

LAGRANGE®

France — 1955



FRA

ENG

ESP

ITA

DEU

NLD



NOTICE Gaufrier Premium Gaufres® II

Type 018XXX

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

* Vérifier que la tension du réseau corresponde bien à celle notée sur la plaque signalétique de l'appareil. Dérouler complètement le cordon puis l'examiner attentivement avant son utilisation.

* Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par **LAGRANGE**, son service après-vente ou une personne qualifiée et agréée par **LAGRANGE** afin d'éviter un danger.

* En cas d'utilisation d'une rallonge, impérativement utiliser un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 0,75 mm².

* Placer votre appareil loin d'objets facilement inflammables (rideaux...).

* Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme.

* Ne pas laisser chauffer le gaufrier en position ouverte plus de 10 minutes.

* Ne pas laisser le gaufrier chauffer à vide (sans préparation culinaire) plus de 30 minutes.

*  La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Ne pas toucher les surfaces chaudes

de l'appareil.

- * Ne jamais laisser votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en marche.

- * Uniquement utiliser l'appareil pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans le mode d'emploi.

- * Ne jamais plonger votre appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne jamais le mettre au lave-vaisselle.

- * Veiller à ne pas utiliser ou ranger l'appareil à l'extérieur, sous la pluie.

- * L'entreposer dans un endroit sec.

- * Ne jamais déplacer l'appareil en tirant sur son câble. Veiller à ce que

le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché, et ce afin d'éviter toute chute de l'appareil.

- * Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil, ne pas le tordre et veiller à ce qu'il n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

- * Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil lorsqu'il fonctionne car elles sont chaudes.

- * Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des

instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

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

- * Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;

- les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;

- les environnements de type chambres d'hôtes.

- * Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

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

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

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Pied
2. Tableau de bord
3. Bouton de réglage de la texture (moelleux/croustillant) et de réglage de la couleur (pour la cuisson des gaufres) en 5 positions de chauffe
4. Voyant moelleux/croustillant
5. Voyant blanc de mise sous tension et de fin de cuisson et voyant rouge de chauffe
6. Prise pour cordon amovible
7. Interrupteur marche/arrêt
8. Plaques amovibles
9. Bouton d'éjection des plaques
10. Poignée
11. Accessoire : pince de fermeture uniquement pour les plaques gaufrettes, croque-monsieur, panini, Bricelets et Churros
12. Cordon amovible
13. Plaque 2 Gaufres
14. Plaque 2 Gaufres fourrées
15. Plaque 4 Gaufrettes
16. Plaque 4 Bricelets Suisse
17. Plaque Grill-viande/Panini
18. Plaque 2 Croque-monsieur campagne
19. Plaque 2 Croque-monsieur classique
20. Plaque 6 Gaufres coeur
21. Plaque 8 Mini gaufres
22. Plaque Gaufre liégeoise ou Maxi gaufre
23. Plaque 7 Mini Donuts/Bagels

24. Plaque Gaufre bubble
25. Plaque 6 Churros
26. Plaque 2 Pancakes
27. Plaque 10 Madeleines
28. Plaque 4 Empanadas
29. Plaque 2 Gaufres 4x7

JEUX DE PLAQUES VENDUS SÉPARÉMENT :

- * Plaques 2 Gaufres (REF 010 122)
- * Plaques 2 Gaufres fourrées (REF 010 142)
- * Plaques 4 Gaufrettes (REF 010 222)
- * Plaques 4 Bricelets Suisse (REF 010 242)
- * Plaques Grill-viande/Panini (REF 010 322)
- * Plaques 2 Croque-monsieur campagne (REF 010 422)
- * Plaques 2 Croque-monsieur classique (REF 010 442)
- * Plaques 6 Gaufres coeur (REF 010 522)
- * Plaques 8 Mini gaufres (REF 010 622)
- * Plaques Gaufre liégeoise ou Maxi gaufre (REF 010 722)
- * Plaques 7 Mini donuts/bagels (REF 010 822)
- * Plaques Gaufre bubble (REF 010 832)
- * Plaques 6 Churros (REF 010 842)
- * Plaques 2 Pancakes (REF 010 852)
- * Plaques 10 Madeleines (REF 010 862)
- * Plaques 4 Empanadas (REF 010 872)
- * Plaques 2 Gaufres 4x7 (REF 010 922)

* Le cordon utilisé est un HO5RR-F 3 x 0.75 mm²

* 230 Volts – 50 Hz – 1200 Watts

Ces appareils sont conformes aux directives 2014/35/UE, 2014/30/UE, DEEE 2012/19/UE, RoHS 2011/65/UE, 2015/863/UE et au règlement contact alimentaire 1935/2004/CE.



La pince de fermeture se trouve uniquement dans les packs contenant les plaques gaufrettes, croque-monsieur, panini, bricelets et churros.

Premium Gaufres® II
Type 018XXX

ENVIRONNEMENT

Protection de l'environnement - DIRECTIVE 2012/19/UE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.



C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. Lors de son élimination, il est de votre responsabilité de déposer votre appareil dans un centre de collecte publique désigné pour le recyclage des équipements électriques ou électroniques. Pour obtenir des informations sur les centres de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut, veuillez prendre contact avec les autorités locales de votre région, les services de collecte des ordures ménagères ou le magasin dans lequel vous avez acheté votre appareil.

MISE EN SERVICE ET UTILISATION

PREMIÈRE UTILISATION

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

MISE EN ROUTE

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

Signal sonore  /  :

vous pouvez désactiver le signal sonore si vous le souhaitez en maintenant appuyé le bouton pendant 2 secondes. Vous entendrez alors un bref « bip » signalant que l'appareil a bien pris en compte le mode « silencieux ». Cela peut être pertinent pour les préparations ne nécessitant pas de suivre les paramètres de chauffe. Pour repasser en mode avec signal sonore, répétez la même opération ou éteignez et rallumez votre appareil.

ARRÊT DE L'APPAREIL

- * Pour arrêter, basculez l'interrupteur en position arrêt et débranchez le cordon.

CHANGEMENT DES PLAQUES

- * Basculez l'interrupteur en position arrêt.
- * Laissez refroidir complètement.
- * Appuyez sur les boutons d'éjection des plaques, situés juste à côté de celles-ci.
- * Saisissez vos plaques et remplacez-les par les nouvelles.

FONCTIONNEMENT DES VOYANTS ET DU SIGNAL SONORE

Voyant lumineux	Signal sonore	Explication	Solution / Conduite à tenir
Voyant Signature rouge fixe	-	L'appareil est en cours de chauffe. La température de consigne n'est pas atteinte.	Attendre la fin du cycle de chauffe.
Voyant Signature blanc fixe	-	La température de l'appareil est supérieure à la température de consigne. La chauffe est coupée.	L'appareil est prêt à l'emploi.
Voyant Signature passant de rouge à blanc	2 séries de 4 bips	Signal de fin de préchauffe ou de fin de cuisson.	La température de consigne est atteinte. L'appareil est prêt à l'emploi ou le cycle de cuisson est terminé. Retirer l'aliment et démarrer un nouveau cycle.
Voyant Signature clignotant blanc/rouge	Bip continu	Si le signal intervient dès la mise sous tension de l'appareil, cela signifie la détection d'un défaut sur la sonde de température. Mise en sécurité du produit.	Mettre l'interrupteur en position arrêt et débrancher l'appareil. Contacter le SAV LAGRANGE.
Voyant Signature clignotant blanc/rouge	Bip continu	Si le signal intervient quelques minutes après le début de la chauffe, cela signifie que la température est anormale, probablement à cause de l'absence de plaque de cuisson. Mise en sécurité du produit.	Mettre l'interrupteur en position arrêt et laisser refroidir l'appareil. Vérifier la présence et la bonne position des plaques de cuisson puis redémarrer l'appareil. Si le problème persiste, contacter le SAV LAGRANGE.
Voyant Moelleux allumé	-	Mode de cuisson moelleux. Chauffe de l'appareil à pleine puissance.	
Voyant Croustillant allumé	-	Mode de cuisson croustillant. Chauffe de l'appareil à puissance modérée.	

ENTRETIEN

ATTENTION :

- * Toujours débrancher et laisser refroidir complètement avant le nettoyage.
- * Ne plongez jamais votre appareil dans l'eau et ne le mettez pas au lave-vaisselle.
- * Important : ne mettez jamais les plaques au lave-vaisselle.
- * N'utilisez jamais des produits décapants type décapant à four.
- * Capots et socle : nettoyez-les avec une éponge humide éventuellement imbibée d'un produit légèrement détergent.
- * Plaques de cuisson antiadhésives : en règle générale, après un trempage de quelques minutes, nettoyez à l'aide d'une éponge douce imbibée de détergent doux puis rincez à l'eau tiède. Séchez bien avant de remettre les plaques sur l'appareil.

CONSEILS PRATIQUES

ATTENTION :

Dans tous les cas d'utilisation, ne jamais graisser votre appareil au moment du préchauffage, mais juste avant de verser la pâte ou toute autre préparation.

1. LA CUISSON DES GAUFRES

Faites chauffer votre appareil jusqu'à l'allumage du voyant blanc et jusqu'au signal sonore.

- * Faites chauffer votre appareil jusqu'à l'allumage du voyant blanc et jusqu'au signal sonore.
- * Bien que votre appareil soit muni de plaques revêtues d'antiadhésif, nous vous conseillons de graisser un peu les plaques.
- * Ouvrez votre appareil, graissez les deux plaques à l'aide d'un pinceau en silicone, d'un morceau de papier absorbant ou d'un morceau de coton (pour bien imbiber votre pinceau, mettez un peu d'huile de cuisine dans une tasse). Graissez à nouveau plus légèrement pour la deuxième gaufre. Pour les suivantes ne graissez que si la gaufre attache lors de l'ouverture.
- * Vous pouvez personnaliser la finition de la gaufre à l'aide du tableau de bord. Le bouton rotatif permet de sélectionner la couleur de la gaufre en ajustant la température du gaufrier.
 - Pour obtenir une gaufre claire, sélectionnez la position 1.
 - Pour une gaufre foncée, sélectionnez la cinquième et dernière position (soit la position 5);
 - Pour affiner la finition des gaufres et obtenir une couleur intermédiaire, sélectionnez la deuxième, troisième ou quatrième position (soit la position 2, 3 ou 4).

- * Appuyez sur le bouton pour régler la texture de la gaufre en moelleux ou croustillant. Cela permet de jouer sur le temps de cuisson en ayant :
 - Une cuisson plus rapide pour une gaufre moelleuse (la gaufre est moelleuse à l'intérieur mais croustillante à l'extérieur).
 - Une cuisson plus lente pour une gaufre encore plus croustillante (la gaufre mijote pour en ôter toute l'humidité à l'intérieur, elle est ainsi croustillante à l'intérieur comme à l'extérieur).
 - * Versez votre pâte sur une seule plaque en recouvrant complètement les carreaux. Vous pouvez utiliser un pot à bec verseur ou un distributeur de pâte à la place d'une louche.
 - * Fermez l'appareil, attendez 3 à 4 secondes, puis retournez celui-ci sur son axe.
 - * Retournez à nouveau au bout de 1 minute 30 environ pour revenir à la position initiale.
- ATTENTION :** Retourner l'appareil est indispensable pour réaliser de belles gaufres. Si vous ne faites pas cette manipulation, vos gaufres seront moins belles d'aspect (partie supérieure partiellement remplie présentant des taches blanchâtres donnant l'impression d'une cuisson irrégulière). Un remplissage insuffisant, même avec retournement, peut également donner la même impression. Attention toutefois au risque de dégagement de vapeur chaude au moment du retournement. Nous vous conseillons de vous munir d'une manique avant la manipulation.
- * Le voyant blanc et l'appareil sonne pour 2 séries de 4 bips, vous pouvez ouvrir votre appareil.
 - * Prenez vos gaufres à l'aide d'un couteau à bout pointu ou du pic à gaufres **LAGRANGE** en piquant dans l'épaisseur de la gaufre et en exerçant une légère pression pour soulever celles-ci.

1.1 Les échecs et leurs causes

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

1.2 Comment remédier aux échecs ?

Dans tous les cas :

- * Débranchez l'appareil.
- * Laissez refroidir, enlevez les plaques, faites-les tremper 5 minutes, brossez-les avec une brosse à vaisselle en nylon ou plastique. Séchez et essuyez soigneusement les plaques, remontez-les, branchez à nouveau l'appareil et suivez bien la procédure initiale.
- * Graissez pendant plusieurs cuissons.

Si vous suivez très exactement ces indications, nous garantissons un bon résultat.

2. LA CUISSON DES GAUFRETTES OU GAUFRES SÈCHES

- * Nous vous conseillons une position de chauffe sur 4 et un réglage sur « croustillant ».
- * Faites chauffer votre appareil jusqu'à l'allumage du voyant blanc.
- * Graissez les plaques juste avant de mettre la pâte.

- * Étalez sur le moule inférieur une cuillère à soupe (ou quatre petites cuillères sur les quatre dessins) de pâte épaisse.
 - * Fermez l'appareil et serrez les poignées pendant quelques secondes afin de permettre à la pâte de bien s'étaler. Mettez en place la pince de fermeture et verrouillez l'appareil à l'aide de celle-ci.
- NB :** Cette pince peut rester à demeure sur le produit. Positionnez-la à gauche ou à droite de la poignée selon si vous êtes droitier ou gaucher.



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

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

3. LA CUISSON DES CROQUE-MONSIEUR

- * La cuisson des croque-monsieur est très rapide. Il est préférable de préparer tous les ingrédients avant de mettre en chauffe.
 - * Nous vous conseillons une position de chauffe sur 4 et un réglage sur « moelleux ».
 - * Faites chauffer votre appareil jusqu'à l'allumage du voyant blanc et jusqu'au signal sonore.
 - * Les deux faces externes du croque-monsieur, en contact avec les moules, doivent être soigneusement beurrées.
 - * Disposez deux croque-monsieur dans l'appareil.
 - * Fermez l'appareil en serrant légèrement et progressivement. Mettez en place la pince de fermeture et verrouillez l'appareil à l'aide de celle-ci.
- NB :** Cette pince peut rester à demeure sur le produit. Positionnez-la à gauche ou à droite de la poignée selon si vous êtes droitier ou gaucher.
- * **Ne pas retourner l'appareil comme pour les gaufres.**
 - * Dès que le voyant blanc s'allume et que le signal sonore retentit, vous pouvez retirer vos croque-monsieur.



4. LA CUISSON DES PANINIS

- * La cuisson des paninis est très rapide. Il est préférable de préparer tous les ingrédients avant de mettre en chauffe.
- * Nous vous conseillons une position de chauffe sur 4 et un réglage sur « moelleux ».
- * Réalisez vos paninis avec du pain « spécial panini » (ou des morceaux de baguettes précuites) d'environ 20 cm. Pour remplir vos paninis, laissez libre cours à votre imagination : fines tranches de tomates, jambon cru, basilic, mozzarella...

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

- * Disposez vos 2 paninis dans l'appareil.
- * Fermez l'appareil en serrant légèrement et progressivement. Mettez en place la pince de fermeture et verrouillez l'appareil à l'aide de celle-ci. Ceci est important pour bien aplatir le pain, afin de bien saisir et marquer vos paninis.

NB : Cette pince peut rester à demeure sur le produit. Positionnez-la à gauche ou à droite de la poignée selon si vous êtes droitier ou gaucher.

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



5. LA CUISSON DE LA VIANDE

- * La cuisson de la viande se fait dans le même jeu de plaques que les paninis.
- * Nous vous conseillons une position de chauffe sur 3 et un réglage sur « moelleux ».
- * Faites chauffer votre appareil jusqu'à l'allumage du voyant blanc et jusqu'au signal sonore.
- * Ne pas faire cuire de viande non désossée de type côtelettes, côtes de bœuf... Utilisez exclusivement des steaks, filets, entrecôtes...
- * Disposez la viande dans l'appareil.
- * Fermez l'appareil en serrant légèrement et progressivement.
- * N'utilisez pas la pince de serrage au risque d'écraser votre viande si celle-ci est épaisse.
- * Surveillez la cuisson et sortez votre viande lorsque celle-ci est cuite selon votre goût.

6. LA CUISSON DES GAUFRES LIÉGEOISES

- * Nous vous conseillons une position de chauffe sur 3 et un réglage sur « moelleux ».
- * Faites chauffer votre appareil jusqu'à l'allumage du voyant blanc.
- * Graissez les plaques juste avant de mettre la pâte.
- * Posez sur le moule inférieur deux pâtons de gaufres liégeoises.

- * Fermez l'appareil et serrez les poignées pendant quelques secondes afin de permettre à la pâte de bien s'étaler.
- * Dès que le voyant blanc s'allume et que le signal sonore retentit, vous pouvez ouvrir votre appareil. Toutefois l'étalonnage du voyant blanc a été fait sur une pâte à gaufres. En fonction des recettes utilisées le fonctionnement peut être décalé. Dans ce cas, vérifiez l'état de votre cuisson avant le réallumage du voyant blanc, en ouvrant l'appareil. Si les gaufres liégeoises sont cuites, sortez-les de l'appareil et continuez votre cuisson sans tenir compte du fonctionnement du voyant blanc.
- * Si les gaufres liégeoises adhèrent aux deux plaques à la fois, n'ouvrez pas plus et maintenez la position pendant quelques secondes, en général les gaufres liégeoises se décollent sous leur propre poids. Dans le cas contraire, introduisez une spatule et aidez à ce décollement. Prenez vos gaufres liégeoises à l'aide d'un couteau à bout pointu ou d'un pic à gaufres **LAGRANGE** en piquant dans l'épaisseur de la gaufre et en exerçant une légère pression pour soulever celles-ci.

7. LA CUISSON DES DONUTS / BAGELS

- * Nous vous conseillons une position de chauffe sur 3 et un réglage sur « moelleux ».
- * Faites chauffer votre appareil jusqu'à l'allumage du voyant blanc.
- * Graissez les plaques juste avant de mettre la pâte.
- * Sur le moule inférieur, déposez la pâte à donuts à l'aide d'une cuillère (une poche à douille ou une petite louche seraient cependant encore plus efficaces) ou les boudins de pâte à bagels dans les empreintes des donuts en veillant à ne pas en mettre au centre afin de conserver le rond central.

- * Fermez l'appareil et serrez les poignées pendant quelques secondes afin de permettre à la pâte de bien prendre place dans les empreintes.
- * Pour des donuts, fermez l'appareil, attendez 3 à 4 secondes, puis retournez celui-ci sur son axe.
- * Pour des bagels, fermez l'appareil et ne retournez pas celui-ci.
- * Dès que le voyant blanc s'allume et que le signal sonore retentit, vous pouvez ouvrir votre appareil. Toutefois l'étalonnage du voyant blanc a été fait sur une pâte à gaufres. En fonction des recettes utilisées le fonctionnement peut être décalé. Dans ce cas, vérifiez l'état de votre cuisson avant le réallumage du voyant blanc, en ouvrant l'appareil. Si les donuts ou bagels sont cuits, sortez-les de l'appareil et continuez votre cuisson sans tenir compte du fonctionnement du voyant blanc.
- * Si les donuts ou bagels adhèrent aux deux plaques à la fois, n'ouvrez pas plus et maintenez la position pendant quelques secondes, en général les donuts ou bagels se décollent sous leur propre poids. Dans le cas contraire, introduisez une spatule et aidez à ce décollement. Prenez vos donuts ou bagels à l'aide d'un couteau à bout pointu ou d'un pic à gaufres **LAGRANGE** en piquant dans l'épaisseur des donuts ou bagels et en exerçant une légère pression pour soulever ceux-ci.

8. LA CUISSON DES CHURROS

- * Nous vous conseillons une position de chauffe sur 3 et un réglage sur « croustillant ».
- * Faites chauffer votre appareil jusqu'à l'allumage du voyant blanc.
- * Graissez les plaques juste avant de mettre la pâte.
- * Sur le moule inférieur, déposez la pâte à churros à l'aide d'une cuillère (une poche à douille ou une petite louche seraient cependant encore plus efficaces) dans les empreintes des churros.

- * Fermez l'appareil et serrez les poignées pendant quelques secondes afin de permettre à la pâte de bien prendre place dans les empreintes.
- * Mettez en place la pince de fermeture et verrouillez l'appareil à l'aide de celle-ci. Attendez 3 à 4 secondes, puis retournez l'appareil sur son axe.
- * Dès que le voyant blanc s'allume et que le signal sonore retentit, vous pouvez ouvrir votre appareil. Toutefois l'étalonnage du voyant blanc a été fait sur une pâte à gaufres. En fonction des recettes utilisées le fonctionnement peut être décalé. Dans ce cas, vérifiez l'état de votre cuisson avant le réallumage du voyant blanc, en ouvrant l'appareil. Si les churros sont cuits, sortez-les de l'appareil et continuez votre cuisson sans tenir compte du fonctionnement du voyant blanc.
- * Si les churros adhèrent aux deux plaques à la fois, n'ouvrez pas plus et maintenez la position pendant quelques secondes, en général les churros se décollent sous leur propre poids. Dans le cas contraire, introduisez une spatule et aidez à ce décollement. Prenez vos churros à l'aide d'un couteau à bout pointu ou d'un pic à gaufres en piquant dans l'épaisseur des churros et en exerçant une légère pression pour les soulever.

9. LA CUISSON DES GAUFRES FOURRÉES

- * Nous vous conseillons une position de chauffe sur 5 et un réglage sur « croustillant ».
- * Faites chauffer votre appareil jusqu'à l'allumage du voyant blanc.
- * Graissez les plaques juste avant de mettre la pâte.
- * Sur le moule inférieur, déposez dans chacune des empreintes de gaufre fourrée une fine couche de pâte à gaufre jusqu'au niveau moulé dans la plaque à l'aide d'une louche et étalez la pâte avec le dos de la louche.

- * Garnissez vos gaufres : mettez les ingrédients les plus humides en premier, c'est-à-dire déposés sur le fond de pâte étalée, puis mettez les ingrédients les plus secs par-dessus.
- * Versez une couche de pâte à gaufre de manière à couvrir toute votre garniture.
- * Fermez l'appareil, serrez les poignées et retournez l'appareil immédiatement pour que les carrés soient bien formés.
- * Laissez cuire environ 7 minutes après fermeture du gaufrier. N'hésitez pas à ajuster le temps de cuisson selon la recette et la garniture utilisées. Une garniture plus humide comme de la compote mettra plus de temps à cuire à cœur qu'une pâte à tartiner.
- * Retirez vos gaufres fourrées à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique.

10. LA CUISSON DES GAUFRES BUBBLE

- * Nous vous conseillons une position de chauffe sur 4 et un réglage sur « moelleux ».
- * Faites chauffer votre appareil jusqu'à l'allumage du voyant blanc.
- * Graissez les plaques juste avant de mettre la pâte.
- * Sur le moule inférieur, versez la pâte à gaufre dans l'empreinte en remplissant chaque bulle.
- * Fermez l'appareil, attendez 3 à 4 secondes, puis retournez celui-ci sur son axe.
- * Retournez à nouveau au bout de 1 minute 30 environ pour revenir à la position initiale.
- * Dès que le voyant blanc s'allume et que le signal sonore retentit, vous pouvez ouvrir votre appareil.

- * Si la gaufre adhère aux deux plaques à la fois, n'ouvrez pas plus et maintenez la position pendant quelques secondes, en général la gaufre se décolle sous son propre poids. Dans le cas contraire, introduisez une spatule et aidez à ce décollement. Prenez votre gaufre bubble à l'aide d'un couteau à bout pointu ou d'un pic à gaufres en piquant dans l'épaisseur et en exerçant une légère pression pour la soulever.
- * Réservez sur une grille et dégustez telle quelle. Si vous souhaitez garnir votre gaufre bubble, laissez-la refroidir à plat. Une fois refroidie, elle ne sera plus cassante et vous pourrez la mettre en forme de cône dans un grand verre et la garnir à votre convenance.

11. LA CUISSON DES PANCAKES

- * Nous vous conseillons une position de chauffe sur 3 et un réglage sur « moelleux ».
- * Faites chauffer votre appareil jusqu'à l'allumage du voyant blanc.
- * Graissez les plaques juste avant de mettre la pâte.
- * Sur le moule inférieur, versez la pâte à pancake dans les deux empreintes en remplissant jusqu'au bord supérieur.
- * Fermez l'appareil, puis retournez celui-ci immédiatement sur son axe.
- * Laissez cuire dans cette position.
- * Dès que le voyant blanc s'allume et que le signal sonore retentit, vous pouvez retourner votre appareil et l'ouvrir.
- * Retirez vos pancakes à l'aide d'un couteau à bout pointu ou d'un pic à gaufres en piquant dans l'épaisseur des pancakes et en exerçant une légère pression pour les soulever.

12. LA CUISSON DES MADELEINES

- * Nous vous conseillons une position de chauffe sur 1 et un réglage sur « moelleux ».

- * Faites chauffer votre appareil jusqu'à l'allumage du voyant blanc.
- * Graissez les plaques juste avant de mettre la pâte.
- * Sur le moule inférieur, déposez la pâte à madeleine à l'aide d'une cuillère dans les dix empreintes.
- * Fermez l'appareil. Laissez cuire sans retourner l'appareil.
- * Dès que le voyant blanc s'allume et que le signal sonore retentit,
- * Retirez vos madeleines à l'aide d'un couteau à bout pointu ou d'un pic à gaufres en piquant dans l'épaisseur des madeleines et en exerçant une légère pression pour les soulever. Réservez les madeleines sur une grille pour les laisser refroidir.

13. LA CUISSON DES EMPANADAS

- * Nous vous conseillons une position de chauffe sur 3 et un réglage sur « moelleux ».
- * Faites chauffer votre appareil jusqu'à l'allumage du voyant blanc.
- * Sur le moule inférieur, déposez les empanadas dans les quatre empreintes.
- * Fermez l'appareil. Laissez cuire sans retourner l'appareil.
- * Dès que le voyant blanc s'allume et que le signal sonore retentit,
- * Retirez vos empanadas à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique.

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, kirsh ou rhum – 3 ou 4 œufs.

Faites fondre le beurre et laissez tiédir.

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

LES SALÉES

GAUFRES AU JAMBON

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

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

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

GAUFRES EN CRIQUE

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

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

GAUFRETTES (OU BRICELETS OU GAUFRES SÈCHES)

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

RECETTE N°1

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°2

Dans un récipient, faire une fontaine avec : 300 g de farine – 1/2 verre d'eau – 200 g de sucre – 2 œufs – 150 g de beurre.

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

RECETTE N°3

320 g de farine – 200 g de beurre – 300 g de sucre – 4 œufs entiers – 11 g de levure chimique – 7,5 g de sucre vanillé – 3 cl de Rhum (quantité selon votre goût).

Mélangez le sucre et le beurre ramolli. Ajoutez la farine la levure puis les œufs. Bien battre le tout.

Parfumez avec du rhum, puis laissez reposer une nuit au frigo.

Le lendemain, cuire les gaufrettes avec votre jeu de plaques gaufrettes.

CROQUE-MONSIEUR

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

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-CANAPÉS AU FROMAGE

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

30 g de beurre – 30 g de farine – 1/4 de litre de lait – 2 jaunes d'œufs.

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

Trucs et astuces : remplacez le fromage par 100 g de jambon finement coupé (ou ajoutez-le au fromage).

PANINI

PANINI NAPOLITAIN

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

PANINI JAMBON CRU/PARMESAN

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

GAUFRES LIÉGEOISES

GAUFRES LIÉGEOISES AU CHOCOLAT

(pour environ 20 gaufres)

30 cl de lait tiède – 10 g de levure boulangère – 500 g de farine – 2 œufs – 50 g de sucre cassonade – 1 sachet de sucre vanillé – 1 pincée de sel – 200 g de beurre – 200 g de sucre perlé – Chocolat noir ou au lait (facultatif).

Dans un saladier, diluez la levure dans le lait tiède, mélangez la farine puis les œufs, le sucre cassonade, le sucre vanillé et une grosse pincée de sel. Ajoutez le beurre pommade en petits morceaux, de manière progressive. Couvrez le saladier avec un torchon propre ou filmez et laissez la pâte doubler de volume pendant environ 1 heure. Dégazez la pâte pour homogénéiser les bulles d'air puis ajoutez le sucre perlé. Réalisez de petites boules de pâtes (selon la taille souhaitée de vos gaufres liégeoises). Si vous le souhaitez, roulez les pâtons dans le sucre glace pour caraméliser davantage vos gaufres lors de la cuisson. Laissez les pâtons lever pendant 15 minutes. Faites cuire deux par deux, en écrasant les pâtons dans votre gaufrier.

Pour plus de gourmandise, une fois les gaufres cuites, laissez tiédir la gaufre que vous souhaitez garnir de chocolat. Lorsque la gaufre est encore chaude et sans vous brûler, introduisez des bandes de chocolat, que vous aurez préalablement préparées, au centre et dans l'épaisseur de la gaufre.

GAUFRES LIÉGEOISES AU FROMAGE À RACLETTE

(pour environ 20 gaufres)

500 g de farine – 10 g de levure boulangère – 30 cl de lait tiède – 2 œufs – 15 g de sucre en poudre – 2 pincées de sel – 200 g de beurre – 8 tranches de fromage à raclette (assaisonné au poivre, fumé ou nature).

Dans un saladier, diluez la levure dans le lait tiède, mélangez la farine puis les œufs, le sucre en poudre, une grosse pincée de sel. Ajoutez le beurre pommade en petits morceaux, de manière progressive. Couvrez le saladier avec un torchon propre ou filmez et laissez la pâte doubler de volume pendant environ 1 heure. Dégazez la pâte pour homogénéiser les bulles d'air. Réalisez de petites boules de pâtes de taille identique. Ecrasez les pâtons avec le plat de la main. Introduisez une demi tranche de fromage à raclette, pliez-la en deux ou plus si nécessaire, puis rabattez la pâte sur le fromage afin de former une boule. Laissez les pâtons lever pendant 15 minutes. Faites cuire deux par deux, en écrasant les pâtons dans votre gaufrier.

DONUTS / BAGELS

MINI DONUTS

(pour environ 20 donuts)

260 g de farine ; 1 sachet de levure chimique ; 1 sachet de sucre vanillé ; 130 g de sucre ; 25 cl de lait ; 3 œufs ; 5 cs d'huile ; 1 pincée de sel.

Pour le nappage : 200 g de sucre glace ; 1 blanc d'œuf ; jus de citron ; colorant alimentaire (facultatif) ; vermicelles sucre et perles colorées (facultatif).

Mélangez la farine, la levure chimique, le sucre vanillé, le sucre, les œufs, le lait, l'huile et le sel.

Remplissez les plaques minutieusement à l'aide d'une cuillère, en faisant attention à ne pas mettre de pâte au centre des donuts afin de conserver le rond central. Retournez l'appareil à mi-cuisson. Dans un bol, mélangez énergiquement le sucre glace et le blanc d'œuf. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron (selon la consistance désirée), et quelques gouttes de colorant alimentaire (optionnel). Trempez les donuts dans le glaçage, saupoudrez-les de vermicelles ou de perles colorées et laissez prendre à température ambiante.
Trucs et astuces : Dégustez les donuts refroidis, au moment du goûter.

BAGELS AU SAUMON FUMÉ

(pour environ 20 bagels)

Pour les bagels : 380 g de farine – 60 ml d'eau – 2 sachets de levure de boulanger – 2 cs de sucre – 2 œufs – 2 cc de sel – 5 cl d'huile – Graines (selon vos goûts : pavot, sésame, lin, chia...).

Pour la garniture : saumon fumé en tranche – fromage frais type Philadelphia ou Saint Moret – ciboulette – aneth – 1/2 oignon rouge – poivre (facultatif).

Mélangez l'eau, la levure et le sucre à part, puis incorporez ce mélange à la farine. Ajoutez ensuite les œufs, le sel et l'huile à la préparation. Pétrissez afin d'obtenir une boule puis mettez-la dans un bol préalablement huilé. Couvrez pour faire gonfler, jusqu'à ce que la préparation ait doublé de volume (environ 1h). Divisez la pâte afin de réaliser des boudins et soudez les pour former les mini bagels. Laissez reposer une dizaine de minutes. Faites bouillir une grande casserole d'eau, plongez-y les bagels pendant 2 min environ, en les retournant régulièrement dans la casserole. Egouttez-les et parsemez-les de graines de votre choix. Mettez-les à cuire dans l'appareil préalablement préchauffé. Laissez-les refroidir puis tranchez-les dans l'épaisseur. Tartinez l'intérieur avec du fromage

frais que vous pouvez poivrer. Ciselez la ciboulette et en disposez les brins d'aneth préalablement lavés. Disposez par-dessus un peu d'oignon préalablement émincé. Ajoutez les tranches fines de saumon fumé et refermez par-dessus la deuxième moitié de votre bagel.

CHURROS

CHURROS CLASSIQUES SUCRÉS

(pour environ 24 churros)

625 ml d'eau - 1 pincée de sel - 600 gr de farine - 5 œufs - 150 ml d'huile

Faites bouillir à feux doux l'eau, l'huile et le sel.

Ajoutez hors du feu la farine et mélangez.

Remettez sur feu doux pendant 2 minutes en travaillant la pâte avec une maryse. Ajoutez hors du feu, un à un, les œufs en mélangeant entre chaque ajout avec la maryse.

Faites cuire dans l'appareil préalablement préchauffé. Saupoudrez de sucre les churros encore chauds une fois sortis de l'appareil.

CHURROS AU CHORIZO ET PARMESAN

(pour environ 12 churros)

400 g Purée de pommes de terre - 100 g Farine - 80 g Parmesan râpé - 100 g Chorizo - 2 œufs - Sel et poivre

Lavez les pommes de terre. Plongez les dans une casserole d'eau et laissez cuire pendant 20 à 25 min après ébullition.

Égouttez, épluchez et écrasez les pommes de terre à la fourchette dans un saladier.

Dans ce saladier, mélangez la purée de pomme de terre avec le chorizo coupé en fine brunoise et le parmesan.

Ajoutez la farine et les œufs et mélangez le tout. Déposez 2 à 3 boules de pâte via une cuillère à soupe le long de la plaque pour remplir le churro de toute sa longueur. Afin de cuire au mieux les churros, il est fortement recommandé d'utiliser la pince à gaufrettes. Sortez les churros cuits. Découpez les churros avec un ciseau pour les séparer les uns des autres en faisant attention de ne pas se brûler. Réservez-les sur une grille.

GAUFRES FOURRÉES

GAUFRES FOURRÉES SALÉES OU SUCRÉES

(pour environ 16 gaufres fourrées)

500 g de farine - 4 œufs - 75 cl de liquide (1/3 d'eau, 1/3 de bière et 1/3 de lait) - 125 g de beurre fondu - 1 sachet de levure chimique - 1 pincée de sel

Garniture sucrée : pâte à tartiner et noisettes concassées

Garniture salée : gruyère ou emmental râpé et jambon

Faites fondre le beurre et laissez tiédir. Montez les 4 blancs en neige. Versez la farine dans un saladier. Ajoutez la levure et mélangez. Puis ajoutez le sel et les jaunes d'œufs. Battez à l'aide d'un fouet. Ajoutez le lait, la bière et l'eau ainsi que le beurre fondu. Continuez de battre jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène. Incorporez les blancs en neige délicatement à l'aide d'une maryse. Laissez reposer 30 minutes.

Déposez une fine couche de pâte dans la plaque jusqu'au niveau indiqué.

Version sucrée : garnissez de pâte à tartiner et des noisettes concassées.

Version salée : garnissez de gruyère ou emmental râpé puis de jambon.

Versez une couche de pâte de manière à couvrir la garniture.

Et rapidement retournez l'appareil pour des carrés parfaitement formés. Laissez cuire 7 min une fois le gaufrier fermé en mode croustillant et au niveau 5 foncé.

GAUFRES BUBBLE

GAUFRES BUBBLE SUCRÉES

300 g de farine - 50 g de Maïzena - 1 sachet de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé - 3 œufs - 50 g de beurre - 500 ml de lait
- 1 pincée de sel

Faites fondre le beurre. Mélangez l'ensemble des ingrédients. Une fois cuite, laissez refroidir avant de mettre en forme dans un grand verre. Garnissez à votre convenance.

GAUFRES BUBBLE SALÉE STYLE FOUGASSE

300 g de farine - 50 g de Maïzena - 1 sachet de levure chimique -
1 sachet de sucre vanillé - 3 œufs - 500 ml de lait - 1 pincée de sel
80 g d'huile d'olive - 200 g de lardons allumettes - 30 olives noires
dénoyautées - 70 g d'emmental - Herbes de Provence

Faites revenir les lardons allumettes à la poêle. Coupez les olives noires en petit morceaux. Mélangez l'ensemble des ingrédients. Une fois la gaufre cuite, vous pouvez la déguster immédiatement ou bien attendre qu'elle refroidisse pour découper les bubbles et les dresser dans un bol pour l'apéritif.

PANCAKES

PANCAKES CLASSIQUES

(pour environ 12 pancakes)

250 g de farine - 3 cc de levure chimique - 75g de sucre - 1 sachet
de sucre vanillé - 50 g de beurre - 2 œufs - 40 cl de lait entier -
1 pincée de sel

Mélangez la farine et la levure dans un saladier. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé et le sel. Ajoutez les œufs, le beurre fondu et un peu de lait puis mélangez. Versez le reste du lait délicatement tout en mélangeant jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

Faites cuire dans l'appareil préalablement préchauffé et dégustez !

MADELEINES

MADELEINES TRADITIONNELLES

(pour environ 30 madeleines)

3 œufs - 110 g de sucre - 2 sachets de sucre vanillé - 20 g de miel - 150 g de farine - 125 g de beurre pomme - 5 g de levure chimique - Zeste d'1/2 citron - 1 pincée de sel.

Faites ramollir le beurre en pomme. Dans un saladier, mélangez les œufs avec le sucre, le miel et la pincée de sel avec un fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine et la levure et mélangez le tout. Ajoutez le beurre pomme et les zestes de citron. Laissez reposer au moins 2 heures voire une nuit entière. Faites cuire dans l'appareil préalablement préchauffé et réservez sur une grille pour laisser refroidir.

EMPANADAS

EMPANADAS AU THON

(pour environ 12 empanadas)

2 rouleaux de pâte brisée ou feuilleté au choix - 200 g de thon naturel - 200 g de pulpe de tomate - 1 oignon - Sel et poivre

Épluchez et émincez l'oignon et faites-le revenir dans une poêle avec de l'huile pendant 5 minutes. Egouttez et hachez le thon. Versez dans la poêle avec l'oignon. Ajoutez la pulpe de tomate et laissez mijoter 15 minutes. Salez et poivrez.

Déroulez les pâtes et détaillez des cercles de 13 cm de diamètre. Déposez la préparation au thon au centre des cercles. Rabattez la pâte par-dessus la préparation pour former un chausson et fermez-le en humidifiant les bords avec de l'eau. Déposez quatre empanadas dans les empreintes associées. Faites cuire dans l'appareil préalablement préchauffé et dégustez !

EMPANADAS POMMES CANNELLE

(pour environ 12 empanadas)

Pour la pâte : 360g de farine - 60 g de sucre - 2 càc de cannelle - 1 pincée de sel - 200 gr de beurre - 2 œufs - 2 càc de lait. Pour la garniture : 5 pommes type Royal Gala - 25 gr de beurre - 2 càc de cannelle - 20 gr de cassonade - 1 càc d'extraît de vanille - 1/2 jus de citron.

Dans un bol ou au robot, versez la farine, le sucre, la cannelle et le sel. Mélangez et ajoutez le beurre ramolli. Pétrissez de manière à obtenir une pâte homogène. Ajoutez les œufs et le lait et mélangez le tout jusqu'à obtenir une boule de pâte bien lisse. Laissez reposer au frais pendant 30 minutes. Pelez, épéinez et découpez en petits dés les pommes. Faites-les revenir à la poêle avec le beurre et la cassonade. Laissez mijoter à feux doux pendant 20 minutes. Ajoutez la cannelle et le jus de citron puis mélangez. Sortez la pâte du réfrigérateur et étalez-la finement à l'aide d'un rouleau à pâtisser. Détaillez des cercles de 13 cm de diamètre. Déposez la préparation aux pommes au centre des cercles. Rabattez la pâte par-dessus la préparation pour former un chausson et scellez-le en humidifiant les bords avec de l'eau si nécessaire. Déposez quatre empanadas dans les empreintes associées. Faites cuire dans l'appareil préalablement préchauffé. Réservez sur une grille, laissez tiédir et dégustez !
Note : vous pouvez verser un nappage caramel beurre salé par-dessus pour encore plus de gourmandise !

CONDITIONS DE GARANTIE

Garantie des appareils électroménagers LAGRANGE®.

Votre appareil est garanti **2 ans**.

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

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

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

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

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

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

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

Durée de disponibilité des pièces détachées

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

Frais de port des retours

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

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

LAGRANGE®

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

France

E-mail : info@lagrange.fr

SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions carefully and keep them for future reference.

- * Ensure that the mains voltage corresponds to the voltage shown on the appliance's rating plate.
- * Fully unroll the cord and inspect it carefully before use.
- * If the power cable is damaged, it must be replaced by **LAGRANGE**®, its after-sales service, or a person qualified and approved by **LAGRANGE**® in order to avoid any danger.
- * If using an extension cord, you must use a model fitted with an earth connection and wires with

a cross-section equal to or greater than 0.75 mm².

- * Keep your appliance away from easily flammable objects (curtains, etc.).
- * Never place your appliance on a hot surface or near a flame.
- * Do not leave the waffle iron heating in the open position for more than 10 minutes.
- * Do not leave the waffle iron heating empty (without any food preparation) for more than 30 minutes.
- *  The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.
- * Do not touch the hot surfaces of the appliance.

- * Never leave your appliance unattended when it is in operation.
- * Only use the appliance for domestic purposes and in the manner described in the user manual.
- * Never immerse your appliance in water or any other liquid, either for cleaning or for any other reason. Never put it in the dishwasher.
- * Do not use or store the appliance outdoors or in the rain.
- * Store in a dry place.
- * Never move the appliance by pulling on its cable. Make sure the power cord cannot be accidentally caught, so as to prevent the appliance from falling.

- * Do not wrap the cord around the appliance, do not twist it, and make sure it does not come into contact with the hot parts of the appliance.
- * Do not touch the metal parts of the appliance while it is in operation as they are hot.
- * This appliance may be used by children aged 8 and over and by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or with a lack of experience and knowledge, provided they have received supervision or instructions regarding the safe use of the appliance and understand the risks involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by

children, unless they are over 8 years old and are supervised.

- * Keep the appliance and its power cord out of reach of children under 8 years of age.

- * This appliance is intended for use in domestic and similar applications such as:

- kitchen areas reserved for staff in shops, offices, and other professional environments;
- farms and use by customers of hotels, motels, and other residential-type environments;
- bed and breakfast type environments.

- * These appliances are not intended to be operated by means of an

external timer or a separate remote control system.

- * For cleaning parts that come into contact with food, refer to the "Maintenance" section.

NEVER START THE APPLIANCE WITHOUT HAVING PUT THE PLATES IN PLACE.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

1. Foot
2. Control panel
3. Texture adjustment button (soft/crispy) and color adjustment (for waffle cooking) with 5 heat settings
4. Soft/Crispy indicator light
5. White power-on/end-of-cooking indicator light and red heating indicator light
6. Socket for removable cord
7. On/Off switch
8. Removable plates
9. Plate ejection button
10. Handle
11. Accessory: locking clip — for wafer, croque-monsieur, panini, bricelet, and churros plates only
12. Removable cord
13. 2-Waffle Plate
14. 2 Filled Waffle Plate
15. 4 Wafer Plate
16. 4 Swiss Bricelet Plate
17. Meat Grill/Panini Plate
18. 2 croque-monsieur Campagne Plate
19. 2 Classic croque-monsieur Plate
20. 6 Heart-Shaped Waffle Plate
21. 8 Mini Waffle Plate
22. Liège Waffle or Maxi Waffle Plate
23. 7 Mini Donuts/Bagels Plate
24. Bubble Waffle Plate

25. 6 Churros Plate
26. 2 Pancakes Plate
27. 10 Madeleine Plate
28. 4 Empanadas Plate
29. 2 Waffles 4x7 Plate

PLATE SETS SOLD SEPARATELY:

- * 2-Waffle Plates (REF 010 122)
- * 2 Filled Waffle Plates (REF 010 142)
- * 4 Gaufrette Plates (REF 010 222)
- * 4 Swiss Bricelet Plates (REF 010 242)
- * Meat Grill/Panini Plates (REF 010 322)
- * 2 Croque-monsieur campagne Plates (REF 010 422)
- * 2 Classic Croque-Monsieur Plate (REF 010 432)
- * 6 Heart Waffles Plate (REF 010 522)
- * 8 Mini Waffle Plates (REF 010 622)
- * Liège Waffle or Maxi Waffle Plates (REF 010 722)
- * 7 Mini Donut/Bagel Plates (REF 010 822)
- * Bubble Waffle Plate (REF 010 832)
- * 6 Churros Plate (REF 010 842)
- * 2 Pancake Plate (REF 010 852)
- * 10 Madeleines Plate (REF 010 862)
- * 4 Empanada Plates (REF 010 872)
- * 2 Waffles 4x7 Plate (REF 010 922)
- * The cord used is a HO5RR-F 3 x 0.75 mm²
- * 230 Volts – 50 Hz – 1200 Watts

These appliances comply with directives 2014/35/EU, 2014/30/EU, WEEE 2012/19/EU, RoHS 2011/65/EU, 2015/863/EU and food contact regulation 1935/2004/EC.



The locking clip is only included in packs containing the wafer, croque-monsieur, panini, bricelet, and churros plates.

Premium Gaufres® II
Type 018XXX

ENVIRONMENT

Environmental protection - DIRECTIVE 2012/19/EU

In order to protect our environment and our health, the disposal of electrical appliances at end of life must be carried out according to strict rules and requires the involvement of everyone, whether supplier or user. This is why your appliance, as indicated by the symbol affixed to its rating plate, must under no circumstances be thrown into a public or private bin intended for household waste. When disposing of it, it is your responsibility to take your appliance to a designated public collection center for the recycling of electrical or electronic equipment. To obtain information on collection and recycling centers for discarded appliances, please contact the local authorities in your area, the household waste collection services, or the store where you purchased your appliance.



SETUP AND USE

FIRST USE

- * We recommend cleaning the cooking plates before first use — use a little warm water and a sponge. Dry thoroughly.
- * A new appliance may smoke slightly during first use. To minimize this, proceed as follows: heat your appliance open with the plates in place for 10 minutes, then allow to cool for approximately ½ hour.

START UP

- * Fully unroll the cord.
- * Plug in your appliance.

- * When the ideal cooking temperature is reached, the white indicator light comes on and an audible signal alerts you. You may begin cooking after greasing the plates (see practical tips).

Audible signal / :

You can deactivate the audible signal if you wish by holding the button pressed for 2 seconds. You will then hear a brief "beep" indicating that the appliance has registered "silent" mode. This may be useful for preparations that do not require monitoring the heating settings. To switch back to audible signal mode, repeat the same operation or turn the appliance off and back on.

SWITCHING OFF THE APPLIANCE

- * To switch off, toggle the switch to the off position and unplug the cord.

CHANGING THE PLATES

- * Switch the switch to the off position.
- * Allow to cool completely.
- * Press the plate ejection buttons, located just beside the plates.
- * Remove your plates and replace them with the new ones.

OPERATION OF INDICATOR LIGHTS AND AUDIBLE SIGNAL

Indicator light	Audible signal	Explanation	Solution / Action to take
Signature indicator light: steady red	-	The appliance is heating up.	The set temperature has not been reached. Wait for the heating cycle to finish.
Signature indicator light: steady white	-	The appliance temperature is above the set temperature. Heating has been cut off.	The appliance is ready for use.
Signature indicator light changing from red to white	2 series of 4 beeps	End-of-preheat or end-of-cooking signal.	The set temperature has been reached. The appliance is ready for use or the cooking cycle is complete. Remove the food and start a new cycle.
Signature indicator light flashing white/red	Continuous beep	If the signal occurs as soon as the appliance is switched on, this indicates that a fault has been detected on the temperature probe. The product has been put into safety mode.	Switch the switch to the off position and unplug the appliance. Contact LAGRANGE customer service.
Signature indicator light flashing white/red	Continuous beep	If the signal occurs a few minutes after heating begins, this indicates an abnormal temperature, most likely due to the absence of a cooking plate. The product has been put into safety mode.	Switch the appliance off and allow it to cool. Check that the cooking plates are present and correctly positioned, then restart the appliance. If the problem persists, contact LAGRANGE customer service.
Soft indicator light on	-	Soft cooking mode. Appliance heating at full power.	
Crispy indicator light on	-	Crispy cooking mode. Appliance heats up at moderate power.	

CARE AND MAINTENANCE

CAUTION:

- * Always unplug and allow to cool completely before cleaning.
- * Never immerse your appliance in water and do not put it in the dishwasher.
- * Important: never put the plates in the dishwasher.
- * Never use stripping products such as oven cleaner.
- * Lids and base: clean them with a damp sponge, optionally soaked in a mild detergent.
- * Non-stick cooking plates: as a general rule, after soaking for a few minutes, clean with a soft sponge soaked in mild detergent, then rinse with warm water. Dry thoroughly before putting the plates back on the appliance.

PRACTICAL TIPS

CAUTION:

In all cases of use, never grease your appliance during preheating, but just before pouring in the batter or any other preparation.

1. COOKING WAFFLES

Heat your appliance until the white indicator light comes on and the audible signal sounds.

- * Heat your appliance until the white indicator light comes on and the audible signal sounds.
- * Although your appliance is fitted with non-stick coated plates, we recommend greasing the plates lightly.
- * Open your appliance, grease both plates using a silicone brush, a piece of paper towel, or a piece of cotton (to properly saturate your brush, pour a little cooking oil into a cup). Grease again more lightly for the second waffle. For subsequent waffles, only grease if the waffle sticks when opening.
- * You can customize the finish of the waffle using the control panel. The rotary knob allows you to select the color of the waffle by adjusting the temperature of the waffle iron.
 - To obtain a light-colored waffle, select position 1.
 - For a darker waffle, select the fifth and last position (i.e., position 5);
 - To refine the finish of the waffles and obtain an intermediate color, select the second, third, or fourth position (i.e. position 2, 3, or 4).

- * Press the button to adjust the waffle texture to soft or crispy. This allows you to control the cooking time by choosing:-
 - A shorter cooking time for a soft waffle (the waffle is soft on the inside but crispy on the outside).
 - A slower cook for an even crispier waffle (the waffle simmers to remove all the moisture inside, making it crispy on both the inside and outside).
- * Pour your batter onto a single plate, completely covering the squares. You can use a pouring jug or a batter dispenser instead of a ladle.
- * Close the appliance, wait 3 to 4 seconds, then turn it over on its axis.
- * Turn over again after approximately 1 minute 30 to return to the initial position.

CAUTION: Turning the appliance over is essential for making beautiful waffles. If you do not perform this step, your waffles will be less attractive in appearance (the upper part will be partially filled with whitish patches giving the impression of uneven cooking). Insufficient filling, even with turning over, can also give the same impression.

Please be aware of the risk of hot steam escaping when turning the appliance over. We recommend using an oven mitt before performing this step.

- * The white indicator light comes on and the appliance sounds 2 series of 4 beeps — you can open your appliance.
- * Remove your waffles using a pointed-tip knife or the **LAGRANGE** waffle pick, inserting it into the thickness of the waffle and applying a slight pressure to lift them.

1.1 Failures and their causes

- * Waffles split in two: unmoulding too quickly.
- * Crumbly waffles: batter too thin or too dry (insufficient fat content).

- * Burnt waffles: cooking time too long or even forgotten.
- * Waffles burnt on one side, undercooked on the other: poor filling and/or batter too thin and/or appliance not turned over.
- * Difficult unmoulding: poor greasing of the plates, or plates too hot for the first waffle, or excess sugar, or insufficient fat in the batter.

1.2 How to remedy failures?

In all cases:

- * Unplug the appliance.
- * Allow to cool, remove the plates, soak them for 5 minutes, then scrub with a nylon or plastic dish brush. Dry and wipe the plates thoroughly, reassemble them, plug the appliance back in, and carefully follow the initial procedure.
- * Grease for several cooking cycles.

If you follow these instructions very precisely, we guarantee a good result.

2. COOKING WAFERS OR DRY WAFFLES

- * We recommend a heat setting of 4 and a "crispy" setting.
- * Heat your appliance until the white indicator light turns on.
- * Grease the plates just before adding the batter.

- * Spread one tablespoon (or four small spoonfuls over the four shapes) of thick batter onto the lower mold.
- * Close the appliance and press the handles together for a few seconds to allow the batter to spread evenly. Attach the locking clip and lock the appliance using it. **NB:** This clip can remain permanently on the product. Position it to the left or right of the handle depending on whether you are right- or left-handed.

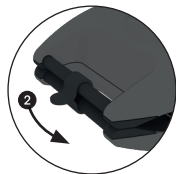
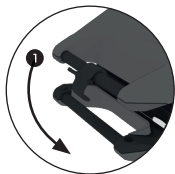


- * **Do not flip the appliance as you would for waffles.**
- * The white indicator light will switch off a few tens of seconds later.
- * As soon as the white indicator light turns on and the audible signal sounds, you may open your appliance. However, the white indicator light has been calibrated for a waffle batter. Depending on the recipe used, the timing may vary. In that case, check the progress of your cooking before the white indicator light comes back on by opening the appliance. If the gaufrettes are cooked, remove them from the appliance and continue cooking without relying on the white indicator light.
- * If the wafer sticks to both plates at the same time, do not open any further and hold the position for a few seconds — the wafer will generally release under its own weight. If not, insert a spatula and, with gentle touches, help it come loose.

- * The wafer is soft but be careful — it will harden very quickly. If you wish to roll it, do so using a round stick directly on the plate itself. To do this, place the stick on the wafer, lift the edge of the wafer and roll it quickly, then remove the stick.
- * You can roll them into cones to enjoy as is or filled with ice cream, or fold them into a triangle, in half, or in quarters.
- * Please note that wafers are eaten completely cold, unlike waffles. They can be kept for up to one month in a tin box (biscuit tin).

3. COOKING CROQUE-MONSIEUR

- * The cooking of croque-monsieur is very quick. It is preferable to prepare all the ingredients before heating the appliance.
- * We recommend a heat setting of 4 and a "soft" texture setting.
- * Heat your appliance until the white indicator light comes on and the audible signal sounds.
- * The two outer faces of the croque-monsieur, in contact with the molds, must be thoroughly buttered.
- * Place two croque-monsieur in the appliance.
- * Close the appliance, pressing gently and gradually. Attach the locking clip and lock the appliance using it. **NB :** This clip can remain permanently on the product. Position it to the left or right of the handle depending on whether you are right- or left-handed.
- * Do not flip the appliance as you would for waffles.
- * As soon as the white indicator light comes on and the audible signal sounds, you can remove your croque-monsieur.



4. COOKING PANINIS

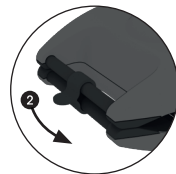
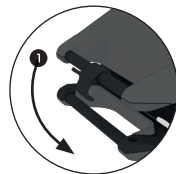
- * Panini cooking is very quick. It is best to prepare all ingredients before heating the appliance.
- * We recommend a heat setting of 4 and a "soft" texture setting.
- * Make your paninis using "special panini" bread (or pieces of pre-baked baguette) approximately 20 cm long. To fill your paninis, let your imagination run free: thin slices of tomato, cured ham, basil, mozzarella...

Be careful not to overfill your paninis and do not let the bread extend beyond the width of your plates.

- * Place your 2 paninis in the appliance.
- * Close the appliance by pressing gently and progressively. Put the closing clamp in place and lock the appliance using it. This is important in order to flatten the bread properly, so as to sear and mark your paninis well.

NB : This clip can remain permanently on the product. Position it to the left or right of the handle depending on whether you are right- or left-handed.

- * **Do not flip the appliance as you would for waffles.**
- * As soon as the white indicator light comes on and the audible signal sounds, you can remove your paninis.



5. COOKING MEAT

- * Meat can be cooked using the same plate set as for paninis.
- * We recommend a heat setting of 3 and a "soft" texture setting.
- * Heat your appliance until the white indicator light comes on and the audible signal sounds.
- * Do not cook bone-in meats such as chops or rib cuts... Use only steaks, fillets, entrecôtes...
- * Place the meat in the appliance.
- * Close the appliance, pressing gently and gradually.
- * Do not use the clamping clip, as it may crush your meat if it is thick.
- * Monitor the cooking and remove your meat when it is cooked to your liking.

6. COOKING LIÈGE WAFFLES

- * We recommend a heat setting of 3 and a "soft" texture setting.
- * Heat your appliance until the white indicator light turns on.
- * Grease the plates just before adding the batter.
- * Place two Liège waffle dough pieces on the lower mould.
- * Close the appliance and press the handles together for a few seconds to allow the batter to spread evenly.

- * As soon as the white indicator light comes on and the audible signal sounds, you can open your appliance. However, the white indicator light has been calibrated for a waffle batter. Depending on the recipes used, the timing may differ. In this case, check the state of your cooking before the white indicator light comes back on, by opening the appliance. If the Liège waffles are cooked, remove them from the appliance and continue cooking without taking the white indicator light into account.
- * If the Liège waffles stick to both plates at once, do not open further and hold the position for a few seconds — the Liège waffles will generally come unstuck under their own weight. If not, insert a spatula to help with the release. Remove your Liège waffles using a sharp-tipped knife or a **LAGRANGE** waffle pick, inserting it into the thickness of the waffle and applying slight pressure to lift them.

7. COOKING DONUTS / BAGELS

- * We recommend a heat setting of 3 and a "soft" texture setting.
- * Heat your appliance until the white indicator light turns on.
- * Grease the plates just before adding the batter.
- * On the lower mold, place the donut batter using a spoon (a piping bag or a small ladle would be even more effective) or roll the bagel dough into logs and place them in the donut cavities, making sure not to put any dough in the center so as to preserve the central hole.
- * Close the appliance and press the handles together for a few seconds to allow the batter to settle properly into the cavities.
- * For donuts, close the appliance, wait 3 to 4 seconds, then flip it on its axis.
- * For bagels, close the appliance and do not flip it.

- * As soon as the white indicator light comes on and the audible signal sounds, you can open your appliance. However, the white indicator light has been calibrated for a waffle batter. Depending on the recipes used, the timing may differ. In this case, check the state of your cooking before the white indicator light comes back on, by opening the appliance. If the donuts or bagels are cooked, remove them from the appliance and continue cooking without taking the white indicator light into account.
- * If the donuts or bagels stick to both plates at the same time, do not open any further and hold the position for a few seconds — the donuts or bagels will generally release under their own weight. If not, insert a spatula and help them come loose. Remove your donuts or bagels using a pointed-tip knife or a **LAGRANGE** waffle pick, inserting it into the thickness of the donuts or bagels and applying a slight pressure to lift them.

8. COOKING CHURROS

- * We recommend a heat setting of 3 and a "crispy" setting.
- * Heat your appliance until the white indicator light turns on.
- * Grease the plates just before adding the batter.
- * On the lower mould, place the churros batter using a spoon (a piping bag or a small ladle would, however, be even more effective) into the churros cavities.
- * Close the appliance and press the handles together for a few seconds to allow the batter to settle properly into the cavities.
- * Attach the locking clip and lock the appliance using it. Wait 3 to 4 seconds, then flip the appliance on its axis.

- * As soon as the white indicator light turns on and the audible signal sounds, you may open your appliance. However, the white indicator light has been calibrated for a waffle batter. Depending on the recipe used, the timing may vary. In that case, check the progress of your cooking before the white indicator light comes back on by opening the appliance. If the churros are cooked, remove them from the appliance and continue cooking without relying on the white indicator light.
- * If the churros stick to both plates at once, do not open further and hold the position for a few seconds — the churros will generally come unstuck under their own weight. If not, insert a spatula to help with the release. Remove your churros using a sharp-tipped knife or a **LAGRANGE** waffle pick, inserting it into the thickness of the churros and applying slight pressure to lift them.

9. COOKING FILLED WAFFLES

- * We recommend a heat setting of 5 and a "crispy" setting.
- * Heat your appliance until the white indicator light turns on.
- * Grease the plates just before adding the batter.
- * On the lower mould, place a thin layer of waffle batter into each filled waffle cavity up to the level moulded into the plate using a ladle, and spread the batter with the back of the ladle.
- * Fill your waffles: place the moistest ingredients first, i.e., spread them on the base layer of batter, then place the driest ingredients on top.
- * Pour a layer of waffle batter to cover your entire filling.
- * Close the appliance, press the handles together and immediately turn the appliance over so that the squares are well formed.

- * Allow to cook for approximately 7 minutes after closing the waffle iron. Do not hesitate to adjust the cooking time depending on the recipe and filling used. A more moist filling such as compote will take longer to cook through than a spreadable paste.
- * Remove your filled waffles using a wooden or plastic spatula.

10. COOKING BUBBLE WAFFLES

- * We recommend a heat setting of 4 and a "soft" texture setting.
- * Heat your appliance until the white indicator light turns on.
- * Grease the plates just before adding the batter.
- * On the lower mould, pour the waffle batter into the cavity, filling each bubble.
- * Close the appliance, wait 3 to 4 seconds, then turn it over on its axis.
- * Turn over again after approximately 1 minute 30 to return to the initial position.
- * As soon as the white indicator light comes on and the audible signal sounds, you can open your appliance.
- * If the waffle sticks to both plates at once, do not open further and hold the position for a few seconds — the waffle will generally come unstuck under its own weight. If not, insert a spatula to help with the release. Remove your bubble waffle using a sharp-tipped knife or a waffle pick, inserting it into the thickness and applying slight pressure to lift it.
- * Set aside on a rack and enjoy as is. If you wish to fill your bubble waffle, let it cool flat. Once cooled, it will no longer be brittle and you can shape it into a cone in a large glass and fill it as you like.

11. COOKING PANCAKES

- * We recommend a heat setting of 3 and a "soft" texture setting.
- * Heat your appliance until the white indicator light turns on.
- * Grease the plates just before adding the batter.
- * On the lower mold, pour the pancake batter into the two cavities, filling up to the upper edge.
- * Close the appliance, then immediately flip it over on its axis.
- * Leave to cook in this position.
- * As soon as the white indicator light comes on and the audible signal sounds, you can turn over your appliance and open it.
- * Remove your pancakes using a pointed-tip knife or a waffle pick, inserting it into the thickness of the pancakes and applying a slight pressure to lift them.

12. COOKING MADELEINES

- * We recommend a heat setting of 1 and a "soft" texture setting.
- * Heat your appliance until the white indicator light turns on.
- * Grease the plates just before adding the batter.
- * On the lower mould, place the madeleine batter using a spoon into the ten cavities.
- * Close the appliance. Leave to cook without turning the appliance over.
- * As soon as the white indicator light comes on and the audible signal sounds,
- * Remove your madeleines using a sharp-tipped knife or a waffle pick, inserting it into the thickness of the madeleines and applying slight pressure to lift them. Set the madeleines aside on a rack to cool.

13. COOKING EMPANADAS

- * We recommend a heat setting of 3 and a "soft" texture setting.
- * Heat your appliance until the white indicator light turns on.
- * On the lower mold, place the empanadas in the four cavities.
- * Close the appliance. Leave to cook without turning the appliance over.
- * As soon as the white indicator light comes on and the audible signal sounds,
- * Remove your empanadas using a wooden or plastic spatula.

RECIPES

To begin, a few tips on the ingredients to use, according to your preferences...

- * For smooth, creamy waffles, use milk and cream. These waffles, which are relatively soft, should be enjoyed immediately after unmoulding.
- * For crispy, light waffles, prefer water and beer.
- * Whether they are soft or crispy, Use yeast without fail. (10 g of yeast per 500 g of flour – allow the batter to rest for 30 to 60 minutes). Baker's yeast produces superior-quality waffles, but requires a resting time of approximately 2 hours.

CAUTION : after resting, dough made with baker's yeast can expand to 2 to 3 times its initial volume... Prepare a container large enough!

WAFFLES

SWEET

(for 10 to 15 waffles)

LYONNAISE WAFFLES

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

Melt the butter and leave 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 yeast in the liquid. Add this mixture to the mixing bowl along with the melted butter. Flavor to taste. Continue beating until the batter is smooth and uniform. Let rest for 30 minutes.

Enjoy the waffles while still warm, dusted with icing sugar or served with jam, honey, chestnut cream, chocolate, whipped cream, maple syrup, ice cream, fresh fruit...

SAVORY

HAM WAFFLES

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

Pour the flour into a mixing bowl. Add the salt and egg yolks. Mix with a whisk together with the liquid (in which you will have dissolved the yeast).

Add the melted butter. Beat again. Add the finely chopped ham. Fold in the beaten egg whites. Let rest for half an hour. Enjoy these waffles immediately after cooking.

POTATO WAFFLES (CRIQUE-STYLE)

8 potatoes – $\frac{3}{4}$ L liquid – 200 g flour ($\frac{1}{2}$ water $\frac{1}{2}$ milk) – 1 sachet of baking powder – 125 g butter – 3 eggs – 1 pinch of salt – 4 slices of diet ham – 4 tomatoes cut into slices – olive oil – 1 bunch of parsley.

Lightly pre-cook the potatoes by steaming. Leave to cool. Peel and grate them. Pour the flour into a terrine. Add the salt. Beat with a whisk to incorporate the liquid (in which you will have dissolved the yeast). Add the cooled melted butter, eggs, grated potatoes, and finely chopped parsley. Mix well to make the preparation uniform. Enjoy these waffles very hot with the ham slices and tomatoes that you will have fried in a pan with a little olive oil. Pour des gaufres onctueuses, utilisez du lait et de la crème. Ces gaufres, relativement molles, sont à consommer immédiatement après démoulage.

GAUFRETTES (OR BRICELETS OR DRY WAFFLES)

RESULTS ARE ALWAYS BETTER WITH ORDINARY BREAD FLOUR THAN WITH CAKE FLOUR.

RECIPE N°1

1 bowl of flour – 1 bowl of sugar – 1 bowl of cream – 1 packet of vanilla sugar.

Mix well. If the batter is too thick, add a little milk.
Leave to rest for 1 hour.

RECIPE N°2

In a bowl, make a well with: 300 g flour – ½ glass of water – 200 g sugar – 2 eggs – 150 g butter.

Whisk for 5 minutes. Add 1 cup of cream and a pinch of bicarbonate of soda. Mix. Allow to rest for 1 hour.

RECIPE N°3

320 g flour – 200 g butter – 300 g sugar – 4 whole eggs – 11 g baking powder – 7.5 g vanilla sugar – 3 cl rum (quantity to taste).

Mix the sugar and the softened butter. Add the flour, the baking powder, then the eggs. Beat everything together well.
Flavor with rum, then leave to rest overnight in the fridge.
The next day, cook the wafers using your wafer plate set.

CROQUE-MONSIEUR

Always spread a knob of butter on the outside of each slice of bread.

CROQUE-MONSIEUR

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

CROQUE-CANAPÉS WITH CHEESE

Gruyère, Chester, or any other cheese you can grate.

Mix in a saucepan: 30 g butter – 30 g flour – ¼ litre milk – 2 egg yolks.

Mix and gradually add 50 g of grated cheese. Season to taste.
Spread the resulting batter on the inside of regular bread or sandwich bread slices (1 cm thick).

Tips and tricks: replace the cheese with 100 g of finely sliced ham (or add it to the cheese).

PANINI

NEAPOLITAN PANINI

Fill your "special panini" bread with slices of tomato, fresh basil leaves, then slices of mozzarella. Add a drizzle of olive oil. Close your panini and cook until golden for a few minutes.

PARMA HAM/PARMESAN PANINI

Fill your panini bread with a slice of cured ham and mozzarella. Add a few rocket leaves and shavings of Parmesan. Close your panini and cook until golden for a few minutes.

LIÈGE WAFFLES

CHOCOLATE LIÈGE WAFFLES

(for approximately 20 waffles)

30 cl warm milk – 10 g baker's yeast – 500 g flour – 2 eggs – 50 g brown sugar – 1 sachet vanilla sugar – 1 pinch of salt – 200 g butter – 200 g pearl sugar – Dark or milk chocolate (optional).

In a mixing bowl, dissolve the yeast in the warm milk, mix in the flour, then the eggs, brown sugar, vanilla sugar, and a generous pinch of salt. Add the softened butter in small pieces, gradually. Cover the bowl with a clean tea towel or cling film and leave the dough to double in volume for approximately 1 hour. Knock back the dough to even out the air bubbles, then add the pearl sugar. Shape small dough balls (according to the desired size of your Liège waffles). If you wish, roll the dough pieces in icing sugar to further caramelize your waffles during cooking.

Let the dough balls rise for 15 minutes. Cook them two at a time, pressing the dough balls into your waffle maker. For an extra indulgent treat, once the waffles are cooked, let the waffle you wish to fill with chocolate cool slightly. While the waffle is still warm and taking care not to burn yourself, insert strips of chocolate — which you will have prepared in advance — into the centre and through the thickness of the waffle.

LIÈGE WAFFLES WITH RACLETTE CHEESE

(for approximately 20 waffles)

500 g flour – 10 g baker's yeast – 30 cl warm milk – 2 eggs – 15 g caster sugar – 2 pinches of salt – 200 g butter – 8 slices of raclette cheese (pepper-seasoned, smoked, or plain).

In a mixing bowl, dissolve the yeast in warm milk, then mix in the flour, eggs, caster sugar, and a large pinch of salt. Gradually add the softened butter in small pieces.

Cover the bowl with a clean tea towel or cling film and leave the dough to double in volume for approximately 1 hour. Knock back the dough to even out the air bubbles. Shape small equal-sized dough balls. Flatten the dough pieces with the palm of your hand. Insert half a slice of raclette cheese, fold it in two or more if necessary, then fold the dough over the cheese to form a ball. Leave the dough pieces to rise for 15 minutes.

Cook two at a time, pressing the dough balls flat in your waffle iron.

DONUTS / BAGELS

MINI DONUTS

(for approximately 20 donuts)

260 g flour; 1 sachet of baking powder; 1 sachet of vanilla sugar; 130 g sugar; 25 cl milk; 3 eggs; 5 tbsp oil; 1 pinch of salt.

For the icing: 200 g icing sugar; 1 egg white; lemon juice; food coloring (optional); sugar sprinkles and colored pearls (optional).

Mix together the flour, baking powder, vanilla sugar, sugar, eggs, milk, oil, and salt.

Fill the plates carefully using a spoon, making sure not to put any batter in the center of the donuts so as to preserve the central hole. Flip the appliance halfway through cooking.

In a bowl, vigorously mix the icing sugar and egg white. Add a few drops of lemon juice (depending on the desired consistency) and a few drops of food coloring (optional).

Dip the donuts in the icing, sprinkle them with sprinkles or colored pearls, and leave to set at room temperature.

Tips and tricks: Enjoy the donuts once cooled, at snack time.

SMOKED SALMON BAGELS

(for approximately 20 bagels)

For the bagels: 380 g flour – 60 ml water – 2 sachets of baker's yeast – 2 tbsp sugar – 2 eggs – 2 tsp salt – 5 cl oil – Seeds (to your taste: poppy, sesame, flax, chia...).

For the filling: smoked salmon slices – cream cheese such as Philadelphia or Saint Moret – chives – dill – ½ red onion – pepper (optional).

Mix the water, yeast, and sugar separately, then incorporate this mixture into the flour. Then add the eggs, salt, and oil to the preparation. Knead to obtain a ball, then place it in a lightly oiled bowl. Cover to allow it to rise until the preparation has doubled in volume (approximately 1 hour). Divide the dough to form rolls and join them to shape the mini bagels. Leave to rest for about ten minutes. Bring a large saucepan of water to the boil, plunge the bagels in for approximately 2 minutes, turning them regularly in the saucepan. Drain them and sprinkle with seeds of your choice. Cook them in the preheated appliance. Leave them to cool, then slice them through the middle. Spread the inside with cream cheese, which you can season with pepper. Chop the chives and arrange the pre-washed dill sprigs. Place a little pre-sliced onion on top. Add the thin slices of smoked salmon and close with the second half of your bagel.

CHURROS

CLASSIC SWEET CHURROS

(makes approximately 24 churros)

625 ml water - 1 pinch of salt - 600 g flour - 5 eggs - 150 ml oil

Bring the water, oil, and salt to a boil over low heat.
Off the heat, add the flour and mix.

Return to a low heat for 2 minutes, working the dough with a rubber spatula. Off the heat, add the eggs one by one, mixing between each addition with the rubber spatula.

Cook in the preheated appliance. Sprinkle the churros with sugar while still hot, once removed from the appliance.

CHORIZO AND PARMESAN CHURROS

(for approximately 12 churros)

400 g mashed potatoes - 100 g flour - 80 g grated parmesan - 100 g chorizo - 2 eggs - Salt and pepper

Wash the potatoes. Place them in a saucepan of water and cook for 20 to 25 minutes after boiling.

Drain, peel, and mash the potatoes with a fork in a mixing bowl.

In this mixing bowl, combine the mashed potato with the chorizo cut into a fine brunoise and the parmesan.

Add the flour and eggs and mix everything together. Place 2 to 3 balls of dough using a tablespoon along the plate to fill the churro along its entire length. For best results when cooking churros, it is strongly recommended to use the wafer clip. Remove the cooked churros.

Cut the churros with scissors to separate them from one another, being careful not to burn yourself. Set them aside on a rack.

FILLED WAFFLES

SWEET OR SAVORY FILLED WAFFLES

(for approximately 16 filled waffles)

500 g flour - 4 eggs - 75 cl liquid (1/3 water, 1/3 beer and 1/3 milk) - 125 g melted butter - 1 sachet of baking powder - 1 pinch of salt

Sweet filling: chocolate spread and crushed hazelnuts

Savoury filling: grated gruyère or emmental and ham

Melt the butter and leave to cool slightly. Beat the 4 egg whites until stiff.

Pour the flour into a mixing bowl. Add the yeast and mix.

Then add the salt and egg yolks. Beat with a whisk.

Add the milk, beer, and water, as well as the melted butter.

Continue beating until the batter is smooth and uniform.

Gently fold in the beaten egg whites using a rubber spatula.

Allow to rest for 30 minutes.

Spread a thin layer of batter onto the plate up to the indicated level.

Sweet version: fill with chocolate spread and crushed hazelnuts.

Savory version: top with grated Gruyère or Emmental, then add ham.

Pour a layer of batter to cover the filling.

Then quickly flip the appliance for perfectly shaped squares. Allow to cook for 7 minutes once the waffle iron is closed, in crispy mode at level 5.

BUBBLE WAFFLES

SWEET BUBBLE WAFFLES

300 g flour - 50 g cornstarch - 1 packet baking powder 1 packet vanilla sugar - 3 eggs - 50 g butter - 500 ml milk - 1 pinch of salt

Melt the butter. Mix all the ingredients together.

Once cooked, allow to cool before shaping in a large glass.

Garnish as desired.

SAVORY BUBBLE WAFFLES FOUGASSE STYLE

300 g flour - 50 g cornstarch - 1 packet baking powder - 1 packet vanilla sugar - 3 eggs - 500 ml milk - 1 pinch of salt - 80 g olive oil - 200 g lardons - 30 pitted black olives - 70 g emmental - Herbes de Provence

Sauté the lardons in a frying pan. Cut the black olives into small pieces. Mix all the ingredients together. Once the waffle is cooked, you can enjoy it immediately or wait for it to cool down before cutting the bubbles apart and arranging them in a bowl for an apéritif.

PANCAKES

PANCAKES CLASSIQUES

(for approximately 12 pancakes)

250 g flour - 3 tsp baking powder - 75g sugar - 1 sachet of vanilla sugar - 50 g butter - 2 eggs - 40 cl whole milk - 1 pinch of salt

Mix the flour and baking powder in a mixing bowl. Add the sugar, vanilla sugar, and salt. Add the eggs, melted butter, and a little milk, then mix. Gradually pour in the remaining milk while stirring until you obtain a smooth, even batter.

Cook in the preheated appliance and enjoy!

MADELEINES

TRADITIONAL MADELEINES

(makes approximately 30 madeleines)

3 eggs - 110 g sugar - 2 sachets of vanilla sugar - 20 g honey - 150 g flour - 125 g softened butter - 5 g baking powder - Zest of ½ lemon - 1 pinch of salt

Soften the butter to a creamy consistency. In a mixing bowl, whisk the eggs with the sugar, honey, and pinch of salt until the mixture turns pale. Add the flour and baking powder and mix everything together. Add the softened butter and lemon zest.

Allow to rest for at least 2 hours or even overnight.

Cook in the preheated appliance and set aside on a rack to cool.

EMPANADAS

TUNA EMPANADAS

(for approximately 12 empanadas)

2 rolls of shortcrust or puff pastry of your choice - 200 g natural tuna - 200 g tomato pulp - 1 onion - Salt and pepper

Peel and finely slice the onion and sauté it in a pan with oil for 5 minutes. Drain and chop the tuna.

Pour into the pan with the onion. Add the tomato pulp and simmer for 15 minutes. Season with salt and pepper.

Unroll the pastry sheets and cut out circles 13 cm in diameter.

Place the tuna filling in the center of the circles. Fold the dough over the filling to form a turnover and seal it by moistening the edges with water. Place four empanadas in the corresponding cavities. Cook in the preheated appliance and enjoy!

CINNAMON APPLE EMPANADAS

(For approximately 12 empanadas)

For the dough: 360 g flour, 60 g white sugar, 2 tsp cinnamon, a pinch of salt, 200 g butter, 2 eggs, 2 tbsp milk,

For the filling: 5 Royal Gala apples, 25 g butter, 2 tsp cinnamon, 20 g brown sugar, 1 tsp vanilla extract, ½ lemon juice

In a bowl or using a food processor, pour in the flour, sugar, cinnamon, and salt. Mix and add the softened butter. Knead until you obtain a smooth, uniform dough. Add the eggs and milk and mix everything together until you have a smooth dough ball. Leave to rest in the refrigerator for 30 minutes.

Peel, core, and dice the apples. Sauté them in a pan with the butter and brown sugar. Simmer over low heat for 20 minutes. Add the cinnamon and lemon juice, then stir.

Remove the dough from the refrigerator and roll it out thinly using a rolling pin. Cut out circles 13 cm in diameter. Place the apple filling in the center of the circles. Fold the dough over the filling to form a turnover and seal it by moistening the edges with water if necessary. Place four empanadas in the corresponding cavities. Cook in the preheated appliance. Set aside on a rack, allow to cool slightly, and enjoy!

Note: you can drizzle salted caramel sauce over the top for even more indulgence!

WARRANTY CONDITIONS

Warranty for LAGRANGE® household appliances.

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

To benefit from an additional year of warranty free of charge, register on the **LAGRANGE** website (www.lagrange.fr).

The warranty covers parts and labor and includes manufacturing defects. The following are excluded from the warranty: damage resulting from improper use or failure to follow the user manual, and breakage due to falls.

THIS WARRANTY APPLIES TO DOMESTIC USE ONLY AND IN NO CASE TO PROFESSIONAL OR SEMI-PROFESSIONAL USE.

The legal warranty owed by the seller in no way excludes the legal warranty owed by the Manufacturer for defects or hidden defects according to articles **1641** to **1649** of the Civil Code.

In the event of breakdown or malfunction, contact your retailer.

In the event of technical defect within **8** days of purchase, appliances will be exchanged.

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

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

Availability period for spare parts

In accordance with article L 111-2 of the Consumer Code, the availability of spare parts we provide for a repairable product is **5 years** from its manufacturing date.

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

Return shipping costs

After the first year covered by the retailer's warranty, you will only bear the return shipping costs to the factory; return shipping will be at our expense and completed as quickly as possible.

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

LAGRANGE®
Customer service
17, chemin de la Plaine
ZA Les Plattes
CS30228
69390 VOURLES
France
E-mail : info@lagrange.fr

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea atentamente este manual de instrucciones y consérvelo para poder consultarlo más adelante.

- * Compruebe que la tensión de la red corresponda a la indicada en la placa de identificación del aparato.
- * Desenrolle completamente el cable y examínelo atentamente antes de su uso.
- * Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por **LAGRANGE**[®], su servicio postventa o una persona cualificada y homologada por **LAGRANGE**[®] para evitar cualquier peligro.
- * En caso de utilizar un alargador, utilice obligatoriamente un modelo

equipado con toma de tierra y cables de sección igual o superior a 0,75 mm².

- * Coloque el aparato lejos de objetos fácilmente inflamables (cortinas...).
- * No coloque nunca el aparato sobre una superficie caliente ni cerca de una llama.
- * No dejar calentar la gofrera en posición abierta más de 10 minutos.
- * No deje la gofrera calentarse en vacío (sin preparación culinaria) más de 30 minutos.
- *  La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.
- * No toque las superficies calientes del aparato.

- * No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando esté en funcionamiento.
- * Utilice el aparato únicamente para usos domésticos y de la manera indicada en el manual de instrucciones.
- * No sumerja nunca su aparato en agua ni en ningún otro líquido, ni para su limpieza ni por ningún otro motivo. No lo meta nunca en el lavavajillas.
- * Asegúrese de no utilizar ni guardar el aparato en el exterior ni bajo la lluvia.
- * Guardarlo en un lugar seco.
- * No desplace nunca el aparato tirando de su cable. Asegúrese de que

el cable de alimentación no pueda engancharse accidentalmente, con el fin de evitar cualquier caída del aparato.

- * No enrollar el cable alrededor del aparato, no torcerlo y asegurarse de que no entre en contacto con las partes calientes del aparato.

No toque las partes metálicas del aparato cuando esté en funcionamiento, ya que están calientes.

- * Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido supervisión o

instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, salvo que tengan más de 8 años y estén supervisados.

- * Mantener el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- * Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como:

- las cocinas reservadas al personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales;

- las granjas y el uso por parte de los clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial;
- los entornos de tipo casa rural o alojamiento rural.

- * Estos aparatos no están destinados a ser puestos en funcionamiento mediante un temporizador externo o por un sistema de mando a distancia separado.

- * Para la limpieza de las partes en contacto con alimentos, consulte el apartado «Mantenimiento».

NUNCA PONGA EN MARCHA EL APARATO SIN HABER COLOCADO LAS PLACAS EN SU SITIO.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

1. Pie
2. Panel de control
3. Botón de ajuste de la textura (suave/crujiente) y del color (para la cocción de los gofres) en 5 posiciones de calentamiento
4. Piloto suave/crujiente
5. Piloto blanco de encendido y fin de cocción y piloto rojo de calentamiento
6. Toma para cable extraíble
7. Interruptor encendido/apagado
8. Placas extraíbles
9. Botón de expulsión de las placas
10. Asa
11. Accesorio: pinza de cierre únicamente para las placas de barquillos, croque-monsieur, panini, bricelets y churros
12. Cable extraíble
13. Placa 2 Gofres
14. Placa 2 Gofres rellenos
15. Placa 4 Barquillos
16. Placa 4 Bricelets Suizos
17. Placa Grill-carne/Panini
18. Placa 2 Croque-monsieur campagne
19. Placa 2 Croque-monsieur clásico
20. Placa 6 Gofres corazón
21. Placa 8 Mini gofres
22. Placa Gofre liejense o Maxi gofre
23. Placa 7 Mini Donuts/Bagels
24. Placa Gofre bubble

25. Placa 6 Churros
26. Placa 2 Pancakes
27. Placa 10 Magdalenas
28. Placa 4 Empanadas
29. Placa 2 Gofres 4x7

JUEGOS DE PLACAS VENDIDOS POR SEPARADO:

- * Placas 2 Gofres (REF 010 122)
- * Placas 2 Gofres rellenos (REF 010 142)
- * Placas 4 Barquillos (REF 010 222)
- * Placas 4 Bricelets Suizos (REF 010 242)
- * Placas Grill-carne/Panini (REF 010 322)
- * Placas 2 Croque-monsieur campagne (REF 010 422)
- * Placas 2 Croque-monsieur clásico (REF 010 432)
- * Placas 6 Gofres corazón (REF 010 522)
- * Placas 8 Mini gofres (REF 010 622)
- * Placas Gofre de Lieja o Maxi gofre (REF 010 722)
- * Placas 7 Mini donuts/bagels (REF 010 822)
- * Placas Gofre bubble (REF 010 832)
- * Placas 6 Churros (REF 010 842)
- * Placas 2 Pancakes (REF 010 852)
- * Placas 10 Magdalenas (REF 010 862)
- * Placas 4 Empanadas (REF 010 872)
- * Placas 2 Gofres 4x7 (REF 010 922)

* El cable utilizado es un HO5RR-F 3 x 0.75 mm²

* 230 Voltios – 50 Hz – 1200 Vatios

Estos aparatos cumplen con las directivas 2014/35/UE, 2014/30/UE, RAEE 2012/19/UE, RoHS 2011/65/UE, 2015/863/UE y el reglamento de contacto alimentario 1935/2004/CE.



Premium Gaufres® II
Type 018XXX

MEDIO AMBIENTE

Protección del medio ambiente - DIRECTIVA 2012/19/UE

Con el fin de preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación al final de la vida útil de los aparatos eléctricos debe realizarse siguiendo unas normas bien definidas y requiere la implicación de todos, tanto del proveedor como del usuario. Por esta razón, su aparato, tal como indica el símbolo que figura en su placa de identificación, no debe en ningún caso ser arrojado a una papelera pública o privada destinada a los residuos domésticos. En el momento de su eliminación, es su responsabilidad depositar su aparato en un centro de recogida pública designado para el reciclaje de equipos eléctricos o electrónicos. Para obtener información sobre los centros de recogida y reciclaje de aparatos desechados, póngase en contacto con las autoridades locales de su región, los servicios de recogida de residuos domésticos o la tienda en la que adquirió su aparato.



PUESTA EN MARCHA Y USO

PRIMER USO

- * Le recomendamos limpiar las placas de cocción antes del primer uso; utilice un poco de agua caliente y una esponja. Seque bien.
- * Un aparato nuevo puede humear un poco durante el primer uso. Para limitar este fenómeno, proceda de la siguiente manera: caliente su aparato abierto con las placas durante 10 minutos y luego deje enfriar aproximadamente ½ hora.

PUESTA EN MARCHA

- * Desenrolle completamente el cable.

- * Conecte el aparato a la red eléctrica.
- * Cuando se alcanza la temperatura de cocción ideal, el piloto blanco se enciende y una señal sonora le avisa. Podrá comenzar la cocción tras haber engrasado las placas (véanse los consejos prácticos).

Señal sonora /

Puede desactivar la señal sonora si lo desea manteniendo pulsado el botón durante 2 segundos. Escuchará entonces un breve «bip» que indica que el aparato ha activado correctamente el modo «silencioso». Esto puede ser útil para las preparaciones que no requieren seguir los parámetros de calentamiento. Para volver al modo con señal sonora, repita la misma operación o apague y vuelva a encender su aparato.

APAGADO DEL APARATO

- * Para detener el aparato, ponga el interruptor en posición de parada y desenchufe el cable.

CAMBIO DE LAS PLACAS

- * Coloque el interruptor en posición de apagado.
- * Deje enfriar completamente.
- * Pulse los botones de expulsión de las placas, situados justo al lado de estas.
- * Tome sus placas y sustitúyalas por las nuevas.

FUNCIONAMIENTO DE LOS PILOTOS Y DE LA SEÑAL SONORA

Piloto luminoso	Señal sonora	Explicación	Solución / Medida a adoptar
Piloto Signature rojo fijo	-	El aparato está en proceso de calentamiento.	La temperatura de consigna no se ha alcanzado. Espere el fin del ciclo de calentamiento.
Piloto Signature blanco fijo	-	La temperatura del aparato es superior a la temperatura de consigna. La calefacción está cortada.	El aparato está listo para usar.
Piloto Signature que pasa de rojo a blanco	2 series de 4 pitidos	Señal de fin de precalentamiento o de fin de cocción.	Se ha alcanzado la temperatura de consigna. El aparato está listo para usar o el ciclo de cocción ha finalizado. Retire el alimento y comience un nuevo ciclo.
Piloto Signature parpadeante blanco/rojo	Pitido continuo	Si la señal se produce en el momento en que se conecta el aparato, esto indica la detección de un fallo en la sonda de temperatura. El producto entra en modo de seguridad.	Poner el interruptor en posición de apagado y desconectar el aparato. Contactar con el servicio postventa LAGRANGE.
Piloto Signature parpadeante blanco/rojo	Pitido continuo	Si la señal se produce unos minutos después del inicio del calentamiento, esto indica que la temperatura es anormal, probablemente debido a la ausencia de la placa de cocción. El producto entra en modo de seguridad.	Ponga el interruptor en posición de parada y deje enfriar el aparato. Compruebe la presencia y la correcta posición de las placas de cocción y vuelva a arrancar el aparato. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de LAGRANGE.
Piloto Suave encendido	-	Modo de cocción suave. Calentamiento del aparato a plena potencia.	
Piloto Crujiente encendido	-	Modo de cocción crujiente. Calentamiento del aparato a potencia moderada.	

MANTENIMIENTO

ATENCIÓN :

- * Desenchufe siempre y deje enfriar completamente antes de la limpieza.
- * No sumerja nunca el aparato en agua ni lo introduzca en el lavavajillas.
- * Importante: no introduzca nunca las placas en el lavavajillas.
- * No utilice nunca productos decapantes del tipo desengrasante para horno.
- * Tapas y base: límpielas con una esponja húmeda, eventualmente impregnada de un producto ligeramente detergente.
- * Placas de cocción antiadherentes: por regla general, tras un remojo de unos minutos, limpie con una esponja suave impregnada de detergente suave y luego aclare con agua tibia. Seque bien antes de volver a colocar las placas en el aparato.

CONSEJOS PRÁCTICOS

ATENCIÓN :

En todos los casos de uso, no engrase nunca el aparato en el momento del precalentamiento, sino justo antes de verter la masa o cualquier otra preparación.

1. LA COCCIÓN DE LOS GOFRES

Caliente el aparato hasta el encendido del piloto blanco y hasta la señal sonora.

- * Caliente su aparato hasta que se encienda el piloto blanco y suene la señal sonora.
- * Aunque su aparato está equipado con placas recubiertas de antiadherente, le recomendamos engrasar ligeramente las placas.
- * Abra su aparato, engrase las dos placas con la ayuda de un pincel de silicona, un trozo de papel absorbente o un trozo de algodón (para impregnar bien el pincel, ponga un poco de aceite de cocina en una taza). Engrase de nuevo de forma más ligera para el segundo gofre. Para los siguientes, engrase solo si el gofre se pega al abrir.
- * Puede personalizar el acabado del gofre con la ayuda del panel de control. El botón giratorio permite seleccionar el color del gofre ajustando la temperatura de la gofrera.
 - Para obtener un gofre claro, seleccione la posición 1.
 - Para un gofre oscuro, seleccione la quinta y última posición (es decir, la posición 5);
 - Para afinar el acabado de los gofres y obtener un color intermedio, seleccione la segunda, tercera o cuarta posición (es decir, la posición 2, 3 o 4).

- * Pulse el botón para ajustar la textura del gofre en esponjoso o crujiente. Esto permite actuar sobre el tiempo de cocción disponiendo de:
 - Una cocción más rápida para un gofre esponjoso (el gofre es suave por dentro pero crujiente por fuera).
 - Una cocción más lenta para un gofre aún más crujiente (el gofre se cuece a fuego lento para eliminar toda la humedad del interior, quedando así crujiente por dentro y por fuera).
 - * Vierta su masa sobre una sola placa cubriendo completamente los cuadros. Puede utilizar una jarra con pico vertedor o un dosificador de masa en lugar de un cucharón.
 - * Cierre el aparato, espere 3 a 4 segundos, luego gírelo sobre su eje.
 - * Dé la vuelta de nuevo al cabo de 1 minuto 30 aproximadamente para volver a la posición inicial.
- ATENCIÓN :** Dar la vuelta al aparato es indispensable para realizar unos gofres perfectos. Si no realiza esta operación, sus gofres tendrán un aspecto menos bonito (parte superior parcialmente rellena con manchas blanquecinas que dan la impresión de una cocción irregular). Un relleno insuficiente, incluso con volteo, también puede dar la misma impresión. Tenga cuidado, no obstante, con el riesgo de emisión de vapor caliente en el momento del volteo. Le recomendamos que se provea de una manopla antes de realizar la operación.
- * El piloto blanco se enciende y el aparato emite 2 series de 4 pitidos; podrá abrir su aparato.
 - * Tome sus gofres con la ayuda de un cuchillo de punta afilada o del pincho para gofres **LAGRANGE**, pinchando en el grosor del gofre y ejerciendo una ligera presión para levantarlos.

1.1 Los fallos y sus causas

- * Gofres partidos en dos: desmoldado demasiado rápido.

- * Gofres rotos: masa demasiado líquida o demasiado seca (falta de materia grasa).
- * Gofres quemados: tiempo de cocción demasiado largo o incluso descuido.
- * Gofres quemados por un lado y crudos por el otro: mal relleno y/o masa demasiado clara y/o no voltear el aparato.
- * Desmoldado difícil: mal engrasado de las placas o placas demasiado calientes en el primer gofre o exceso de azúcar o falta de materia grasa en la masa.

1.2 ¿Cómo remediar los fallos?

En todos los casos:

- * Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- * Deje enfriar, retire las placas, déjelas en remojo 5 minutos, cepíllelas con un cepillo de fregar de nylon o plástico. Seque y limpie cuidadosamente las placas, vuelva a colocarlas, enchufe de nuevo el aparato y siga correctamente el procedimiento inicial.
- * Engrase durante varias cocciones.

Si sigue exactamente estas indicaciones, garantizamos un buen resultado.

2. LA COCCIÓN DE LOS BARQUILLOS O GOFRES SECOS

- * Le recomendamos una posición de calentamiento en 4 y un ajuste en «crujiente».
- * Caliente su aparato hasta que se encienda el piloto blanco.
- * Engrase las placas justo antes de poner la masa.

- * Extienda sobre el molde inferior una cucharada sopera (o cuatro cucharaditas sobre los cuatro dibujos) de masa espesa.
- * Cierre el aparato y apriete las asas durante unos segundos para permitir que la masa se extienda bien. Coloque la pinza de cierre y bloquee el aparato con ella.

NB : Esta pinza puede permanecer de forma permanente en el producto. Colóquela a la izquierda o a la derecha del asa según sea usted diestro o zurdo.

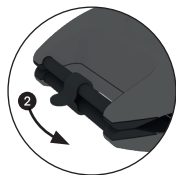


- * **No dar la vuelta al aparato como se hace con los gofres.**
- * El piloto blanco se apagará unos decenas de segundos más tarde.
- * En cuanto el piloto blanco se encienda y suene la señal sonora, puede abrir su aparato. No obstante, la calibración del piloto blanco se realizó con una masa para gofres. Según las recetas utilizadas, el funcionamiento puede variar. En ese caso, compruebe el estado de su cocción antes de que el piloto blanco vuelva a encenderse, abriendo el aparato. Si los barquillos están cocidos, sáquelos del aparato y continúe su cocción sin tener en cuenta el funcionamiento del piloto blanco.
- * Si el barquillo se adhiere a las dos placas a la vez, no abra más y mantenga la posición durante unos segundos; por lo general, el barquillo se despegará por su propio peso. En caso contrario, introduzca una espátula y, con pequeños toques, ayude a despegarlo.

- * El barquillo está blando pero atención, se endurecerá muy rápidamente. Si desea enrollarlo, hágalo con la ayuda de un palito redondo sobre la propia placa. Para ello, coloque el palito sobre el barquillo, despegue el borde del barquillo y enróllelo rápidamente, luego retire el palito.
- * Puede enrollarlos en forma de cucurucho para consumirlos tal cual o rellenos de helado, o doblarlos en triángulo, en dos o en cuatro.
- * Le recordamos que los barquillos se consumen completamente fríos, al contrario que los gofres. Se conservan hasta un mes en una lata de metal (caja de galletas).

3. LA COCCIÓN DE LOS CROQUE-MONSIEUR

- * La cocción de los croque-monsieur es muy rápida. Es preferible preparar todos los ingredientes antes de poner en calor.
 - * Le recomendamos una posición de calentamiento en 4 y un ajuste en «suave».
 - * Caliente su aparato hasta que se encienda el piloto blanco y suene la señal sonora.
 - * Las dos caras externas del croque-monsieur, en contacto con los moldes, deben estar cuidadosamente enmantequilladas.
 - * Coloque dos croque-monsieur en el aparato.
 - * Cierre el aparato apretando suave y progresivamente. Coloque la pinza de cierre y bloquee el aparato con ella.
- NB :** Esta pinza puede permanecer de forma permanente en el producto. Colóquela a la izquierda o a la derecha del asa según sea usted diestro o zurdo.
- * No dar la vuelta al aparato como se hace con los gofres.
 - * En cuanto se encienda el piloto blanco y suene la señal sonora, podrá retirar sus croque-monsieur.

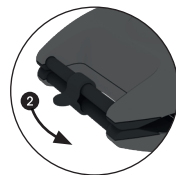
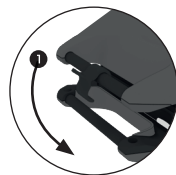


4. LA COCCIÓN DE LOS PANINIS

- * La cocción de los paninis es muy rápida. Es preferible preparar todos los ingredientes antes de encender el aparato.
- * Le recomendamos una posición de calentamiento en 4 y un ajuste en «suave».
- * Prepare sus paninis con pan «especial panini» (o trozos de baguettes precocidas) de aproximadamente 20 cm. Para rellenar sus paninis, deje volar su imaginación: finas rodajas de tomate, jamón serrano, albahaca, mozzarella...

Tenga cuidado de no rellenar demasiado sus paninis y de no hacer que el pan sobresalga más allá del ancho de sus placas.

- * Coloque sus 2 paninis en el aparato.
 - * Cierre el aparato apretando suave y progresivamente. Coloque la pinza de cierre y bloquee el aparato con la misma. Esto es importante para aplanar bien el pan, a fin de sellar y marcar bien sus paninis.
- NB :** Esta pinza puede permanecer de forma permanente en el producto. Colóquela a la izquierda o a la derecha del asa según sea usted diestro o zurdo.
- * **No dar la vuelta al aparato como se hace con los gofres.**
 - * En cuanto se encienda el piloto blanco y suene la señal sonora, podrá retirar sus paninis.



5. LA COCCIÓN DE LA CARNE

- * La cocción de la carne se realiza con el mismo juego de placas que los paninis.
- * Le recomendamos una posición de calentamiento en 3 y un ajuste en «suave».
- * Caliente su aparato hasta que se encienda el piloto blanco y suene la señal sonora.
- * No cocinar carne con hueso del tipo chuletas, costillas de buey... Utilice exclusivamente filetes, solomillos, entrecots...
- * Coloque la carne en el aparato.
- * Cierre el aparato apretando suave y progresivamente.
- * No utilice la pinza de cierre, ya que podría aplastar la carne si esta es gruesa.
- * Vigile la cocción y saque su carne cuando esté cocida según su gusto.

6. LA COCCIÓN DE LOS GOFRES DE LIEJA

- * Le recomendamos una posición de calentamiento en 3 y un ajuste en «suave».
- * Caliente su aparato hasta que se encienda el piloto blanco.
- * Engrase las placas justo antes de poner la masa.
- * Coloque sobre el molde inferior dos bollitos de gofres de Lieja.

- * Cierre el aparato y apriete las asas durante unos segundos para permitir que la masa se extienda bien.
- * En cuanto el piloto blanco se encienda y suene la señal sonora, puede abrir el aparato. No obstante, la calibración del piloto blanco se ha realizado sobre una masa de gofres. Según las recetas utilizadas, el funcionamiento puede estar desfasado. En ese caso, compruebe el estado de su cocción antes del nuevo encendido del piloto blanco, abriendo el aparato. Si los gofres de Lieja están cocidos, sáquelos del aparato y continúe su cocción sin tener en cuenta el funcionamiento del piloto blanco.
- * Si los gofres de Lieja se adhieren a las dos placas a la vez, no abra más y mantenga la posición durante unos segundos; en general, los gofres de Lieja se despegan por su propio peso. En caso contrario, introduzca una espátula y ayude a ese despegue. Tome sus gofres de Lieja con la ayuda de un cuchillo de punta afilada o de un pincho para gofres **LAGRANGE** pinchando en el grosor del gofre y ejerciendo una ligera presión para levantarlos.

7. LA COCCIÓN DE LOS DONUTS / BAGELS

- * Le recomendamos una posición de calentamiento en 3 y un ajuste en «suave».
- * Caliente su aparato hasta que se encienda el piloto blanco.
- * Engrase las placas justo antes de poner la masa.
- * Sobre el molde inferior, deposite la masa para donuts con la ayuda de una cuchara (una manga pastelera o un pequeño cucharón serían aún más eficaces) o los rulos de masa para bagels en las cavidades de los donuts, asegurándose de no poner masa en el centro para conservar el agujero central.
- * Cierre el aparato y apriete las asas durante unos segundos para permitir que la masa se asiente bien en las cavidades.

- * Para los donuts, cierre el aparato, espere 3 o 4 segundos y luego gírelo sobre su eje.
- * Para los bagels, cierre el aparato y no le dé la vuelta.
- * En cuanto el piloto blanco se encienda y suene la señal sonora, puede abrir el aparato. No obstante, la calibración del piloto blanco se ha realizado sobre una masa de gofres. Según las recetas utilizadas, el funcionamiento puede estar desfasado. En ese caso, compruebe el estado de su cocción antes del nuevo encendido del piloto blanco, abriendo el aparato. Si los donuts o bagels están cocidos, sáquelos del aparato y continúe su cocción sin tener en cuenta el funcionamiento del piloto blanco.
- * Si los donuts o bagels se adhieren a las dos placas a la vez, no abra más y mantenga la posición durante unos segundos; por lo general, los donuts o bagels se despegan por su propio peso. En caso contrario, introduzca una espátula y ayude a este despegue. Tome sus donuts o bagels con la ayuda de un cuchillo de punta afilada o de un pincho para gofres **LAGRANGE**, pinchando en el grosor de los donuts o bagels y ejerciendo una ligera presión para levantarlos.

8. LA COCCIÓN DE LOS CHURROS

- * Le recomendamos una posición de calentamiento en 3 y un ajuste en «crujiente».
- * Caliente su aparato hasta que se encienda el piloto blanco.
- * Engrase las placas justo antes de poner la masa.
- * Sobre el molde inferior, deposite la masa de churros con la ayuda de una cuchara (una manga pastelera o un pequeño cucharón serían sin embargo aún más eficaces) en las cavidades de los churros.
- * Cierre el aparato y apriete las asas durante unos segundos para permitir que la masa se asiente bien en las cavidades.

- * Coloque la pinza de cierre y bloquee el aparato con ella. Espere 3 o 4 segundos y luego dele la vuelta al aparato sobre su eje.
- * En cuanto el piloto blanco se encienda y suene la señal sonora, puede abrir su aparato. No obstante, la calibración del piloto blanco se realizó con una masa para gofres. Según las recetas utilizadas, el funcionamiento puede variar. En ese caso, compruebe el estado de su cocción antes de que el piloto blanco vuelva a encenderse, abriendo el aparato. Si los churros están cocidos, sáquelos del aparato y continúe su cocción sin tener en cuenta el funcionamiento del piloto blanco.
- * Si los churros se adhieren a las dos placas a la vez, no abra más y mantenga la posición durante unos segundos; en general, los churros se despegan por su propio peso. En caso contrario, introduzca una espátula y ayude a ese despegue. Tome sus churros con la ayuda de un cuchillo de punta afilada o de un pincho para gofres LAGRANGE pinchando en el grosor de los churros y ejerciendo una ligera presión para levantarlos.

9. LA COCCIÓN DE LOS GOFRES RELLENOS

- * Le recomendamos una posición de calentamiento en 5 y un ajuste en «crujiente».
- * Caliente su aparato hasta que se encienda el piloto blanco.
- * Engrase las placas justo antes de poner la masa.
- * En el molde inferior, deposite en cada uno de los huecos del gofre relleno una fina capa de masa para gofres hasta el nivel moldeado en la placa con ayuda de un cucharón y extienda la masa con el reverso del cucharón.
- * Rellene sus gofres: coloque primero los ingredientes más húmedos, es decir, sobre el fondo de masa extendida, y luego ponga los ingredientes más secos por encima.

- * Vierta una capa de masa de gofre de manera que cubra toda su garnitura.
- * Cierre el aparato, apriete las asas y dé la vuelta al aparato inmediatamente para que los cuadrados queden bien formados.
- * Deje cocer aproximadamente 7 minutos tras el cierre de la gofrera. No dude en ajustar el tiempo de cocción según la receta y el relleno utilizados. Un relleno más húmedo, como una compota, tardará más tiempo en cocerse en el interior que una crema para untar.
- * Retire sus gofres rellenos con la ayuda de una espátula de madera o de plástico.

10. LA COCCIÓN DE LOS GOFRES BUBBLE

- * Le recomendamos una posición de calentamiento en 4 y un ajuste en «suave».
- * Caliente su aparato hasta que se encienda el piloto blanco.
- * Engrase las placas justo antes de poner la masa.
- * Sobre el molde inferior, vierta la masa de gofre en el hueco rellenando cada burbuja.
- * Cierre el aparato, espere 3 a 4 segundos, luego gírelo sobre su eje.
- * Dé la vuelta de nuevo al cabo de 1 minuto 30 aproximadamente para volver a la posición inicial.
- * En cuanto se encienda el piloto blanco y suene la señal sonora, podrá abrir su aparato.
- * Si el gofre se adhiere a las dos placas a la vez, no abra más y mantenga la posición durante unos segundos; en general, el gofre se despega por su propio peso. En caso contrario, introduzca una espátula y ayude a ese despegue. Tome su gofre bubble con la ayuda de un cuchillo de punta afilada o de un pincho para gofres pinchando en el grosor y ejerciendo una ligera presión para levantarlo.

- * Reserve sobre una rejilla y degústelo tal cual. Si desea rellenar su gofre bubble, déjelo enfriar en plano. Una vez frío, ya no será frágil y podrá darle forma de cono en un vaso grande y rellenarlo a su conveniencia.

11. LA COCCIÓN DE LOS PANCAKES

- * Le recomendamos una posición de calentamiento en 3 y un ajuste en «suave».
- * Caliente su aparato hasta que se encienda el piloto blanco.
- * Engrase las placas justo antes de poner la masa.
- * Sobre el molde inferior, vierta la masa para pancakes en las dos cavidades llenándolas hasta el borde superior.
- * Cierre el aparato y dele la vuelta inmediatamente sobre su eje.
- * Deje cocer en esta posición.
- * En cuanto el piloto blanco se encienda y suene la señal sonora, puede dar la vuelta al aparato y abrirlo.
- * Retire sus pancakes con la ayuda de un cuchillo de punta afilada o de un pincho para gofres, pinchando en el grosor de los pancakes y ejerciendo una ligera presión para levantarlos.

12. LA COCCIÓN DE LAS MAGDALENAS

- * Le recomendamos una posición de calentamiento en 1 y un ajuste en «suave».
- * Caliente su aparato hasta que se encienda el piloto blanco.
- * Engrase las placas justo antes de poner la masa.
- * Sobre el molde inferior, deposite la masa de magdalenas con la ayuda de una cuchara en las diez cavidades.
- * Cierre el aparato. Deje cocer sin voltear el aparato.
- * En cuanto se encienda el piloto blanco y suene la señal sonora,

- * Retire sus magdalenas con la ayuda de un cuchillo de punta afilada o de un pincho para gofres pinchando en el grosor de las magdalenas y ejerciendo una ligera presión para levantarlas. Reserve las magdalenas sobre una rejilla para dejarlas enfriar.

13. LA COCCIÓN DE LAS EMPANADAS

- * Le recomendamos una posición de calentamiento en 3 y un ajuste en «suave».
- * Caliente su aparato hasta que se encienda el piloto blanco.
- * Sobre el molde inferior, deposite las empanadas en las cuatro cavidades.
- * Cierre el aparato. Deje cocer sin voltear el aparato.
- * En cuanto se encienda el piloto blanco y suene la señal sonora,
- * Retire sus empanadas con la ayuda de una espátula de madera o de plástico.

RECETAS

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

- * Para unos gofres cremosos, utilice leche y nata. Estos gofres, relativamente blandos, deben consumirse inmediatamente después del desmoldado.
- * Para unos gofres crujientes y ligeros, prefiera agua y de cerveza.
- * Ya sean esponjosas o crujientes,
- * utilice obligatoriamente levadura. (10 g de levadura por 500 g de harina – deje reposar la masa durante 30 a 60 minutos). La levadura de panadería produce gofres de calidad superior pero requiere un tiempo de reposo de aproximadamente 2 horas.

ATENCIÓN : tras el reposo, la masa realizada con levadura de panadería puede hacer 2 a 3 veces el volumen inicial... Prevea un recipiente isuficientemente grande!

GOFRES

LAS DULCES

(para 10 a 15 gofres)

GOFRES LIONESES

500 g de harina – 1 sobre de levadura química – $\frac{3}{4}$ L de líquido (iagua, cerveza, leche, a elegir!) – 1 pizca de sal – 125 g de mantequilla – 30 g de azúcar – 2 sobres de azúcar avainillado – aroma de vainilla, kirsch o ron – 3 o 4 huevos.

Derrita la mantequilla y deje templar.

Vierta la harina en un cuenco. Añada la sal, el azúcar y los huevos. Bata con un batidor. En un bol, disuelva la levadura en el líquido. Añada esta mezcla al cuenco junto con la mantequilla derretida. Aromatice según su gusto. Continúe batiendo hasta que la masa sea bien homogénea. Deje reposar 30 minutos.

Deguste los gofres aún calientes, espolvoreados de azúcar glas o acompañados de mermelada, miel, crema de castañas, chocolate, nata montada, sirope de arce, helado, frutas frescas...

LAS SALADAS

GOFRES CON JAMÓN

500 g de harina – 200 g de jamón finamente picado – 1 pizca de sal – 3 o 4 huevos – 1 sobre de levadura química – 125 g de mantequilla – $\frac{3}{4}$ L de líquido (agua, leche o eventualmente un vaso de vino blanco seco).

Vierta la harina en un recipiente. Añada la sal y las yemas de huevo. Disuelva con un batidor en el líquido (en el que habrá disuelto previamente la levadura).

Añada la mantequilla derretida. Bata de nuevo. Añada el jamón finamente picado. Incorpore las claras batidas a punto de nieve. Deje reposar media hora. Deguste estos gofres inmediatamente después de la cocción.

GOFRES EN CRIQUE

8 patatas – $\frac{3}{4}$ L de líquido – 200 g de harina ($\frac{1}{2}$ agua $\frac{1}{2}$ leche) – 1 sobre de levadura química – 125 g de mantequilla – 3 huevos – 1 pizca de sal – 4 lonchas de jamón de régimen – 4 tomates cortados en rodajas – aceite de oliva – 1 manojo de perejil.

Precueza ligeramente las patatas al vapor. Deje enfriar. Pélelas y rállelas. Vierta la harina en una tarrina. Añada la sal. Bata con un batidor para incorporar el líquido (en el que habrá disuelto previamente la levadura). Añada la mantequilla derretida y enfriada, los huevos, las patatas ralladas y el perejil finamente picado. Remueva bien para obtener una preparación homogénea. Deguste estos gofres muy calientes con las lonchas de jamón y los tomates que habrá frito en la sartén con un poco de aceite de oliva.

BARQUILLOS (O BARQUILLOS O GOFRES SECOS)

LOS RESULTADOS SON SIEMPRE MEJORES CON UNA HARINA PANADERA ORDINARIA QUE CON UNA HARINA DE REPOSTERÍA.

RECETA N°1

1 bol de harina – 1 bol de azúcar – 1 bol de nata – 1 sobre de azúcar avainillado.

Mezcle bien. Si la masa está demasiado espesa, añada un poco de leche.

RECETA N°2

En un recipiente, haga un volcán con: 300 g de harina – 1/2 vaso de agua – 200 g de azúcar – 2 huevos – 150 g de mantequilla.

Bata durante 5 minutos. Añada 1 taza de nata y una pizca de bicarbonato. Mezcle. Deje reposar 1 hora.

RECETA N°3

320 g de harina – 200 g de mantequilla – 300 g de azúcar – 4 huevos enteros – 11 g de levadura química – 7,5 g de azúcar avainillado – 3 cl de ron (cantidad según su gusto).

Mezcle el azúcar y la mantequilla ablandada. Añada la harina, la levadura y luego los huevos. Bata bien el conjunto.

Aromatice con ron y luego deje reposar una noche en el frigorífico. Al día siguiente, cueza los barquillos con su juego de placas para barquillos.

CROQUE-MONSIEUR

Ponga sistemáticamente una nuez de mantequilla en el exterior de cada rebanada de pan.

CROQUE-MONSIEUR

Rellene una rebanada de pan con gruyère rallado. Coloque sobre el gruyère una loncha de jamón. Cubra con gruyère y coloque la segunda rebanada de pan.

CROQUE-CANAPÉS DE QUESO

Gruyère, Chester o cualquier otro queso que pueda rallar.

Disuelva en un cazo: 30 g de mantequilla – 30 g de harina – 1/4 de litro de leche – 2 yemas de huevo..

Mezcle y añada poco a poco 50 g de queso rallado. Sazone.

Extienda la masa así obtenida en el interior de las rebanadas de pan ordinario o de pan de molde (1 cm de grosor).

Trucos y consejos : sustituya el queso por 100 g de jamón finamente cortado (o añádalo al queso).

PANINI

PANINI NAPOLITANO

Rellene su pan «especial panini» con rodajas de tomate, hojas de albahaca fresca y luego con lonchas de mozzarella. Añada un chorrito de aceite de oliva. Cierre su panini y dórelo durante unos minutos.

PANINI JAMÓN SERRANO/PARMESANO

Rellene su pan «especial panini» con una loncha de jamón serrano y mozzarella. Añada algunas hojas de rúcula y lascas de

parmesano. Cierre su panini y dore durante unos minutos.

GOFRES DE LIEJA

GOFRES DE LIEJA CON CHOCOLATE

(para aproximadamente 20 gofres)

30 cl de leche tibia – 10 g de levadura de panadería – 500 g de harina – 2 huevos – 50 g de azúcar moreno – 1 sobre de azúcar avainillado – 1 pizca de sal – 200 g de mantequilla – 200 g de azúcar perlado – Chocolate negro o con leche (opcional).

En un cuenco, disuelva la levadura en la leche tibia, mezcle la harina y luego los huevos, el azúcar moreno, el azúcar avainillado y una buena pizca de sal. Añada la mantequilla en pomada en pequeños trozos, de manera progresiva. Cubra el cuenco con un paño limpio o con film transparente y deje que la masa doble de volumen durante aproximadamente 1 hora. Desgasifique la masa para homogeneizar las burbujas de aire y luego añada el azúcar perlado.

Forme pequeñas bolas de masa (según el tamaño deseado de sus gofres de Lieja). Si lo desea, rebote los bollitos en azúcar glas para caramelizar más sus gofres durante la cocción.

Deje reposar las porciones de masa durante 15 minutos. Cueza de dos en dos, aplastando las porciones en su gofrera. Para mayor placer, una vez cocidos los gofres, deje templar el gofre que desee rellenar de chocolate. Cuando el gofre esté aún caliente y sin quemarse, introduzca tiras de chocolate, que habrá preparado previamente, en el centro y en el interior del gofre.

GOFRES DE LIEJA CON QUESO PARA RACLETTE

(para aproximadamente 20 gofres)

500 g de harina – 10 g de levadura de panadero – 30 cl de leche tibia – 2 huevos – 15 g de azúcar en polvo – 2 pizcas de sal – 200 g

de mantequilla – 8 lonchas de queso para raclette (sazonado con pimienta, ahumado o natural).

En un bol, diluya la levadura en la leche tibia, mezcle la harina y luego los huevos, el azúcar en polvo y una pizca generosa de sal. Añada la mantequilla pomada en trozos pequeños, de forma progresiva.

Cubra el cuenco con un paño limpio o con film transparente y deje que la masa doble de volumen durante aproximadamente 1 hora. Desgasifique la masa para homogeneizar las burbujas de aire. Forme pequeñas bolas de masa de tamaño idéntico. Aplaste los bollitos con la palma de la mano. Introduzca media loncha de queso para raclette, dóblela en dos o más si es necesario, luego envuelva la masa sobre el queso para formar una bola. Deje levar los bollitos durante 15 minutos.

Cueza de dos en dos, aplastando los panes en su gofrera.

DONUTS / BAGELS

MINI DONUTS

(para aproximadamente 20 donuts)

260 g de harina; 1 sobre de levadura química; 1 sobre de azúcar avainillado; 130 g de azúcar; 25 cl de leche; 3 huevos; 5 cs de aceite; 1 pizca de sal.

Para el glaseado: 200 g de azúcar glas; 1 clara de huevo; zumo de limón; colorante alimentario (opcional); fideos de azúcar y perlas de colores (opcional).

Mezcle la harina, la levadura química, el azúcar avainillado, el azúcar, los huevos, la leche, el aceite y la sal.

Rellene las placas minuciosamente con la ayuda de una cuchara, teniendo cuidado de no poner masa en el centro de los donuts

para conservar el agujero central. Dele la vuelta al aparato a mitad de cocción.

En un bol, mezcle enérgicamente el azúcar glas y la clara de huevo. Añada unas gotas de zumo de limón (según la consistencia deseada) y unas gotas de colorante alimentario (opcional).

Sumerja los donuts en el glaseado, espolvoréelos con fideos o perlas de colores y deje que se asienten a temperatura ambiente.

Trucos y consejos: Deguste los donuts fríos, a la hora de la merienda.

BAGELS CON SALMÓN AHUMADO

(para aproximadamente 20 bagels)

Para los bagels: 380 g de harina – 60 ml de agua – 2 sobres de levadura de panadero – 2 cs de azúcar – 2 huevos – 2 cc de sal – 5 cl de aceite – Semillas (según su gusto: amapola, sésamo, lino, chía...).

Para el relleno: salmón ahumado en lonchas – queso fresco tipo Philadelphia o Saint Moret – cebollino – eneldo – 1/2 cebolla roja – pimienta (opcional).

Mezcle el agua, la levadura y el azúcar por separado, luego incorpore esta mezcla a la harina. Añada a continuación los huevos, la sal y el aceite a la preparación. Amase hasta obtener una bola y luego colóquela en un bol previamente aceitado. Cubra para que suba, hasta que la preparación haya doblado de volumen (aproximadamente 1 h). Divida la masa para realizar tiras y únalas para formar los mini bagels. Deje reposar unos diez minutos. Hierva una cazuela grande de agua, sumerja los bagels durante unos 2 min, dándoles la vuelta regularmente en la cazuela. Escúrralos y espolvoréelos con las semillas de su elección. Póngalos a cocer en el aparato previamente precalentado. Déjelos enfriar y luego córtelos por el grosor. Únte el interior con queso fresco que puede salpimentar. Pique el cebollino y disponga las ramas de

eneldo previamente lavadas. Coloque por encima un poco de cebolla previamente cortada en juliana. Añada las finas lonchas de salmón ahumado y cierre con la segunda mitad de su bagel.

CHURROS

CHURROS CLÁSICOS AZUCARADOS

(para aproximadamente 24 churros)

625 ml de agua – 1 pizca de sal – 600 gr de harina – 5 huevos – 150 ml de aceite

Hierva a fuego lento el agua, el aceite y la sal.

Añada fuera del fuego la harina y mezcle.

Vuelva a poner a fuego lento durante 2 minutos trabajando la masa con una lengua de silicona. Añada fuera del fuego, uno a uno, los huevos mezclando entre cada adición con la lengua de silicona. Cuez a en el aparato previamente precalentado. Espolvoree con azúcar los churros aún calientes una vez sacados del aparato.

CHURROS CON CHORIZO Y PARMESANO

(para aproximadamente 12 churros)

400 g de puré de patatas – 100 g de harina – 80 g de parmesano rallado – 100 g de chorizo – 2 huevos – Sal y pimienta

Lave las patatas. Sumérjalas en una cazuela con agua y déjelas cocer durante 20 a 25 min tras la ebullición.

Escurra, pele y aplaste las patatas con un tenedor en un bol.

En ese cuenco, mezcle el puré de patatas con el chorizo cortado en brunoise fina y el parmesano.

Añada la harina y los huevos y mezcle todo. Deposite 2 o 3 bolas de masa con una cuchara sopera a lo largo de la placa para rellenar el churro en toda

su longitud. Para cocer mejor los churros, se recomienda encarecidamente utilizar la pinza para barquillos. Saque los churros cocidos. Corte los churros con unas tijeras para separarlos unos de otros, teniendo cuidado de no quemarse. Resérvelos sobre una rejilla.

GOFRES RELLENOS

GOFRES RELLENOS SALADOS O DULCES

(para aproximadamente 16 gofres rellenos)

500 g de harina - 4 huevos - 75 cl de líquido (1/3 de agua, 1/3 de cerveza y 1/3 de leche) - 125 g de mantequilla derretida - 1 sobre de levadura química - 1 pizca de sal

Relleno dulce: crema de cacao y avellanas trituradas

Relleno salado: gruyère o emmental rallado y jamón

Derrita la mantequilla y deje templar. Monte las 4 claras a punto de nieve.

Vierta la harina en un cuenco. Añada la levadura y mezcle.

Luego añada la sal y las yemas de huevo. Bata con un batidor de varillas.

Añada la leche, la cerveza y el agua, así como la mantequilla derretida. Continúe batiendo hasta que la masa sea bien homogénea.

Incorpore las claras a punto de nieve delicadamente con la ayuda de una lengua de silicona.

Deje reposar 30 minutos.

Deposite una fina capa de masa en la placa hasta el nivel indicado.

Versión dulce: rellene con crema de cacao y avellanas trituradas.

Versión salada: rellene con gruyère o emmental rallado y luego con jamón.

Vierta una capa de masa de manera que cubra el relleno.

Y rápidamente, dele la vuelta al aparato para obtener cuadrados perfectamente formados. Deje cocer 7 min una vez cerrada la gofrera en modo crujiente y al nivel 5.

GOFRES BUBBLE

GOFRES BUBBLE DULCES

300 g de harina - 50 g de Maizena - 1 sobre de levadura química
1 sobre de azúcar avainillado - 3 huevos - 50 g de mantequilla - 500 ml de leche - 1 pizca de sal

Derrita la mantequilla. Mezcle el conjunto de los ingredientes.

Una vez cocido, deje enfriar antes de dar forma en un vaso grande.

Rellene a su gusto.

GOFRES BUBBLE SALADOS ESTILO FOUGASSE

300 g de harina - 50 g de Maizena - 1 sobre de levadura química
- 1 sobre de azúcar avainillado - 3 huevos - 500 ml de leche - 1 pizca de sal 80 g de aceite de oliva - 200 g de lardons en tiras - 30 aceitunas negras sin hueso - 70 g de emmental - Hierbas de Provenza

Sofría los lardones en la sartén. Corte las aceitunas negras en trozos pequeños. Mezcle todos los ingredientes. Una vez cocido el gofre, puede degustarlo inmediatamente o bien esperar a que se enfríe para separar las burbujas y presentarlas en un bol para el aperitivo.

PANCAKES

PANCAKES CLÁSICOS

(para aproximadamente 12 pancakes)

250 g de harina - 3 cc de levadura química - 75g de azúcar - 1 sobre de azúcar avainillado - 50 g de mantequilla - 2 huevos - 40 cl de leche entera - 1 pizca de sal

Mezcle la harina y la levadura en un bol. Añada el azúcar, el azúcar avainillado y la sal. Añada los huevos, la mantequilla derretida y un poco de leche, y mezcle. Vierta el resto de la leche delicadamente mientras mezcla hasta obtener una masa lisa y homogénea. ¡Cueza en el aparato previamente precalentado y disfrute!

MAGDALENAS

MAGDALENAS TRADICIONALES

(para aproximadamente 30 magdalenas)

3 huevos - 110 g de azúcar - 2 sobres de azúcar avainillado - 20 g de miel - 150 g de harina - 125 g de mantequilla pomada - 5 g de levadura química - Ralladura de ½ limón - 1 pizca de sal.

Ablande la mantequilla en pomada. En un cuenco, mezcle los huevos con el azúcar, la miel y la pizca de sal con un batidor hasta que la mezcla blanquee. Añada la harina y la levadura y mezcle todo. Añada la mantequilla en pomada y las ralladuras de limón. Deje reposar al menos 2 horas o incluso una noche entera. Cueza en el aparato previamente precalentado y reserve sobre una rejilla para dejar enfriar.

EMPANADAS

EMPANADAS DE ATÚN

(para aproximadamente 12 empanadas)

2 rollos de masa quebrada o hojaldre a elegir - 200 g de atún natural - 200 g de pulpa de tomate - 1 cebolla - Sal y pimienta

Épluchez et émincez l'oignon et faites-le revenir dans une poêle avec de l'huile pendant 5 minutes. Egouttez et hachez le thon.

Pele y corte en juliana la cebolla y sofríala en una sartén con aceite durante 5 minutos. Escorra y pique el atún. Vierta en la sartén con la cebolla. Añada la pulpa de tomate y deje cocer a fuego lento durante 15 minutos. Sale y pimienta. Desenrolle las masas y corte círculos de 13 cm de diámetro. Deposite la preparación de atún en el centro de los círculos. Doble la masa por encima de la preparación para formar una empanadilla y ciérrela humedeciendo los bordes con agua. Coloque cuatro empanadas en las cavidades correspondientes. ¡Cueza en el aparato previamente precalentado y disfrute!

EMPANADAS DE MANZANA Y CANELA

(Para aproximadamente 12 empanadas)

Para la masa: 360 gr de harina, 60 gr de azúcar blanco, 2 cdta de canela, una pizca de sal, 200 gr de mantequilla, 2 huevos, 2 cda de leche,

Para el relleno: 5 manzanas tipo Royal Gala, 25 g de mantequilla, 2 cdta de canela, 20 g de azúcar moreno, 1 cdta de extracto de vainilla, ½ zumo de limón

En un bol o con el robot, vierta la harina, el azúcar, la canela y la sal. Mezcle y añada la mantequilla ablandada. Amase de manera que obtenga una masa homogénea. Añada los huevos y la leche y mezcle todo hasta obtener una bola de masa bien lisa. Deje reposar en frío durante 30 minutos.

Pele, descorazone y corte en dados pequeños las manzanas. Sofríalas en la sartén con la mantequilla y el azúcar moreno. Deje cocer a fuego lento durante 20 minutos. Añada la canela y el zumo de limón y mezcle. Saque la masa del frigorífico y extiéndala finamente con la ayuda de un rodillo de cocina. Corte círculos de 13 cm de diámetro. Deposite la preparación de manzanas en el centro de los círculos. Doble la masa por encima de la preparación para formar una empanadilla y séllela humedeciendo los bordes con agua si es necesario. Coloque cuatro

empanadas en las cavidades correspondientes. Cueza en el aparato previamente precalentado. Reserve sobre una rejilla, deje templar y ¡disfrute!

Nota: puede verter un glaseado de caramelo con mantequilla salada por encima para aún más sabor.

CONDITIONS DE GARANTIE

Garantía de los electrodomésticos LAGRANGE®.

Su aparato está garantizado por **2 años**.

Para beneficiarse gratuitamente de un año adicional de garantía, regístrese en el sitio web de **LAGRANGE** (www.lagrange.fr).

La garantía cubre piezas y mano de obra y ampara los defectos de fabricación.

Quedan excluidos de la garantía: los deterioros causados por un uso inadecuado o por el incumplimiento del manual de instrucciones, y las roturas por caída.

ESTA GARANTÍA SE APLICA ÚNICAMENTE A USOS DOMÉSTICOS, EN NINGÚN CASO A USOS PROFESIONALES O SEMIPROFESIONALES.

La garantía legal debida por el vendedor no excluye en modo alguno la garantía legal debida por el Fabricante por defectos o vicios ocultos según los artículos **1641** a **1649** del Código Civil.

En caso de avería o mal funcionamiento, diríjase a su distribuidor.

En caso de defecto técnico en los **8** días siguientes a la compra, los aparatos se cambiarán.

Pasado este plazo, serán reparados por el servicio posventa de **LAGRANGE**.

Para poder beneficiarse de esta garantía, el usuario deberá presentar obligatoriamente una copia de la factura que indique la fecha de compra del aparato.

Plazo de disponibilidad de las piezas de repuesto

De conformidad con el artículo L 111-2 del Código de Consumo, la disponibilidad de las piezas de repuesto que prevemos para un producto reparable es de **5 años** a partir de su fecha de fabricación. Sin embargo, esta disponibilidad solo está garantizada en el país donde se adquirió el producto.

Gastos de envío de las devoluciones

Después del primer año que se beneficia de la garantía del distribuidor, solo tendrá que pagar los gastos de envío de devolución a fábrica; la reexpedición se realizará a nuestro cargo en los mejores plazos.

Si tiene otras preguntas sobre nuestros productos, puede contactarnos en la siguiente dirección:

LAGRANGE®

Servicio al consumidor

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

Francia

E-mail : info@lagrange.fr

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente questo manuale d'uso e conservarlo per poterlo consultare in seguito.

- * Verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.
- * Srotolare completamente il cavo e ispezionarlo attentamente prima dell'uso.
- * Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da **LAGRANGE**, dal suo servizio assistenza o da una persona qualificata e autorizzata da **LAGRANGE** al fine di evitare qualsiasi pericolo.

- * In caso di utilizzo di una prolunga, utilizzare obbligatoriamente un modello dotato di messa a terra e con fili di sezione uguale o superiore a 0,75 mm².
- * Tenere l'apparecchio lontano da oggetti facilmente infiammabili (tende...).
- * Non posizionare mai l'apparecchio su una superficie calda né in prossimità di una fiamma.
- * Non lasciare il waffle maker in posizione aperta per più di 10 minuti.
- * Non lasciare il gaufrier scaldare a vuoto (senza preparazione culinaria) per più di 30 minuti.

- *  La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- * Non toccare le superfici calde dell'apparecchio.
- * Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
- * Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per uso domestico e nel modo indicato nel manuale d'uso.
- * Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua o in qualsiasi altro liquido, né per la pulizia né per qualsiasi altro motivo. Non metterlo mai in lavastoviglie.

- * Fare attenzione a non utilizzare né riporre l'apparecchio all'esterno, sotto la pioggia.
- * Riporlo in un luogo asciutto.
- * Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non possa essere agganciato accidentalmente, al fine di evitare qualsiasi caduta dell'apparecchio.
- * Non avvolgere il cavo attorno all'apparecchio, non torcerlo e assicurarsi che non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio.
- * Non toccare le parti metalliche dell'apparecchio durante il funzionamento poiché sono calde.

* Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenze, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni riguardanti l'uso sicuro dell'apparecchio e che comprendano i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini, salvo se hanno più di 8 anni e sono sorvegliati.

* Tenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

* Questo apparecchio è destinato a essere utilizzato in applicazioni domestiche e analoghe quali:

- le aree cucina riservate al personale di negozi, uffici e altri ambienti professionali;

- le fattorie e l'utilizzo da parte dei clienti di hotel, motel e altri ambienti a carattere residenziale;

- gli ambienti di tipo bed & breakfast.

* Questi apparecchi non sono destinati a essere messi in funzione tramite un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.

* Per la pulizia delle parti a contatto con gli alimenti, fare riferimento al paragrafo «Manutenzione».

**NON AVVIARE MAI
L'APPARECCHIO SENZA AVER
INSTALLATO LE PIASTRE.**

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

1. Piede
2. Pannello di controllo
3. Pulsante di regolazione della consistenza (morbido/croccante) e del colore (per la cottura delle gaufres) in 5 posizioni di riscaldamento
4. Spia morbido/croccante
5. Spia bianca di accensione e fine cottura e spia rossa di riscaldamento
6. Presa per cavo rimovibile
7. Interruttore accensione/spengimento
8. Piastre rimovibili
9. Pulsante di espulsione delle piastre
10. Maniglia
11. Accessorio: pinza di chiusura esclusivamente per le piastre gaufrette, croque-monsieur, panini, bricelets e churros
12. Cavo rimovibile
13. Piastra 2 Waffle
14. Piastra 2 Waffle farciti
15. Piastra 4 Gialdinette
16. Piastra 4 Bricelets Svizzeri
17. Piastra Grill-carne/Panini
18. Piastra 2 Croque-monsieur campagna
19. Piastra 2 Croque-monsieur classico
20. Piastra 6 Waffle a cuore
21. Piastra 8 Mini waffle
22. Piastra Gaufre liégeoise o Maxi gaufre
23. Piastra 7 Mini Donuts/Bagels
24. Piastra Waffle bubble

25. Piastra 6 Churros
26. Piastra 2 Pancakes
27. Piastra 10 Madeleine
28. Piastra 4 Empanadas
29. Piastra 2 Gaufres 4x7

SET DI PIASTRE VENDUTI SEPARATAMENTE :

- * Piastre 2 Waffle (RIF 010 122)
- * Piastre 2 Cialde ripiene (RIF 010 142)
- * Piastre 4 Cialdine (RIF 010 222)
- * Piastre 4 Bricelets Svizzeri (RIF 010 242)
- * Piastre Grill-carne/Panini (RIF 010 322)
- * Piastre 2 Croque-monsieur campagna (RIF 010 422)
- * Piastre 2 Croque-monsieur classico (REF 010 432)
- * Piastre 6 Gaufres cuore (REF 010 522)
- * Piastre 8 Mini cialde (RIF 010 622)
- * Piastre Waffle di Liegi o Maxi waffle (RIF 010 722)
- * Piastre 7 Mini donut/bagel (RIF 010 822)
- * Piastre Gaufre bubble (REF 010 832)
- * Piastre 6 Churros (REF 010 842)
- * Piastre 2 Pancakes (REF 010 852)
- * Piastre 10 Madeleines (REF 010 862)
- * Piastre 4 Empanadas (RIF 010 872)
- * Piastre 2 Gaufres 4x7 (REF 010 922)

* Il cavo utilizzato è un HO5RR-F 3 x 0,75 mm²

* 230 Volt – 50 Hz – 1200 Watt

Questi apparecchi sono conformi alle direttive 2014/35/UE, 2014/30/UE, RAEE 2012/19/UE, RoHS 2011/65/UE, 2015/863/UE e al regolamento sui materiali a contatto con gli alimenti 1935/2004/CE.



La pinza di chiusura si trova unicamente nelle confezioni contenenti le piastre per gaufrette, croque-monsieur, panini, bricelets e churros.

Premium Gaufres[®] II
Type 018XXX

AMBIENTE

Protezione dell'ambiente - DIRETTIVA 2012/19/UE

Al fine di preservare il nostro ambiente e la nostra salute, lo smaltimento a fine vita degli apparecchi elettrici deve avvenire secondo regole precise e richiede il coinvolgimento di ciascuno, sia fornitore che utente. È per questo motivo che il vostro apparecchio, come indicato dal simbolo apposto sulla sua targhetta identificativa, non deve in nessun caso essere gettato in un contenitore pubblico o privato destinato ai rifiuti domestici. Al momento dello smaltimento, è vostra responsabilità depositare l'apparecchio in un centro di raccolta pubblico designato per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche o elettroniche. Per ottenere informazioni sui centri di raccolta e riciclaggio degli apparecchi dismessi, si prega di contattare le autorità locali della propria regione, i servizi di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale è stato acquistato l'apparecchio.



MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO

PRIMO UTILIZZO

- * Si consiglia di pulire le piastre di cottura prima del primo utilizzo: utilizzare un po' di acqua calda e una spugna. Asciugare bene.
- * Un apparecchio nuovo può fumare un po' durante il primo utilizzo. Per limitare questo fenomeno, procedere nel modo seguente: far riscaldare l'apparecchio aperto con le piastre per 10 minuti, poi lasciarlo raffreddare per circa ½ ora.

AVVIO

- * Srotolate completamente il cavo.
- * Collegate l'apparecchio alla presa.

- * Quando viene raggiunta la temperatura di cottura ideale, la spia bianca si accende e un segnale sonoro vi avverte. Potrete iniziare la cottura dopo aver unto le piastre (vedere consigli pratici).

Segnale sonoro / :

È possibile disattivare il segnale acustico, se lo si desidera, tenendo premuto il pulsante per 2 secondi. Si sentirà quindi un breve «bip» che segnala che l'apparecchio ha attivato la modalità «silenziosa». Questo può essere utile per le preparazioni che non richiedono di seguire i parametri di riscaldamento. Per tornare alla modalità con segnale acustico, ripetere la stessa operazione oppure spegnere e riaccendere l'apparecchio.

SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO

- * Per spegnere, portare l'interruttore in posizione off e scollegare il cavo.

SOSTITUZIONE DELLE PIASTRE

- * Portate l'interruttore in posizione di arresto.
- * Lasciate raffreddare completamente.
- * Premere i pulsanti di espulsione delle piastre, situati proprio accanto ad esse.
- * Afferrate le vostre piastre e sostituitele con le nuove.

FUNZIONAMENTO DELLE SPIE E DEL SEGNALE SONORO

Spia luminosa	Segnale sonoro	Spiegazione	Soluzione / Procedura da seguire
Spia Signature rossa fissa	-	L'apparecchio è in fase di riscaldamento.	La temperatura impostata non è stata raggiunta. Attendere la fine del ciclo di riscaldamento.
Spia Signature bianca fissa	-	La temperatura dell'apparecchio è superiore alla temperatura impostata. Il riscaldamento è interrotto.	L'apparecchio è pronto all'uso.
Spia Signature che passa da rosso a bianco	2 serie di 4 bip	Segnale di fine preriscaldamento o di fine cottura.	La temperatura impostata è stata raggiunta. L'apparecchio è pronto all'uso oppure il ciclo di cottura è terminato. Rimuovere l'alimento e avviare un nuovo ciclo.
Spia Signature lampeggiante bianco/rosso	Bip continuo	Se il segnale si attiva immediatamente all'accensione dell'apparecchio, ciò indica il rilevamento di un guasto alla sonda di temperatura. Messa in sicurezza del prodotto.	Portare l'interruttore in posizione di arresto e scollegare l'apparecchio. Contattare il servizio assistenza LAGRANGE.
Spia Signature lampeggiante bianco/rosso	Bip continuo	Se il segnale si attiva alcuni minuti dopo l'inizio del riscaldamento, ciò indica che la temperatura è anomala, probabilmente a causa dell'assenza della piastra di cottura. Messa in sicurezza del prodotto.	Portare l'interruttore in posizione off e lasciar raffreddare l'apparecchio. Verificare la presenza e il corretto posizionamento delle piastre di cottura, quindi riavviare l'apparecchio. Se il problema persiste, contattare il servizio assistenza LAGRANGE.
Spia Morbido accesa	-	Modalità di cottura morbida. Riscaldamento dell'apparecchio a piena potenza.	
Spia Croccante accesa	-	Modalità di cottura croccante. Riscaldamento dell'apparecchio a potenza moderata.	

MANUTENZIONE

ATTENZIONE:

- * Scollegare sempre e lasciare raffreddare completamente prima della pulizia.
- * Non immergere mai l'apparecchio in acqua e non metterlo in lavastoviglie.
- * Importante: non mettere mai le piastre in lavastoviglie.
- * Non utilizzare mai prodotti decapanti come i detergenti per forno.
- * Cappucci e base: pulirli con una spugna umida eventualmente imbevuta di un prodotto leggermente detergente.
- * Piastre di cottura antiaderenti: di norma, dopo un ammollo di qualche minuto, pulire con una spugna morbida imbevuta di detergente delicato, quindi sciacquare con acqua tiepida. Asciugare bene prima di rimettere le piastre sull'apparecchio.

CONSIGLI PRATICI

ATTENZIONE:

In tutti i casi di utilizzo, non ungere mai l'apparecchio durante il preriscaldamento, ma subito prima di versare l'impasto o qualsiasi altra preparazione.

1. LA COTTURA DEI WAFFLE

Scaldare l'apparecchio fino all'accensione della spia bianca e fino al segnale sonoro.

- * Far riscaldare l'apparecchio fino all'accensione della spia bianca e al suono del segnale acustico.
- * Sebbene l'apparecchio sia dotato di piastre rivestite di antiaderente, si consiglia di ungere leggermente le piastre.
- * Aprire l'apparecchio, ungere entrambe le piastre con un pennello in silicone, un pezzo di carta assorbente o un batuffolo di cotone (per imbeverne bene il pennello, mettere un po' di olio di cucina in una tazza). Ungere di nuovo più leggermente per la seconda cialda. Per le successive, ungere solo se la cialda si attacca all'apertura.
- * Potete personalizzare la finitura del waffle tramite il pannello di controllo. Il pulsante rotante consente di selezionare il colore del waffle regolando la temperatura del waffle maker.
 - Per ottenere un waffle chiaro, selezionate la posizione 1.
 - Per una gaufre scura, selezionare la quinta e ultima posizione (ovvero la posizione 5);
 - Per affinare la finitura dei waffle e ottenere un colore intermedio, selezionate la seconda, terza o quarta posizione (ovvero la posizione 2, 3 o 4).

- * Premete il tasto per regolare la texture della cialda tra morbido e croccante. Ciò consente di modulare il tempo di cottura con:
 - Una cottura più rapida per un waffle morbido (il waffle è morbido all'interno ma croccante all'esterno).
 - Una cottura più lenta per una gaufre ancora più croccante (la gaufre sobbolle per eliminare tutta l'umidità interna, risultando così croccante sia all'interno che all'esterno).
 - * Versate il vostro impasto su una sola piastra coprendo completamente le cavità. Potete utilizzare un bricco con beccuccio versatore o un dosatore di impasto al posto di un mestolo.
 - * Chiudete l'apparecchio, attendete 3-4 secondi, poi capovolgetelo sul suo asse.
 - * Capovolgete nuovamente dopo circa 1 minuto e 30 secondi per tornare alla posizione iniziale.
- ATTENZIONE:** Capovolgere l'apparecchio è indispensabile per realizzare dei bei waffle. Se non eseguite questa operazione, i vostri waffle saranno meno belli esteticamente (parte superiore parzialmente riempita con macchie biancastre che danno l'impressione di una cottura irregolare). Un riempimento insufficiente, anche con il capovolgimento, può ugualmente dare la stessa impressione. Attenzione tuttavia al rischio di fuoriuscita di vapore caldo al momento del capovolgimento. Vi consigliamo di munirvi di un guanto da forno prima della manovra.
- * La spia bianca si accende e l'apparecchio emette 2 serie di 4 bip: è possibile aprire l'apparecchio.
 - * Prendere le cialde con l'aiuto di un coltello a punta o dello stecchino per cialde **LAGRANGE**, inserendolo nello spessore della cialda ed esercitando una leggera pressione per sollevarle.

1.1 Gli insuccessi e le loro cause

- * Waffle spezzati in due: sfornatura troppo rapida.
- * Cialde rotte: pastella troppo liquida o troppo secca (mancanza di materia grassa).
- * Waffle bruciati: tempo di cottura troppo lungo o addirittura dimenticati.
- * Waffle bruciati da un lato, non cotti dall'altro: riempimento non corretto e/o impasto troppo liquido e/o mancato capovolgimento dell'apparecchio.
- * Sfornatura difficile: ungere male le piastre oppure piastre troppo calde al primo waffle, oppure eccesso di zucchero o mancanza di materia grassa nell'impasto.

1.2 Come rimediare agli insuccessi?

In ogni caso:

- * Scollegate l'apparecchio.
- * Lasciar raffreddare, rimuovere le piastre, lasciarle in ammollo per 5 minuti, spazzolarle con una spazzola da cucina in nylon o plastica. Asciugare e pulire accuratamente le piastre, rimontarle, ricollegare l'apparecchio e seguire attentamente la procedura iniziale.
- * Ungere per diverse cotture.

Se seguite queste indicazioni con precisione, garantiamo un buon risultato.

2. LA COTTURA DELLE GIALDINETTE O WAFFLE SECCHI

- * Vi consigliamo una posizione di cottura su 4 e una regolazione su «croccante».
- * Fate scaldare l'apparecchio fino all'accensione della spia bianca.

- * Ungete le piastre appena prima di mettere l'impasto.
- * Stendere sullo stampo inferiore un cucchiaino da tavola (o quattro cucchiaini nelle quattro forme) di impasto denso.
- * Chiudere l'apparecchio stringendo le maniglie per qualche secondo al fine di permettere all'impasto di distribuirsi bene. Inserire la pinza di chiusura e bloccare l'apparecchio con essa.

NB : Questa pinza può rimanere in modo permanente sul prodotto. Posizionarla a sinistra o a destra della maniglia a seconda se si è destrimani o mancini.



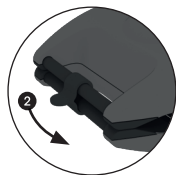
- * **Non capovolgere l'apparecchio come per le gaufres.**

- * La spia bianca si spegnerà qualche decina di secondi dopo.
- * Non appena la spia bianca si accende e il segnale acustico suona, potete aprire l'apparecchio. Tuttavia la calibrazione della spia bianca è stata effettuata su una pastella per cialde. A seconda delle ricette utilizzate il funzionamento potrebbe essere sfasato. In tal caso, verificate lo stato di cottura prima che la spia bianca si riaccenda, aprendo l'apparecchio. Se le cialdine sono cotte, estraetele dall'apparecchio e continuate la cottura senza tener conto del funzionamento della spia bianca.
- * Se la gaufrette aderisce contemporaneamente alle due piastre, non aprire ulteriormente e mantenere la posizione per qualche secondo; in genere la gaufrette si stacca sotto il proprio peso. In caso contrario, introdurre una spatola e, con piccoli tocchi, aiutare il distacco.

- * La gialdinetta è morbida ma attenzione: si indurirà molto rapidamente. Se desiderate arrotolarla, fatelo con l'aiuto di un bastoncino rotondo sulla piastra stessa. Per farlo, appoggiate il bastoncino sulla gialdinetta, staccate il bordo della gialdinetta e arrotolate rapidamente, poi rimuovete il bastoncino.
- * Potete arrotolarli a forma di cono da gustare così come sono o riempiti di gelato, oppure piegarli a triangolo, a metà o in quattro.
- * Ricordiamo che le gaufrette si consumano completamente fredde, a differenza delle gaufres. Si conservano fino a un mese in una scatola di latta (scatola per biscotti).

3. LA COTTURA DEI CROQUE-MONSIEUR

- * La cottura dei croque-monsieur è molto rapida. È preferibile preparare tutti gli ingredienti prima di mettere in calore.
- * Consigliamo una posizione di cottura su 4 e un'impostazione su «morbido».
- * Far riscaldare l'apparecchio fino all'accensione della spia bianca e al suono del segnale acustico.
- * Le due facce esterne del croque-monsieur, a contatto con gli stampi, devono essere accuratamente imburrate.
- * Disporre due croque-monsieur nell'apparecchio.
- * Chiudere l'apparecchio stringendo leggermente e progressivamente. Inserire la pinza di chiusura e bloccare l'apparecchio con essa.
- NB :** Questa pinza può rimanere in modo permanente sul prodotto. Posizionarla a sinistra o a destra della maniglia a seconda se si è destrimani o mancini.
- * Non capovolgere l'apparecchio come per le cialde.
- * Non appena la spia bianca si accende e il segnale acustico suona, è possibile rimuovere i croque-monsieur.



4. LA COTTURA DEI PANINI

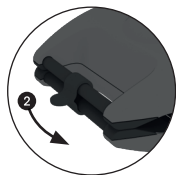
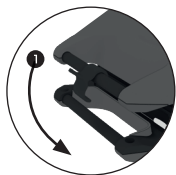
- * La cottura dei panini è molto rapida. È preferibile preparare tutti gli ingredienti prima di mettere in riscaldamento.
- * Consigliamo una posizione di cottura su 4 e un'impostazione su «morbido».
- * Preparare i panini con del pane «speciale panini» (o pezzi di baguette precotte) di circa 20 cm. Per farcire i panini, lasciate libero sfogo alla fantasia: sottili fette di pomodoro, prosciutto crudo, basilico, mozzarella...

Fare attenzione a non riempire troppo i panini e a non far fuoriuscire il pane oltre la larghezza delle piastre.

- * Disponete i 2 panini nell'apparecchio.
- * Chiudete l'apparecchio stringendo leggermente e progressivamente. Inserite il fermo di chiusura e bloccate l'apparecchio con esso. Questo è importante per appiattire bene il pane, in modo da pressare e marcare bene i vostri panini.

NB : Questa pinza può rimanere in modo permanente sul prodotto. Posizionarla a sinistra o a destra della maniglia a seconda se si è destrimani o mancini.

- * **Non capovolgere l'apparecchio come per le gaufres.**
- * Non appena la spia bianca si accende e il segnale acustico suona, è possibile rimuovere i panini.



5. LA COTTURA DELLA CARNE

- * La cottura della carne avviene con lo stesso set di piastre dei panini.
- * Consigliamo una posizione di cottura su 3 e un'impostazione su «morbido».
- * Far riscaldare l'apparecchio fino all'accensione della spia bianca e al suono del segnale acustico.
- * Non cuocere carne con osso di tipo costolette, costate di manzo... Utilizzare esclusivamente bistecche, filetti, entrecôte...
- * Disporre la carne nell'apparecchio.
- * Chiudere l'apparecchio stringendo leggermente e progressivamente.
- * Non utilizzare la pinza di serraggio se la carne è spessa, per non rischiare di schiacciarla.
- * Sorvegliate la cottura e tirate fuori la carne quando è cotta secondo il vostro gusto.

6. LA COTTURA DELLE CIALDE DI LIEGI

- * Consigliamo una posizione di cottura su 3 e un'impostazione su «morbido».
- * Fate scaldare l'apparecchio fino all'accensione della spia bianca.
- * Ungete le piastre appena prima di mettere l'impasto.
- * Appoggiate sul stampo inferiore due panetti di waffle di Liegi.

- * Chiudete l'apparecchio e stringete le maniglie per qualche secondo in modo da permettere all'impasto di distribuirsi uniformemente.
- * Non appena la spia bianca si accende e il segnale sonoro suona, potete aprire l'apparecchio. Tuttavia la calibrazione della spia bianca è stata effettuata su un impasto per waffle. A seconda delle ricette utilizzate, il funzionamento potrebbe essere sfasato. In tal caso, verificate lo stato di cottura prima che la spia bianca si riaccenda, aprendo l'apparecchio. Se i waffle di Liegi sono cotti, toglieteli dall'apparecchio e continuate la cottura senza tenere conto del funzionamento della spia bianca.
- * Se i waffle di Liegi aderiscono a entrambe le piastre contemporaneamente, non aprite ulteriormente e mantenete la posizione per qualche secondo; di norma i waffle di Liegi si staccano sotto il loro stesso peso. In caso contrario, introducete una spatola e aiutate il distacco. Prendete i vostri waffle di Liegi con l'aiuto di un coltello a punta o di uno stuzzicawaffle **LAGRANGE**, infilando la punta nello spessore del waffle ed esercitando una leggera pressione per sollevarli.

7. LA COTTURA DEI DONUTS / BAGELS

- * Consigliamo una posizione di cottura su 3 e un'impostazione su «morbido».
- * Fate scaldare l'apparecchio fino all'accensione della spia bianca.
- * Ungete le piastre appena prima di mettere l'impasto.
- * Sullo stampo inferiore, depositare l'impasto per donuts con un cucchiaino (una tasca da pasticciere o un piccolo mestolo sarebbero tuttavia ancora più efficaci) oppure i rotolini di impasto per bagel nelle impronte dei donuts, facendo attenzione a non mettere nulla al centro in modo da conservare il foro centrale.

- * Chiudere l'apparecchio stringendo le maniglie per qualche secondo al fine di permettere all'impasto di disporsi correttamente nelle impronte.
- * Per i donuts, chiudete l'apparecchio, attendete 3-4 secondi, poi capovolgetelo sul suo asse.
- * Per i bagel, chiudere l'apparecchio e non capovolgerlo.
- * Non appena la spia bianca si accende e il segnale sonoro suona, potete aprire l'apparecchio. Tuttavia la calibrazione della spia bianca è stata effettuata su un impasto per waffle. A seconda delle ricette utilizzate, il funzionamento potrebbe essere sfasato. In tal caso, verificate lo stato di cottura prima che la spia bianca si riaccenda, aprendo l'apparecchio. Se i donut o i bagel sono cotti, toglieteli dall'apparecchio e continuate la cottura senza tenere conto del funzionamento della spia bianca.
- * Se i donuts o i bagel aderiscono contemporaneamente alle due piastre, non aprire ulteriormente e mantenere la posizione per qualche secondo; in genere i donuts o i bagel si staccano sotto il proprio peso. In caso contrario, introdurre una spatola e aiutare il distacco. Prendere i donuts o i bagel con l'aiuto di un coltello a punta o di uno stecchino per cialde **LAGRANGE**, inserendolo nello spessore dei donuts o dei bagel ed esercitando una leggera pressione per sollevarli.

8. LA COTTURA DEI CHURROS

- * Vi consigliamo una posizione di riscaldamento su 3 e una regolazione su «croccante».
- * Fate scaldare l'apparecchio fino all'accensione della spia bianca.
- * Ungete le piastre appena prima di mettere l'impasto.

- * Sul stampo inferiore, depositate l'impasto per churros con l'aiuto di un cucchiaino (una sac-à-poche o un piccolo mestolo sarebbero tuttavia ancora più efficaci) nelle cavità dei churros.
- * Chiudere l'apparecchio stringendo le maniglie per qualche secondo al fine di permettere all'impasto di disporsi correttamente nelle impronte.
- * Inserire la pinza di chiusura e bloccare l'apparecchio con essa. Attendere 3-4 secondi, poi capovolgere l'apparecchio sul suo asse.
- * Non appena la spia bianca si accende e il segnale acustico suona, potete aprire l'apparecchio. Tuttavia la calibrazione della spia bianca è stata effettuata su una pastella per cialde. A seconda delle ricette utilizzate il funzionamento potrebbe essere sfasato. In tal caso, verificate lo stato di cottura prima che la spia bianca si riaccenda, aprendo l'apparecchio. Se i churros sono cotti, estraeteli dall'apparecchio e continuate la cottura senza tener conto del funzionamento della spia bianca.
- * Se i churros aderiscono a entrambe le piastre contemporaneamente, non aprite ulteriormente e mantenete la posizione per qualche secondo; di norma i churros si staccano sotto il loro stesso peso. In caso contrario, introducete una spatola e aiutate il distacco. Prendete i vostri churros con l'aiuto di un coltello a punta o di uno stuzzicawaffle **LAGRANGE**, infilando la punta nello spessore dei churros ed esercitando una leggera pressione per sollevarli.

9. LA COTTURA DEI WAFFLE FARCITI

- * Vi consigliamo una posizione di cottura su 5 e una regolazione su «croccante».
- * Fate scaldare l'apparecchio fino all'accensione della spia bianca.
- * Ungete le piastre appena prima di mettere l'impasto.

- * Sullo stampo inferiore, versate in ciascuno degli stampini per cialda ripiena un sottile strato di pastella per cialde fino al livello modellato nella piastra con l'aiuto di un mestolo e stendete la pastella con il dorso del mestolo.
- * Guarnire le gaufres: mettere prima gli ingredienti più umidi, ovvero depositarli sul fondo dell'impasto steso, poi aggiungere sopra gli ingredienti più asciutti.
- * Versate uno strato di impasto per waffle in modo da coprire completamente il vostro ripieno.
- * Chiudete l'apparecchio, stringete le maniglie e capovolgete immediatamente l'apparecchio affinché i quadrati siano ben formati.
- * Lasciar cuocere circa 7 minuti dopo la chiusura del gaufrier. Non esitare ad adeguare il tempo di cottura in base alla ricetta e alla farcitura utilizzata. Una farcitura più umida come la composta impiegherà più tempo a cuocere nel cuore rispetto a una crema spalmabile.
- * Rimuovere le gaufres farcite con l'aiuto di una spatola in legno o in plastica.

10. LA COTTURA DEI WAFFLE BUBBLE

- * Consigliamo una posizione di cottura su 4 e un'impostazione su «morbido».
- * Fate scaldare l'apparecchio fino all'accensione della spia bianca.
- * Ungete le piastre appena prima di mettere l'impasto.
- * Sul stampo inferiore, versate l'impasto per waffle nelle cavità riempiendo ogni bolla.
- * Chiudete l'apparecchio, attendete 3-4 secondi, poi capovolgetelo sul suo asse.
- * Capovolgete nuovamente dopo circa 1 minuto e 30 secondi per tornare alla posizione iniziale.

- * Non appena la spia bianca si accende e il segnale acustico suona, è possibile aprire l'apparecchio.
- * Se il waffle aderisce a entrambe le piastre contemporaneamente, non aprite ulteriormente e mantenete la posizione per qualche secondo; di norma il waffle si stacca sotto il proprio peso. In caso contrario, introducete una spatola e aiutate il distacco. Prendete il vostro waffle bubble con l'aiuto di un coltello a punta o di uno stuzzicawaffle, infilando la punta nello spessore e applicando una leggera pressione per sollevarlo.
- * Mettete da parte su una griglia e gustate così com'è. Se desiderate farcire il vostro waffle bubble, lasciatelo raffreddare in piano. Una volta raffreddato, non sarà più fragile e potrete dargli la forma di cono in un grande bicchiere e farcirlo a piacimento.

11. LA COTTURA DEI PANCAKES

- * Consigliamo una posizione di cottura su 3 e un'impostazione su «morbido».
- * Fate scaldare l'apparecchio fino all'accensione della spia bianca.
- * Ungete le piastre appena prima di mettere l'impasto.
- * Sullo stampo inferiore, versare l'impasto per pancakes nelle due impronte riempiendole fino al bordo superiore.
- * Chiudere l'apparecchio, quindi capovolgerlo immediatamente sul suo asse.
- * Lasciate cuocere in questa posizione.
- * Non appena la spia bianca si accende e il segnale sonoro suona, potete capovolgere l'apparecchio e aprirlo.
- * Rimuovere i pancakes con l'aiuto di un coltello a punta o di uno stecchino per cialde, inserendolo nello spessore dei pancakes ed esercitando una leggera pressione per sollevarli.

12. LA COTTURA DELLE MADELEINE

- * Consigliamo una posizione di cottura su 1 e un'impostazione su «morbido».
- * Fate scaldare l'apparecchio fino all'accensione della spia bianca.
- * Ungete le piastre appena prima di mettere l'impasto.
- * Sul stampo inferiore, depositate l'impasto per madeleine con l'aiuto di un cucchiaino nelle dieci cavità.
- * Chiudete l'apparecchio. Lasciate cuocere senza capovolgere l'apparecchio.
- * Non appena la spia bianca si accende e il segnale acustico suona,
- * Rimuovete le vostre madeleine con l'aiuto di un coltello a punta o di uno stuzzicawaffle, infilando la punta nello spessore delle madeleine ed esercitando una leggera pressione per sollevarle. Mettete le madeleine da parte su una griglia per lasciarle raffreddare.

13. LA COTTURA DELLE EMPANADAS

- * Consigliamo una posizione di cottura su 3 e un'impostazione su «morbido».
- * Fate scaldare l'apparecchio fino all'accensione della spia bianca.
- * Sullo stampo inferiore, disporre le empanadas nelle quattro impronte.
- * Chiudete l'apparecchio. Lasciate cuocere senza capovolgere l'apparecchio.
- * Non appena la spia bianca si accende e il segnale acustico suona,
- * Rimuovete le vostre empanadas con l'aiuto di una spatola di legno o di plastica.

RICETTE

Per cominciare, alcuni consigli sugli ingredienti da utilizzare, in base alle vostre preferenze...

- * Per waffle morbidi e cremosi, utilizzate latte e panna. Questi waffle, relativamente morbidi, devono essere consumati immediatamente dopo la sfornatura.
- * Per waffle croccanti e leggeri, preferite l'acqua e della birra.
- * Che siano morbide o croccanti, utilizzare obbligatoriamente il lievito. (10 g di lievito per 500 g di farina – lasciar riposare l'impasto per 30-60 minuti). Il lievito di birra conferisce ai waffle una qualità superiore, ma richiede un tempo di riposo di circa 2 ore.

ATTENZIONE : dopo il riposo, l'impasto realizzato con lievito di birra può fare 2-3 volte il volume iniziale... Prevedete un contenitore sufficientemente grande!

GAUFRES

LE DOLCI

(per 10-15 waffle)

GAUFRES LIONESI

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

Fate sciogliere il burro e lasciate intiepidire.

Versate la farina in una terrina. Aggiungete il sale, lo zucchero, le uova. Sbattete con una frusta. In una ciotola, fate sciogliere il lievito nel liquido. Aggiungete questo composto nella terrina insieme al burro

fuso. Profumate secondo il vostro gusto. Continuate a sbattere fino a ottenere un impasto ben omogeneo. Lasciate riposare 30 minuti. Gustate i waffle ancora caldi, spolverati di zucchero a velo o accompagnati da marmellata, miele, crema di marroni, cioccolato, panna montata, sciroppo d'acero, gelato, frutta fresca...

LE SALATE

WAFFLE AL PROSCIUTTO

500 g di farina – 200 g di prosciutto finemente tritato – 1 pizzico di sale – 3 o 4 uova – 1 bustina di lievito chimico – 125 g di burro – $\frac{3}{4}$ L di liquido (acqua, latte o eventualmente un bicchiere di vino bianco secco).

Versare la farina in una terrina. Aggiungere il sale e i tuorli d'uovo. Diluite con una frusta nel liquido (nel quale avrete fatto sciogliere il lievito). Aggiungete il burro fuso. Sbattete di nuovo. Aggiungete il prosciutto finemente tritato. Incorporate gli albumi montati a neve. Lasciate riposare mezz'ora. Gustate questi waffle immediatamente dopo la cottura.

WAFFLE CRIQUE

8 patate – $\frac{3}{4}$ L di liquido – 200 g di farina ($\frac{1}{2}$ acqua $\frac{1}{2}$ latte) – 1 bustina di lievito chimico – 125 g di burro – 3 uova – 1 pizzico di sale – 4 fette di prosciutto dietetico – 4 pomodori tagliati a fette – olio d'oliva – 1 mazzo di prezzemolo.

Fate precuocere leggermente le patate al vapore. Lasciate raffreddare. Sbucciatele e grattugiatele. Versate la farina in una terrina. Aggiungete il sale. Sbattete con una frusta per incorporare il liquido (nel quale avrete fatto sciogliere il lievito). Aggiungete il burro fuso raffreddato, le uova, le patate grattugiate, il prezzemolo

finemente tritato. Mescolate bene per rendere il composto omogeneo. Gustate questi waffle molto caldi con le fette di prosciutto e i pomodori che avrete fatto friggere in padella con un po' d'olio d'oliva.

CIALDINE (O GIALDINETTE O WAFFLE SECCHI)

I risultati sono sempre migliori con una farina da pane ordinaria rispetto a una farina per dolci.

RICETTA N°1

1 ciotola di farina – 1 ciotola di zucchero – 1 ciotola di panna – 1 bustina di zucchero vanigliato.

Mescolate bene. Se l'impasto è troppo denso, aggiungete un po' di latte. Lasciate riposare 1 ora.

RICETTA N°2

In un contenitore, fare una fontana con: 300 g di farina – 1/2 bicchiere d'acqua – 200 g di zucchero – 2 uova – 150 g di burro.

Sbattere per 5 minuti. Aggiungere 1 tazza di panna e un pizzico di bicarbonato. Mescolare. Lasciar riposare 1 ora.

RICETTA N°3

320 g di farina – 200 g di burro – 300 g di zucchero – 4 uova intere – 11 g di lievito chimico – 7,5 g di zucchero vanigliato – 3 cl di rum (quantità secondo il proprio gusto).

Mescolate lo zucchero e il burro ammorbidito. Aggiungete la farina, il lievito e poi le uova. Sbattete bene il tutto. Profumate con del rum, poi lasciate riposare una notte in frigorifero. Il giorno seguente, cuocere le gialdinettes con il vostro set di piastre per gialdinettes.

CROQUE-MONSIEUR

Mettere sistematicamente una noce di burro sull'esterno di ogni fetta di pane.

CROQUE-MONSIEUR

Guarnire una fetta di pane con groviera grattugiato. Adagiare su questo groviera una fetta di prosciutto. Ricoprire con groviera e posare la seconda fetta di pane.

CROQUE-CANAPÉ AL FORMAGGIO

Groviera, Chester o qualsiasi altro formaggio che si può grattugiare. Sciogliete in un pentolino: 30 g di burro – 30 g di farina – 1/4 di litro di latte – 2 tuorli d'uovo.

Mescolate e aggiungete poco a poco 50 g di formaggio grattugiato. Condite. Spalmate l'impasto così ottenuto all'interno delle fette di pane comune o di pane in cassetta (1 cm di spessore). Trucchi e consigli: sostituire il formaggio con 100 g di prosciutto finemente tagliato (o aggiungerlo al formaggio).

PANINI

PANINI NAPOLETANO

Guarnite il vostro pane «speciale panini» con fette di pomodoro, foglie di basilico fresco, quindi fette di mozzarella. Aggiungete un filo d'olio d'oliva. Richiudete il vostro panini e fate dorare per qualche minuto.

PANINI PROSCIUTTO CRUDO/PARMIGIANO

Guarnire il pane «speciale panini» con una fetta di prosciutto crudo e mozzarella. Aggiungere qualche foglia di rucola e scaglie di parmigiano. Richiudere il panino e far dorare per qualche minuto.

WAFFLE DI LIEGI

WAFFLE DI LIEGI AL CIOCCOLATO

(per circa 20 gaufres)

30 cl di latte tiepido – 10 g di lievito di birra – 500 g di farina – 2 uova – 50 g di zucchero di canna – 1 bustina di zucchero vanigliato – 1 pizzico di sale – 200 g di burro – 200 g di zucchero perlato – Cioccolato fondente o al latte (facoltativo).

In una terrina, diluite il lievito nel latte tiepido, mescolate la farina poi le uova, lo zucchero di canna, lo zucchero vanigliato e un bel pizzico di sale. Aggiungete il burro morbido a pezzetti, in modo progressivo. Coprite la terrina con un canovaccio pulito o con della pellicola e lasciate lievitare l'impasto fino al raddoppio del volume per circa 1 ora. Sgonfiate l'impasto per omogeneizzare le bolle d'aria, poi aggiungete lo zucchero perlato.

Formate delle piccole palline di impasto (in base alle dimensioni desiderate dei vostri waffle di Liegi). Se lo desiderate, rotolate i panetti nello zucchero a velo per caramellizzare ulteriormente i waffle durante la cottura.

Lasciate lievitare i panetti per 15 minuti. Cuocete due alla volta, schiacciando i panetti nel vostro gaufrier. Per una maggiore golosità, una volta cotte le cialde, lasciate intiepidire la cialda che desiderate farcire con il cioccolato. Quando la cialda è ancora calda e senza scottarvi, introducete delle striscioline di cioccolato, che avrete precedentemente preparato, al centro e nello spessore della cialda.

WAFFLE DI LIEGI AL FORMAGGIO DA RACLETTE

(per circa 20 gaufres)

500 g di farina – 10 g di lievito di birra – 30 cl di latte tiepido – 2 uova – 15 g di zucchero semolato – 2 pizzichi di sale – 200 g

di burro – 8 fette di formaggio per raclette (stagionato al pepe, affumicato o naturale).

In una ciotola, sciogliere il lievito nel latte tiepido, aggiungere la farina poi le uova, lo zucchero semolato e un buon pizzico di sale. Aggiungere il burro morbido a pezzetti, in modo progressivo.

Coprite la terrina con un canovaccio pulito o con della pellicola e lasciate lievitare l'impasto fino al raddoppio del volume per circa 1 ora. Sgonfiate l'impasto per omogeneizzare le bolle d'aria. Formate delle piccole palline di impasto di dimensioni identiche. Schiacciate i panetti con il palmo della mano. Inserite mezza fetta di formaggio da raclette, piegatela in due o più volte se necessario, quindi richiudete l'impasto intorno al formaggio per formare una pallina. Lasciate lievitare i panetti per 15 minuti. Cuocere due alla volta, schiacciando i panetti nel gaufrier.

DONUTS / BAGELS

MINI DONUTS

(per circa 20 donut)

260 g di farina; 1 bustina di lievito chimico; 1 bustina di zucchero vanigliato; 130 g di zucchero; 25 cl di latte; 3 uova; 5 cucchiaini di olio; 1 pizzico di sale.

Per la glassa: 200 g di zucchero a velo; 1 albume; succo di limone; colorante alimentare (facoltativo); codette di zucchero e perline colorate (facoltativo).

Mescolare la farina, il lievito chimico, lo zucchero vanigliato, lo zucchero, le uova, il latte, l'olio e il sale.

Riempire le piastre con cura usando un cucchiaino, facendo attenzione a non mettere impasto al centro dei donuts in modo da conservare il foro centrale. Capovolgere l'apparecchio a metà cottura.

In una ciotola, mescolare energicamente lo zucchero a velo e l'albume. Aggiungere qualche goccia di succo di limone (secondo la consistenza desiderata) e qualche goccia di colorante alimentare (opzionale). Immergere i donuts nella glassa, cospargerli di codette o perline colorate e lasciar asciugare a temperatura ambiente.

Trucchi e consigli: Gustate i donut raffreddati, all'ora della merenda.

BAGEL AL SALMONE AFFUMICATO

(per circa 20 bagel)

Per i bagel: 380 g di farina – 60 ml di acqua – 2 bustine di lievito di birra – 2 cucchiaini di zucchero – 2 uova – 2 cucchiaini di sale – 5 cl di olio – Semi (a piacere: papavero, sesamo, lino, chia...).

Per la farcitura: salmone affumicato a fette – formaggio fresco tipo Philadelphia o Saint Moret – erba cipollina – aneto – 1/2 cipolla rossa – pepe (facoltativo).

Mescolate l'acqua, il lievito e lo zucchero a parte, poi incorporate questo composto alla farina. Aggiungete quindi le uova, il sale e l'olio al composto. Impastate fino a ottenere una palla, poi mettetela in una ciotola precedentemente oleata. Coprite per far lievitare, fino a quando il composto avrà raddoppiato di volume (circa 1 ora). Dividete l'impasto per formare dei rotolini e saldate le estremità per formare i mini bagel. Lasciate riposare una decina di minuti. Portate a ebollizione una grande casseruola d'acqua, immergetevi i bagel per circa 2 minuti, girandoli regolarmente nella casseruola. Scolateli e cospargeteli di semi a vostra scelta. Metteteli a cuocere nell'apparecchio precedentemente preriscaldato. Lasciateli raffreddare poi tagliateli nello spessore. Spalmate l'interno con del formaggio

fresco che potete preparare. Tritate la erba cipollina e disponete i rametti di aneto precedentemente lavati. Disponete sopra un po' di cipolla precedentemente affettata. Aggiungete le fette sottili di salmone affumicato e richiudete con la seconda metà del vostro bagel.

CHURROS

CHURROS CLASSICI ZUCCHERATI

(per circa 24 churros)

625 ml di acqua - 1 pizzico di sale - 600 g di farina - 5 uova - 150 ml di olio

Fate bollire a fuoco lento l'acqua, l'olio e il sale.

Aggiungete fuori dal fuoco la farina e mescolate.

Rimettete sul fuoco basso per 2 minuti lavorando l'impasto con una spatola di silicone. Aggiungete fuori dal fuoco, uno alla volta, le uova mescolando tra ogni aggiunta con la spatola di silicone.

Cuocete nell'apparecchio precedentemente preriscaldato. Cospargete di zucchero i churros ancora caldi una volta estratti dall'apparecchio.

CHURROS AL CHORIZO E PARMIGIANO

(per circa 12 churros)

400 g di purè di patate - 100 g di farina - 80 g di parmigiano grattugiato - 100 g di chorizo - 2 uova - Sale e pepe

Lavate le patate. Immergetele in una casseruola d'acqua e lasciate cuocere per 20-25 minuti dopo l'ebollizione.

Scolare, sbucciare e schiacciare le patate con una forchetta in una ciotola. In questa terrina, mescolate il purè di patate con il chorizo tagliato a brunoise fine e il parmigiano.

Aggiungere la farina e le uova e mescolare il tutto. Depositare 2 o 3 palline di impasto con un cucchiaino da tavola lungo la piastra per

riempire il churro per tutta la sua lunghezza. Per cuocere al meglio i churros, è vivamente consigliato utilizzare la pinza per gaufrette. Sfornare i churros cotti.

Tagliare i churros con le forbici per separarli uno dall'altro, facendo attenzione a non scottarsi. Metterli da parte su una griglia.

WAFFLE FARCITI

GAUFRES FARCITE SALATE O DOLCI

(per circa 16 gaufres farcite)

500 g di farina - 4 uova - 75 cl di liquido (1/3 d'acqua, 1/3 di birra e 1/3 di latte) - 125 g di burro fuso - 1 bustina di lievito chimico - 1 pizzico di sale

Farcitura dolce: crema spalmabile e nocciole tritate

Farcitura salata: gruviera o emmental grattugiato e prosciutto

Fate sciogliere il burro e lasciate intiepidire. Montate i 4 albumi a neve.

Versate la farina in una terrina. Aggiungete il lievito e mescolate.

Poi aggiungere il sale e i tuorli d'uovo. Sbattere con una frusta.

Aggiungere il latte, la birra e l'acqua nonché il burro fuso.

Continuate a sbattere fino a ottenere un impasto ben omogeneo.

Incorporate gli albumi a neve delicatamente con l'aiuto di una spatola di silicone.

Lasciar riposare 30 minuti.

Depositare un sottile strato di impasto nella piastra fino al livello indicato.

Versione dolce: farcite con crema spalmabile e nocciole tritate.

Versione salata: guarnire con groviera o emmental grattugiato, poi con prosciutto.

Versate uno strato di impasto in modo da coprire il ripieno.

E capovolge rapidamente l'apparecchio per ottenere quadrati perfettamente formati. Lasciar cuocere 7 minuti una volta chiuso il gaufrier in modalità croccante al livello 5.

WAFFLE BUBBLE

GAUFRES BUBBLE DOLCI

300 g di farina - 50 g di Maizena - 1 bustina di lievito chimico
1 bustina di zucchero vanigliato - 3 uova - 50 g di burro - 500 ml di latte - 1 pizzico di sale

Fate sciogliere il burro. Mescolate tutti gli ingredienti.

Una volta cotta, lasciar raffreddare prima di mettere in forma in un grande bicchiere. Guarnire a piacere.

GAUFRES BUBBLE SALATE STILE FOUGASSE

300 g di farina - 50 g di Maizena - 1 bustina di lievito chimico - 1 bustina di zucchero vanigliato - 3 uova - 500 ml di latte - 1 pizzico di sale
80 g di olio d'oliva - 200 g di pancetta a fiammifero - 30 olive nere denocciolate - 70 g di emmental - Erbe di Provenza

Far rosolare i lardoni a listarelle in padella. Tagliare le olive nere a pezzetti. Mescolare tutti gli ingredienti. Una volta cotta la gaufre, è possibile gustarla immediatamente oppure attendere che si raffreddi per tagliare le bubble e disporle in una ciotola per l'aperitivo.

PANCAKES

PANCAKES CLASSICI

(per circa 12 pancakes)

250 g di farina - 3 cucchiaini di lievito chimico - 75 g di zucchero - 1 bustina di zucchero vanigliato - 50 g di burro - 2 uova - 40 cl di latte intero - 1 pizzico di sale

Mescolare la farina e il lievito in una ciotola. Aggiungere lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale. Aggiungere le uova, il burro fuso e un po' di latte, poi mescolare. Versare il resto del latte delicatamente continuando a mescolare fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Cuocere nell'apparecchio previamente preriscaldato e gustare!

MADELEINE

MADELEINES TRADIZIONALI

(per circa 30 madeleine)

3 uova - 110 g di zucchero - 2 bustine di zucchero vanigliato - 20 g di miele - 150 g di farina - 125 g di burro morbido - 5 g di lievito chimico - Scorza di ½ limone - 1 pizzico di sale.

Ammorbidite il burro a pomata. In una terrina, mescolate le uova con lo zucchero, il miele e il pizzico di sale con una frusta fino a quando il composto diventa chiaro. Aggiungete la farina e il lievito e mescolate il tutto. Aggiungete il burro a pomata e le scorze di limone. Lasciar riposare almeno 2 ore o anche una notte intera. Cuocete nell'apparecchio precedentemente preriscaldato e mettetelo da parte su una griglia per lasciar raffreddare.

EMPANADAS

EMPANADAS AL TONNO

(per circa 12 empanadas)

2 rotoli di pasta brisée o sfoglia a scelta - 200 g di tonno al naturale - 200 g di polpa di pomodoro - 1 cipolla - Sale e pepe

Sbucciate e affettate la cipolla e fatela rosolare in una padella con dell'olio per 5 minuti. Scolate e tritate il tonno.

Versate nella padella con la cipolla. Aggiungete la polpa di pomodoro e lasciate sobbollire per 15 minuti. Salate e pepate.

Srotolate gli impasti e ritagliate dei cerchi di 13 cm di diametro.

Depositare la preparazione al tonno al centro dei cerchi. Ripiegare l'impasto sopra la preparazione per formare un calzone e chiuderlo inumidendo i bordi con acqua. Disporre quattro empanadas nelle impronte corrispondenti. Cuocere nell'apparecchio previamente preriscaldato e gustare!

EMPANADAS MELE E CANNELLA

(Per circa 12 empanadas)

Per l'impasto: 360 g di farina, 60 g di zucchero bianco, 2 cucchiaini di cannella, un pizzico di sale, 200 g di burro, 2 uova, 2 cucchiaini di latte, *Per la farcitura:* 5 mele tipo Royal Gala, 25 g di burro, 2 cucchiaini di cannella, 20 g di zucchero di canna, 1 cucchiaino di estratto di vaniglia, ½ succo di limone

In una ciotola o con il robot, versate la farina, lo zucchero, la cannella e il sale. Mescolate e aggiungete il burro ammorbidito. Impastate in modo da ottenere un impasto omogeneo. Aggiungete le uova e il latte e mescolate il tutto fino a ottenere una palla di impasto ben liscia. Lasciate riposare in fresco per 30 minuti.

Sbucciare, privare del torsolo e tagliare a dadini le mele. Farle rosolare in padella con il burro e lo zucchero di canna. Lasciar sobbollire a fuoco basso per 20 minuti. Aggiungere la cannella e il succo di limone, poi mescolare. Togliere l'impasto dal frigorifero e stenderlo finemente con un mattarello. Ritagliare dei cerchi di 13 cm di diametro. Depositare la preparazione alle mele al centro dei cerchi. Ripiegare l'impasto sopra la preparazione per formare un calzone e sigillarlo inumidendo i bordi con acqua se necessario. Disporre quattro empanadas nelle impronte corrispondenti.

Cuocere nell'apparecchio previamente preriscaldato. Mettere da parte su una griglia, lasciar intiepidire e gustare!

Nota: potete versarvi sopra una glassa al caramello burro salato per ancora più golosità!

CONDIZIONI DI GARANZIA

Garanzia degli elettrodomestici LAGRANGE®.

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

Per beneficiare gratuitamente di un anno supplementare di garanzia, iscrivetevi sul sito Internet **LAGRANGE®** (www.lagrange.fr).

La garanzia comprende ricambi e manodopera e copre i difetti di fabbricazione. Sono esclusi dalla garanzia: i deterioramenti derivanti da un uso improprio o dal mancato rispetto del manuale d'uso, e le rotture causate da caduta.

QUESTA GARANZIA SI APPLICA ESCLUSIVAMENTE ALL'USO DOMESTICO, IN NESSUN CASO ALL'USO PROFESSIONALE O SEMI-PROFESSIONALE.

La garanzia legale dovuta dal venditore non esclude in alcun modo la garanzia legale dovuta dal Costruttore per difetti o vizi occulti secondo gli articoli **1641-1649** del Codice Civile.

In caso di guasto o malfunzionamento, rivolgetevi al vostro rivenditore. In caso di difetto tecnico entro **8** giorni dall'acquisto, gli apparecchi vengono sostituiti.

Trascorso tale termine vengono riparati dal servizio post-vendita **LAGRANGE®**.

Per poter beneficiare di questa garanzia, l'utente dovrà imperativamente presentare una copia della fattura che precisa la data di acquisto dell'apparecchio.

Durata di disponibilità dei pezzi di ricambio

Conformemente all'articolo L 111-2 del codice del consumo, la disponibilità dei pezzi di ricambio che prevediamo per un prodotto riparabile è di **5 anni** a partire dalla data di fabbricazione.

Tuttavia, questa disponibilità è garantita solo nel paese in cui il prodotto è stato acquistato.

Spese di spedizione dei resi

Dopo il primo anno che beneficia della garanzia del distributore, dovrete sostenere solo le spese di spedizione di ritorno in fabbrica, la spedizione sarà effettuata a nostre spese nei migliori termini.

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

LAGRANGE®

Servizio consumatori
17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

Francia

E-mail : info@lagrange.fr

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie für spätere Nachfragen auf.

- * Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt.
- * Das Netzkabel vollständig abrollen und vor der Benutzung sorgfältig prüfen.
- * Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von **LAGRANGE®** **LAGRANGE**, seinem Kundendienst oder einer von LAGRANGE zugelassenen Fachkraft

ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- * Bei Verwendung eines Verlängerungskabels unbedingt ein Modell mit Erdungsstecker und Leitern mit einem Querschnitt von mindestens 0,75 mm² verwenden.
- * Stellen Sie Ihr Gerät weit entfernt von leicht entflammaren Gegenständen auf (Vorhänge usw.).
- * Das Gerät niemals auf einer heißen Oberfläche oder in der Nähe einer Flamme aufstellen.
- * Das Waffeleisen nicht länger als 10 Minuten in geöffneter Position heizen lassen.
- * Das Waffeleisen nicht länger als 30 Minuten leer (ohne Zubereitungen) aufheizen lassen.

- *  Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann während des Betriebs hoch sein.
- * Die heißen Oberflächen des Geräts nicht berühren.
- * Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn es in Betrieb ist.
- * Das Gerät ausschließlich für den Haushaltsgebrauch und entsprechend den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwenden.
- * Tauchen Sie Ihr Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit – weder zur Reinigung noch aus einem anderen Grund. Stellen Sie es niemals in die Geschirrspülmaschine.

- * Darauf achten, das Gerät nicht im Freien oder im Regen zu benutzen oder aufzubewahren.
- * An einem trockenen Ort aufbewahren.
- * Das Gerät niemals am Kabel ziehen. Darauf achten, dass das Netzkabel nicht versehentlich hängen bleiben kann, um ein Herunterfallen des Geräts zu vermeiden.
- * Das Kabel nicht um das Gerät wickeln, nicht verdrehen und darauf achten, dass es nicht mit den heißen Teilen des Geräts in Berührung kommt.
- * Die metallischen Teile des Geräts nicht berühren, wenn es in Betrieb ist, da sie heiß sind.

* Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

* Das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren halten.

* Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie zum Beispiel:

- die Küchenecken, die dem Personal in Geschäften, Büros und anderen beruflichen Umgebungen vorbehalten sind;

- die Nutzung durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Einrichtungen mit Wohncharakter;
- Umgebungen wie Gästezimmer (Bed & Breakfast).

* Diese Geräte sind nicht dazu bestimmt, mithilfe eines externen Timers oder eines separaten Fernbedienungssystems in Betrieb gesetzt zu werden.

* Für die Reinigung der Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, lesen Sie bitte den Abschnitt „Pflege und Reinigung“.

**DAS GERÄT NIEMALS OHNE
EINGELEGTE PLATTEN IN BETRIEB
NEHMEN.**

GERÄTEBESCHREIBUNG

1. Fuß
2. Bedienfeld
3. Regler für die Textur (weich/knusprig) und die Farbe (beim Backen von Waffeln) in 5 Heizstufen
4. Kontrollleuchte weich/knusprig
5. Weiße Kontrollleuchte für Einschalten und Ende des Garvorgangs sowie rote Kontrollleuchte für Heizung
6. Anschluss für abnehmbares Kabel
7. Ein-/Ausschalter
8. Herausnehmbare Platten
9. Auswurf Taste der Platten
10. Griff
11. Zubehör: Schließklemme ausschließlich für die Platten für Waffelchips, croque-monsieur, Panini, Bricelets und Churros
12. Abnehmbares Netzkabel
13. Platte 2 Waffeln
14. Platte 2 gefüllte Waffeln
15. Platte 4 Waffelchips
16. Platte 4 Schweizer Bricelets
17. Platte Grill-Fleisch/Panini
18. Platte 2 croque-monsieur Landart
19. Platte 2 croque-monsieur klassisch
20. Platte 6 Herz-Waffeln
21. Platte 8 Mini-Waffeln
22. Platte Lütticher Waffel oder Maxi-Waffel
23. Platte 7 Mini-Donuts/Bagels
24. Platte Bubble-Waffel

25. Platte 6 Churros
26. Platte 2 Pancakes
27. Platte 10 Madeleines
28. Platte 4 Empanadas
29. Platte 2 Waffeln 4x7

PLATTENSETS SEPARAT ERHÄLTlich:

- * Platten 2 Waffeln (REF 010 122)
- * Platten 2 gefüllte Waffeln (REF 010 142)
- * Platten 4 Waffelchips (REF 010 222)
- * Platten 4 Schweizer Bricelets (REF 010 242)
- * Platten Grill-Fleisch/Panini (REF 010 322)
- * Platten 2 croque-monsieur campagne (REF 010 422)
- * Platten 2 klassische croque-monsieur (REF 010 432)
- * Platten 6 Herz-Waffeln (REF 010 522)
- * Platten 8 Mini-Waffeln (REF 010 622)
- * Platten Lütticher Waffel oder Maxi-Waffel (REF 010 722)
- * Platten 7 Mini-Donuts/Bagels (REF 010 822)
- * Platten Bubble-Waffel (REF 010 832)
- * Platten 6 Churros (REF 010 842)
- * Platten 2 Pancakes (REF 010 852)
- * Platten 10 Madeleines (REF 010 862)
- * Platten 4 Empanadas (REF 010 872)
- * Platten 2 Waffeln 4x7 (REF 010 922)

* Das verwendete Kabel ist ein HO5RR-F 3 x 0,75 mm²

* 230 Volt – 50 Hz – 1200 Watt

Diese Geräte entsprechen den Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU, WEEE 2012/19/EU, RoHS 2011/65/EU, 2015/863/EU sowie der Verordnung über Lebensmittelkontaktmaterialien 1935/2004/EG.



Premium Gaufres® II
Type 018XXX

UMWELT

Umweltschutz – RICHTLINIE 2012/19/EU

Um unsere Umwelt und unsere Gesundheit zu schützen, muss die Entsorgung von Elektrogeräten am Ende ihrer Nutzungsdauer nach genauen Vorschriften erfolgen und erfordert die Mitwirkung aller Beteiligten, ob Lieferant oder Nutzer. Aus diesem Grund darf Ihr Gerät, wie das auf dem Typenschild angebrachte Symbol anzeigt, keinesfalls in eine öffentliche oder private Mülltonne für Haushaltsabfälle geworfen werden. Bei der Entsorgung liegt es in Ihrer Verantwortung, Ihr Gerät bei einer ausgewiesenen öffentlichen Sammelstelle für das Recycling von Elektro- oder Elektronikgeräten abzugeben. Informationen über Sammel- und Recyclingstellen für ausgediente Geräte erhalten Sie bei den zuständigen Behörden Ihrer Region, den Abfallentsorgungsdiensten oder dem Geschäft, in dem Sie Ihr Gerät gekauft haben.



INBETRIEBNAHME UND VERWENDUNG

ERSTE INBETRIEBNAHME

- * Wir empfehlen, die Backplatten vor der ersten Benutzung zu reinigen; verwenden Sie etwas heißes Wasser und einen Schwamm. Gut abtrocknen.
- * Ein neues Gerät kann bei der ersten Benutzung etwas rauchen. Um dieses Phänomen zu begrenzen, gehen Sie wie folgt vor: Heizen Sie Ihr Gerät geöffnet mit den Platten 10 Minuten lang auf, dann lassen Sie es etwa ½ Stunde abkühlen.

INBETRIEBNAHME

- * Wickeln Sie das Kabel vollständig ab.
- * Stecken Sie Ihr Gerät in die Steckdose.
- * Wenn die ideale Gartemperatur erreicht ist, leuchtet die weiße Kontrollleuchte auf und ein Tonsignal warnt Sie. Sie können mit dem Backen beginnen, nachdem Sie die Platten gefettet haben (siehe praktische Hinweise).

Tonsignal /

Sie können das Tonsignal bei Bedarf deaktivieren, indem Sie den Knopf 2 Sekunden lang gedrückt halten. Sie hören dann einen kurzen „Bip“-Ton, der anzeigt, dass das Gerät den „Lautlos“-Modus aktiviert hat. Dies kann bei Zubereitungen sinnvoll sein, bei denen die Heizparameter nicht verfolgt werden müssen. Um wieder in den Modus mit Tonsignal zu wechseln, wiederholen Sie denselben Vorgang oder schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

ABSCHALTEN DES GERÄTS

- * Zum Ausschalten kippen Sie den Schalter in die Aus-Position und ziehen Sie das Netzkabel heraus.

WECHSEL DER PLATTEN

- * Schalten Sie den Schalter in die Aus-Position.
- * Vollständig abkühlen lassen.
- * Drücken Sie die Auswurf Tasten der Platten, die sich direkt neben diesen befinden.
- * Greifen Sie Ihre Platten und ersetzen Sie sie durch die neuen.

FUNKTIONSWEISE DER KONTROLLLEUCHTEN UND DES TONSIGNALS

Kontrollleuchte	Tonsignal	Erklärung	Lösung / Vorgehensweise
Signature-Kontrollleuchte rot dauerhaft	-	Das Gerät heizt auf.	Die Solltemperatur wurde nicht erreicht. Warten Sie das Ende des Aufheizvorgangs ab.
Signature-Kontrollleuchte weiß dauerhaft	-	Die Temperatur des Geräts übersteigt die eingestellte Solltemperatur. Die Heizung wird abgeschaltet.	Das Gerät ist betriebsbereit.
Signalleuchte wechselt von Rot zu Weiß	2 Serien von 4 Pieptönen	Signal zum Ende des Vorheizens oder zum Ende des Garvorgangs.	Die Solltemperatur ist erreicht. Das Gerät ist betriebsbereit oder der Garvorgang ist abgeschlossen. Nehmen Sie das Lebensmittel heraus und starten Sie einen neuen Zyklus.
Signature-Kontrollleuchte weiß/rot blinkend	Dauerton	Wenn das Signal unmittelbar nach dem Einschalten des Geräts ertönt, bedeutet dies, dass ein Fehler am Temperaturfühler erkannt wurde. Das Gerät wurde in den Sicherheitsmodus versetzt.	Den Schalter in die Aus-Position stellen und das Gerät ausstecken. Den LAGRANGE -Kundendienst kontaktieren.
Signature-Kontrollleuchte weiß/rot blinkend	Dauerton	Wenn das Signal einige Minuten nach Beginn des Aufheizens ertönt, bedeutet dies, dass die Temperatur anormal ist, wahrscheinlich weil keine Backplatte eingesetzt ist. Das Gerät wurde in den Sicherheitsmodus versetzt.	Den Schalter in die Aus-Position bringen und das Gerät abkühlen lassen. Überprüfen Sie das Vorhandensein und die korrekte Position der Backplatten und starten Sie das Gerät erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den LAGRANGE -Kundendienst.
Kontrollleuchte Weich leuchtet	-	Weicher Garmodus. Gerät heizt mit voller Leistung auf.	
Knusprig-Kontrollleuchte leuchtet auf	-	Knuspriger Garmodus. Aufheizen des Geräts mit moderater Leistung.	

PFLEGE

ACHTUNG:

- * Vor der Reinigung stets den Stecker ziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen.
- * Tauchen Sie Ihr Gerät niemals in Wasser und stecken Sie es nicht in die Spülmaschine.
- * Wichtig: Stecken Sie die Platten niemals in die Spülmaschine.
- * Verwenden Sie niemals Abbeizmittel wie Backofen-Reiniger.
- * Hauben und Sockel: Reinigen Sie diese mit einem feuchten Schwamm, der gegebenenfalls mit einem leicht reinigenden Mittel getränkt ist.
- * Antihaf-Backplatten: In der Regel nach einem kurzen Einweichen von einigen Minuten mit einem weichen Schwamm, der mit mildem Reinigungsmittel getränkt ist, reinigen, dann mit lauwarmem Wasser abspülen. Vor dem Wiedereinsetzen der Platten in das Gerät gut trocknen.

PRAKTISCHE HINWEISE

ACHTUNG:

Schmieren Sie in keinem Anwendungsfall Ihr Gerät während des Vorheizens, sondern erst kurz vor dem Eingießen des Teigs oder einer anderen Zubereitung.

1. DAS BACKEN DER WAFFELN

Heizen Sie Ihr Gerät vor, bis die weiße Kontrollleuchte aufleuchtet und das Tonsignal ertönt.

- * Heizen Sie Ihr Gerät auf, bis die weiße Kontrollleuchte aufleuchtet und das Tonsignal ertönt.
- * Obwohl Ihr Gerät mit antihafbeschichteten Platten ausgestattet ist, empfehlen wir, die Platten leicht einzufetten.
- * Öffnen Sie Ihr Gerät, fetten Sie beide Platten mit einem Silikonpinsel, einem Stück Küchenpapier oder einem Stück Baumwolle ein (um Ihren Pinsel gut zu tränken, geben Sie etwas Speiseöl in eine Tasse). Fetten Sie für die zweite Waffel erneut, jedoch leichter. Für die folgenden Waffeln fetten Sie nur, wenn die Waffel beim Öffnen klebt.
- * Sie können die Fertigstellung der Waffel mithilfe des Bedienfelds individuell anpassen. Mit dem Drehknopf können Sie die Farbe der Waffel wählen, indem Sie die Temperatur des Waffeleisens einstellen.
 - Um eine helle Waffel zu erhalten, wählen Sie Position 1.
 - Für eine dunkle Waffel wählen Sie die fünfte und letzte Position (also Position 5);
 - Um die Oberfläche der Waffeln zu verfeinern und eine mittlere Farbe zu erhalten, wählen Sie die zweite, dritte oder vierte Position (d. h. Position 2, 3 oder 4).

- * Drücken Sie die Taste, um die Waffelkonsistenz auf weich oder knusprig einzustellen. Damit lässt sich die Garzeit anpassen:
 - Ein schnelleres Garen für eine weiche Waffel (die Waffel ist innen weich, aber außen knusprig).
 - Ein langsames Garen für eine noch knusprigere Waffel (die Waffel schmort, um die gesamte Feuchtigkeit im Inneren zu entziehen, sodass sie innen wie außen knusprig ist).
- * Gießen Sie Ihren Teig auf eine einzelne Platte und bedecken Sie dabei die Quadrate vollständig. Sie können anstelle einer Kelle einen Krug mit Ausguss oder einen Teigspender verwenden.
- * Schließen Sie das Gerät, warten Sie 3 bis 4 Sekunden und drehen Sie es dann um seine Achse.
- * Nach etwa 1 Minute 30 erneut umdrehen, um in die Ausgangsposition zurückzukehren.
ACHTUNG: Das Umdrehen des Geräts ist unbedingt erforderlich, um schöne Waffeln herzustellen. Wenn Sie diesen Handgriff nicht ausführen, werden Ihre Waffeln weniger ansehnlich sein (die Oberseite ist teilweise nicht gefüllt und weist weißliche Flecken auf, die den Eindruck eines ungleichmäßigen Garens erwecken). Eine unzureichende Befüllung, selbst beim Umdrehen, kann ebenfalls denselben Eindruck erzeugen. Achten Sie jedoch auf das Risiko von heißem Dampf beim Umdrehen. Wir empfehlen Ihnen, sich vor der Handhabung einen Ofenhandschuh zu nehmen.
- * Sobald die weiße Kontrollleuchte aufleuchtet und das Tonsignal mit 2 Serien von 4 Pieptönen ertönt, können Sie Ihr Gerät öffnen.
- * Nehmen Sie Ihre Waffeln mit einem spitzen Messer oder dem **LAGRANGE®** -Waffelpick heraus, indem Sie in die Dicke der Waffel stechen und leichten Druck ausüben, um diese anzuheben.

1.1 Die Misserfolge und ihre Ursachen

- * In zwei Teile gebrochene Waffeln: zu frühes Herausnehmen.
- * Zerbrochene Waffeln: Teig zu dünn oder zu trocken (zu wenig Fett).
- * Verbrannte Waffeln: zu lange Garzeit oder sogar Vergessen.
- * Auf einer Seite verbrannte, auf der anderen nicht gegarte Waffeln: schlechte Befüllung und/oder zu heller Teig und/oder kein Umdrehen des Geräts.
- * Schwieriges Herausnehmen: schlechtes Einfetten der Platten oder Platten beim ersten Backen zu heiß oder zu viel Zucker oder zu wenig Fett im Teig.

1.2 Wie kann man Misserfolge beheben?

In jedem Fall:

- * Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.
- * Lassen Sie abkühlen, entfernen Sie die Platten, weichen Sie diese 5 Minuten ein, bürsten Sie sie mit einer Nylon- oder Kunststoffbürste. Trocknen Sie die Platten sorgfältig ab, setzen Sie sie wieder ein, schließen Sie das Gerät erneut an und befolgen Sie das anfängliche Verfahren.
- * Fetten Sie die Platten für mehrere Backvorgänge ein.

Wenn Sie diese Anweisungen sehr genau befolgen, garantieren wir ein gutes Ergebnis.

2. DAS BACKEN DER WAFFELCHIPS ODER TROCKENEN WAFFELN

- * Wir empfehlen eine Heizstufe 4 und eine Einstellung auf „knusprig“.
- * Heizen Sie Ihr Gerät auf, bis die weiße Kontrollleuchte aufleuchtet.
- * Fetten Sie die Platten direkt vor dem Einlegen des Teigs ein.

- * Geben Sie auf die untere Form einen Esslöffel (oder vier kleine Löffel auf die vier Vertiefungen) dicken Teig.
- * Schließen Sie das Gerät und drücken Sie die Griffe einige Sekunden zusammen, damit sich der Teig gut verteilen kann. Setzen Sie die Schließklemme ein und verriegeln Sie das Gerät mit dieser.

Hinweis: Diese Klemme kann dauerhaft am Gerät verbleiben. Positionieren Sie sie je nach dem, ob Sie Rechts- oder Linkshänder sind, links oder rechts am Griff.

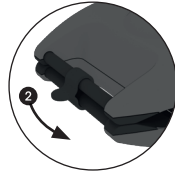


- * **Das Gerät nicht wie bei Waffeln umdrehen.**
- * Die weiße Kontrollleuchte erlischt einige Dutzend Sekunden später.
- * Sobald die weiße Kontrollleuchte aufleuchtet und das Tonsignal ertönt, können Sie Ihr Gerät öffnen. Die Kalibrierung der weißen Kontrollleuchte wurde jedoch auf der Grundlage eines Waffelteigs vorgenommen. Je nach verwendetem Rezept kann das Verhalten abweichen. Überprüfen Sie in diesem Fall den Garzustand, bevor die weiße Kontrollleuchte wieder aufleuchtet, indem Sie das Gerät öffnen. Wenn die Waffelchips gar sind, nehmen Sie sie aus dem Gerät und setzen Sie den Garvorgang fort, ohne auf das Verhalten der weißen Kontrollleuchte zu achten.
- * Wenn der Waffelchips an beiden Platten gleichzeitig haftet, öffnen Sie das Gerät nicht weiter und halten Sie die Position einige Sekunden lang, in der Regel löst sich der Waffelchips durch sein eigenes Gewicht. Falls nicht, führen Sie einen Spatel ein und helfen Sie mit sanften Bewegungen beim Lösen.

- * Der Waffelchip ist weich, aber Achtung, er wird sehr schnell hart. Wenn Sie ihn rollen möchten, tun Sie dies mit einem runden Stäbchen direkt auf der Platte. Legen Sie dazu das Stäbchen auf den Waffelchip, lösen Sie den Rand des Waffelchips und rollen Sie ihn schnell auf, dann entfernen Sie das Stäbchen.
- * Sie können diese zu Tüten rollen, die Sie so essen oder mit Eis füllen können, oder falten Sie sie zu einem Dreieck, in zwei oder vier Teile.
- * Wir möchten Sie daran erinnern, dass Waffelchips im Gegensatz zu Waffeln vollständig kalt gegessen werden. Sie können bis zu einem Monat in einer Blechdose (Keksdose) aufbewahrt werden.

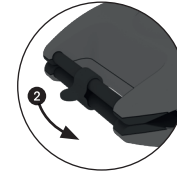
3. DAS BACKEN VON CROQUE-MONSIEUR

- * Das Backen der croque-monsieur geht sehr schnell. Es ist empfehlenswert, alle Zutaten vorzubereiten, bevor das Gerät aufgeheizt wird.
 - * Wir empfehlen eine Heizposition auf 4 und eine Einstellung auf „weich“.
 - * Heizen Sie Ihr Gerät auf, bis die weiße Kontrollleuchte aufleuchtet und das Tonsignal ertönt.
 - * Die beiden Außenseiten des croque-monsieur, die mit den Formen in Berührung kommen, müssen sorgfältig gebuttert werden.
 - * Legen Sie zwei croque-monsieur in das Gerät.
 - * Schließen Sie das Gerät, indem Sie die Griffe leicht und schrittweise zusammendrücken. Setzen Sie die Schließklemme ein und verriegeln Sie das Gerät mit dieser.
- Hinweis:** Diese Klemme kann dauerhaft am Gerät verbleiben. Positionieren Sie sie je nach dem, ob Sie Rechts- oder Linkshänder sind, links oder rechts am Griff.
- * Das Gerät nicht wie bei Waffeln wenden.
 - * Sobald die weiße Kontrollleuchte aufleuchtet und das Tonsignal ertönt, können Sie Ihre croque-monsieur herausnehmen.



4. DAS BACKEN DER PANINIS

- * Das Garen von Paninis geht sehr schnell. Es ist ratsam, alle Zutaten vorzubereiten, bevor das Gerät aufgeheizt wird.
 - * Wir empfehlen eine Heizposition auf 4 und eine Einstellung auf „weich“.
 - * Bereiten Sie Ihre Paninis mit „speziellem Panini-Brot“ (oder vorgekochten Baguette-Stücken) von etwa 20 cm Länge zu. Für die Füllung Ihrer Paninis lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf: feine Tomatenscheiben, Rohschinken, Basilikum, Mozzarella...
- Achten Sie darauf, Ihre Paninis nicht zu überfüllen und das Brot nicht über die Breite Ihrer Platten hinausstehen zu lassen.**
- * Legen Sie Ihre 2 Paninis in das Gerät.
 - * Schließen Sie das Gerät, indem Sie es leicht und schrittweise zusammendrücken. Bringen Sie die Verschlussklemme an und sichern Sie das Gerät damit. Dies ist wichtig, um das Brot gut zu glätten, damit Ihre Paninis gut angebraten und markiert werden.
- Hinweis:** Diese Klemme kann dauerhaft am Gerät verbleiben. Positionieren Sie sie je nach dem, ob Sie Rechts- oder Linkshänder sind, links oder rechts am Griff.
- Das Gerät nicht wie bei Waffeln umdrehen.**
- * Sobald die weiße Kontrollleuchte aufleuchtet und das Tonsignal ertönt, können Sie Ihre Paninis herausnehmen.



5. DAS GAREN VON FLEISCH

- * Das Garen von Fleisch erfolgt mit demselben Plattenset wie für Paninis.
- * Wir empfehlen eine Heizposition auf 3 und eine Einstellung auf „weich“.
- * Heizen Sie Ihr Gerät auf, bis die weiße Kontrollleuchte aufleuchtet und das Tonsignal ertönt.
- * Kein Fleisch mit Knochen wie Koteletts, Rippenstücke vom Rind usw. garen. Verwenden Sie ausschließlich Steaks, Filets, Entrecôtes usw.
- * Legen Sie das Fleisch in das Gerät.
- * Schließen Sie das Gerät, indem Sie die Griffe leicht und schrittweise zusammendrücken.
- * Verwenden Sie die Schließklemme nicht, da dies Ihr Fleisch zerquetschen könnte, wenn es dick ist.
- * Überwachen Sie den Garvorgang und nehmen Sie Ihr Fleisch heraus, wenn es nach Ihrem Geschmack gegart ist.

6. DAS BACKEN DER LÜTTICHER WAFFELN

- * Wir empfehlen eine Heizposition auf 3 und eine Einstellung auf „weich“.
- * Heizen Sie Ihr Gerät auf, bis die weiße Kontrollleuchte aufleuchtet.

- * Fetten Sie die Platten direkt vor dem Einlegen des Teigs ein.
- * Auf der unteren Form zwei Teiglinge für Lütticher Waffeln legen.
- * Schließen Sie das Gerät und halten Sie die Griffe einige Sekunden gedrückt, damit sich der Teig gut verteilen kann.
- * Sobald die weiße Kontrollleuchte aufleuchtet und das Tonsignal ertönt, können Sie Ihr Gerät öffnen. Die Kalibrierung der weißen Kontrollleuchte wurde jedoch auf der Basis eines Waffelteigs vorgenommen. Je nach verwendetem Rezept kann die Funktionsweise abweichen. Überprüfen Sie in diesem Fall den Garfortschritt vor dem erneuten Aufleuchten der weißen Kontrollleuchte, indem Sie das Gerät öffnen. Wenn die Lütticher Waffeln gar sind, nehmen Sie diese aus dem Gerät und setzen Sie den Garvorgang fort, ohne auf die weiße Kontrollleuchte zu achten.
- * Wenn die Lütticher Waffeln gleichzeitig an beiden Platten haften, öffnen Sie nicht weiter und halten Sie die Position einige Sekunden lang, in der Regel lösen sich die Lütticher Waffeln durch ihr eigenes Gewicht. Führen Sie andernfalls einen Spatel ein und helfen Sie beim Ablösen. Nehmen Sie Ihre Lütticher Waffeln mit einem spitzen Messer oder einem **LAGRANGE**-Waffelspieß, indem Sie in die Dicke der Waffel stechen und leichten Druck ausüben, um diese anzuheben.

7. DAS BACKEN VON DONUTS / BAGELS

- * Wir empfehlen eine Heizposition auf 3 und eine Einstellung auf „weich“.
- * Heizen Sie Ihr Gerät auf, bis die weiße Kontrollleuchte aufleuchtet.
- * Fetten Sie die Platten direkt vor dem Einlegen des Teigs ein.

- * Auf die untere Form die Donut-Teigmasse mit einem Löffel geben (ein Spritzbeutel oder eine kleine Schöpfkelle wären jedoch noch praktischer) oder die Bagel-Teigrollen in die Donut-Vertiefungen legen, dabei darauf achten, nichts in die Mitte zu füllen, um die Öffnung in der Mitte zu erhalten.
- * Schließen Sie das Gerät und drücken Sie die Griffe einige Sekunden zusammen, damit der Teig gut in die Vertiefungen fließen kann.
- * Für Donuts schließen Sie das Gerät, warten Sie 3 bis 4 Sekunden und wenden Sie es dann auf seiner Achse.
- * Für Bagels schließen Sie das Gerät und drehen Sie es nicht um.
- * Sobald die weiße Kontrollleuchte aufleuchtet und das Tonsignal ertönt, können Sie Ihr Gerät öffnen. Die Kalibrierung der weißen Kontrollleuchte wurde jedoch auf der Basis eines Waffelteigs vorgenommen. Je nach verwendetem Rezept kann die Funktionsweise abweichen. Überprüfen Sie in diesem Fall den Garfortschritt vor dem erneuten Aufleuchten der weißen Kontrollleuchte, indem Sie das Gerät öffnen. Wenn die Donuts oder Bagels gar sind, nehmen Sie diese aus dem Gerät und setzen Sie den Garvorgang fort, ohne auf die weiße Kontrollleuchte zu achten.
- * Wenn die Donuts oder Bagels an beiden Platten gleichzeitig haften, öffnen Sie das Gerät nicht weiter und halten Sie die Position einige Sekunden lang, in der Regel lösen sich die Donuts oder Bagels durch ihr eigenes Gewicht. Falls nicht, führen Sie einen Spatel ein und helfen Sie beim Lösen. Nehmen Sie Ihre Donuts oder Bagels mit einem spitzen Messer oder einem **LAGRANGE**-Waffelpick heraus, indem Sie in die Dicke der Donuts oder Bagels stechen und leichten Druck ausüben, um diese anzuheben.

8. DAS BACKEN DER CHURROS

- * Wir empfehlen eine Heizstufe 3 und die Einstellung „knusprig“.

- * Heizen Sie Ihr Gerät auf, bis die weiße Kontrollleuchte aufleuchtet.
- * Fetten Sie die Platten direkt vor dem Einlegen des Teigs ein.
- * Auf der unteren Form den Churros-Teig mit einem Löffel in die Churros-Vertiefungen geben (ein Spritzbeutel oder eine kleine Kelle wäre jedoch noch effizienter).
- * Schließen Sie das Gerät und drücken Sie die Griffe einige Sekunden zusammen, damit der Teig gut in die Vertiefungen fließen kann.
- * Setzen Sie die Schließklemme ein und verriegeln Sie das Gerät mit dieser. Warten Sie 3 bis 4 Sekunden und drehen Sie das Gerät dann auf seiner Achse um.
- * Sobald die weiße Kontrollleuchte aufleuchtet und das Tonsignal ertönt, können Sie Ihr Gerät öffnen. Die Kalibrierung der weißen Kontrollleuchte wurde jedoch auf der Grundlage eines Waffelteigs vorgenommen. Je nach verwendetem Rezept kann das Verhalten abweichen. Überprüfen Sie in diesem Fall den Garzustand, bevor die weiße Kontrollleuchte wieder aufleuchtet, indem Sie das Gerät öffnen. Wenn die Churros gar sind, nehmen Sie sie aus dem Gerät und setzen Sie den Garvorgang fort, ohne auf das Verhalten der weißen Kontrollleuchte zu achten.
- * Wenn die Churros gleichzeitig an beiden Platten haften, öffnen Sie nicht weiter und halten Sie die Position einige Sekunden lang, in der Regel lösen sich die Churros durch ihr eigenes Gewicht. Führen Sie andernfalls einen Spatel ein und helfen Sie beim Ablösen. Nehmen Sie Ihre Churros mit einem spitzen Messer oder einem **LAGRANGE**-Waffelspieß, indem Sie in die Dicke der Churros stechen und leichten Druck ausüben, um diese anzuheben.

9. DAS BACKEN DER GEFÜLLTEN WAFFELN

- * Wir empfehlen eine Heizstufe 5 und eine Einstellung auf „knusprig“.
- * Heizen Sie Ihr Gerät auf, bis die weiße Kontrollleuchte aufleuchtet.

- * Fetten Sie die Platten direkt vor dem Einlegen des Teigs ein.
- * Geben Sie auf die untere Form in jede Mulde für gefüllte Waffeln mithilfe einer Schöpfkelle eine dünne Schicht Waffelteig bis zur in der Platte eingeformten Markierung und verteilen Sie den Teig mit dem Rücken der Schöpfkelle.
- * Füllen Sie Ihre Waffeln: Geben Sie zuerst die feuchtesten Zutaten auf den ausgerollten Teigboden, dann legen Sie die trockeneren Zutaten darüber.
- * Eine Schicht Waffelteig gießen, um Ihre gesamte Füllung zu bedecken.
- * Schließen Sie das Gerät, halten Sie die Griffe fest und drehen Sie das Gerät sofort um, damit die Quadrate gut geformt werden.
- * Lassen Sie die Waffeln nach dem Schließen des Waffeleisens etwa 7 Minuten backen. Passen Sie die Backzeit ruhig je nach Rezept und verwendeter Füllung an. Eine feuchtere Füllung wie Kompott benötigt länger, um durchzugaren, als eine Aufstrichmasse.
- * Nehmen Sie Ihre gefüllten Waffeln mit einem Holz- oder Kunststoffspatel heraus.

10. DAS BACKEN DER BUBBLE-WAFFELN

- * Wir empfehlen eine Heizposition auf 4 und eine Einstellung auf „weich“.
- * Heizen Sie Ihr Gerät auf, bis die weiße Kontrollleuchte aufleuchtet.
- * Fetten Sie die Platten direkt vor dem Einlegen des Teigs ein.
- * Auf der unteren Form den Waffelteig in die Vertiefung gießen und dabei jede Blase füllen.
- * Schließen Sie das Gerät, warten Sie 3 bis 4 Sekunden und drehen Sie es dann um seine Achse.
- * Nach etwa 1 Minute 30 erneut umdrehen, um in die Ausgangsposition zurückzukehren.

- * Sobald die weiße Kontrollleuchte aufleuchtet und das Tonsignal ertönt, können Sie Ihr Gerät öffnen.
- * Wenn die Waffel gleichzeitig an beiden Platten haftet, öffnen Sie nicht weiter und halten Sie die Position einige Sekunden lang, in der Regel löst sich die Waffel durch ihr eigenes Gewicht. Führen Sie andernfalls einen Spatel ein und helfen Sie beim Ablösen. Nehmen Sie Ihre Bubble-Waffel mit einem spitzen Messer oder einem Waffelspieß, indem Sie in die Dicke stechen und leichten Druck ausüben, um diese anzuheben.
- * Auf einem Gitter reservieren und so genießen. Wenn Sie Ihre Bubble-Waffel füllen möchten, lassen Sie sie flach abkühlen. Nach dem Abkühlen ist sie nicht mehr brüchig und Sie können sie in einem großen Glas kegelförmig anrichten und nach Belieben füllen.

11. DAS BACKEN VON PANCAKES

- * Wir empfehlen eine Heizposition auf 3 und eine Einstellung auf „weich“.
- * Heizen Sie Ihr Gerät auf, bis die weiße Kontrollleuchte aufleuchtet.
- * Fetten Sie die Platten direkt vor dem Einlegen des Teigs ein.
- * Auf die untere Form den Pancake-Teig in die beiden Vertiefungen gießen und bis zum oberen Rand füllen.
- * Schließen Sie das Gerät und drehen Sie es sofort auf seiner Achse um.
- * In dieser Position garen lassen.
- * Sobald die weiße Kontrollleuchte aufleuchtet und das Tonsignal ertönt, können Sie Ihr Gerät umdrehen und öffnen.
- * Nehmen Sie Ihre Pancakes mit einem spitzen Messer oder einem Waffelpick heraus, indem Sie in die Dicke der Pancakes stechen und leichten Druck ausüben, um sie anzuheben.

12. DAS BACKEN DER MADELEINES

- * Wir empfehlen eine Heizposition auf 1 und eine Einstellung auf „weich“.
- * Heizen Sie Ihr Gerät auf, bis die weiße Kontrollleuchte aufleuchtet.
- * Fetten Sie die Platten direkt vor dem Einlegen des Teigs ein.
- * Auf der unteren Form den Madeleine-Teig mit einem Löffel in die zehn Vertiefungen geben.
- * Schließen Sie das Gerät. Garen lassen, ohne das Gerät umzudrehen.
- * Sobald die weiße Kontrollleuchte aufleuchtet und das Tonsignal ertönt,
- * Nehmen Sie Ihre Madeleines mit einem spitzen Messer oder einem Waffelspieß heraus, indem Sie in die Dicke der Madeleines stechen und leichten Druck ausüben, um diese anzuheben. Die Madeleines auf einem Gitter zum Abkühlen reservieren.

13. DAS BACKEN DER EMPANADAS

- * Wir empfehlen eine Heizposition auf 3 und eine Einstellung auf „weich“.
- * Heizen Sie Ihr Gerät auf, bis die weiße Kontrollleuchte aufleuchtet.
- * Legen Sie die Empanadas auf die untere Form in die vier Vertiefungen.
- * Schließen Sie das Gerät. Garen lassen, ohne das Gerät umzudrehen.
- * Sobald die weiße Kontrollleuchte aufleuchtet und das Tonsignal ertönt,
- * Nehmen Sie Ihre Empanadas mit einem Holz- oder Kunststoffspatel heraus.

REZEPTE

Zunächst einige Hinweise zu den Zutaten, die Sie je nach Ihren Vorlieben verwenden können...

- * Für cremige Waffeln verwenden Sie Milch und Sahne. Diese relativ weichen Waffeln sollten sofort nach dem Herausnehmen aus der Form verzehrt werden.
- * Für knusprige und leichte Waffeln bevorzugen Sie Wasser und Bier.
- * Ob weich oder knusprig, verwenden Sie unbedingt Hefe. (10 g Hefe auf 500 g Mehl – lassen Sie den Teig 30 bis 60 Minuten ruhen). Backhefe ergibt Waffeln von überlegener Qualität, aber benötigt eine Ruhezeit von etwa 2 Stunden.

ACHTUNG : Nach der Ruhezeit kann der mit Backhefe hergestellte Teig kann auf das 2- bis 3-fache des ursprünglichen Volumens anwachsen... Planen Sie einen entsprechenden Behälter ein groß genug!

WAFFELN

DIE SÜSSEN

(für 10 bis 15 Waffeln)

LYONER WAFFELN

500 g Mehl – 1 Päckchen Backpulver – $\frac{3}{4}$ l Flüssigkeit (Wasser, Bier, Milch, nach Wahl!) – 1 Prise Salz – 125 g Butter – 30 g Zucker – 2 Päckchen Vanillezucker – Vanille-, Kirsch- oder Rum-Aroma – 3 oder 4 Eier.

Die Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen.

Geben Sie das Mehl in eine Salatschüssel. Salz, Zucker und Eier hinzufügen.

Schlagen Sie mit einem Schneebesen. Lösen Sie in einer Schüssel die Hefe in der Flüssigkeit auf. Geben Sie diese Mischung sowie

die geschmolzene Butter in die Salatschüssel. Aromatisieren Sie nach Geschmack. Schlagen Sie weiter, bis der Teig gut homogen ist. Lassen Sie 30 Minuten ruhen.

Genießen Sie die Waffeln noch warm, mit Puderzucker bestreut oder mit Marmelade, Honig, Maronencreme, Schokolade, Schlagsahne, Ahornsirup, Eis, frischen Früchten...

DIE HERZHAFTEN

WAFFELN MIT SCHINKEN

500 g Mehl – 200 g fein gehackter Schinken – 1 Prise Salz – 3 oder 4 Eier – 1 Päckchen Backpulver – 125 g Butter – $\frac{3}{4}$ l Flüssigkeit (Wasser, Milch oder gegebenenfalls ein Glas trockener Weißwein).

Mehl in eine Schüssel geben. Salz und Eigelb hinzufügen.

Mit einem Schneebesen mit der Flüssigkeit verrühren (in der Sie zuvor die Hefe aufgelöst haben).

Fügen Sie die geschmolzene Butter hinzu. Erneut schlagen. Den fein gehackten Schinken hinzufügen. Die steif geschlagenen Eiweiße unterheben. Eine $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen lassen. Diese Waffeln sofort nach dem Backen genießen.

KARTOFFELWAFFELN

8 Kartoffeln – $\frac{3}{4}$ l Flüssigkeit – 200 g Mehl ($\frac{1}{2}$ Wasser $\frac{1}{2}$ Milch) – 1 Päckchen Backpulver – 125 g Butter – 3 Eier – 1 Prise Salz – 4 Scheiben Diätschinken – 4 in Scheiben geschnittene Tomaten – Olivenöl – 1 Bund Petersilie.

Die Kartoffeln leicht in Dampf vorgaren. Abkühlen lassen. Schälen und reiben. Das Mehl in eine Terrine geben. Salz hinzufügen. Mit einem Schneebesen schlagen und die Flüssigkeit einarbeiten (in der Sie

zuvor die Hefe aufgelöst haben). Die geschmolzene und abgekühlte Butter, die Eier, die geriebenen Kartoffeln und die fein gehackte Petersilie hinzufügen. Gut rühren, um die Zubereitung homogen zu machen. Diese Waffeln sehr heiß mit den Schinkenscheiben und den Tomaten genießen, die Sie in einer Pfanne mit etwas Olivenöl gebraten haben.

WAFFELCHIPS (ODER BRICELETS ODER TROCKENE WAFFELN)

Die Ergebnisse sind mit einem gewöhnlichen Bäckermehl immer besser als mit einem Konditormehl

REZEPT NR. 1

1 Tasse Mehl – 1 Tasse Zucker – 1 Tasse Sahne – 1 Päckchen Vanillezucker.

Gut mischen. Wenn der Teig zu dick ist, etwas Milch hinzufügen. 1 Stunde ruhen lassen.

REZEPT NR. 2

In einem Behälter einen Brunnen formen mit: 300 g Mehl – ½ Glas Wasser – 200 g Zucker – 2 Eier – 150 g Butter.

5 Minuten schlagen. 1 Tasse Sahne und eine Prise Natron hinzufügen. Mischen. 1 Stunde ruhen lassen.

REZEPT NR. 3

320 g Mehl – 200 g Butter – 300 g Zucker – 4 ganze Eier – 11 g Backpulver – 7,5 g Vanillezucker – 3 cl Rum (Menge nach Ihrem Geschmack).

Zucker und weiche Butter mischen. Mehl, Hefe und dann die Eier hinzufügen. Alles gut verrühren.

Mit Rum aromatisieren und dann über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Am nächsten Tag die Waffelchips mit Ihrem Waffelchips-Plattenset backen.

CROQUE-MONSIEUR

Geben Sie systematisch ein Stück Butter auf die Außenseite jeder Brotscheibe.

CROQUE-MONSIEUR

Belegen Sie eine Brotscheibe mit geriebenem Gruyère. Legen Sie auf den Gruyère eine Scheibe Schinken. Mit Gruyère bedecken und die zweite Brotscheibe auflegen.

CROQUE-CANAPÉS MIT KÄSE

Gruyère, Chester oder jeder andere Käse, den Sie reiben können. In einem Topf verrühren: 30 g Butter – 30 g Mehl – ¼ Liter Milch – 2 Eigelb.

Mischen und nach und nach 50 g geriebenen Käse hinzufügen. Abschmecken.

Den so erhaltenen Teig auf der Innenseite der Scheiben von normalem Brot oder Toastbrot verteilen (1 cm Dicke).

Tipps und Tricks: Ersetzen Sie den Käse durch 100 g fein geschnittenen Schinken (oder fügen Sie ihn zum Käse hinzu).

PANINI

PANINI NEAPOLITANISCH

Belegen Sie Ihr „Panini-Spezial“-Brot mit Tomatenscheiben, frischen Basilikumblättern und dann mit Mozzarellascheiben. Träufeln Sie etwas Olivenöl darüber. Schließen Sie Ihr Panini und backen Sie es einige Minuten goldbraun.

PANINI ROHSCHINKEN/PARMESAN

Belegen Sie Ihr „Panini-Brot“ mit einer Scheibe rohem Schinken und Mozzarella. Fügen Sie einige Rucola-Blätter und Parmesanspäne hinzu. Schließen Sie Ihr Panini und lassen Sie es einige Minuten goldbraun braten.

LÜTTICHER WAFFELN

LÜTTICHER WAFFELN MIT SCHOKOLADE

(für etwa 20 Waffeln)

30 cl lauwarme Milch – 10 g Backhefe – 500 g Mehl – 2 Eier – 50 g brauner Zucker – 1 Päckchen Vanillezucker – 1 Prise Salz – 200 g Butter – 200 g Perlzucker – Dunkle oder Vollmilchschokolade (optional).

In einer Salatschüssel die Hefe in lauwarmer Milch auflösen, das Mehl, dann die Eier, den braunen Zucker, den Vanillezucker und eine große Prise Salz vermischen. Die weiche Butter in kleinen Stücken schrittweise hinzufügen. Die Salatschüssel mit einem sauberen Tuch abdecken oder mit Folie abdecken und den Teig etwa 1 Stunde lang auf das doppelte Volumen gehen lassen. Den Teig entgasen, um die Luftblasen zu homogenisieren, dann den Perlzucker hinzufügen.

Formen Sie kleine Teigbällchen (je nach gewünschter Größe Ihrer Lütticher Waffeln). Wenn Sie möchten, wälzen Sie die Teiglinge in Puderzucker, damit die Waffeln beim Backen noch mehr karamellisieren. Lassen Sie die Teiglinge 15 Minuten gehen. Backen Sie sie jeweils zwei auf einmal, indem Sie die Teiglinge in Ihr Waffeleisen drücken. Für mehr Genuss lassen Sie die fertige Waffel, die Sie mit Schokolade füllen möchten, nach dem Backen etwas abkühlen. Wenn die Waffel noch warm ist, führen Sie – ohne sich zu verbrennen – vorbereitete Schokoladenstreifen in die Mitte und durch die Dicke der Waffel ein.

LÜTTICHER WAFFELN MIT RACLETTE-KÄSE

(für etwa 20 Waffeln)

500 g Mehl – 10 g Backhefe – 30 cl lauwarme Milch – 2 Eier – 15 g Zucker – 2 Prisen Salz – 200 g Butter – 8 Scheiben Raclette-Käse (pfefferwürzig, geräuchert oder natur).

Lösen Sie in einer Schüssel die Hefe in der lauwarmen Milch auf, mischen Sie das Mehl, dann die Eier, den Zucker und eine große Prise Salz. Fügen Sie die weiche Butter in kleinen Stücken schrittweise hinzu. Die Salatschüssel mit einem sauberen Tuch abdecken oder mit Folie abdecken und den Teig etwa 1 Stunde lang auf das doppelte Volumen gehen lassen. Den Teig entgasen, um die Luftblasen zu homogenisieren. Kleine Teigbällchen gleicher Größe formen. Die Teiglinge mit der flachen Hand flach drücken. Eine halbe Scheibe Raclette-Käse einlegen, in zwei oder bei Bedarf mehr Teile falten, dann den Teig über den Käse schlagen, um eine Kugel zu formen. Die Teiglinge 15 Minuten gehen lassen.

Jeweils zwei Teiglinge backen, indem Sie diese in Ihrem Waffeleisen flach drücken.

DONUTS / BAGELS

MINI DONUTS

(für ca. 20 Donuts)

260 g Mehl; 1 Päckchen Backpulver; 1 Päckchen Vanillezucker;
130 g Zucker; 25 cl Milch; 3 Eier; 5 EL Öl; 1 Prise Salz.

*Für den Guss: 200 g Puderzucker; 1 Eiweiß; Zitronensaft;
Lebensmittelfarbe (optional); Zuckerstreusel und bunte
Perlen (optional).*

Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Zucker, Eier, Milch, Öl und Salz mischen.

Füllen Sie die Platten sorgfältig mit einem Löffel, dabei darauf achten, keinen Teig in die Mitte der Donuts zu geben, um die Öffnung in der Mitte zu erhalten. Das Gerät zur Halbzeit des Garvorgangs umdrehen. In einer Schüssel Puderzucker und Eiweiß kräftig verrühren. Einige Tropfen Zitronensaft (je nach gewünschter Konsistenz) und einige Tropfen Lebensmittelfarbe (optional) hinzufügen.

Tauchen Sie die Donuts in den Guss, bestreuen Sie sie mit Zuckerstreuseln oder bunten Perlen und lassen Sie sie bei Raumtemperatur fest werden.

Tipps und Tricks: Genießen Sie die abgekühlten Donuts zur Nachmittagsjause.

BAGELS MIT RÄUCHERLACHS

(für etwa 20 Bagels)

Für die Bagels: 380 g Mehl – 60 ml Wasser – 2 Päckchen Backhefe – 2 EL Zucker – 2 Eier – 2 TL Salz – 5 cl Öl – Samen (nach Ihrem Geschmack: Mohn, Sesam, Leinsamen, Chia...).

Für die Füllung: geräucherter Lachs in Scheiben – Frischkäse wie Philadelphia oder Saint Moret – Schnittlauch – Dill – ½ rote Zwiebel – Pfeffer (nach Belieben).

Wasser, Hefe und Zucker separat mischen, dann diese Mischung in das Mehl einarbeiten. Anschließend die Eier, das Salz und das

Öl zur Zubereitung hinzufügen. Kneten, um eine Kugel zu formen, und diese dann in eine vorher geölte Schüssel legen. Abdecken und gehen lassen, bis die Zubereitung ihr Volumen verdoppelt hat (ca. 1 Stunde). Den Teig in Stränge aufteilen und diese zusammenfügen, um die Mini-Bagels zu formen. Etwa zehn Minuten ruhen lassen. Einen großen Topf Wasser aufkochen, die Bagels darin ca. 2 Minuten kochen und dabei regelmäßig im Topf wenden. Abtropfen lassen und mit Samen nach Wahl bestreuen. Im vorgeheizten Gerät backen. Abkühlen lassen, dann in der Dicke aufschneiden. Die Innenseite mit Frischkäse bestreichen, den Sie nach Belieben pfeffern können. Den Schnittlauch und die vorher gewaschenen Dillzweige schneiden und verteilen. Darüber etwas vorher in feine Scheiben geschnittene Zwiebel geben. Die dünnen Scheiben Räucherlachs hinzufügen und mit der zweiten Hälfte des Bagels verschließen.

CHURROS

KLASSISCHE SÜSSE CHURROS

(für ca. 24 Churros)

625 ml Wasser - 1 Prise Salz - 600 g Mehl - 5 Eier - 150 ml Öl
Wasser, Öl und Salz bei schwacher Hitze zum Kochen bringen.

Vom Herd nehmen, das Mehl hinzufügen und mischen.

Wieder bei schwacher Hitze 2 Minuten lang erhitzen und den Teig mit einem Teigschaber bearbeiten. Vom Herd nehmen und die Eier einzeln hinzufügen, zwischen jeder Zugabe mit dem Teigschaber mischen. Im vorgeheizten Gerät backen. Die noch heißen.

CHURROS MIT CHORIZO UND PARMESAN

(für ca. 12 Churros)

400 g Kartoffelpüree - 100 g Mehl - 80 g geriebener Parmesan - 100 g Chorizo - 2 Eier - Salz und Pfeffer

Waschen Sie die Kartoffeln. Geben Sie diese in einen Topf mit Wasser und lassen Sie sie nach dem Aufkochen 20 bis 25 Minuten garen.

Abgießen, schälen und die Kartoffeln mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken.

In dieser Salatschüssel das Kartoffelpüree mit dem in feine Würfel geschnittenen Chorizo und dem Parmesan mischen.

Fügen Sie das Mehl und die Eier hinzu und mischen Sie alles. Geben Sie 2 bis 3 Teigkugeln mit einem Esslöffel entlang der Platte, um den Churro in seiner gesamten Länge zu füllen. Um die Churros optimal zu garen, wird dringend empfohlen, die Waffelchips-Zange zu verwenden. Nehmen Sie die fertigen Churros heraus.

Schneiden Sie die Churros mit einer Schere auseinander, um sie voneinander zu trennen, und achten Sie dabei darauf, sich nicht zu verbrennen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

GEFÜLLTE WAFFELN

GEFÜLLTE WAFFELN HERZHAFT ODER SÜSS

(für etwa 16 gefüllte Waffeln)

500 g Mehl - 4 Eier - 75 cl Flüssigkeit (1/3 Wasser, 1/3 Bier und 1/3 Milch) - 125 g geschmolzene Butter - 1 Päckchen Backpulver - 1 Prise Salz

Süße Füllung: Nuss-Nougat-Creme und gehackte Haselnüsse

Herzhafte Füllung: geriebener Gruyère oder Emmentaler und Schinken

Die Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen. Die 4 Eiweiße steif schlagen.

Geben Sie das Mehl in eine Salatschüssel. Fügen Sie die Hefe hinzu und mischen Sie.

Dann Salz und Eigelb hinzufügen. Mit einem Schneebesen aufschlagen. Milch, Bier und Wasser sowie die geschmolzene Butter hinzufügen. Weiter schlagen, bis der Teig gut homogen ist.

Heben Sie die Eiweiße vorsichtig mit einem Teigschaber unter.

30 Minuten ruhen lassen.

Geben Sie eine dünne Schicht Teig auf die Platte bis zur angezeigten Markierung.

Süße Version: mit Nuss-Nougat-Creme und gehackten Haselnüssen füllen.

Herzhafte Version: mit geriebenem Gruyère oder Emmentaler und dann mit Schinken belegen.

Eine Schicht Teig gießen, um die Füllung zu bedecken.

Drehen Sie das Gerät schnell um, damit perfekt geformte Quadrate entstehen. Lassen Sie die Waffeln nach dem Schließen des Waffeleisens 7 Minuten im Knusprig-Modus auf Stufe 5 backen.

BUBBLE-WAFFELN

SÜSSE BUBBLE-WAFFELN

*300 g Mehl - 50 g Speisestärke (Maizena) - 1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker - 3 Eier - 50 g Butter - 500 ml Milch -
1 Prise Salz*

Die Butter schmelzen. Alle Zutaten mischen.

Nach dem Backen abkühlen lassen, bevor Sie es in ein großes Glas geben. Nach Belieben garnieren.

HERZHAFTES BUBBLE-WAFFEL IM FOUGASSE-STIL

*300 g Mehl - 50 g Speisestärke (Maizena) - 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker - 3 Eier - 500 ml Milch - 1 Prise Salz 80 g
Olivenöl - 200 g Speckwürfel - 30 entsteinte schwarze Oliven - 70 g
Emmentaler - Herbes de Provence*

Speck-Lardons in der Pfanne anbraten. Die schwarzen Oliven in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten mischen. Sobald die Waffel gebacken ist, können Sie sie sofort genießen oder warten, bis sie abgekühlt ist, die Bubbles ausschneiden und sie in einer Schüssel als Aperitif anrichten.

PANCAKES

KLASSISCHE PANCAKES

(für etwa 12 Pancakes)

250 g Mehl - 3 TL Backpulver - 75 g Zucker - 1 Päckchen Vanillezucker - 50 g Butter - 2 Eier - 40 cl Vollmilch - 1 Prise Salz

Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Zucker, Vanillezucker und Salz hinzufügen. Eier, geschmolzene Butter und etwas Milch hinzufügen und mischen. Den Rest der Milch vorsichtig dazugießen und dabei rühren, bis ein glatter und homogener Teig entsteht. Im vorgeheizten Gerät backen und genießen!

MADELEINES

TRADITIONELLE MADELEINES

(für ca. 30 Madeleines)

3 Eier - 110 g Zucker - 2 Päckchen Vanillezucker - 20 g Honig - 150 g Mehl - 125 g weiche Butter - 5 g Backpulver - Abrieb von 1/2 Zitrone - 1 Prise Salz.

Die Butter zu einer Pomade erweichen. In einer Salatschüssel die Eier mit dem Zucker, dem Honig und der Prise Salz mit einem Schneebesen schlagen, bis die Masse weiß wird. Mehl und Backpulver hinzufügen und alles vermischen. Die weiche Butter und die Zitronenschale hinzufügen. Mindestens 2 Stunden, oder sogar eine ganze Nacht, ruhen lassen. Im vorgeheizten Gerät backen und auf einem Gitter zum Abkühlen reservieren.

EMPANADAS

EMPANADAS MIT THUNFISCH

(für ca. 12 Empanadas)

2 Rollen Mürbe- oder Blätterteig nach Wahl - 200 g Thunfisch in Wasser - 200 g Tomatenfruchtfleisch - 1 Zwiebel - Salz und Pfeffer

Die Zwiebel schälen und in feine Scheiben schneiden und 5 Minuten in einer Pfanne mit Öl anbraten. Den Thunfisch abtropfen lassen und hacken.

In die Pfanne mit der Zwiebel gießen. Das Tomatenmark hinzufügen und 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rollen Sie die Teige aus und schneiden Sie Kreise mit einem Durchmesser von 13 cm aus.

Legen Sie die Thunfischmasse in die Mitte der Kreise. Klappen Sie den Teig über die Füllung, um einen Teigtaschen-Halbmond zu formen, und schließen Sie ihn, indem Sie die Ränder mit Wasser anfeuchten. Legen Sie vier Empanadas in die zugehörigen Vertiefungen. Im vorgeheizten Gerät backen und genießen!

EMPANADAS MIT ÄPFELN UND ZIMT

(Für ca. 12 Empanadas)

Für den Teig: 360 g Mehl, 60 g weißer Zucker, 2 TL Zimt, eine Prise Salz, 200 g Butter, 2 Eier, 2 EL Milch, Für die Füllung: 5 Äpfel der Sorte Royal Gala, 25 g Butter, 2 TL Zimt, 20 g brauner Zucker, 1 TL Vanilleextrakt, 1/2 Zitronensaft

In einer Schüssel oder mit der Küchenmaschine Mehl, Zucker, Zimt und Salz geben. Mischen und die weiche Butter hinzufügen. Kneten, bis ein homogener Teig entsteht. Die Eier und die Milch hinzufügen und alles vermischen, bis eine glatte Teigkugel entsteht. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Butter und braunem Zucker anbraten. Bei schwacher Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Zimt und Zitronensaft hinzufügen und mischen.

Nehmen Sie den Teig aus dem Kühlschrank und rollen Sie ihn mit einem Nudelholz dünn aus. Schneiden Sie Kreise mit 13 cm Durchmesser aus. Legen Sie die Apfelmasse in die Mitte der Kreise. Klappen Sie den Teig über die Füllung, um einen Teigtaschen-Halbmond zu formen, und verschließen Sie ihn, indem Sie die Ränder bei Bedarf mit Wasser anfeuchten. Legen Sie vier Empanadas in die zugehörigen Vertiefungen. Im vorgeheizten Gerät backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen, leicht abkühlen lassen und genießen!

Hinweis: Sie können darüber eine gesalzene Karamell-Butter-Sauce gießen, für noch mehr Genuss!

GARANTIEBEDINGUNGEN

Garantie für LAGRANGE® Haushaltsgeräte.

Ihr Gerät hat **2 Jahre** Garantie.

Um kostenlos ein zusätzliches Jahr Garantie zu erhalten, registrieren Sie sich auf der LAGRANGE®-Website (www.lagrange.fr).

Die Garantie umfasst Teile und Arbeitsleistung und deckt Herstellungsfehler ab.

Von der Garantie ausgeschlossen sind: Beschädigungen durch unsachgemäße Verwendung oder Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung sowie Bruch durch Sturz.

DIESE GARANTIE GILT NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH, KEINESFALLS FÜR GEWERBLICHE ODER HALBGEWERBLICHE NUTZUNG.

Die gesetzliche Gewährleistung des Verkäufers schließt die gesetzliche Gewährleistung des Herstellers für Mängel oder versteckte Fehler gemäß den Artikeln 1641 bis 1649 des Code Civil keineswegs aus. Im Falle einer Panne oder Fehlfunktion wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bei technischen Mängeln innerhalb von **8 Tagen** nach dem Kauf werden die Geräte ausgetauscht.

Nach Ablauf dieser Frist werden sie vom LAGRANGE®-Kundendienst repariert..

Um diese Garantie in Anspruch nehmen zu können, muss der Benutzer zwingend eine Kopie der Rechnung vorlegen, auf der das Kaufdatum des Geräts angegeben ist.

Verfügbarkeit von Ersatzteilen

Gemäß Artikel L 111-2 des Code de la consommation beträgt die Verfügbarkeit der Ersatzteile, die wir für ein reparierbares Produkt vorsehen, **5 Jahre** ab Herstellungsdatum. Diese Verfügbarkeit ist jedoch nur in dem Land garantiert, in dem das Produkt gekauft wurde.

Rücksendekosten

Nach dem ersten Jahr, das unter die Händlergarantie fällt, tragen Sie nur die Kosten für die Rücksendung an das Werk, die Rücksendung erfolgt auf unsere Kosten und so schnell wie möglich.

Wenn Sie weitere Fragen zu unseren Produkten haben, können Sie uns unter folgender Adresse kontaktieren:

LAGRANGE®

Kundendienst

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

Frankreich

E-mail : info@lagrange.fr

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar hem zodat u hem later kunt raadplegen.

- * Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het typeplaatje van het apparaat.
- * Rol het snoer volledig uit en inspecteer het zorgvuldig vóór gebruik.
- * Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door **LAGRANGE**[®], de klantenservice of een door **LAGRANGE**[®] gekwalificeerde en erkende persoon om gevaar te voorkomen.

- * Bij gebruik van een verlengsnoer verplicht een model gebruiken dat is uitgerust met een geaard stopcontact en draden met een doorsnede gelijk aan of groter dan 0,75 mm².
- * Plaats uw apparaat ver van gemakkelijk ontvlambare voorwerpen (gordijnen...).
- * Het apparaat nooit op een warm oppervlak of in de buurt van een vlam plaatsen.
- * Laat het wafelijzer niet langer dan 10 minuten in open stand opwarmen.
- * Laat het wafelijzer niet langer dan 30 minuten leeg verwarmen (zonder culinaire bereiding).

- *  De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in werking is.
- * Raak de hete oppervlakken van het apparaat niet aan.
- * Laat uw apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in werking is.
- * Het apparaat uitsluitend gebruiken voor huishoudelijk gebruik en op de wijze zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzing.
- * Dompel uw apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof, noch voor reiniging noch om enige andere reden. Zet het nooit in de vaatwasser.

- * Zorg ervoor dat u het apparaat niet buiten gebruikt of opbergt in de regen.
- * Bewaar het op een droge plaats.
- * Het apparaat nooit verplaatsen door aan het snoer te trekken. Erop letten dat het netsnoer niet per ongeluk kan worden vastgehaakt, om te voorkomen dat het apparaat valt.
- * Het snoer niet om het apparaat wikkelen, niet verdraaien en erop letten dat het niet in contact komt met de hete delen van het apparaat.
- * Raak de metalen onderdelen van het apparaat niet aan wanneer het in werking is, want deze zijn heet.

- * Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of met onvoldoende ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij toezicht of instructies hebben ontvangen met betrekking tot het veilig gebruik van het apparaat en dat zij de bijbehorende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- * Het apparaat en het netsnoer buiten het bereik houden van kinderen jonger dan 8 jaar.

* Dit apparaat is bestemd voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:

- keukens gereserveerd voor personeel van winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
- boerderijen en gebruik door klanten van hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
- omgevingen zoals bed & breakfasts.

* Deze apparaten zijn niet bestemd om in werking te worden gesteld door middel van een externe tijdschakelaar of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

* Voor het reinigen van de onderdelen die in contact komen met voedsel, raadpleeg

het hoofdstuk "Onderhoud".

**ZET HET APPARAAT NOOIT
AAN ZONDER DE PLAATJES TE
HEBBEN GEPLAATST.**

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

1. Voet
2. Dashboard
3. Regelknop voor de textuur (zacht/knapperig) en voor de kleur (bij het bakken van wafels) in 5 verwarmingsstanden
4. Lampje zacht/knapperig
5. Wit lampje voor inschakelen en einde van de kooktijd en rood verwarmingslampje
6. Aansluiting voor afneembaar snoer
7. Aan/uit-schakelaar
8. Verwijderbare platen
9. Uitwerpknop voor de platen
10. Handgreep
11. Accessoire: sluitklem uitsluitend voor de wafeltjesplaten, croque-monsieur, panini, bricelets en churros platen
12. Verwijderbaar snoer
13. Plaatje voor 2 Wafels
14. Plaatje voor 2 Gevulde wafels
15. Plaatje voor 4 Wafeltjes
16. Plaatje voor 4 Zwitserse bricelets
17. Grill-/Paniniplaatje
18. Plaatje voor 2 Croque-monsieur campagne
19. Plaatje voor 2 Croque-monsieur classique
20. Plaatje voor 6 Hartvormige wafels
21. Plaatje voor 8 Mini wafels
22. Plaat Luikse wafel of Maxi wafel
23. Plaat 7 Mini Donuts/Bagels
24. Bubble-wafelplaatje

25. Plaat 6 Churros
26. Plaat 2 Pancakes
27. Plaatje voor 10 Madeleines
28. Plaat 4 Empanadas
29. Plaat 2 Wafels 4x7

PLATENSERIES APART VERKRIJGBAAR:

- * Plaatjes voor 2 Wafels (REF 010 122)
- * Platen 2 Gevulde wafels (REF 010 142)
- * Platen 4 wafeltjes (REF 010 222)
- * Plaatjes voor 4 Zwitserse bricelets (REF 010 242)
- * Grill-/Paniniplaatjes (REF 010 322)
- * Platen 2 Croque-monsieur campagne (REF 010 422)
- * Platen 2 Klassieke croque-monsieur (REF 010 432)
- * Platen 6 Hartvormige wafels (REF 010 522)
- * Platen 8 Mini wafels (REF 010 622)
- * Luikse wafel- of Maxi-wafelplaatjes (REF 010 722)
- * Plaatjes voor 7 Mini donuts/bagels (REF 010 822)
- * Platen Bubble wafel (REF 010 832)
- * Platen 6 Churros (REF 010 842)
- * Platen 2 Pancakes (REF 010 852)
- * Platen 10 Madeleines (REF 010 862)
- * Plaatjes voor 4 Empanadas (REF 010 872)
- * Platen 2 Wafels 4x7 (REF 010 922)

- * Het gebruikte snoer is een HO5RR-F 3 x 0,75 mm²
- * 230 Volt – 50 Hz – 1200 Watt

Deze apparaten voldoen aan de richtlijnen 2014/35/EU, 2014/30/EU, AEEA 2012/19/EU, RoHS 2011/65/EU, 2015/863/EU en de verordening inzake materialen in contact met levensmiddelen 1935/2004/EG.



Premium Gaufres® II
Type 018XXX

MILIEU

Milieubescherming - RICHTLIJN 2012/19/EU

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet de verwijdering van elektrische apparaten aan het einde van hun levensduur volgens strikte regels plaatsvinden en vereist de betrokkenheid van iedereen, zowel leverancier als gebruiker. Om deze reden mag uw apparaat, zoals aangegeven door het symbool op het typeplaatje, onder geen beding worden weggegooid in een openbare of privécontainer bestemd voor huishoudelijk afval. Bij verwijdering is het uw verantwoordelijkheid om uw apparaat in te leveren bij een aangewezen openbaar inzamelpunt voor de recycling van elektrische of elektronische apparatuur. Voor informatie over inzamelpunten en recycling van afgedankte apparaten kunt u contact opnemen met de lokale autoriteiten in uw regio, de ophaalservice voor huishoudelijk afval of de winkel waar u uw apparaat heeft gekocht.



INGEBRUIKSTELLING EN GEBRUIK

EERSTE GEBRUIK

- * Wij adviseren de bakplaten te reinigen vóór het eerste gebruik; gebruik wat warm water en een spons. Goed afdrogen.
- * Een nieuw apparaat kan een beetje roken bij het eerste gebruik. Om dit te beperken, gaat u als volgt te werk: verwarm uw apparaat open met de platen gedurende 10 minuten, laat het vervolgens ongeveer een ½ uur afkoelen.

OPSTARTEN

- * Rol het snoer volledig uit.
- * Sluit uw apparaat aan op het stopcontact.
- * Zodra de ideale baktemperatuur is bereikt, licht het witte lampje op en waarschuwt een geluidssignaal u. U kunt beginnen met bakken nadat u de plaatjes heeft ingevet (zie praktische tips).

Geluidssignaal /

U kunt het geluidssignaal deactiveren als u dat wenst door de knop 2 seconden ingedrukt te houden. U hoort dan een kort "piepje" dat aangeeft dat het apparaat de "stille" modus heeft geactiveerd. Dit kan handig zijn voor bereidingen waarbij de verwarmingsparameters niet gevolgd hoeven te worden. Om terug te keren naar de modus met geluidssignaal, herhaalt u dezelfde handeling of zet u het apparaat uit en weer aan.

APPARAAT UITSCHAKELLEN

- * Zet om te stoppen de schakelaar in de uit-positie en trek de stekker uit het stopcontact.

PLAATWISSEL

- * Zet de schakelaar in de uitstand.
- * Laat volledig afkoelen.
- * Druk op de uitwerpknoppen van de platen, die zich vlak naast de platen bevinden.
- * Pak uw plaatjes vast en vervang ze door de nieuwe.

WERKING VAN DE LAMPJES EN HET GELUIDSSIGNAAL

Controlelampje	Geluidssignaal	Uitleg	Oplossing / Te ondernemen actie
Signature-lampje vast rood	-	Het apparaat is aan het opwarmen.	De ingestelde temperatuur is niet bereikt. Wacht tot het verwarmingscyclus is afgelopen.
Signature-lampje vast wit	-	De temperatuur van het apparaat is hoger dan de ingestelde temperatuur. De verwarming wordt uitgeschakeld.	Het apparaat is gebruiksklaar.
Signature-lampje gaat van rood naar wit	2 reeksen van 4 piepjes	Signaal einde voorverwarming of einde bakproces.	De ingestelde temperatuur is bereikt. Het apparaat is gebruiksklaar of de bakcyclus is voltooid. Verwijder het voedsel en start een nieuwe cyclus.
Signature-lampje knippert wit/rood	Doorlopend piepsignaal	Als het signaal optreedt zodra het apparaat wordt ingeschakeld, duidt dit op een defect aan de temperatuursensor. Beveiliging van het product geactiveerd.	Zet de schakelaar in de uitstand en koppel het apparaat los van het stopcontact. Neem contact op met de LAGRANGE klantenservice.
Signature-lampje knippert wit/rood	Doorlopend piepsignaal	Als het signaal enkele minuten na het begin van het verwarmen optreedt, duidt dit op een abnormale temperatuur, waarschijnlijk doordat de bakplaat ontbreekt. Beveiliging van het product geactiveerd.	Zet de schakelaar in de uit-positie en laat het apparaat afkoelen. Controleer de aanwezigheid en de juiste positie van de bakplaten en start het apparaat opnieuw. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de LAGRANGE klantenservice.
Lampje Zacht aan	-	Zachte bakmodus. Het apparaat verwarmt op vol vermogen.	
Knapperig lampje brandt	-	Knapperige bakstand. Het apparaat verwarmt op matig vermogen.	

ONDERHOUD

LET OP:

- * Altijd loskoppelen en volledig laten afkoelen vóór het reinigen.
- * Dompel uw apparaat nooit in water en zet het niet in de vaatwasser.
- * Belangrijk: leg de plaatjes nooit in de vaatwasser.
- * Gebruik nooit agressieve reinigingsproducten zoals ovenreiniger.
- * Kappen en sokkel: reinig ze met een vochtige spons die eventueel gedrenkt is in een licht reinigingsmiddel.
- * Antiaanbakplaatjes: na een paar minuten weken, reinig ze over het algemeen met een zachte spons gedrenkt in mild afwasmiddel, spoel daarna af met lauw water. Droog goed af voordat u de plaatjes terugplaatst op het apparaat.

PRAKTISCHE TIPS

LET OP:

Vet in alle gebruikgevallen uw apparaat nooit in tijdens het voorverwarmen, maar net voordat u het beslag of een andere bereiding inschütte.

1. HET BAKKEN VAN DE WAFELS

Verwarm uw apparaat voor totdat het witte lampje brandt en het geluidssignaal klinkt.

- * Verwarm uw apparaat tot het witte lampje brandt en het geluidssignaal klinkt.
- * Hoewel uw apparaat is uitgerust met antiaanbaklaag-platen, adviseren wij u de platen licht in te vetten.
- * Open uw apparaat, vet beide platen in met een siliconenkwestje, een stuk absorberend papier of een stuk katoen (om uw kwestje goed te doordrenken, doe een beetje bakolie in een kopje). Vet iets minder opnieuw in voor de tweede wafel. Voor de volgende wafels vet alleen in als de wafel vastplakt bij het openen.
- * U kunt de afwerking van de wafel personaliseren met behulp van het bedieningspaneel. Met de draaiknop kunt u de kleur van de wafel selecteren door de temperatuur van het wafelijzer aan te passen.
 - Voor een lichte wafel, selecteer positie 1.
 - Voor een donkere wafel, selecteer de vijfde en laatste stand (stand 5);
 - Om de afwerking van de wafels te verfijnen en een tussentint te verkrijgen, selecteer de tweede, derde of vierde positie (ofwel positie 2, 3 of 4).

- * Druk op de knop om de textuur van de wafel in te stellen op zacht of knapperig. Hiermee kunt u de baktijd aanpassen met:
 - Een snellere baktijd voor een zachte wafel (de wafel is zacht van binnen maar knapperig van buiten).
 - Een langzamere bereiding voor een nog knapperigere wafel (de wafel suddert om alle vochtigheid van binnenuit te verwijderen, waardoor hij zowel van binnen als van buiten knapperig is).
- * Giet uw beslag op één plaatje en bedek alle vakjes volledig. U kunt een maatkan of een beslagdispenser gebruiken in plaats van een soeplepel.
- * Sluit het apparaat, wacht 3 à 4 seconden en draai het vervolgens op zijn as om.
- * Draai na ongeveer 1 minuut 30 opnieuw om naar de beginpositie. **LET OP:** Het omdraaien van het apparaat is essentieel voor het maken van mooie wafels. Als u deze handeling niet uitvoert, zullen uw wafels er minder mooi uitzien (de bovenkant is gedeeltelijk gevuld met witte vlekken die de indruk geven van ongelijkmatig bakken). Een onvoldoende vulling, zelfs met omdraaien, kan ook dezelfde indruk geven. Let echter op het risico van het vrijkomen van hete stoom op het moment van omdraaien. Wij raden u aan een ovenwant te gebruiken voor de handeling.
- * Het witte lampje brandt en het apparaat piept 2 reeksen van 4 keer, u kunt uw apparaat openen.
- * Neem uw wafels met behulp van een mes met puntig uiteinde of de **LAGRANGE** wafelprikker door in de dikte van de wafel te prikken en licht druk uit te oefenen om ze op te tillen.

1.1 De mislukkingen en hun oorzaken

- * In tweeën gebroken wafels: te vroeg uit de vorm gehaald.

- * Gebroken wafels: beslag te dun of te droog (te weinig vet).
- * Verbrande wafels: te lange baktijd of zelfs vergeten.
- * Aan één kant verbrande wafels, aan de andere kant niet gaar: slechte vulling en/of te dun beslag en/of het apparaat niet omgedraaid.
- * Moeilijk lossen: slechte invettering van de plaatjes of plaatjes te heet bij de eerste wafel of te veel suiker of te weinig vet in het beslag.

1.2 Hoe mislukkingen verhelpen?

In alle gevallen:

- * Koppel het apparaat los van het stopcontact.
- * Laat afkoelen, verwijder de platen, laat ze 5 minuten weken, borstel ze met een nylon of plastic vaatwasborstel. Droog en veeg de platen zorgvuldig af, monteer ze terug, sluit het apparaat opnieuw aan en volg de initiële procedure nauwkeurig.
- * Vet in tijdens meerdere baksessies.

Als u deze aanwijzingen nauwkeurig opvolgt, garanderen wij een goed resultaat.

2. HET BAKKEN VAN DE WAFELTJES OF DROGE WAFELS

- * Wij adviseren een verwarmingsstand op 4 en een instelling op "knapperig".
- * Verwarm uw apparaat voor totdat het witte lampje brandt.
- * Vet de plaatjes in net voordat u het beslag aanbrengt.
- * Verdeel op de onderste mal een eetlepel (of vier kleine lepeltjes op de vier tekeningen) dik beslag.
- * Sluit het apparaat en druk de handgrepen enkele seconden samen zodat het deeg goed kan uitspreiden. Breng de sluitklem aan en vergrendel het apparaat hiermee.

NB : Deze klem kan permanent op het product bevestigd blijven. Plaats hem links of rechts van de handgreep, afhankelijk of u rechts- of linkshandig bent.



- * **Het apparaat niet omdraaien zoals bij de wafels.**
- * Het witte lampje zal enkele tientallen seconden later uitgaan.
- * Zodra het witte lampje brandt en het geluidssignaal klinkt, kunt u uw apparaat openen. De kalibratie van het witte lampje is echter gebaseerd op wafelbeslag. Afhankelijk van de gebruikte recepten kan de werking afwijken. Open in dat geval het apparaat en controleer de gaarheid vóór het witte lampje opnieuw brandt. Als de wafeltjes gaar zijn, haal ze dan uit het apparaat en ga verder met bakken zonder rekening te houden met de werking van het witte lampje.
- * Als het wafeltje aan beide platen tegelijk kleeft, open dan niet verder en houd de positie enkele seconden vast; over het algemeen laat het wafeltje los onder zijn eigen gewicht. Gebruik anders een spatel en help bij het loslaten met kleine tikjes.
- * Het wafeltje is zacht, maar let op: het wordt zeer snel hard. Als u het wilt oprollen, doe dit dan met behulp van een rond staafje op het plaatje zelf. Leg hiervoor het staafje op het wafeltje, maak de rand van het wafeltje los en rol snel op, verwijder dan het staafje.
- * U kunt ze oprollen als hoorntjes die u zo kunt eten of gevuld met ijs, of vouw ze in een driehoek, in tweeën of in vieren.

* Wij herinneren u eraan dat wafeltjes volledig koud worden geconsumeerd, in tegenstelling tot wafels. Ze zijn tot een maand houdbaar in een blikken trommel (koektrommel).

3. HET BAKKEN VAN CROQUE-MONSIEUR

- * Het bakken van de croque-monsieur gaat zeer snel. Het is beter om alle ingrediënten klaar te leggen voordat u begint met verwarmen.
 - * Wij adviseren een verwarmingsstand op 4 en een instelling op "zacht".
 - * Verwarm uw apparaat tot het witte lampje brandt en het geluidssignaal klinkt.
 - * De twee buitenkanten van de croque-monsieur, die in contact komen met de mallen, moeten zorgvuldig worden ingeboterd.
 - * Leg twee croque-monsieur in het apparaat.
 - * Sluit het apparaat door het licht en geleidelijk dicht te drukken. Breng de sluitklem aan en vergrendel het apparaat hiermee.
- NB :** Deze klem kan permanent op het product bevestigd blijven. Plaats hem links of rechts van de handgreep, afhankelijk of u rechts- of linkshandig bent.
- * Het apparaat niet omdraaien zoals bij wafels.
 - * Zodra het witte lampje brandt en het geluidssignaal klinkt, kunt u uw croque-monsieur verwijderen.



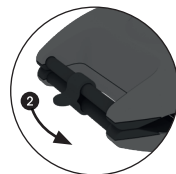
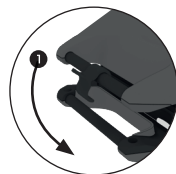
4. HET BAKKEN VAN DE PANINI'S

- * Het bakken van panini's gaat zeer snel. Het is beter om alle ingrediënten voor te bereiden voordat u het apparaat inschakelt.
- * Wij adviseren een verwarmingsstand op 4 en een instelling op "zacht".
- * Maak uw panini's met "speciaal panini"-brood (of stukken voorgebakken stokbrood) van ongeveer 20 cm. Voor de vulling van uw panini's laat u uw fantasie de vrije loop: dunne plakjes tomaat, rauwe ham, basilicum, mozzarella...

Let op dat u uw panini's niet te vol laadt en zorg dat het brood niet uitsteekt buiten de breedte van uw platen.

- * Leg uw 2 panini's in het apparaat.
 - * Sluit het apparaat door lichtjes en geleidelijk samen te drukken. Bevestig de sluitklem en vergrendel het apparaat met behulp daarvan. Dit is belangrijk om het brood goed plat te drukken, zodat uw panini's goed worden dichtgedrukt en gemarkeerd.
- NB :** Deze klem kan permanent op het product bevestigd blijven. Plaats hem links of rechts van de handgreep, afhankelijk of u rechts- of linkshandig bent.

- * **Het apparaat niet omdraaien zoals bij de wafels.**
- * Zodra het witte lampje brandt en het geluidssignaal klinkt, kunt u uw panini's verwijderen.



5. HET BAKKEN VAN VLEES

- * Het vlees wordt gebakken met dezelfde plaatset als de panini's.
- * Wij adviseren een verwarmingsstand op 3 en een instelling op "zacht".
- * Verwarm uw apparaat tot het witte lampje brandt en het geluidssignaal klinkt.
- * Geen vlees met been bakken zoals koteletten, ribstukken... Gebruik uitsluitend steaks, filets, entrecotes...
- * Leg het vlees in het apparaat.
- * Sluit het apparaat door het licht en geleidelijk dicht te drukken.
- * Gebruik de sluitklem niet, anders riskeert u uw vlees plat te drukken als het dik is.
- * Houd het bakken in de gaten en haal uw vlees eruit wanneer het gaar is naar uw smaak.

6. HET BAKKEN VAN LUKSE WAFELS

- * Wij adviseren een verwarmingsstand op 3 en een instelling op "zacht".
- * Verwarm uw apparaat voor totdat het witte lampje brandt.
- * Vet de plaatjes in net voordat u het beslag aanbrengt.
- * Leg op het onderste plaatje twee deegstukjes Luikse wafels.
- * Sluit het apparaat en druk de handgrepen enkele seconden samen zodat het beslag goed kan uitvloeien.

- * Zodra het witte lampje oplicht en het geluidssignaal klinkt, kunt u uw apparaat openen. De kalibratie van het witte lampje is echter gedaan op een wafelbeslag. Afhankelijk van de gebruikte recepten kan de werking verschoven zijn. Controleer in dat geval de staat van uw baksel vóór het witte lampje opnieuw oplicht, door het apparaat te openen. Als de Luikse wafels gaar zijn, haal ze dan uit het apparaat en ga door met bakken zonder rekening te houden met de werking van het witte lampje.
- * Als de Luikse wafels aan beide plaatjes tegelijk kleven, open dan niet verder en houd de positie enkele seconden vast; over het algemeen lossen de Luikse wafels los onder hun eigen gewicht. Introduzca in dat geval een spatel en help bij het loslaten. Neem uw Luikse wafels met behulp van een mes met spitse punt of een **LAGRANGE** wafelprikker door in de dikte van de wafel te prikken en een lichte druk uit te oefenen om ze op te tillen.

7. HET BAKKEN VAN DONUTS / BAGELS

- * Wij adviseren een verwarmingsstand op 3 en een instelling op "zacht".
- * Verwarm uw apparaat voor totdat het witte lampje brandt.
- * Vet de plaatjes in net voordat u het beslag aanbrengt.
- * Plaats op de onderste mal het donuts-deeg met een lepel (een spuitzak of een kleine pollepel zijn echter nog handiger) of de deegrollen voor bagels in de donutvormpjes, en zorg ervoor dat er niets in het midden komt zodat het centrale rondje behouden blijft.
- * Sluit het apparaat en druk de handgrepen enkele seconden samen zodat het deeg goed zijn plek kan innemen in de vormpjes.
- * Voor donuts sluit u het apparaat, wacht 3 à 4 seconden en draait u het om zijn as.
- * Voor bagels sluit u het apparaat en draait u het niet om.

- * Zodra het witte lampje oplicht en het geluidssignaal klinkt, kunt u uw apparaat openen. De kalibratie van het witte lampje is echter gedaan op een wafelbeslag. Afhankelijk van de gebruikte recepten kan de werking verschoven zijn. Controleer in dat geval de staat van uw baksel vóór het witte lampje opnieuw oplicht, door het apparaat te openen. Als de donuts of bagels gaar zijn, haal ze dan uit het apparaat en ga door met bakken zonder rekening te houden met de werking van het witte lampje.
- * Als de donuts of bagels aan beide platen tegelijk kleven, open dan niet verder en houd de positie enkele seconden vast; over het algemeen lossen de donuts of bagels los onder hun eigen gewicht. Gebruik anders een spatel en help bij het loslaten. Neem uw donuts of bagels met behulp van een mes met puntig uiteinde of een **LAGRANGE** wafelprikker door in de dikte van de donuts of bagels te prikken en licht druk uit te oefenen om ze op te tillen.

8. HET BAKKEN VAN CHURROS

- * Wij adviseren een verwarmingsstand op 3 en een instelling op "knapperig".
- * Verwarm uw apparaat voor totdat het witte lampje brandt.
- * Vet de plaatjes in net voordat u het beslag aanbrengt.
- * Leg op het onderste plaatje het churrosbeslag met behulp van een lepel (een spuitzak of een kleine soeplepel zijn echter nog effectiever) in de holtes van de churros.
- * Sluit het apparaat en druk de handgrepen enkele seconden samen zodat het deeg goed zijn plek kan innemen in de vormpjes.
- * Breng de sluitklem aan en vergrendel het apparaat hiermee. Wacht 3 à 4 seconden en draai het apparaat vervolgens om zijn as.

- * Zodra het witte lampje brandt en het geluidssignaal klinkt, kunt u uw apparaat openen. De kalibratie van het witte lampje is echter gebaseerd op wafelbeslag. Afhankelijk van de gebruikte recepten kan de werking afwijken. Open in dat geval het apparaat en controleer de gaarheid vóór het witte lampje opnieuw brandt. Als de wafeltjes gaar zijn, haal ze dan uit het apparaat en ga verder met bakken zonder rekening te houden met de werking van het witte lampje.
- * Als de churros aan beide plaatjes tegelijk kleven, open dan niet verder en houd de positie enkele seconden vast; over het algemeen lossen de churros los onder hun eigen gewicht. Introduceer in dat geval een spatel en help bij het loslaten. Neem uw churros met behulp van een mes met spitse punt of een LAGRANGE wafelprikkertje door in de dikte van de churros te prikken en een lichte druk uit te oefenen om ze op te tillen.

9. HET BAKKEN VAN DE GEVULDE WAFELS

- * Wij adviseren een verwarmingsstand op 5 en een instelling op "knapperig".
- * Verwarm uw apparaat voor totdat het witte lampje brandt.
- * Vet de plaatjes in net voordat u het beslag aanbrengt.
- * Giet op de onderste plaat in elk gevuld wafelvormpje een dunne laag wafelbeslag tot het niveau dat in de plaat is gevormd met behulp van een pollepel en strijk het beslag uit met de achterkant van de pollepel.
- * Garneer uw wafels: leg de vochtigste ingrediënten eerst, dat wil zeggen op de bodem van het uitgespreide beslag, en leg daarna de drogere ingrediënten erop.
- * Giet een laag wafelbeslag om uw vulling volledig te bedekken.

- * Sluit het apparaat, druk de handgrepen samen en draai het apparaat onmiddellijk om zodat de vakjes goed worden gevormd.
- * Laat ongeveer 7 minuten bakken na het sluiten van het wafelijzer. Aarzel niet om de baktijd aan te passen op basis van het recept en de gebruikte vulling. Een vochtigere vulling zoals compote heeft meer tijd nodig om van binnen gaar te worden dan een smeerpaté.
- * Verwijder uw gevulde wafels met een houten of plastic spatel.

10. HET BAKKEN VAN DE BUBBLE WAFELS

- * Wij adviseren een verwarmingsstand op 4 en een instelling op "zacht".
- * Verwarm uw apparaat voor totdat het witte lampje brandt.
- * Vet de plaatjes in net voordat u het beslag aanbrengt.
- * Giet op het onderste plaatje het wafelbeslag in de holte en vul elke bubbel volledig.
- * Sluit het apparaat, wacht 3 à 4 seconden en draai het vervolgens op zijn as om.
- * Draai na ongeveer 1 minuut 30 opnieuw om naar de beginpositie.
- * Zodra het witte lampje brandt en het geluidssignaal klinkt, kunt u uw apparaat openen.
- * Als de wafel aan beide plaatjes tegelijk kleeft, open dan niet verder en houd de positie enkele seconden vast; over het algemeen lost de wafel los onder zijn eigen gewicht. Introduceer in dat geval een spatel en help bij het loslaten. Neem uw bubble-wafel met behulp van een mes met spitse punt of een wafelprikkertje door in de dikte te prikken en een lichte druk uit te oefenen om hem op te tillen.
- * Bewaar op een rooster en geniet er zo van. Als u uw bubble-wafel wilt garneren, laat hem dan plat afkoelen. Eenmaal afgekoeld is hij niet meer breekbaar en kunt u hem in de vorm van een kegel in een groot glas plaatsen en naar wens garneren.

*

11. HET BAKKEN VAN PANCAKES

- * Wij adviseren een verwarmingsstand op 3 en een instelling op "zacht".
- * Verwarm uw apparaat voor totdat het witte lampje brandt.
- * Vet de plaatjes in net voordat u het beslag aanbrengt.
- * Giet op de onderste mal het pannenkoekbeslag in de twee vormpjes tot aan de bovenrand.
- * Sluit het apparaat en draai het onmiddellijk om zijn as.
- * Laat in deze positie bakken.
- * Zodra het witte lampje oplicht en het geluidssignaal klinkt, kunt u uw apparaat omdraaien en openen.
- * Verwijder uw pancakes met behulp van een mes met puntig uiteinde of een wafelprikker door in de dikte van de pancakes te prikken en licht druk uit te oefenen om ze op te tillen.

12. HET BAKKEN VAN DE MADELEINES

- * Wij adviseren een verwarmingsstand op 1 en een instelling op "zacht".
- * Verwarm uw apparaat voor totdat het witte lampje brandt.
- * Vet de plaatjes in net voordat u het beslag aanbrengt.
- * Leg op het onderste plaatje het madeleine-beslag met behulp van een lepel in de tien holtes.
- * Sluit het apparaat. Laat bakken zonder het apparaat om te draaien.
- * Zodra het witte lampje brandt en het geluidssignaal klinkt,
- * Haal uw madeleines eruit met behulp van een mes met spitse punt of een wafelprikkertje door in de dikte van de madeleines te prikken en een lichte druk uit te oefenen om ze op te tillen. Bewaar de madeleines op een rooster om ze te laten afkoelen.

13. HET BAKKEN VAN DE EMPANADAS

- * Wij adviseren een verwarmingsstand op 3 en een instelling op "zacht".
- * Verwarm uw apparaat voor totdat het witte lampje brandt.
- * Leg de empanadas op de onderste mal in de vier vormpjes.
- * Sluit het apparaat. Laat bakken zonder het apparaat om te draaien.
- * Zodra het witte lampje brandt en het geluidssignaal klinkt,
- * Haal uw empanadas eruit met behulp van een houten of plastic spatel.

RECEPTEN

Om te beginnen, enkele tips over de te gebruiken ingrediënten, afhankelijk van uw voorkeuren...

- * Voor romige en zachte wafels, gebruik melk en room. Deze wafels, die relatief zacht zijn, moeten onmiddellijk na het uit de vorm halen worden gegeten.
- * Voor knapperige en luchtige wafels, gebruik bij voorkeur water en bier.
- * Of ze nu zacht of knapperig zijn, gebruik beslist gist. (10 g gist per 500 g bloem – laat het deeg 30 tot 60 minuten rusten). Bakkersgist geeft wafels van superieure kwaliteit, maar vereist een rusttijd van ongeveer 2 uur.

LET OP: na het rusten kan het deeg bereid met bakkersgist kan 2 tot 3 keer het oorspronkelijke volume worden... Zorg voor een voldoende grote kom groot genoeg!

WAFELS

DE ZOETE

(voor 10 tot 15 wafels)

LYONNER WAFELS

500 g bloem – 1 zakje bakpoeder – $\frac{3}{4}$ L vloeistof (water, bier, melk, naar keuze!) – 1 snuf zout – 125 g boter – 30 g suiker – 2 zakjes vanillesuiker – vanillearoma, kirsch of rum – 3 of 4 eieren.

Smelt de boter en laat afkoelen.

Giet de bloem in een kom. Voeg het zout, de suiker en de eieren toe. Klop met een garde. Los in een kom de gist op in de vloeistof. Voeg dit mengsel toe aan de schaal samen met de gesmolten boter. Breng op smaak naar wens. Blijf kloppen totdat het beslag goed homogeen is. Laat 30 minuten rusten.

Geniet van de wafels nog warm, bestrooid met poedersuiker of geserveerd met jam, honing, kastanjepasta, chocolade, slagroom, ahornsiroop, ijs, vers fruit...

DE ZOETE

WAFELS MET HAM

500 g bloem – 200 g fijngehakte ham – 1 snufje zout – 3 of 4 eieren – 1 zakje bakpoeder – 125 g boter – $\frac{3}{4}$ L vloeistof (water, melk of eventueel een glas droge witte wijn).

Giet de bloem in een kom. Voeg het zout en de eidooiers toe. Los op met een garde in de vloeistof (waarin u de gist heeft opgelost).

Voeg de gesmolten boter toe. Klop opnieuw. Voeg de fijngehakte ham toe. Spatel de stijfgeklopte eiwitten erdoor. Laat een $\frac{1}{2}$ uur rusten. Geniet van deze wafels onmiddellijk na het bakken.

AARDAPPELWAFELS

8 aardappelen – $\frac{3}{4}$ L vloeistof – 200 g bloem ($\frac{1}{2}$ water $\frac{1}{2}$ melk) – 1 zakje bakpoeder – 125 g boter – 3 eieren – 1 snuf zout – 4 plakken dieetham – 4 tomaten in plakken gesneden – olijfolie – 1 bosje peterselie.

Stoom de aardappelen licht voor. Laat afkoelen. Schil ze en rasp ze. Giet de bloem in een terrine. Voeg het zout toe. Klop met een garde om de vloeistof te incorporeren (waarin u de gist heeft opgelost). Voeg de afgekoelde gesmolten boter, de eieren, de geraspte aardappelen en de fijngehakte peterselie toe. Roer goed om het geheel homogeen te maken. Geniet van deze wafels zeer warm met de plakjes ham en de tomaten die u in een koekenpan met een beetje olijfolie heeft gebakken.

WAFELTJES

(OF WAFELTJES OF DROGE WAFELS)

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

RECEPT N°1

1 kom bloem – 1 kom suiker – 1 kom room – 1 zakje vanillesuiker.

Meng goed. Als het beslag te dik is, voeg dan een beetje melk toe. Laat 1 uur rusten.

RECEPT N°2

Maak in een kom een fontein met: 300 g bloem – ½ glas water – 200 g suiker – 2 eieren – 150 g boter.

Klop 5 minuten. Voeg 1 kopje room en een snuf bicarbonaat toe. Meng. Laat 1 uur rusten.

RECEPT N°3

320 g bloem – 200 g boter – 300 g suiker – 4 hele eieren – 11 g bakpoeder – 7,5 g vanillesuiker – 3 cl rum (hoeveelheid naar smaak).

Meng de suiker en de zachte boter. Voeg de bloem, de gist en dan de eieren toe. Goed alles kloppen.

Breng op smaak met rum en laat een nacht in de koelkast rusten.

Bak de volgende dag de wafeltjes met uw set wafeltjesplaatjes.

CROQUE-MONSIEUR

Breng stelselmatig een klontje boter aan op de buitenkant van elke snee brood.

CROQUE-MONSIEUR

Beleg een snee brood met geraspte gruyère. Leg een plak ham op de gruyère. Bedek met gruyère en leg de tweede snee brood erop.

CROQUE-CANAPÉS AU FROMAGE

Gruyère, Chester of een andere kaas die u kunt raspen. Meng in een steelpan:

30 g boter – 30 g bloem – ¼ liter melk – 2 eidooiers.

Meng en voeg geleidelijk 50 g geraspte kaas toe. Breng op smaak.

Smeer het verkregen deeg aan de binnenkant van de sneetjes gewoon brood of witbrood (1 cm dikte).

Tips en trucs: vervang de kaas door 100 g fijngesneden ham (of voeg het toe aan de kaas).

PANINI

NAPOLITAANSE PANINI

Beleg uw "speciaal panini"-brood met plakjes tomaat, verse basilicumblaadjes en vervolgens plakjes mozzarella. Voeg een scheutje olijfolie toe. Sluit uw panini en laat enkele minuten goudbruin bakken.

PANINI MET RAUWE HAM/PARMEZAAN

Beleg uw "speciaal panini"-brood met een plak rauwe ham en mozzarella. Voeg een paar blaadjes rucola en parmezaanschaafsel toe. Sluit uw panini en laat een paar minuten goudbruin worden.

LUIKSE WAFELS

LUIKSE CHOCOLADEWAFELS

(voor ongeveer 20 wafels)

30 cl lauwwarme melk – 10 g bakkersgist – 500 g bloem – 2 eieren – 50 g bruine suiker – 1 zakje vanillesuiker – 1 snufje zout – 200 g boter – 200 g parelsuiker – Pure of melkchocolade (facultatief).

Meng in een kom de gist met de lauwwarme melk, voeg de bloem toe en vervolgens de eieren, de bruine suiker, de vanillesuiker en een flinke snuf zout. Voeg de zachte boter in kleine stukjes geleidelijk toe. Dek de kom af met een schone theedoek of folie en laat het

deeg ongeveer 1 uur verdubbelen in volume. Sla het deeg terug om de luchtballen te egaliseren en voeg vervolgens de parelsuiker toe. Maak kleine deegbolletjes (afhankelijk van de gewenste grootte van uw Luikse wafels). Als u wilt, rol de deegstukjes door de poedersuiker om uw wafels tijdens het bakken meer te karamelliseren.

Laat de deegstukken 15 minuten rijzen. Bak ze twee aan twee, door de deegstukken in uw wafelijzer plat te drukken. Voor extra lekkerheid, laat de wafel die u met chocolade wilt vullen na het bakken even afkoelen. Wanneer de wafel nog warm is en zonder u te verbranden, steek reepjes chocolade, die u van tevoren hebt klaargemaakt, in het midden en in de dikte van de wafel.

LUIKSE WAFELS MET RACLETTE-KAAS

(voor ongeveer 20 wafels)

500 g bloem – 10 g bakkersgist – 30 cl lauwe melk – 2 eieren – 15 g fijne suiker – 2 snufjes zout – 200 g boter – 8 plakken raclette kaas (gekruid met peper, gerookt of naturel).

Los de gist op in de lauwe melk in een kom, meng de bloem en daarna de eieren, de fijne suiker en een flinke snuf zout. Voeg de zachte boter in kleine stukjes geleidelijk toe.

Dek de kom af met een schone theedoek of folie en laat het deeg ongeveer 1 uur verdubbelen in volume. Sla het deeg terug om de luchtballen te egaliseren. Maak kleine deegbolletjes van gelijke grootte. Druk de deegstukjes plat met de palm van uw hand. Leg een halve plak raclette-kaas in het midden, vouw hem dubbel of meer indien nodig, en vouw het deeg over de kaas om een bolletje te vormen. Laat de deegstukjes 15 minuten rijzen.

Bak twee aan twee door de deegstukken plat te drukken in uw wafelijzer.

DONUTS / BAGELS

MINI DONUTS

(voor ongeveer 20 donuts)

260 g bloem; 1 zakje bakpoeder; 1 zakje vanillesuiker; 130 g suiker; 25 cl melk; 3 eieren; 5 el olie; 1 snuf zout.

Voor het glazuur: 200 g poedersuiker; 1 eiwit; citroensap; voedingskleurstof (optioneel); suikersprinkles en gekleurde parels (optioneel).

Meng de bloem, het bakpoeder, de vanillesuiker, de suiker, de eieren, de melk, de olie en het zout.

Vul de platen zorgvuldig met een lepel, let erop dat u geen deeg in het midden van de donuts doet om het centrale rondje te behouden. Draai het apparaat om halverwege het bakproces.

Meng in een kom het poedersuiker en het eiwit krachtig. Voeg een paar druppels citroensap toe (naar gewenste consistentie) en een paar druppels voedingskleurstof (optioneel).

Doopt de donuts in het glazuur, bestrooi ze met suikersprinkles of gekleurde parels en laat ze op kamertemperatuur opstijven.

Tips en trucs: Geniet van de afgekoelde donuts, als tussendoortje.

BAGELS MET GEROOKTE ZALM

(voor ongeveer 20 bagels)

Voor de bagels: 380 g bloem – 60 ml water – 2 zakjes bakkersgist – 2 el suiker – 2 eieren – 2 tl zout – 5 cl olie – Zaden (naar smaak: maanzaad, sesam, lijnzaad, chia...).

Voor de vulling: gerookte zalm in plakjes – roomkaas zoals Philadelphia of Saint Moret – bieslook – dille – ½ rode ui – peper (naar smaak).

Meng het water, de gist en de suiker apart, en voeg dit mengsel dan toe aan de bloem. Voeg vervolgens de eieren, het zout en de olie toe aan het geheel. Kneed tot een bal en leg deze in een vooraf ingevette kom. Dek af om te laten rijzen totdat het geheel in volume is verdubbeld (ongeveer 1 uur). Verdeel het deeg om worstjes te vormen en druk ze samen om de mini bagels te vormen. Laat een tiental minuten rusten. Breng een grote pan water aan de kook, dompel er de bagels ongeveer 2 minuten in, terwijl u ze regelmatig omdraait in de pan. Laat ze uitlekken en bestrooi ze met zaden naar keuze. Bak ze in het vooraf voorverwarmde apparaat. Laat ze afkoelen en snijd ze dan in de dikte door. Smeer de binnenkant met verse roomkaas die u kunt pepperen. Snijd de bieslook fijn en schik de vooraf gewassen dillestengels. Schik er een beetje vooraf gesneden ui over. Voeg de dunne plakjes gerookte zalm toe en sluit af met de tweede helft van uw bagel.

CHURROS

KLASSIEKE ZOETE CHURROS

(voor ongeveer 24 churros)

625 ml water - 1 snuf zout - 600 g bloem - 5 eieren - 150 ml olie

Breng het water, de olie en het zout op laag vuur aan de kook. Voeg de bloem toe van het vuur en meng.

Zet terug op laag vuur gedurende 2 minuten en werk het deeg met een spatel. Voeg van het vuur af, één voor één, de eieren toe en meng na elke toevoeging met de spatel.

Bak in het vooraf voorverwarmde apparaat. Bestrooi de nog warme churros met suiker nadat ze uit het apparaat zijn gehaald.

CHURROS MET CHORIZO EN PARMEZAAN

(voor ongeveer 12 churros)

400 g aardappelpuree - 100 g bloem - 80 g geraspte parmezaan - 100 g chorizo - 2 eieren - Zout en peper

Was de aardappelen. Dompel ze in een pan met water en laat 20 tot 25 minuten koken na het kookpunt.

Giet af, schil en prak de aardappelen met een vork in een kom.

Meng in deze kom de aardappelpuree met de chorizo gesneden in fijne blokjes en de parmezaan.

Voeg de bloem en de eieren toe en meng alles. Leg 2 à 3 deegballetjes met een eetlepel langs de plaat om de churro over de volledige lengte te vullen. Om de churros optimaal te bakken, wordt het sterk aanbevolen de wafeltjestang te gebruiken. Haal de gebakken churros eruit.

Snijd de churros met een schaar van elkaar los, pas op dat u zich niet verbrandt. Leg ze op een rooster.

GEVULDE WAFELS

GEVULDE ZOUTE OF ZOETE WAFELS

(voor ongeveer 16 gevulde wafels)

500 g bloem - 4 eieren - 75 cl vloeistof (1/3 water, 1/3 bier en 1/3 melk) - 125 g gesmolten boter - 1 zakje bakpoeder - 1 snufje zout

Zoete vulling: chocoladepasta en gehakte hazelnoten

Hartige vulling: geraspte gruyère of emmental en ham

Smelt de boter en laat afkoelen. Klop de 4 eiwitten stijf.

Giet de bloem in een kom. Voeg de gist toe en meng.

Voeg vervolgens het zout en de eidooiers toe. Klop met een garde.

Voeg de melk, het bier en het water toe evenals de gesmolten boter.

Blijf kloppen totdat het beslag goed homogeen is.

Spatel de stijfgeklopte eiwitten er voorzichtig door met een spatel.

Laat 30 minuten rusten.

Leg een dunne laag deeg op de plaat tot het aangegeven niveau.

Zoete versie: beleg met chocoladepasta en gehakte hazelnoten.

Zoute versie: garneer met geraspte gruyère of emmentaler en vervolgens met ham.

Giet een laag beslag om de vulling volledig te bedekken.

En draai het apparaat snel om voor perfect gevormde vierkantjes. Laat 7 minuten bakken nadat de wafelijzer gesloten is in de knapperige stand op niveau 5.

BUBBLE WAFELS

ZOETE BUBBLE WAFELS

300 g bloem - 50 g Maïzena - 1 zakje bakpoeder 1 zakje vanillesuiker - 3 eieren - 50 g boter - 500 ml melk - 1 snufje zout

Smelt de boter. Meng alle ingrediënten.

Laat na het bakken afkoelen voordat u het in een groot glas vormt. Garneer naar wens.

ZOUTE BUBBLE WAFEL STIJL FOUGASSE

300 g bloem - 50 g Maïzena - 1 zakje bakpoeder - 1 zakje vanillesuiker - 3 eieren - 500 ml melk - 1 snufje zout 80 g olijfolie - 200 g spekblokjes

- 30 ontpitte zwarte olijven - 70 g emmental - Herbes de Provence

Bak de spekblokjes in een pan. Snijd de zwarte olijven in kleine stukjes. Meng alle ingrediënten.

Zodra de wafel gebakken is, kunt u hem onmiddellijk eten of wachten tot hij is afgekoeld om de bubbels los te snijden en ze in een kom te serveren als hapje bij de borrel.

PANCAKES

KLASSIEKE PANCAKES

(voor ongeveer 12 pancakes)

250 g bloem - 3 tl bakpoeder - 75g suiker - 1 zakje vanillesuiker - 50 g boter - 2 eieren - 40 cl volle melk - 1 snuf zout

Meng de bloem en het bakpoeder in een kom. Voeg de suiker, de vanillesuiker en het zout toe. Voeg de eieren, de gesmolten boter en een beetje melk toe en meng. Voeg de rest van de melk voorzichtig toe terwijl u blijft mengen tot een glad en homogeen beslag.

Bak in het vooraf voorverwarmde apparaat en geniet ervan!

MADELEINES

TRADITIONELE MADELEINES

(voor ongeveer 30 madeleines)

3 eieren - 110 g suiker - 2 zakjes vanillesuiker - 20 g honing - 150 g bloem - 125 g zachte boter - 5 g bakpoeder - Rasp van ½ citroen - 1 snuf zout.

Laat de boter zacht worden tot een romige massa. Meng in een kom de eieren met de suiker, de honing en het snufje zout met een garde totdat het mengsel wit wordt. Voeg de bloem en de gist toe en meng alles. Voeg de zachte boter en de citroenzesten toe.

Laat minstens 2 uur rusten of zelfs een hele nacht.

Bak in het vooraf voorverwarnde apparaat en laat afkoelen op een rooster.

EMPANADAS

EMPANADAS MET TONIJN

(voor ongeveer 12 empanadas)

2 rollen shortcrust of bladerdeeg naar keuze - 200 g tonijn op water - 200 g tomatenpulp - 1 ui - Zout en peper

Schil en snijd de ui in dunne ringen en fruit hem in een koekenpan met olie gedurende 5 minuten. Laat de tonijn uitlekken en hak hem fijn. Giet in de pan bij de ui. Voeg de tomatenpulp toe en laat 15 minuten sudderen. Breng op smaak met zout en peper.

Rol de deegplakken uit en snijd er cirkels van 13 cm diameter uit.

Leg de tonijnvulling in het midden van de cirkels. Vouw het deeg over de vulling om een wending te vormen en sluit het door de randen met water te bevochtigen. Leg vier empanadas in de bijbehorende vormpjes. Bak in het vooraf voorverwarnde apparaat en geniet ervan!

EMPANADAS MET APPEL EN KANEEL

(Voor ongeveer 12 empanadas)

Voor het deeg: 360 g bloem, 60 g witte suiker, 2 tl kaneel, een snuf zout, 200 g boter, 2 eieren, 2 el melk,

Voor de vulling: 5 appels type Royal Gala, 25 g boter, 2 tl kaneel, 20 g bruine suiker, 1 tl vanille-extract, ½ citroensap

Doe in een kom of in een keukenmachine de bloem, de suiker, de kaneel en het zout. Meng en voeg de zachte boter toe. Kneed tot een homogeen deeg. Voeg de eieren en de melk toe en meng alles totdat u een gladde deegbal krijgt. Laat 30 minuten rusten in de koelkast.

Schil, verwijder de klokhuizen en snijd de appels in kleine blokjes. Bak ze in een pan met de boter en de bruine suiker. Laat 20 minuten op laag vuur sudderen. Voeg de kaneel en het citroensap toe en meng.

Haal het deeg uit de koelkast en rol het dun uit met een deegroller.

Snijd cirkels van 13 cm diameter. Leg de appelvulling in het midden van de cirkels. Vouw het deeg over de vulling om een wending te vormen en sluit het door de randen met water te bevochtigen indien nodig.

Leg vier empanadas in de bijbehorende vormpjes. Bak in het vooraf voorverwarnde apparaat. Laat rusten op een rooster, laat licht afkoelen en geniet ervan!

Opmerking: u kunt er een topping van gezouten karamelsaus over gieten voor nog meer smaak!

GARANTIEVOORWAARDEN

Garantie op huishoudelijke apparaten van LAGRANGE®.

Uw apparaat heeft een garantie van **2 jaar**.

Om gratis van één extra jaar garantie te profiteren, registreert u zich op de website van **LAGRANGE** (www.lagrange.fr).

De garantie omvat onderdelen en arbeidsloon en dekt fabricagefouten. Uitgesloten van de garantie zijn: beschadigingen als gevolg van verkeerd gebruik of het niet naleven van de gebruiksaanwijzing, en breuk door vallen.

DEZE GARANTIE GELDT UITSLUITEND VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK, IN GEEN GEVAL VOOR PROFESSIONEEL OF SEMI-PROFESSIONEEL GEBRUIK.

De wettelijke garantie van de verkoper sluit de wettelijke garantie van de fabrikant voor defecten of verborgen gebreken volgens de artikelen **1641** tot **1649** van het Burgerlijk Wetboek geenszins uit. In geval van storing of defect, neem contact op met uw verkoper. Bij een technisch defect binnen **8** dagen na aankoop worden de apparaten omgeruild.

Na deze termijn worden ze gerepareerd door de klantenservice van **LAGRANGE**.

Om van deze garantie gebruik te maken, moet de gebruiker verplicht een kopie van de aankoopbon overleggen waarop de aankoopdatum van het apparaat staat vermeld.

Beschikbaarheid van reserveonderdelen

Overeenkomstig artikel L 111-2 van het consumentenwetboek is de beschikbaarheid van reserveonderdelen die wij voorzien voor een repareerbaar product **5** jaar vanaf de productiedatum.

Deze beschikbaarheid wordt echter alleen gegarandeerd in het land waar het product is gekocht.

Verzendkosten voor retourzendingen

Na het eerste jaar dat onder de garantie van de distributeur valt, hoeft u alleen de kosten voor het retourneren naar de fabriek te dragen, de terugzending gebeurt voor onze rekening zo snel mogelijk.

Als u andere vragen heeft over onze producten, kunt u contact met ons opnemen op het volgende adres:

LAGRANGE®

Consumentenservice
17, chemin de la Plaine
ZA Les Plattes
CS30228
69390 VOURLES
Frankrijk
E-mail : info@lagrange.fr

LAGRANGE[®]

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

info@lagrange.fr
www.lagrange.fr

C130183

