENT :

- * Plaques de 2 gaufres 155 x 100 mm sans revêtement antiadhésif (REF 030 121)
- * Plaques de 2 gaufres 155 x 100 mm avec revêtement antiadhésif (REF 030 122)
- * Plaques de 4 gaufrettes 100 x 77 mm sans revêtement antiadhésif (REF 030 221)
- * Plaques de 4 croque-monsieur de 120 x 95 mm sans revêtement antiadhésif (REF 030 421)
- * Plaques de 4 croque-monsieur de 120 x 95 mm avec revêtement antiadhésif (REF 030 422)
- * Plaques de 6 gaufres cœur sans revêtement antiadhésif (REF 030 521)

* voir page 12

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 HO5VV-F 3 G 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.



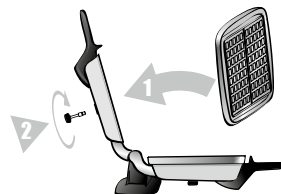
C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. Lors de son élimination, il est de votre responsabilité de déposer votre appareil dans un centre 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

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

UTILISATION DE L'APPAREIL



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

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

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

ENTRETIEN

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

ATTENTION : ne pas utiliser d'éponge métallique ni de poudre à récurer.

RECETTES

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

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

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

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

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

GAUFRES

LES SUCRÉES

(pour 10 à 15 gaufres)

GAUFRES LYONNAISES

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

Faites fondre le beurre et laissez tiédir.

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

GAUFRES AUX AMANDES OU AUX NOISETTES

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

GAUFRES AU CHOCOLAT

Ajoutez à la préparation de base 50 g de cacao.

GAUFRES À LA CRÈME FRAICHE

500 g de farine – 150 g de beurre – 10 g de levure chimique – $\frac{1}{4}$ L d'eau – $\frac{1}{4}$ L de crème fraîche – 4 œufs – 1 pincée de sel.

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

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

GAUFRES SANDRINE

500 g de farine – $\frac{1}{8}$ 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 $\frac{1}{2}$ h à 1 heure à température ambiante en couvrant la terrine avec un linge. Faites chauffer votre gaufrier. Ne remplissez pas tous les carrés mais disposez seulement deux noix de pâte de manière à obtenir, lors de la fermeture du gaufrier, deux petites gaufres d'environ sept centimètres de diamètre. Ces gaufres se dégustent natures et froides.

GAUFRES SAINT GENOISE

500 g de farine – 2 sachets de levure chimique – 250 g de beurre – 1 zeste de citron – $\frac{3}{4}$ 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 ½ 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 – ½ 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, ½ 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 – ¾ 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 ½ h à 1 h. Dégustez ces gaufres chaudes saupoudrées de sucre glace.

LES SALÉES

GAUFRES AU JAMBON

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

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

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

GAUFRES AU GRUYÈRE

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

GAUFRES AU JAMBON ET FROMAGE

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

GAUFRES BRESSANES

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

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

GAUFRES EN CRIQUE

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

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

GAUFRETTES

(ou bricelets ou gaufres sèches)

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

RECETTE N°1 : BRICELETS DE DIVONNE

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

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

RECETTE N°2

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

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

RECETTE N°3

Dans un récipient, faire une fontaine avec :

350 g de farine – 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.

CONDITIONS DE GARANTIE

Garantie des appareils électroménagers LAGRANGE®

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

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

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

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

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

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

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

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

***Conditions particulières de garantie sur les plaques n'ayant pas de revêtement antiadhésif.**

Les plaques de cuisson sont garanties 10 ans.

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

Elle ne couvre pas :

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

Durée de disponibilité des pièces détachées

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

Frais de port des retours

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

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

LAGRANGE

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

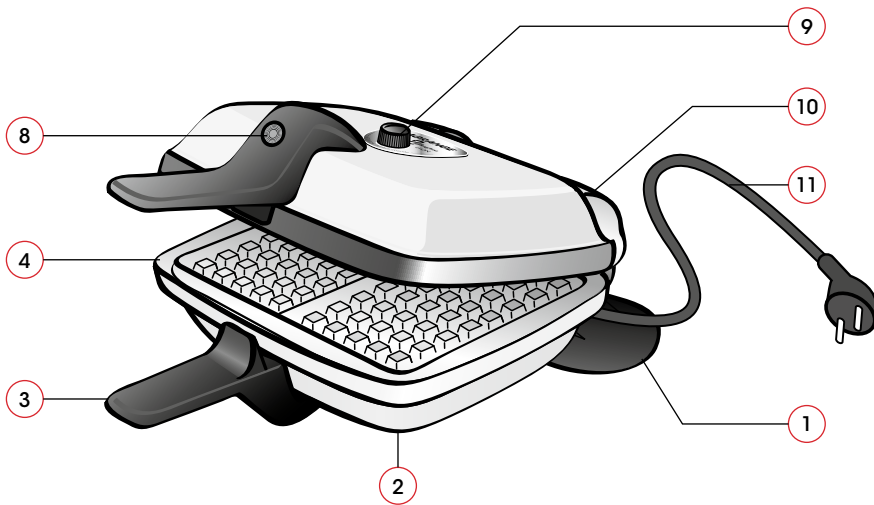
ZA Les Plattes

CS30228

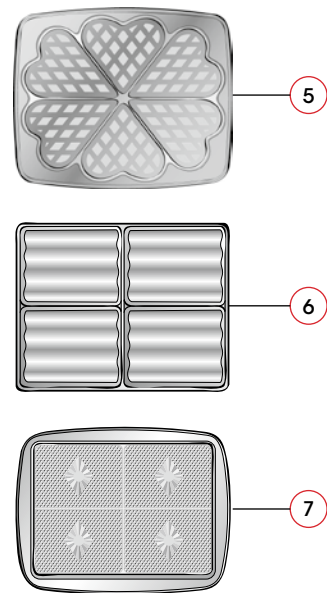
69390 VOURLES

France

E-mail : conso@lagrange.fr



Super 2 Gaufres
Type 039



BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

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

VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

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 doeleinden en op de manier die is aangegeven in de handleiding.

- * Dompel nooit het apparaat onder in het water of in een andere vloeistof, noch om het te reinigen, noch om enig andere reden. Was het nooit in de vaatwasmachine.
- * Gebruik of bewaar het apparaat nooit buiten; bewaar het een droge plaats.
- * Trek nooit aan het snoer van het apparaat om dit te verplaatsen. Let erop dat niemand in het voedings snoer kan blijven haken, en dit om het vallen van het apparaat te voorkomen. Het snoer niet rond het apparaat oprollen, het niet vervormen en het niet in contact laten.
- * 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

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

PLAATSTELLEN, AFZONDERLIJK VERKOCHT:

- * Platen voor 2 wafels van 155 x 100mm zonder antiaanbaklaag (REF 030 121)
- * Platen voor 2 wafels van 155 x 100 mm met antiaanbaklaag (REF 030 122)
- * Platen voor 4 wafeltjes van 100 x 77mm zonder antiaanbaklaag (REF 030 221)
- * Platen voor 4 croque-monsieur (tosti's) van 120 x 95mm zonder antiaanbaklaag (REF 030 421)
- * Platen voor 4 croque-monsieur (tosti's) van 120 x 95 mm met antiaanbaklaag (REF 030 422)
- * Platen voor 6 wafels in hartvorm zonder antiaanbaklaag (REF 030 521)

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.

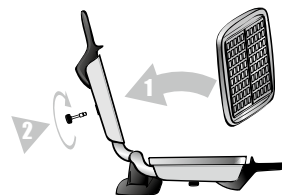
Het is uw verantwoordelijkheid om dit apparaat aan het einde van zijn levensduur in te leveren bij een afvalinzamelingspunt bestemd voor elektrische en elektronische huishoudelijke apparaten. Neem voor informatie met betrekking tot de inzameling en de recycling van afgedankte apparaten contact op met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

INGEBRUIKNAME EN GEBRUIK

EERSTE GEBRUIK

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

GEBRUIK



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

- * Draai het na een minuut weer terug naar de beginpositie.
- * Om te weten of uw wafels klaar zijn, opent u het apparaat voorzichtig tijdens het bakken en sluit u het weer als de wafels nog niet voldoende gaar zijn.

LET OP: open het apparaat nooit te vroeg (Risico de dat de wafels in tweeën scheuren).

- * Haal de wafels uit het apparaat met een mes dat u horizontaal in de wafels steekt.
- * Vet nogmaals in voor de 2^e en 3^e bakronde (daarna in principe niet meer invetten).

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

ONDERHOUD

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

LET OP: gebruik geen metalen schuurspons of schuurmiddel.

RECEPTEN

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

- * Voor smeuiige 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 – $\frac{3}{4}$ 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 – $\frac{1}{4}$ L water – $\frac{1}{4}$ 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 $\frac{1}{2}$ uur rusten bij kamertemperatuur. Eet deze wafels warm, bestrooid met poedersuiker.

WAFELS ZONDER ZOET

WAFELS MET HAM

500g bloem – 200g fijn gehakte ham – een snufje zout – 3 tot 4 eieren – 1 zakje bakpoeder – 125g boter – $\frac{3}{4}$ 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 $\frac{1}{2}$ uur rusten. Eet de wafels onmiddellijk na het bakken.

WAFELTJES

(of zwitserse bricelets of droge wafels)

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

BRICELETS VAN DIVONNE

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

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

CROQUE-MONSIEUR (TOSTI'S)

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

CROQUE MET KAAS

Gruyère, Chester of elke andere raspbare kaas.

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

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

CROQUE-MONSIEUR (TOSTI)

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

CROQUE «COCOTTE»

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

GARANTIEVOORWAARDEN

Garanties voor elektrische huishoudelijke apparaten LAGRANGE®

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

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

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

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

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

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

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

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

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

De kookplaten genieten van een garantietermijn van 10 jaar.

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

Deze dekt niet:

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

Beschikbaarheidsduur van reserveonderdelen

In overeenstemming met artikel L 111-2 van de Franse consumentenwet is de duur van beschikbaarheid van reserveonderdelen die wij op voorraad houden voor repareerbare producten 5 jaar vanaf de productiedatum. Echter, deze beschikbaarheid wordt uitsluitend gegarandeerd in het land van aankoop van het product.

Portokosten van retourzendingen

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

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

LAGRANGE

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

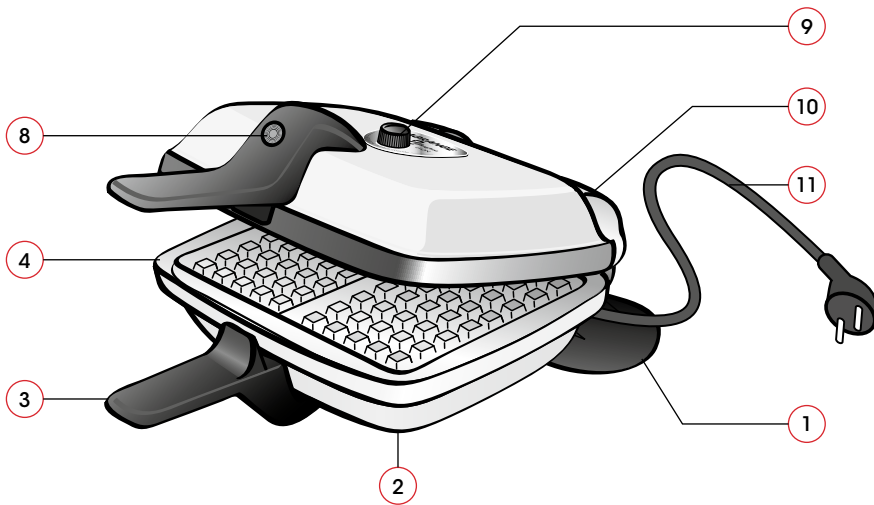
ZA Les Plattes

CS30228

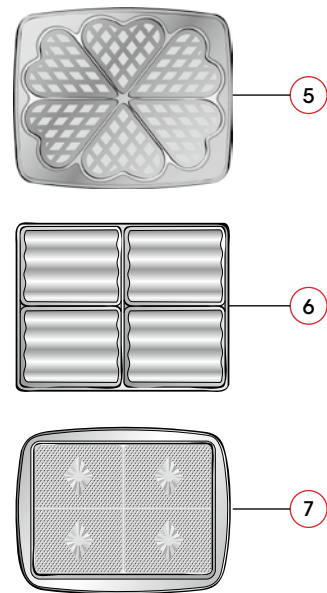
69390 VOURLES

Frankrijk

E-mail : conso@lagrange.fr



Super 2 Gaufres
Typ 039



BESCHREIBUNG DES GERÄTES

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

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

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

- * Sicherheitsthermostat und Kontrolllampe
- * Auf seinem Untersatz wendbares Waffeisen
- * Mehrfunktionsgerät durch die getrennt bei **LAGRANGE** erhältlichen Wechselplatten
- * Beidseitige Schrauben zur Befestigung der Wechselplatten
- * Massive Platten aus Aluminiumguss mit bzw. ohne Antihafbeschichtung (**je nach Modell**)
- * Hauben, Griffe und Untersatz aus Bakelit
- * 230 Volt - 50Hz - 1000 Watt

GETRENNT ERHÄLTICHE WECHSELPLATTEN :

- * Wechselplatten für 2 Waffeln 155 x 100mm ohne Antihafbeschichtung (Best.-Nr. 030 121)
- * Wechselplatten für 2 Waffeln 155 x 100 mm mit Antihafbeschichtung (Best.-Nr 030 122)
- * Wechselplatten für 4 Waffelkekse 100 x 77mm ohne Antihafbeschichtung (Best.-Nr. 030 221)
- * Wechselplatten für 4 Croque-Monsieur (Toasts) von 120 x 95mm ohne Antihafbeschichtung (Best.-Nr. 030 421)
- * Wechselplatten für 4 Croque-Monsieur (Toasts) von 120 x 95 mm mit Antihafbeschichtung (Best.-Nr 030 422)
- * Wechselplatten für 6 Herzwaffeln ohne Antihafbeschichtung (Best.-Nr. 030 521)

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.

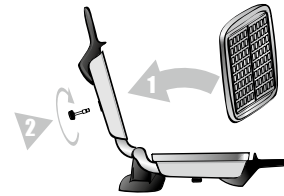


INBETRIEBNAHME UND BENUTZUNG

ERSTMALIGE BENUTZUNG

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

EINSCHALTEN



- * Wählen Sie unter den verfügbaren Wechselplatten ein Modell und setzen Sie die Platten in das Gerät ein (siehe Abbildung).
- * Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es bis zum Erlöschen der Kontrolllampe heizen.
- * Wenn das Waffeleisen vorgeheizt ist, die Platten über die gesamte Fläche mit einem Pinsel oder saugfähigen Papier einfetten (**ACHTUNG: nicht schon beim Vorheizen einfetten**).
- * In alle Quadrate Teig einfüllen.
- * Waffeleisen schließen und die Griffe ein paar Momente lang fest geschlossen halten.
- * Damit sich der Teig besser verteilt und gleichmäßiger backt, das Gerät auf seinem Untersatz umdrehen.

- * Nach einer Minute wieder in die Ausgangsstellung zurückdrehen.
- * Um festzustellen, ob die Waffeln fertig sind, das Gerät beim Backen vorsichtig öffnen und eventuell wieder schließen, wenn es noch nicht so weit ist.

VORSICHT: das Gerät nicht zu früh öffnen (die Waffeln zerreißen sonst).

- * Entnehmen Sie die Waffeln mit einem Messer, indem Sie es waagrecht in den Waffelteig stechen.
- * Beim 2. und 3. Backen die Platten nochmals etwas sparsamer einfetten (danach ist es normalerweise nicht mehr nötig).

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

PFLEGE

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

ACHTUNG: keinen Drahtschwamm und kein Scheuermittel benutzen.

REZEPTE

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

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

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

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

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

WAFFELN

DIE SÜSSEN

(für 10 bis 15 Waffeln)

LYONER WAFFELN

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

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

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

SAHNEWAFFELN

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

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

DIE SALZIGEN

SCHINKENWAFFELN

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

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

WAFFELKEKSE

(knusper- oder trockenwaffeln)

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

WAFFELKEKSE DIVONNE

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

Eier schlagen, Zucker, weiche Butter, Zitronenschale, Salz und das 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 (TOASTS)

Außen auf jede Brotscheibe immer ein Stückchen Butter geben.

CROQUE-CANAPES MIT KÄSE

Gruyère, Chester oder jede andere reibbare Käsesorte.

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

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

CROQUE-MONSIEUR

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

CROQUE «COCOTTE»

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

ALLGEMEINE GARANTIEBEDINGUNGEN

Garantien für elektrische Haushaltsgeräte von LAGRANGE

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

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

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

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

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

Wenden Sie sich bei einer Störung an Ihren Händler.

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

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

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

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

Die Garantie für die Backplatten beträgt 10 Jahre.

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

Sie gilt nicht für :

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

Verfügbarkeit der Ersatzteile

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

Rücksendekosten

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

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

LAGRANGE

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

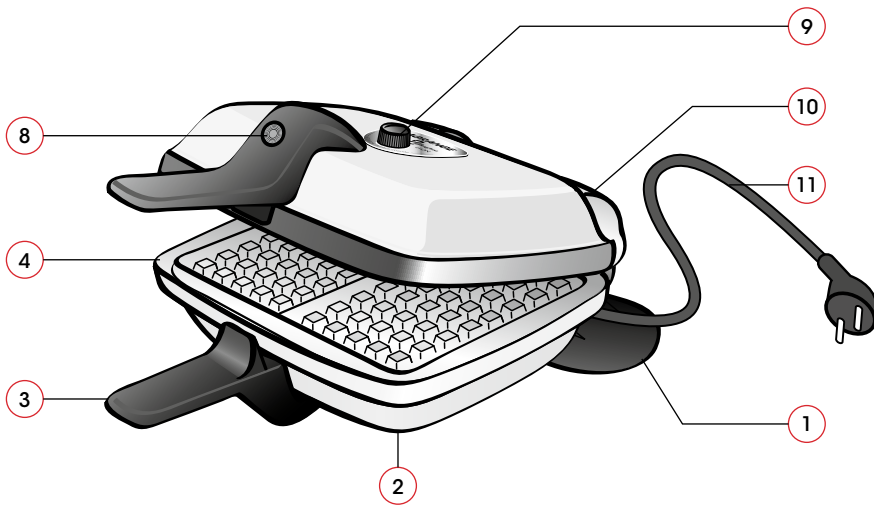
ZA Les Plattes

CS30228

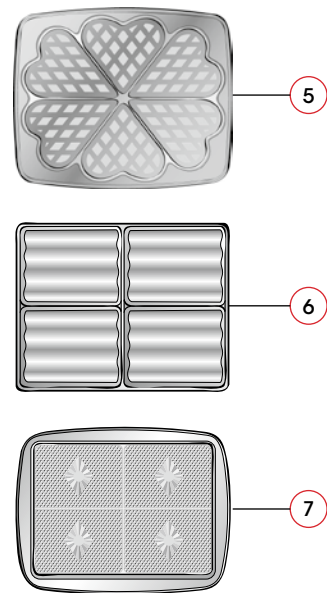
69390 VOURLES

Frankreich

E-mail : conso@lagrange.fr



Super 2 Gaufres
Tipo 039



DESCRIZIONE DELL'APARECCHIO

1. Base di bachelite
2. Coperchi di bachelite
3. Manici di bachelite
4. Piastre Cialde intercambiabili con o senza rivestimento antiaderente **(secondo il modello)**
5. Piastre Cialde cuore intercambiabili senza rivestimento antiaderente **(secondo il modello)**
6. Piastre Croque-monsieur (toast) intercambiabili con o senza rivestimento antiaderente **(secondo il modello)**
7. Piastre Wafer intercambiabili senza rivestimento antiaderente **(secondo il modello)**
8. Spia di controllo
9. Viti di fissaggio delle piastre
10. Cerniere di alluminio
11. Cordone fissato alla base

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

- * Termostato di sicurezza e spia di controllo
- * Stampo per cialde reversibile sulla base
- * Multifunzionale con piastre intercambiabili vendute separatamente da **LAGRANGE**
- * Viti su ciascun lato per fissare le piastre
- * Piastre massicce in ghisa di alluminio con o senza rivestimento antiaderente sulle piastre **(secondo il modello)**
- * Coperchi, manici e base in bachelite
- * 230 Volt - 50Hz - 1000 Watt

SERIE DI PIASTRE VENDUTE SEPARATAMENTE:

- * Piastre per 2 cialde 155 x 100 mm senza rivestimento antiaderente (RIF. 030 121)
- * Piastre per 2 cialde 155 x 100 mm con rivestimento antiaderente (RIF. 030 122)
- * Piastre per 4 wafer 100 x 77 mm senza rivestimento antiaderente (RIF. 030 221)
- * Piastre per 4 toast 120 x 95 mm senza rivestimento antiaderente (RIF. 030 421)
- * Piastre per 4 croque-monsieur (toast) da 120 x 95 mm con rivestimento antiaderente (RIF. 030 422)
- * Piastre per 6 cialde cuore senza rivestimento antiaderente (RIF. 030 521)

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.

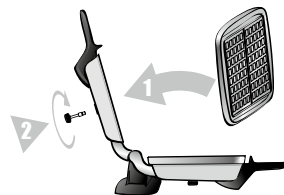
MESSA IN FUNZIONE ED UTILIZZAZIONE

PRIMA UTILIZZAZIONE

Un apparecchio appena comprato può rilasciare fumo e/o odori durante la prima utilizzazione.

Per limitare questo inconveniente, si consiglia, dopo aver installato le piastre di cottura, di lasciare l'apparecchio aperto e di farlo riscaldare per 10 minuti, poi di lasciarlo raffreddare per circa 30 minuti.

MESSA IN FUNZIONE



- * Scegliere le piastre tra i modelli disponibili e sistemarle sull'apparecchio (vedi figura).
- * Collegare l'apparecchio alla rete e lasciarlo preriscaldare finché la spia si spegne.
- * Una volta l'apparecchio riscaldato, ungere leggermente le piastre su tutta la superficie servendosi di un pennello o di carta assorbente (**ATTENZIONE: non ungere mai durante il preriscaldamento**).
- * Versare la pasta riempiendo tutti i quadrati delle cialde.
- * Chiudere l'apparecchio e mantenere i manici ben chiusi per qualche minuto.
- * Girare l'apparecchio sulla sua base per meglio distribuire la pasta e per una cottura più omogenea.

- * Dopo 1 minuto, ritornare alla posizione iniziale.
- * Per sapere se le cialde sono pronte, aprire delicatamente l'apparecchio durante la cottura e richiuderlo se non sono abbastanza cotte.
ATTENZIONE: non bisogna mai provare ad aprire l'apparecchio troppo presto (si rischia di dividere le cialde in due).
- * Ritirare le cialde con un coltello, inserendolo orizzontalmente nello spessore delle cialde.
- * Ungere di nuovo, ma più leggermente per la 2ª e 3ª infornata (in teoria, dopo, non si dovrebbe più ungere).

ATTENZIONE: durante la cottura, la spia accesa o spenta non significa che le cialde sono pronte, ma corrisponde a una regolazione del termostato.

MANUTENZIONE

- * Attenzione: accertatevi che l'apparecchio sia ben scollegato e completamente raffreddato prima di pulirlo.
- * Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua e non metterlo mai nella lavastoviglie.
- * Lavare il corpo dell'apparecchio con una spugna umida.
- * **Importante: non mettere mai le piastre nella lavastoviglie.**
- * Dopo raffreddamento, togliere le piastre e lasciarle immerse in acqua calda. Aggiungere, se necessario, un po' di detersivo. Strofinare con una spazzola per stoviglie.
- * Asciugare bene le piastre prima di risistamarle.

ATTENZIONE: non utilizzare spugne metalliche né detersivo abrasivo in polvere.

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 sformatura.
- * 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, kirsch 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.

CROQUE-MONSIEUR (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.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Garanzie degli apparecchi elettrodomestici LAGRANGE®.

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

Le piastre in alluminio senza rivestimento antiaderente vantano una garanzia di **10 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.

***Condizioni particolari di garanzia sono applicate sulle piastre senza rivestimento antiaderente.**

Le piastre di cottura sono garantite 10 anni.

La garanzia copre qualsiasi difetto di fabbricazione o vizio del materiale, in particolare ogni rischio di deformazione.

La garanzia non copre:

- * Il deterioramento dovuto all'uso di un prodotto decapante per forno, all'uso della lavastoviglie o di qualsiasi prodotto sconsigliato per l'alluminio.*
- * I frantumi dovuti a caduta o ad urto.*
- * I cambiamenti di colore delle piastre (è normale, infatti, che le piastre si anneriscano dopo ripetuti impieghi perché sono d'alluminio. In ogni modo ciò non nuoce alla cottura).*
- * Per le piastre che «attaccano»: questo difetto non proviene mai dalla piastra, ma dal suo impiego (ingrassaggio insufficiente o pasta troppo zuccherata).*

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

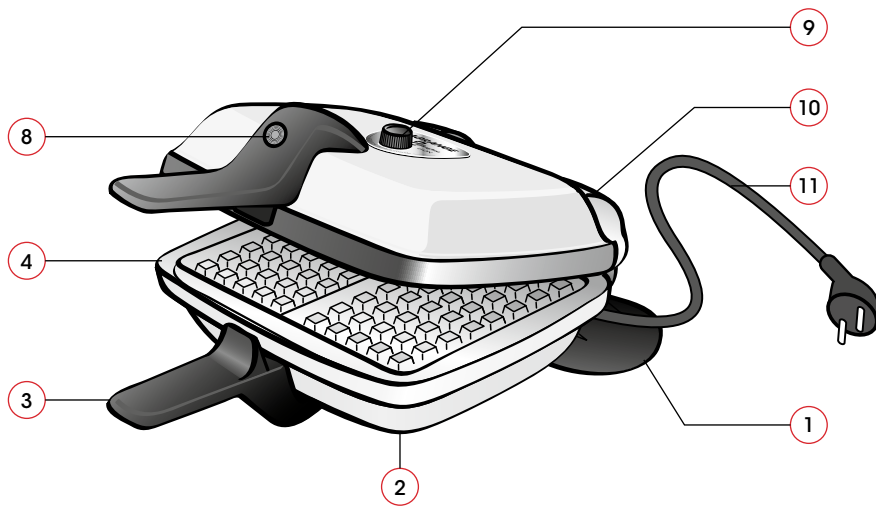
ZA Les Plattes

CS30228

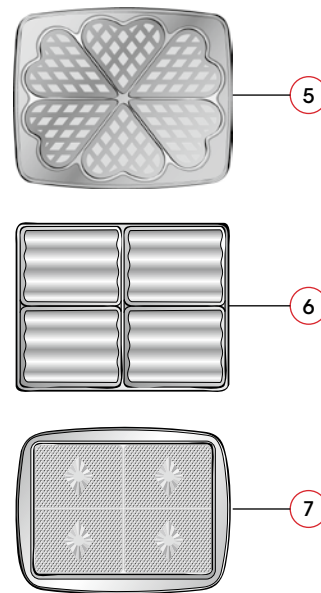
69390 VOURLES

Francia

E-mail : conso@lagrange.fr



Super 2 Gaufres
Tipo 039



DESCRIPCIÓN DEL APARATO

1. Base de baquelita
2. Tapas de baquelita
3. Asas de baquelita
4. Placas para gofres intercambiables con o sin revestimiento antiadherente **(según modelo)**
5. Placas para gofres con forma de corazón intercambiables sin revestimiento antiadherente **(según modelo)**
6. Placas para sándwiches intercambiables con o sin revestimiento antiadherente **(según modelo)**
7. Placas para obleas intercambiables sin revestimiento antiadherente **(según modelo)**
8. Piloto de control
9. Tornillos de fijación de las placas
10. Cerniere di alluminio
11. Cordón fijo en la base

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 minuterio exterior o mediante un sistema de control a distancia separado.

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

CARACTERÍSTICAS

- * Termostato de seguridad y piloto de control
- * Aparato para gofres reversible en su base
- * Multifunción con placas intercambiables vendidas por separado en **LAGRANGE**
- * Tornillos a cada lado para fijar las placas
- * Placas macizas de fundición de aluminio con o sin revestimiento antiadherente (**según modelo**)
- * Tapas, asas y base de baquelita
- * 230 Voltios - 50Hz -1000 Vatios

JUEGOS DE PLACAS VENDIDOS POR SEPARADO :

- * Placas para 2 gofres de 155 x 100mm sin revestimiento antiadherente (REF 030 121)
- * Placas para 2 gofres 155 x 100mm con revestimiento antiadherente (REF 030 122)
- * Placas para 4 obleas de 100 x 77mm sin revestimiento antiadherente (REF 030 221)
- * Placas para 4 sándwiches de 120 x 95mm sin revestimiento antiadherente (REF 030 421)
- * Placas para 4 sándwiches de 120 x 95mm con revestimiento antiadherente (REF 030 422)
- * Placas para 6 gofres Corazón sin revestimiento antiadherente (REF 030 521)

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.



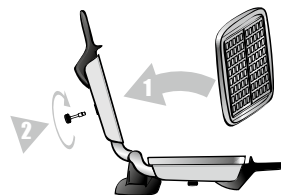
Por esta razón y tal como lo indica el símbolo que figura en la placa de características, en ningún caso debe arrojarse el aparato a un cubo de basura público o privado destinado a basuras domésticas. Durante su eliminación, es responsabilidad suya depositar el aparato en un centro de recogida pública 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

Un aparato nuevo puede desprender humo u olor cuando se utiliza por primera vez. Para reducir esta molestia y después de haber colocado las placas, se recomienda dejar que el aparato se caliente durante aproximadamente 10 minutos y que se enfríe durante aproximadamente 30 minutos.

PUESTA EN MARCHA



- * Elegir las placas entre los modelos disponibles y colocarlas en el aparato (ver imagen).
- * Enchufar el aparato y dejar que se caliente hasta que se apague el piloto.
- * Una vez caliente el aparato, poner un poco de materia grasa en toda la superficie de las placas con un pincel o con papel absorbente (**CUIDADO: no hacerlo nunca mientras se está calentando**).
- * Verter la masa llenando todos los cuadrados.
- * Cerrar el aparato y mantener las asas bien cerradas durante un tiempo.
- * Girar el aparato sobre su base para repartir mejor la masa y conseguir una cocción más homogénea.

- * Girar nuevamente transcurrido un minuto para volver a la posición inicial.
- * Para saber si los gofres están listos, abrir suavemente el aparato durante la cocción y cerrarlo si aún no está en su punto.
CUIDADO: nunca hay que intentar abrir el aparato demasiado pronto (los gofres se pueden dividir en dos).
- * Retirar los gofres con un cuchillo colocándolo horizontalmente en el espesador de los gofres.
- * Aplique nuevamente un poco de materia grasa para la 2ª y la 3ª hornada (en principio, no será necesario volver a aplicarla).

CUIDADO: mientras el aparato está funcionando, que el piloto esté encendido o apagado no significa que los gofres están listos, sino que corresponde a la regulación del termostato.

MANTENIMIENTO

- * Cuidado: cerciorarse de que el aparato está desenchufado y completamente frío antes de limpiarlo.
- * No sumergir nunca el aparato en agua y no introducirlo nunca en el lavavajillas.
- * Lave el bloque del aparato con una esponja húmeda.
- * **Importante: no introducir nunca el aparato ni las placas en el lavavajillas.**
- * Una vez frío, retirar las placas y dejarlas dentro de agua caliente. Añadir un poco de líquido lavavajillas si es necesario. Frotar con un cepillo para vajilla.
- * Secar bien las placas antes de volver a montar.

CUIDADO: no utilizar esponja metálica ni detergente en polvo.

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.

OBLEAS

(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.

CONDICIONES DE GARANTÍA

Garantías de los aparatos electrodomésticos LAGRANGE.

Este aparato está garantizado **2 años**.

Las placas de aluminio sin revestimiento antiadherente tienen una garantía de **10 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.

***Condizioni particolari de garantía para las placas que no disponen de revestimiento antiadherente.**

Las placas eléctricas están garantizadas 10 años.

Esta garantía cubre cualquier fallo de fabricación o defecto de material y, en particular, cualquier riesgo de deformación.

No cubre:

- * El deterioro por la utilización de un producto decapante para hornos, el paso por el lavavajillas o por cualquier producto desaconsejado sobre el aluminio.*
- * Las roturas por caída o golpes.*
- * Los cambios de color de las placas (en efecto, es normal que las placas ennegrezcan tras varias utilizations ya que son de aluminio. Esto no impide en ningún caso el correcto funcionamiento).*
- * Las placas que «se pegan»: este defecto no procede nunca de la placa sino de la utilización (grasa insuficiente o pasta demasiado azucarada).*

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

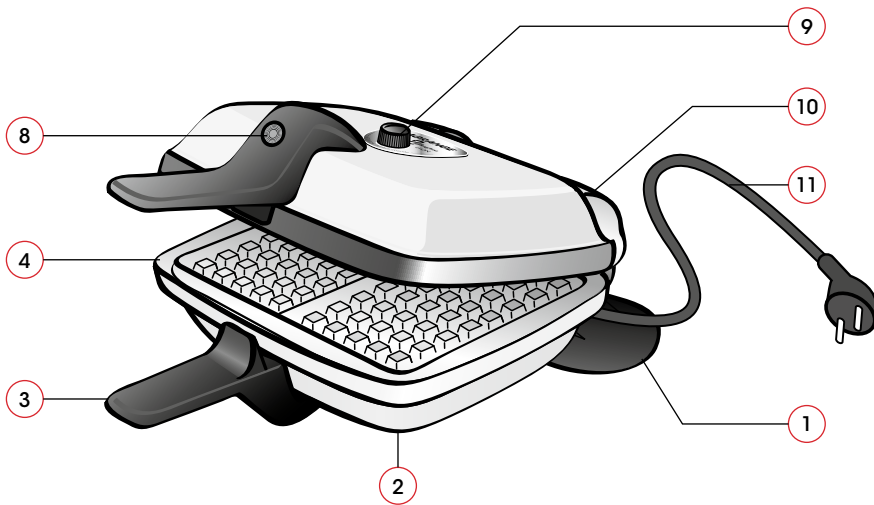
ZA Les Plattes

CS30228

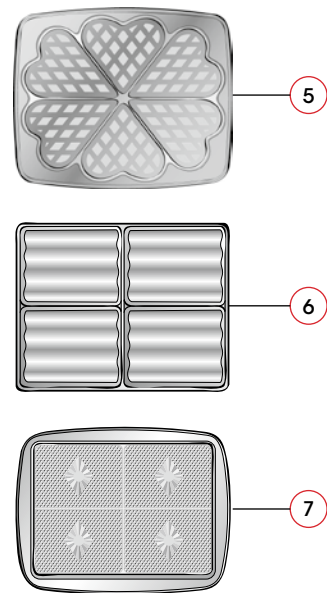
69390 VOURLES

Francia

E-mail : conso@lagrange.fr



Super 2 Gaufres
Type 039



DESCRIPTION OF APPLIANCE

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

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.

CHARACTERISTICS

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

SET OF PLATES SOLD SEPARATELY:

- * Plates for 2 155 x 100mm waffles without non-stick coating (REF 030 121)
- * Plates for 2 155 x 100mm waffles with non-stick coating (REF 030 122)
- * Plates for 4 100 x 77mm wafers without non-stick coating (REF 030 221)
- * Plates for 4 120 x 95mm toasted sandwiches without non-stick coating (REF 030 421)
- * Plates for 4 120 x 95mm toasted sandwiches with non-stick coating (REF 030 422)
- * Plates for 6 heart-shaped waffles without non-stick coating (REF 030 521)

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.

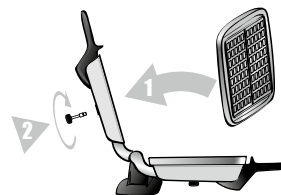
At the time of its disposal, it is your responsibility to bring your unit to a public collection center designated for the recycling of electrical and electronic equipment. If you need information about centers for the collection and recycling of discarded units, please contact the local authorities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

STARTING AND USE

FIRST USE

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

OPERATION



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

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

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

UPKEEP

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

WARNING: do not use metallic sponges or scouring powder.

RECIPES

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

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

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

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

WAFFLES

SWEET WAFFLES

(For 10 to 15 waffles)

WAFFLES LYONNAISE

500g of flour – 1 sachet of baking powder – $\frac{3}{4}$ 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, kirschen 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 $\frac{1}{2}$ an hour. Eat the waffles immediately after cooking.

WAFERS

(or bricelets or dry waffles)

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

BRICELETS DE DIVONNE

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

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

TOASTED SANDWICHES

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

TOASTED CHEESE CANAPES

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

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

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

CROQUE-MONSIEUR

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

CROQUE "COCOTTE"

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

GUARANTEE TERMS

Guarantees for LAGRANGE household appliances.

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

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

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

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

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

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

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

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

The cooking plates are guaranteed for 10 years.

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

It does not cover:

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

Duration of availability of spare parts

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

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

Shipping costs for returns

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

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

LAGRANGE

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

France

E-mail : conso@lagrange.fr

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

C130388 V2

