LAGRANGE®

France – – 1955

FR

NED

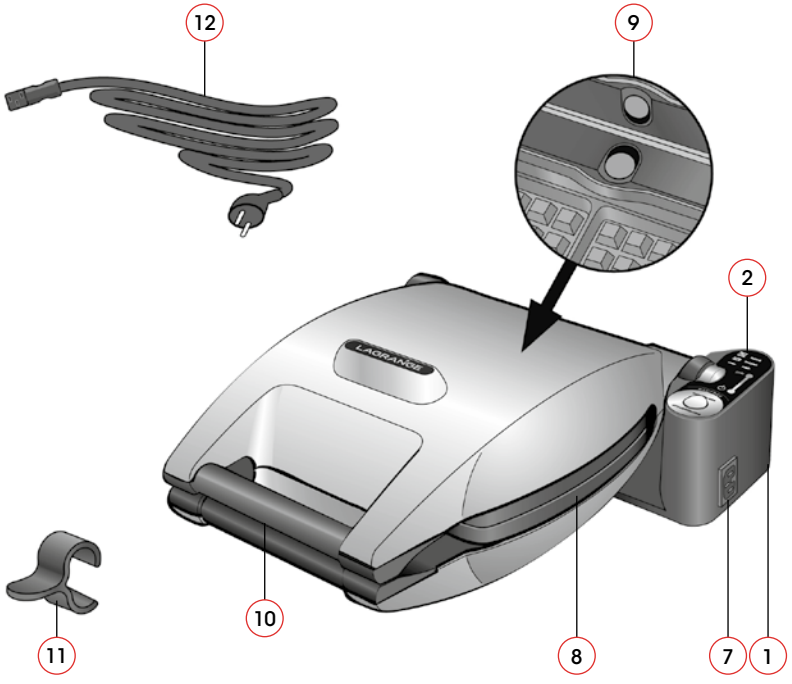
DEU

GB

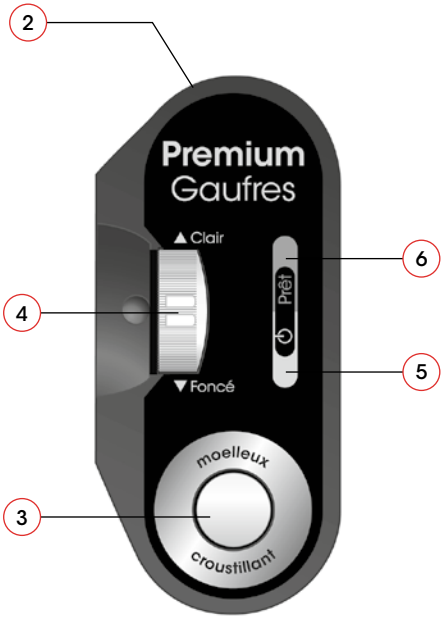
MADE IN FRANCE

NOTICE

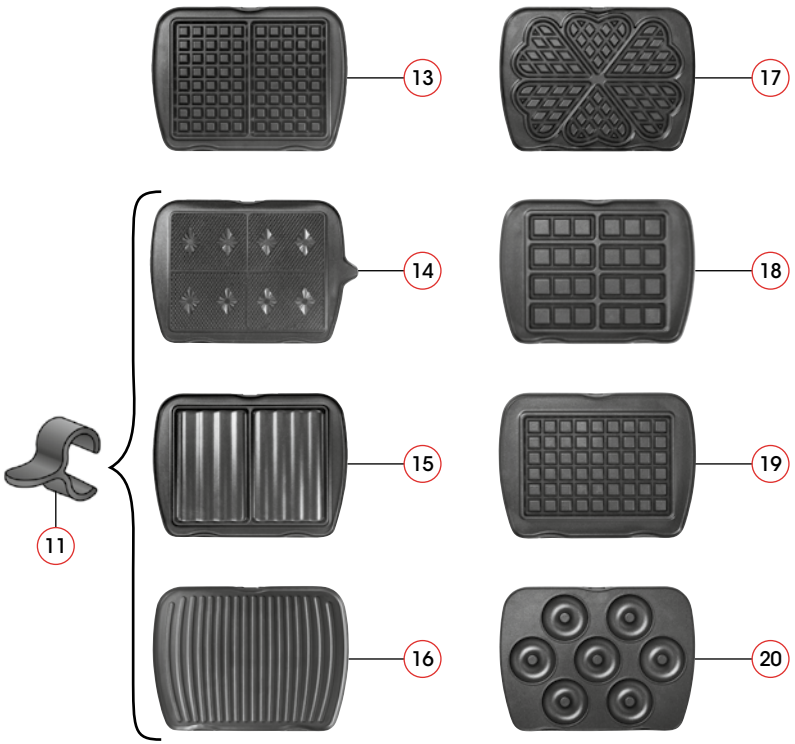
Premium Gaufres®



La pince de fermeture se trouve uniquement dans les packs contenant les plaques Gaufrettes, Croque-monsieur et Panini.



Premium Gaufres®
Type 019



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Pied
2. Tableau de bord
3. Bouton de réglage de la texture (mœlleux/croustillant)
4. Molette de réglage de la couleur (pour la cuisson des gaufres) ou position de chauffe de 1 à 3
5. Voyant orange de mise sous tension
6. Voyant vert de fin de cuisson
7. Prise pour cordon amovible
8. Plaques amovibles
9. Bouton d'éjection des plaques
10. Poignée
11. Accessoire : pince de fermeture uniquement pour les plaques Gaufrettes, Croque-monsieur et Panini
12. Cordon amovible
13. Plaque 2 Gaufres
14. Plaque 4 Gaufrettes
15. Plaque 2 Croque-monsieur
16. Plaque Grill/Panini
17. Plaque 6 Gaufres cœur
18. Plaque 8 Mini gaufres
19. Plaque Gaufre liégeoise
20. Plaque 7 Mini Donuts/Bagels

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

* Vérifier que la tension du réseau corresponde bien à celle notée sur la plaque signalétique de l'appareil.
* Toujours dérouler complètement le cordon.
* En cas d'utilisation d'une rallonge, impérativement utiliser un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 0,75 mm².
* Placer votre appareil loin d'objets facilement inflammables (rideaux…).
* Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme.
* Ne jamais laisser votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en marche.
* Uniquement utiliser l'appareil pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans le mode d'emploi.
* Ne jamais plonger votre appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne jamais le mettre au lave-vaisselle.
* Veiller à ne pas utiliser ou ranger l'appareil à l'extérieur, sous la pluie. L'entreposer dans un endroit sec.
* Ne jamais déplacer l'appareil en tirant sur son câble. Veiller à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché, et ce afin d'éviter toute chute de l'appareil. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil, ne pas le tordre et veiller à ce qu'il n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
* Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil lorsqu'il fonctionne car elles sont chaudes.
* Cet appareil 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'usager ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

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

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

CARACTÉRISTIQUES

* Plaques massives en fonte d'aluminium avec revêtement antiadhésif
* Multifonction avec des plaques interchangeables vendues séparément chez LAGRANGE®
* Bouton de réglage de la texture (mœlleux/croustillant)
* Molette de réglage de la couleur (pour la cuisson des gaufres) ou position de chauffe de 1 à 3
* Voyant orange de mise sous tension
* Voyant vert de fin de préchauffage et fin de cuisson
* Signal sonore de fin de cuisson
* Bouton d'éjection des plaques
* Poignées en bakélite
* Cordon amovible
* 230 Volts – 50 Hz – 1200 Watts

JEUX DE PLAQUES VENDUS SÉPARÉMENT :

* Plaques 2 Gaufres (REF 010 122)
* Plaques 4 Gaufrettes (REF 010 222)
* Plaques Grill/Panini (REF 010 322)
* Plaques 2 Croque-monsieur (REF 010 422)
* Plaques 6 Gaufres cœur (REF 010 522)
* Plaques 8 Mini gaufres (REF 010 622)
* Plaques Gaufre liégeoise (REF 010 722)
* Plaques 7 Mini donuts/bagels (REF 010 822)

CORDON

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

Le cordon utilisé est un HO5RR-F 3 x 0.75 mm^2.

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

ENVIRONNEMENT

Protection de l'environnement – DIRECTIVE 2012/19/UE DEEE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères.
Lors de son élimination, il est de votre responsabilité de déposer votre appareil dans un centre de collecte publique désigné pour le recyclage des équipements électriques ou électroniques. Pour obtenir des informations sur les centres de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut, veuillez prendre contact avec les autorités locales de votre région, les services de collecte des ordures ménagères ou le magasin dans lequel vous avez acheté votre appareil.

MISE EN SERVICE ET UTILISATION

PREMIÈRE UTILISATION

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

MISE EN ROUTE

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

ARRÊT DE L'APPAREIL

* Pour arrêter, débranchez le cordon.

CHANGEMENT DES PLAQUES

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

ENTRETIEN

ATTENTION :

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

CONSEILS PRATIQUES

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 (CLASSIQUES, GAUFRES CŒUR, MINI GAUFRES)

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

morceau de coton (pour bien imbiber votre pinceau, mettez un peu d'huile de cuisine dans une tasse). Graissez à nouveau plus légèrement pour la deuxième gaufre. Pour les suivantes ne graissez que si la gaufre attache lors de l'ouverture.

* Vous pouvez personnaliser la finition de la gaufre à l'aide du tableau de bord. La molette permet de sélectionner la couleur de la gaufre en ajustant la température du gaufrier.
  - Pour obtenir une gaufre claire, sélectionnez la position 1.
  - Pour une gaufre foncée, sélectionnez la position 3.
  - En position 2 vous obtiendrez une couleur de gaufre intermédiaire.
* Le bouton de réglage de la texture permet de jouer sur le temps de cuisson en ayant :
  - Une cuisson plus rapide pour une gaufre mœlleuse (la gaufre est mœlleuse 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. Utilisez un pot à bec verseur, bien plus pratique qu'une louche.
* Fermez l'appareil, attendez 3 à 4 secondes, puis retournez celui-ci sur son axe.
* Retournez à nouveau au bout de 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 vert s'allume et le buzzer sonne quatre petits coups brefs, vous pouvez ouvrir votre appareil.

  ATTENTION : La cuisson des gaufres est un art subtil dans lequel un changement minime de proportions dans la pâte peut conduire à des différences d'aspect et de goût. L'allumage du voyant vert a été calculé par rapport à une recette basique de pâte à gaufres et par rapport au goût d'un panel représentatif de consommateurs. **En aucun cas, un décalage avec votre goût particulier ne doit être considéré comme un défaut de l'appareil.**
* Prenez vos gaufres à l'aide d'un couteau à bout pointu en piquant dans l'épaisseur de la gaufre et en exerçant une légère pression pour soulever celles-ci.

1.1 Les échecs et leurs causes

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

1.2 Comment remédier aux échecs ?

Dans tous les cas :

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

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

2. LA CUISSON DES GAUFRETTES OU BRICELETS OU GAUFRES SÈCHES

* Nous vous conseillons une position de chauffe sur 2,5 et un réglage sur « croustillant ».
* Faites chauffer votre appareil jusqu'à l'allumage du voyant vert.
* Graissez les plaques juste avant de mettre la pâte.
* Étalez sur le moule inférieur une cuillère à soupe (ou quatre petites cuillères sur les quatre dessins) de pâte épaisse.
* Fermez l'appareil et serrez les poignées pendant quelques secondes afin de permettre à la pâte de bien s'étaler. Mettez en place la pince de fermeture et verrouillez l'appareil à l'aide de celle-ci.
  N.B. Cette pince peut rester à demeure sur le produit. Positionnez-la à gauche ou à droite de la poignée selon si vous êtes droitier ou gaucher.

* **Ne pas retourner l'appareil comme pour les gaufres.**
* Le voyant vert va s'éteindre quelques dizaines de secondes plus tard.
* Dès que le voyant vert s'allume et que le signal sonore retentit, vous pouvez ouvrir votre appareil. Toutefois l'étalonnage du voyant vert a été fait sur une pâte à gaufres. En fonction des recettes utilisées le fonctionnement peut être décalé. Dans ce cas, vérifiez l'état de votre cuisson avant le réallumage du voyant vert, en ouvrant l'appareil. Si les gaufrettes sont cuites, sortez-les de l'appareil et continuez votre cuisson sans tenir compte du fonctionnement du voyant vert.
* Si la gaufrette adhère aux deux plaques à la fois, n'ouvrez pas plus et maintenez la position pendant quelques secondes, en général la gaufrette se décolle sous son propre poids. Dans le cas contraire, introduisez une spatule et par petites touches, aidez à ce décollement.
* La gaufrette est molle mais attention elle va durcir très rapidement. Si vous désirez la rouler, faites-le à l'aide d'un bâtonnet rond sur la plaque elle-même. Pour cela, posez le bâtonnet sur la gaufrette, décollez le bord de la gaufrette et roulez rapidement, puis retirez le bâtonnet.
* Vous pouvez les rouler en cornets que vous pourrez consommer tels quels ou remplis de glace, ou pliez-les en triangle, en deux ou en quatre.
* Nous vous rappelons que **les gaufrettes se consomment complètement froides à l'inverse des gaufres**. Elles se conservent plusieurs jours dans une boîte en fer blanc (boîte à biscuits).

3. 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 2,5 et un réglage sur « mœlleux ».

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

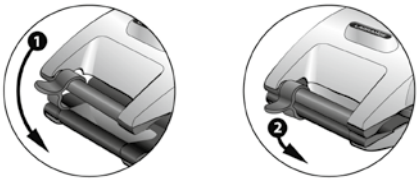
* **Ne pas retourner l'appareil comme pour les gaufres.**
* Dès que le voyant vert s'allume et que le signal sonore retentit, vous pouvez retirer vos croque-monsieur.

4. 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 2,5 et un réglage sur « mœlleux ».
* 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, mozzarelle…

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

* Disposez vos 2 paninis dans l'appareil.
* Fermez l'appareil en serrant légèrement et progressivement. Mettez en place la pince de fermeture et verrouillez l'appareil à l'aide de celle-ci. Ceci est important pour bien aplatir le pain, afin de bien saisir et marquer vos paninis.
  N.B. Cette pince peut rester à demeure sur le produit. Positionnez-la à gauche ou à droite de la poignée selon si vous êtes droitier ou gaucher.



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

5. LA CUISSON DE LA VIANDE

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

6. LA CUISSON DES GAUFRES LIEGEOISES

* Nous vous conseillons une position de chauffe sur 2 et un réglage sur « mœlleux ».
* Faites chauffer votre appareil jusqu'à l'allumage du voyant vert.
* 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 vert s'allume et que le signal sonore retentit, vous pouvez ouvrir votre appareil. Toutefois l'étalonnage du voyant vert a été fait sur une pâte à gaufres. En fonction des recettes utilisées le fonctionnement peut être décalé. Dans ce cas, vérifiez l'état de votre cuisson avant le réallumage du voyant vert, en ouvrant l'appareil. Si les gaufres liégeoises sont cuites, sortez-les de l'appareil et continuez votre cuisson sans tenir compte du fonctionnement du voyant vert.
* 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 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 2 et un réglage sur « moelleux ».
* Faites chauffer votre appareil jusqu'à l'allumage du voyant vert.
* Graissez les plaques juste avant de mettre la pâte.
* Sur le moule inférieur, déposez la pâte à donuts à l'aide d'une cuillère 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.
* 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 vert s'allume et que le signal sonore retentit, vous pouvez ouvrir votre appareil. Toutefois l'étalonnage du voyant vert a été fait sur une pâte à gaufres. En fonction des recettes utilisées le fonctionnement peut être décalé. Dans ce cas, vérifiez l'état de votre cuisson avant le réallumage du voyant vert, en ouvrant l'appareil. Si les donuts ou bagels sont cuits, sortez-les de l'appareil et continuez votre cuisson sans tenir compte du fonctionnement du voyant vert.
* 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 en piquant dans l'épaisseur des donuts ou bagels et en exerçant une légère pression pour soulever ceux-ci.

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 mœlleuses 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 !

LES SUCRÉES

(pour 10 à 15 gaufres)

GAUFRES LYONNAISES

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

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

GAUFRES LEGERES ET SANS-GRUMEAUX REGILAIT

(pour 10 gaufres LAGRANGE®)
200 g de farine – 200 g de beurre – 1 sachet de levure chimique – 50gr de sucre semoule – 1 sachet de sucre vanillé – 6 œufs – 30 cl d'eau – 1 pincée de sel fin – 50 g de lait en poudre Régilait – Pâte à tartiner Tartines & Desserts Régilait (facultatif).

Battez au fouet le beurre très mou avec le sucre semoule. Ajoutez le sucre vanillé, la poudre de lait, le sel, puis ajoutez petit à petit la farine et la levure chimique. Détendez ce mélange avec l'eau et terminez avec les œufs. Laissez reposer la pâte une ½ h à 1 heure à température ambiante.

Pour toujours plus de gourmandise, nappez facilement vos gaufres grâce aux pâtes à tartiner en tubes Régilait : Sauce caramel beurre salé, Chocolat-Noisette ou Confiture de Lait touche de spéculoos !

GAUFRES AUX AMANDES OU AUX NOISETTES

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

GAUFRES AU CHOCOLAT

Ajoutez à la préparation de base 50 g de cacao.

GAUFRES À LA CRÈME FRAICHE

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

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

GAUFRES SANDRINE

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

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

GAUFRES SAINT GENOISE

500 g de farine – 2 sachets de levure chimique – 250 g de beurre – 1 zeste de citron – ¾ L de lait – 2 sachets de sucre vanillé – 4 œufs – 1 pincée de sel.

Mettez la farine, le sucre, le sel, le zeste de citron dans une terrine. Battez le mélange en y incorporant doucement le lait (dans lequel vous aurez fait dissoudre la levure), puis le beurre fondu tiédi. Laissez reposer la préparation ½ h à 1 heure. Dégustez ces gaufres chaudes. Saupoudrez de sucre glace.

GAUFRES DIÉTÉTIQUES AUX YAOURTS ET BANANES

250 g de farine – 2 bananes coupées en rondelles – 200 g de flocons d'avoine – 4 œufs – ½ L de lait – 500 g de yaourt – 2 cuillères à soupe de miel – 4 cuillerées à soupe d'huile – 2 bananes bien mûres écrasées – 1 pincée de sel – 1 sachet de levure chimique.

Battez le yaourt sucré avec 2 cuillerées à soupe de miel, ½ zeste de citron et quelques feuilles de menthe finement hachées. Réservez cette préparation au frais.
Mettez la farine, les œufs, le sel, le sucre vanillé et l'huile dans une terrine. Battez en incorporant le lait (dans lequel vous aurez fait dissoudre la levure), pour obtenir une pâte lisse. Ajoutez les bananes écrasées. Dégustez ces gaufres chaudes garnies de la préparation au yaourt agrémentées de morceaux de bananes en tranches.

GAUFRES DU LIMONADIER

500 g de farine – 75 g de beurre – 1 pincée de sel – 1 sachet de levure chimique – ¾ L de limonade – 75 g de sucre – 4 œufs.

Versez la farine, le sucre, le sel et les œufs dans une terrine. Battez en incorporant la limonade (dans laquelle vous aurez fait dissoudre la levure), ajoutez le beurre fondu refroidi. Battez à nouveau pour rendre la pâte homogène. Laissez reposer ½ h à 1 h. Dégustez ces gaufres chaudes saupoudrées de sucre glace.

LES SALÉES

GAUFRES AU JAMBON

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

Versez la farine dans une terrine. Ajoutez le sel, les jaunes d'œufs. Délayez à l'aide d'un fouet avec le liquide (dans lequel vous aurez fait dissoudre la levure).
Rajoutez le beurre fondu. Battez à nouveau. Ajoutez le jambon finement haché. Incorporez les blancs battus en neige. Laissez reposer une ½ heure. Dégustez ces gaufres immédiatement après la cuisson.

GAUFRES AU GRUYÈRE

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

GAUFRES AU JAMBON ET FROMAGE

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

GAUFRES BRESSANES

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

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

GAUFRES EN CRIQUE

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

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

GAUFRETTES (OU BRICELETS OU GAUFRES SÈCHES)

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

RECETTE N°1 : BRICELETS DE DIVONNE

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

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

RECETTE N°2

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

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

RECETTE N°3

Dans un récipient, faire une fontaine avec :
350 g de farine – ½ verre d'eau – 200 g de sucre – 2 œufs – 150 g de beurre.

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

RECETTE N°4 : BRICELET « PARMIER »

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

CROQUE-MONSIEUR

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

CROQUE-CANAPÉS AU FROMAGE

Gruyère, Chester ou tout autre fromage que vous pouvez râper. Délayez dans une casserole :
30 g de beurre – 30 g de farine – ¼ de litre de lait – 2 jaunes d'œufs.

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

CROQUE AU JAMBON

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

CROQUE À LA VOLAILLE OU À LA VIANDE

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

CROQUE-MONSIEUR

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

CROQUE AUX CHAMPIGNONS

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

CROQUE NAPOLITAIN

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

CROQUE « COCOTTE »

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

PANINI

PANINI NAPOLITAIN

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

PANINI FROMAGER

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

PANINI JAMBON CRU/PARMESAN

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

GAUFRES LIEGEOISES

GAUFRES LIEGEOISES 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 sucré 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 bruler, introduisez des bandes de chocolat, que vous aurez préalablement préparées, au centre et dans l'épaisseur de la gaufre.

GAUFRES LIEGEOISES AU FROMAGE A 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

DONUTS AUX MYRTILLES

(pour environ 20 donuts)

260 g de farine – 1 sachet de levure chimique – ½ cc de bicarbonate de soude – 120 g de sucre cassonade – 1 sachet de sucre vanillé – 2 œufs – 1 yaourt nature – 25 cl de lait – 5 cs d'huile – 1 pincée de sel – 200 g de myrtilles.

Mélangez la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude. Ajoutez le sucre et le sucre vanillé, puis les œufs. Introduisez le yaourt et le lait. Ajoutez l'huile et le sel. Mélangez délicatement les myrtilles à votre préparation afin de répartir de manière homogène les fruits. 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. Après quelques secondes retournez l'appareil, laissez cuire puis retournez à nouveau pour revenir en position initiale. Si vous le souhaitez une fois cuits, soupoudrez les donuts de sucre glace.

BAGELS AU SAUMON FUME

(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 – ½ 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.

CONDITIONS DE GARANTIE

Garantie des appareils électroménagers LAGRANGE.

Votre appareil est garanti **2 ans.**

Pour bénéficier gratuitement de une année supplémentaire de garantie, inscrivez-vous sur le site Internet LAGRANGE (www.lagrange.fr).

La garantie s'entend pièces et main-d'œuvre et couvre les défauts de fabrication.

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

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

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

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

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

Après ce délai ils sont réparés par le service après-vente LAGRANGE.

Pour pouvoir bénéficier de cette garantie, l'usager devra impérativement présenter une copie de facture précisant la date d'achat de l'appareil.

Durée de disponibilité des pièces détachées

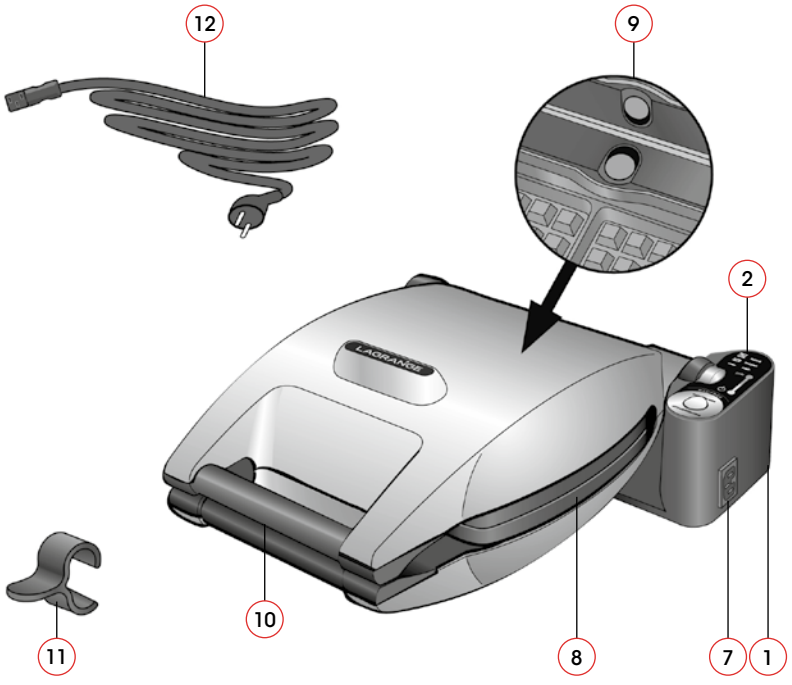
Conformément à l'article L 111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange que nous prévoyons pour un produit réparable est de 5 ans à partir de sa date de fabrication. Toutefois, cette disponibilité n'est garantie que dans le pays où le produit a été acheté.

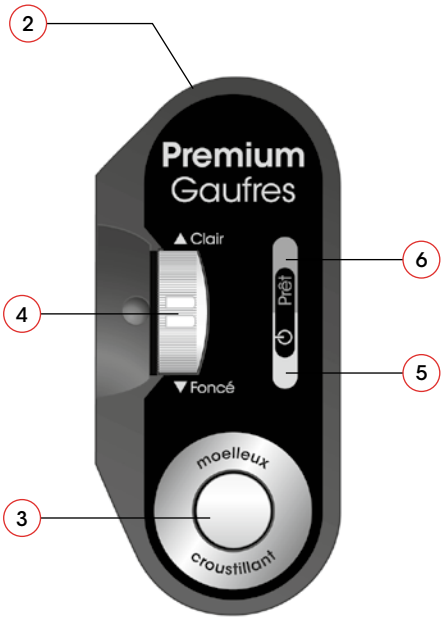
Frais de port des retours

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

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

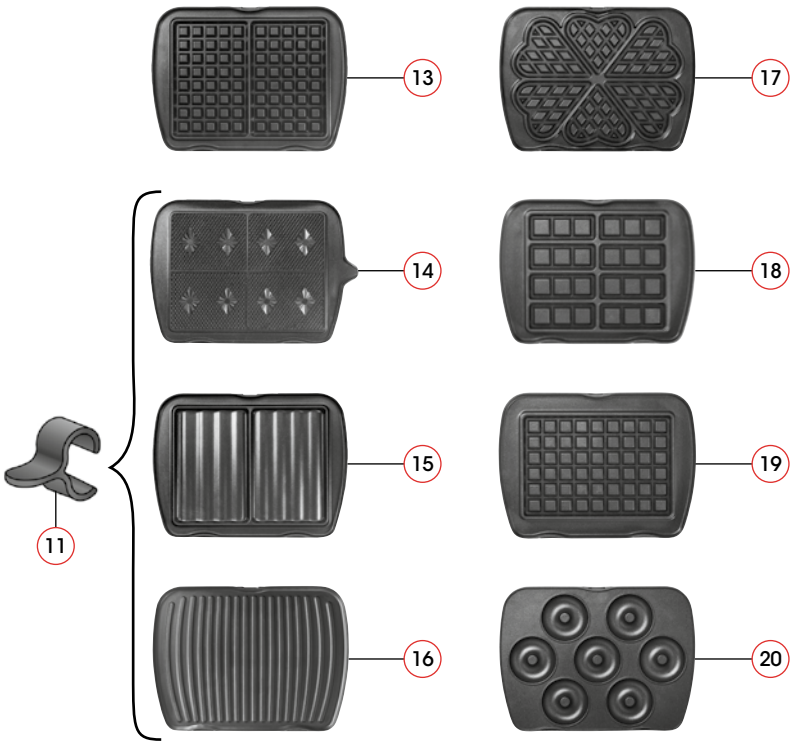
LAGRANGE
Service consommateurs
17, chemin de la Plaine
ZA Les Plattes
CS30228
69390 VOURLES
France
E-mail : conso@lagrange.fr





De sluitklem is alleen inbegrepen in de verpakkingen van de platen voor Wafeltjes, Tosti en Panini.

Premium Gaufres®
Type 019



BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

1. Voet
2. Bedieningspaneelpaneel
3. Knop voor instellen van de textuur (zacht/knapperig)
4. Draaiknop voor instellen van de kleur (voor garing van de wafels) of warmtestand 1 tot 3
5. Oranje controlelampje voor het onder stroom zetten
6. Groen controlelampje voor einde bakken
7. Stekker voor soepel snoer
8. Afneembare platen
9. Uitwerpknop platen
10. Handvat
11. Toebehoren: sluitklem alleen in de verpakkingen van de platen voor Wafeltjes/Tosti en Panini
12. Soepel snoer
13. Plaat 2 Wafels
14. Platen 4 wafeltjes
15. Plaat 2 Tosti's
16. Platen Grill/Panini
17. Plaat 6 Hartjeswafels
18. Plaat 8 Mini-wafels
19. Plaat Luikse wafel
20. Plaat 7 Mini-Donuts/Bagels

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

* Controleer of de netspanning overeenkomt met deze die vermeld staat op het kenplaatje van het apparaat.
* Altijd het snoer volledig ontrollen.
* In geval van gebruik van een verlengsnoer, moet u een model gebruiken dat voorzien is van een aarding en met geleiders met een doorsnede van ten minste 0,75mm².
* Plaats uw toestel ver verwijderd van voorwerpen die gemakkelijk ontvlambaar zijn (gordijnen…).
* Plaats uw apparaat nooit op een warm oppervlak, noch in de nabijheid van vuur.
* Laat uw apparaat nooit achter zonder toezicht wanneer het aanstaat.
* Gebruik uw apparaat enkel voor huishoudelijke doeleinen en op de manier die is aangeven in de handleiding.
* Dompel nooit het apparaat onder in het water of in een andere vloeistof, noch om het te reinigen, noch om enig andere reden. Was het nooit in de vaatwasmachine.
* Gebruik of bewaar het apparaat nooit buiten; bewaar het een droge plaats.
* Trek nooit aan het snoer van het apparaat om dit te verplaatsen. Let erop dat niemand in het voedingssnoer kan blijven haken, en dit om het vallen van het apparaat te voorkomen. Het snoer niet rond het apparaat oprollen, het niet vervormen en het niet in contact laten komen met de bakplaten.
* Raak de metalen onderdelen van het apparaat niet aan wanneer het aanstaat; deze kunnen zeer heet zijn.
* Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat zij opgeleid zijn en begeleid worden om het apparaat in alle veiligheid te gebruiken en zij de risico's van gebruik ervan begrijpen.Kinderen moeten niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door

de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij deze ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht op hen gehouden wordt.

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

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

KENMERKEN

* Massieve platen in gietaluminium met antiaanbaklaag
* Multifunctie: verwisselbare platen afzonderlijk verkocht bij LAGRANGE®
* Knop voor instellen van de textuur (zacht/knapperig)
* Draaiknop voor instellen van de kleur (voor garing van de wafels) of warmtestand 1 tot 3
* Oranje controlelampje voor het inschakelen van de stroom
* Groen controlelampje voor einde voorverwarming en einde baktijd
* Geluidssignaal voor einde baktijd
* Knop voor het uitwerpen van de platen
* Handvaten in bakeliet
* Soepel snoer
* 230 Volt – 50Hz – 1200 Watt

PLAATSTELLEN AFZONDERLIJK VERKOCHT:

* Platen 2 wafels (REF 010 122)
* Platen 4 wafeltjes (REF 010 222)
* Platen Grill/panini (REF 010 322)
* Platen 2 Croque-monsieur (tosti's) (REF 010 422)
* Plaat 6 Hartjeswafels (REF 010 522)
* Plaat 8 Mini-wafels (REF 010 622)
* Plaat Luikse wafel (REF 010 722)
* Plaat 7 Mini-Donuts/Bagels (REF 010 822)

STROOMKABEL

Controleer de stroomkabel zorgvuldig voor elk gebruik. Gebruik het apparaat niet met een beschadigde stroomkabel. Om elk risico voor de gebruiker te vermijden, mag de stroomkabel uitsluitend vervangen worden door LAGRANGE®, of zijn klantenservice of een door LAGRANGE® gekwalificeerd en goedgekeurd persoon.

De gebruikte kabel is een HO5VV-F 3 G 0,75mm².

Deze apparaten voldoen aan de richtlijnen 2014/35/UE, 2014/30/UE, DEEE 2012/19/UE, RoHs 2011/65/UE en aan de EU richtlijn inzake aanraking met levensmiddelen 1935/2004.

MILIEU

Milieubescherming – RICHTLIJN 2012/19/UE DEEE

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

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

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

INGEBRUIKNAME EN GEBRUIK

EERSTE GEBRUIK

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

INDIENSTSTELLING

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

STOP HET APPARAAT

* Trek om te stoppen de stekker uit.

VERWISSELING VAN DE PLATEN

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

ONDERHOUD

OPGELET:

* Steeds ontkoppelen en volledig laten afkoelen voor het reinigen.
* Nooit het toestel onderdompelen in water.
* Gebruik nooit bijtende producten voor het schoonmaken van de oven.
* Deksels en sokkels: reinig deze met een vochtige spons met eventueel een licht detergent.
* Antiaanbakplaten: laat deze weken gedurende enkele minuten, reinig deze vervolgens met een spons met zacht detergent, en spoel deze daarna met lauw water. Goed afdrogen vooraleer de platen terug te plaatsen op het toestel.

PRAKTISCHE RAADGEVINGEN

OPGELET:
Vet het apparaat nooit in tijdens het voorverwarmen, waar u het ook voor gaat gebruiken, maar wacht tot vlak voor het moment dat u het beslag of de andere ingrediënten erin giet.

1. BAKKEN VAN WAFELS (WAFELS, MINI WAFELS, HARTJESWAFELS)

* Laat uw apparaat opwarmen tot het groene controlelampje aan gaat en het geluidssignaal weerklinkt.

* Niettegenstaande uw toestel voorzien is van antiaanbaklagen raden wij u aan de platen een beetje in te vetten.
* Open uw toestel, vet de twee platen in met behulp van een siliconenborstel, een absorberend stukje papier of een stukje katoen. (om uw borstel goed te doordrenken, giet een beetje keukenolie in een kopje). Vet opnieuw in, maar iets minder, voor de tweede wafel. Voor de volgende vet u slechts in voor het geval de wafel bij het openen neigt aan te kleven.
* U kunt het afwerken aanpassen met behulp van het bedieningspaneel. De instelling laat toe de kleur van de wafel te kiezen door de het instellen van de baktemperatuur.
  - Kies voor het bakken van lichte wafels stand 1.
  - Kies voor het bakken van donkere wafels stand 3.
  - Met stand 2 bakt u wafels van middelmatige kleur.
* De knop voor instellen van de textuur laat toe de baktijd aan te passen:
  - Sneller bakken voor een zachte wafel (de wafel blijft zacht van binnen met een knapperige buitenkant).
  - Een tragere bakking voor een nog knapperigere waffel (de wafel wordt zachtjes gebakken om alle vocht af te voeren aan de binnenzijde zodat deze knapperig is zowel binnenin als aan de buitenzijde).
* Giet uw deeg op een enkele plaat terwijl u ongeveer volledig de vierkanten bedekt. Gebruik een pan met bek, dat is veel praktischer dan een lepel.
* Sluit het toestel, wacht 3 tot 4 seconden en draai het om zijn as.
* Draai opnieuw na verloop van ongeveer 1 minuut 30 om naar de oorspronkelijke positie terug te keren.

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

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

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

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

1.1 Het mislukken en de oorzaken ervan

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

1.2 Hoe mislukken voorkomen?

In elk geval:

* Ontkoppel het toestel.
* Laat het afkoelen, verwijder de platen, laat ze 5 minuten weken, borstel deze af met een afwasborstel in nylon of kunststof. Droog de platen zorgvuldig af, plaatst ze opnieuw, en schakel uw toestel terug in; volg de oorspronkelijke werkwijze.
* Vet in tijdens de verschillende bakperiodes.

Indien u deze aanwijzingen nauwgezet volgt, garanderen wij u een goed resultaat.

2. BAKKEN VAN WAFELTJES - BRICELETS - DROGE WAFELS

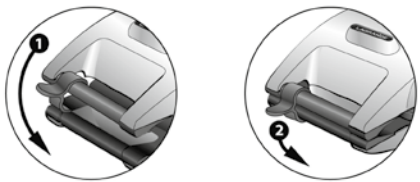
* Wij adviseren hiervoor warmtestand 2,5 en instelling "croustillant" te gebruiken.
* Laat uw toestel opwarmen tot wanneer het groene controlelampje aangaat.
* Vet de platen in juist voor het aanbrengen van het deeg.
* Spreid op de binnenste vorm een soeplepel (of vier kleine lepels op de vier tekeningen) dik deeg uit.
* Sluit het toestel en sluit gedurende enkele seconden de handvaten om het deeg de mogelijkheid te geven zich goed te verspreiden. Breng de sluittang op haar plaats en vergrendel het toestel hiermee. N.B. Deze tang mag op het product blijven. Zet ze links of rechts van het handvat naargelang u rechts- of linkshandig bent.

* **Het toestel niet omdraaien zoals bij de wafels.**
* Het groene controlelampje zal uitdoven enkele tientallen seconden later.
* Van zodra het groene controlelampje aangaat mag u uw toestel openen. In elk geval was de werking van het groene controlelampje gesteund op een deeg voor wafels. In functie van de gebruikt recepten kan de werking worden verschoven. In dit geval, dient u de staat van het bakken na te gaan voor het heroplichten van het groene controlelampje, door het toestel te openen, indien de wafeltjes gebakken zijn, neem ze dan uit het toestel en vervolg het bakken zonder rekening te houden met de werking van het groene controlelampje.
* Indien het wafeltje aankleeft aan de twee platen tegelijk, open niet verder en houdt diezelfde positie gedurende enkele seconden, in het algemeen zal het wafeltje los komen onder zijn eigen gewicht. In tegengesteld geval, moet u een spatel gebruiken en deze langzaam een beetje helpen bij het loskomen.
* Het wafeltje is zacht, maar let op, het zal snel harder worden. Indien u het wilt oprollen, doe het dan met een rond staafje op de plaat zelf. Zet daarom het staafje op het wafeltje, maak de boord van het wafeltje los en rol het snel op, trek daarna het staafje eruit.
* U kunt ze oprollen tot hoorntjes die u dusdanig kunt eten of ze vullen met ijs, of plooi ze in driehoeken, in twee of in vier.
* Wij herinneren er u aan dat **wafeltjes volledig koud worden gegeten in tegenstelling tot wafels.** Zij kunnen meerdere dagen worden bewaard in een metalen doos (koekendoos).

3. BAKKEN VAN CROQUE-MONSIEUR

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

* Wij adviseren hiervoor warmtestand 2,5 en instelling “mœlleux” te gebruiken.
* Laat uw apparaat opwarmen tot het groene controlelampje aangaat en het geluidssignaal weerklinkt.
* De twee buitenkanten van de croque-monsieur, in contact met de vorm, moeten zorgvuldig ingeboterd worden.
* Breng twee croque-monsieurs in het toestel.
* Sluit het toestel door het licht en langzamerhand meer aan te drukken. Breng de sluittang op haar plaats en vergrendel het toestel met behulp van deze laatste.
  N.B. Deze tang mag op het product blijven. Zet ze links of rechts van het handvat naargelang u rechts- of linkshandig bent.



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

4. BAKKEN VAN PANINI'S

* Het bakken van de panini's gaat zeer snel. Het geniet de voorkeur alle ingrediënten te bereiden alvorens te beginnen met het bakken.
* Wij adviseren hiervoor warmtestand 2,5 en instelling “mœlleux” te gebruiken.
* Maak uw panini's met speciaal "paninibrood" of met stukken afbakstokbrood van ongeveer 20cm. Laat voor het beleg van de panini's uw fantasie de vrije loop: dunne plakjes tomaat, rauwe ham, basilicum, mozzarella...
  Beleg uw panini's niet te dik en laat het brood niet buiten de breedte van de platen uitsteken.
* Leg twee panini's in het apparaat.
* Sluit het apparaat, druk het licht, en steeds meer aan. Vergrendel het apparaat met de sluitpin. Dit is belangrijk om het brood goed plat te maken, zodat de panini's goed warm worden en mooie grillstrepen krijgen.
  N.B. Deze tang mag op het product blijven. Zet ze links of rechts van het handvat naargelang u rechts- of linkshandig bent.

* **Het toestel niet omdraaien zoals bij de wafels.**
* Als het groene waarschuwingslampje aangaat en u het geluidssignaal hoort, kunt u de panini's er uit halen.

5. BAKKEN VAN VLEES

* Wij adviseren hiervoor warmtestand 2 en instelling “mœlleux” te gebruiken.
* Laat uw apparaat opwarmen tot het groene controlelampje aangaat en het geluidssignaal weerklinkt.

* Gebruik alleen steak, filet, entrecôte...,niet ontbeend zoals koteletten...
* Plaats het vlees in het apparaat.
* Sluit het apparaat, druk het licht, en steeds meer aan. Vergrendel het apparaat met de sluitpin. Dit is belangrijk om het brood goed plat te maken, zodat de panini's goed warm worden en mooie grillstrepen krijgen.
* Gebruik de sluitpin niet zodat dik vlees niet geplet wordt.
* Houdt toezicht op het bakken tot het vlees naar wens gegaard is en haal het dan uit het apparaat.

6. BAKKEN VAN LUIKSE WAFELS

* Wij adviseren hiervoor warmtestand 2 en instelling "mœlleux" te gebruiken.
* Laat uw toestel opwarmen tot wanneer het groene controlelampje aangaat.
* Vet de platen in juist voor het aanbrengen van het deeg.
* Breng in de onderste vorm 2 deegbolletjes voor Luikse wafels aan.
* Sluit het toestel en sluit gedurende enkele seconden de handvaten om het deeg de mogelijkheid te geven zich goed te verspreiden.
* Van zodra het groene controlelampje aangaat mag u uw toestel openen. In elk geval was de werking van het groene controlelampje gesteund op een deeg voor wafels. In functie van de gebruikt recepten kan de werking worden verschoven. In dit geval, dient u de staat van het bakken na te gaan voor het heroplichten van het groene controlelampje, door het toestel te openen, indien de luikse wafels gebakken zijn, neem ze dan uit het toestel en vervolg het bakken zonder rekening te houden met de werking van het groene controlelampje.
* Indien het luikse wafel aankleeft aan de twee platen tegelijk, open niet verder en houdt diezelfde positie gedurende enkele seconden, in het algemeen zal het luikse wafel los komen onder zijn eigen gewicht. In tegengesteld geval, moet u een spatel gebruiken en deze langzaam een beetje helpen bij het loskomen.
* Neem uw luikse wafels met behulp van een mes met scherpe punt, druk het door de dikte van de luikse wafel terwijl u een lichte druk uitoefent om deze op te lichten.

7. BAKKEN VAN DONUTS/BAGELS

* Wij adviseren hiervoor warmtestand 2 en instelling "mœlleux" te gebruiken.
* Laat uw toestel opwarmen tot wanneer het groene controlelampje aangaat.
* Vet de platen in juist voor het aanbrengen van het deeg.
* Breng in de onderste vorm het donutbeslag aan met een lepel of rolletjes bageldeeg in de donutholtes. Breng geen beslag of deeg in het midden om een open rondje in het midden te houden.
* Sluit het toestel en sluit gedurende enkele seconden de handvaten om het deeg de mogelijkheid te geven zich goed te verspreiden.
* Sluit het toestel, wacht 3 tot 4 seconden en draai het om zijn as.
* Draai opnieuw na verloop van ongeveer 1 minuut 30 om naar de oorspronkelijke positie terug te keren.

* Van zodra het groene controlelampje aangaat mag u uw toestel openen. In elk geval was de werking van het groene controlelampje gesteund op een deeg voor wafels. In functie van de gebruikt recepten kan de werking worden verschoven. In dit geval, dient u de staat van het bakken na te gaan voor het heroplichten van het groene controlelampje, door het toestel te openen, indien de donuts of bagels gebakken zijn, neem ze dan uit het toestel en vervolg het bakken zonder rekening te houden met de werking van het groene controlelampje.
* Indien het donut of bagel aankleeft aan de twee platen tegelijk, open niet verder en houdt diezelfde positie gedurende enkele seconden, in het algemeen zal het donut of bagel los komen onder zijn eigen gewicht. In tegengesteld geval, moet u een spatel gebruiken en deze langzaam een beetje helpen bij het loskomen.
* Neem uw donuts of bagels met behulp van een mes met scherpe punt, druk het door de dikte van de donuts of bagels terwijl u een lichte druk uitoefent om deze op te lichten.

RECEPTEN

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

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

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

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

WAFELS

DE SUIKERWAFELS
(voor 10 tot 15 wafels)

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

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

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

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

WAFELS ZONDER ZOET

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

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

WAFELTJES
(of zwitserse bricelets of droge wafels)

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

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

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

CROQUE-MONSIEUR

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

CROQUE MET KAAS

Gruyère, Chester of elke andere raspbare kaas.
Meng in een kom: 30g boter – 30g bloem – ¼ liter melk – 2 eierdooiers.

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

CROQUE-MONSIEUR (TOSTI)

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

CROQUE «COCOTTE»

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

PANINI

PANINI NAPOLITANA

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

KAASPANINI

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

PANINI MET RAUWE HAM/PARMEZAANSE KAAS

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

LUIKSE WAFELS

LUIKSE WAFELS MET CHOCOLADE

(voor ongeveer 20 wafels)

30 cl lauwe melk – 10 g bakkersgist – 500 g bloem – 2 eieren – 50 g rietsuiker – 1 zakje vanillesuiker – 1 snuf zout – 200 g boter – 200 g parelsuiker – chocolade puur of melk (facultatief).

Los in een deegkom de gist op in de lauwe melk, meng er de bloem en vervolgens de eieren, rietsuiker, vanillesuiker en een flinke snuf zout door. Voeg geleidelijk de zachte boter in kleine stukjes toe. Dek de kom af met een schone doek of vershoudfolie en laat het deeg gedurende ongeveer 1 uur tot het dubbele volume rijzen. Kneed het deeg kort om de lucht eruit te verwijderen en voeg de parelsuiker toe. Vorm bolletjes van het deeg (naar gelang de gewenste grootte van de Luikse wafels). U kunt, als u dat wilt, de deegbolletjes door poederuiker rollen om de wafels tijdens het bakken te laten karamelliseren. Laat de deegbolletjes ongeveer 15 minuten rijzen. Bak ze per twee, waarbij u de bolletjes plat drukt in de wafelmaker. Wie echt wil smullen, laat de gebakken wafels iets afkoelen en geeft ze een chocoladelaagje. Terwijl de wafel nog warm is, giet u de van tevoren gesmolten chocolade in het midden, in de holtes van de wafels.

LUIKSE WAFELS MET RACLETTEKAAS

(voor ongeveer 20 wafels)

500 g bloem – 10 g bakkersgist – 30 cl lauwe melk – 2 eieren – 15 g suiker – 2 flinke snuf zout – 200 g boter – 8 plakken raclettekaas (met peper, gerookt of naturel).

Los in een deegkom de gist op in de lauwe melk, meng er de bloem en vervolgens de eieren, de suiker en een flinke snuf zout door. Voeg geleidelijk de zachte boter in kleine stukjes toe. Dek de kom af met een schone doek of vershoudfolie en laat het deeg gedurende ongeveer 1 uur tot het dubbele volume rijzen. Kneed het deeg kort om de lucht eruit te verwijderen. Maak bolletjes deeg van gelijke grootte. Duw de deegbolletjes met de hand plat. Leg een plak kaas, een of twee keer dubbelgevouwen, in het midden van het deeg en vouw het deeg erom heen om er weer een bolletje van te vormen. Laat de deegbolltejs ongeveer 15 minuten rijzen. Bak ze per twee, waarbij u de bolletjes plat drukt in de wafelmaker.

DONUTS / BAGELS

BOSBESDONUTS

(voor ongeveer 20 mini-donuts)

260 g bloem – 1 zakje bakpoeder – ½ cc natriumbicarbonaat – 120 g rietsuiker – 1 zakje vanillesuiker – 2 eieren – 125 g naturel yoghurt – 25 cl melk – 5 el olie – 1 snuf zout – 200 g bosbessen.

Meng de bloem, het bakpoeder en het natriumbicarbonaat. Voeg de suiker en vanillesuiker toe, en vervolgens de eieren. Meng de yoghurt en de melk erdoor. Voeg de olie en het zout toe. Meng de bosbessen er voorzichtig doorheen, zodat ze gelijkmatig door het beslag verdeeld worden. Vul de platen zorgvuldig met een lepel, op zo'n manier dat er geen beslag in het midden komt en hier een rondje vrij blijft. Draai het apparaat na enkele seconden om, laat bakken en draai het nogmaals op zodat het weer in de beginstand staat. U kunt de donuts na het bakken met poedersuiker bestrooien.

BAGELS MET GEROOKTE ZALM

(voor ongeveer 20 mini-bagels)

Voor de bagels: 380 g bloem – 60 ml water – 2 zakjes bakkersgist – 2 el suiker – 2 eieren – 2 cc zout – 5 cl olie – zaden (naar smaak: maanzaad, sesamzaad, lijnzaad, chiazaad...).
Voor de vulling: plakjes gerookte zalm – verse roomkaas, type Philidelphia of Saint Morêt – bieslook – dille – ½ rode ui – peper (facultatief).

Meng het water, de gist en de suiker met elkaar, meng dit mengsel met de bloem. Voeg vervolgens de eieren, het zout en de olie toe. Kneed tot een bol en leg in een vooraf met olie ingevette deegkom. Dek af en laat tot het dubbele volume rijzen (ongeveer 1 uur). Verdeel het deeg en vorm er rolletjes van die u tot mini-bagels vormt. Laat 10 minuten rusten. Breng in een grote pan water aan de kook, laat de bagels hier ongeveer 2 minuten in garen, draai ze regelmatig. Laat ze uitlekken en bestrooi ze naar wens met zaden. Bak ze in de voorverwarmde wafelmaker. Laat ze afkoelen en snijd ze dan overlangs door. Besmeer de onderkant met roomkaas, bestrooi eventueel met peper. Bestrooi met fijn gesneden bieslook en vooraf gewassen dille. Strooi hier wat fijngehakte ui over. Leg er de dun gesneden plakjes zalm op en dek af met de bovenkant van de bagel.

GARANTIEVOORWAARDEN

Garanties voor elektrische huishoudelijke apparaten LAGRANGE
De garantie van dit apparaat is **2 jaar.**
Wilt u de garantie gratis met een jaar verlengen, schrijf u dan in op de website van LAGRANGE (www.lagrange.fr). De garantie geldt voor onderdelen en manuren en dekt fabricagefouten. Buiten de garantie vallen: beschadiging die voortkomen uit verkeerd gebruik of het niet naleven van de gebruiksaanwijzing en schade door vallen.

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

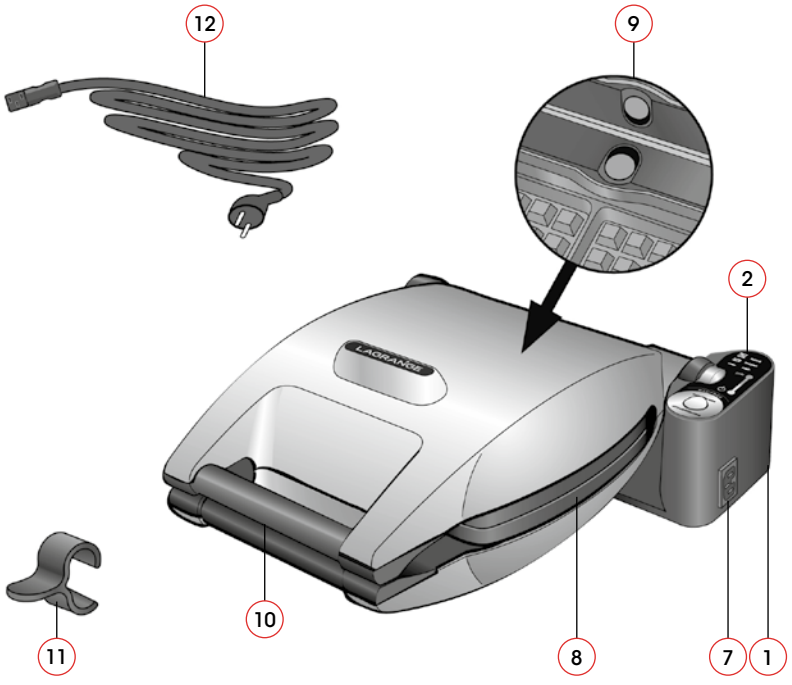
De wettelijk verplichte garantie van de verkoper sluit in niets de wettelijke garantie van de producent uit voor wat betreft fabricagefouten of verborgen gebreken, volgens artikel 1641 tot 1649 van het Franse Burgerlijk Wetboek. Neem bij storingen of slecht functioneren contact op met uw verkoper.
In geval van een technisch defect binnen 8 dagen volgend op de aankoopdatum wordt het apparaat vervangen.
Na het verstrijken van deze periode wordt het apparaat gerepareerd door de klantenservice van LAGRANGE.
Om aanspraak te kunnen maken op deze garantie is de gebruiker verplicht een kopie van de factuur te overleggen waarop de aankoopdatum vermeld staat.

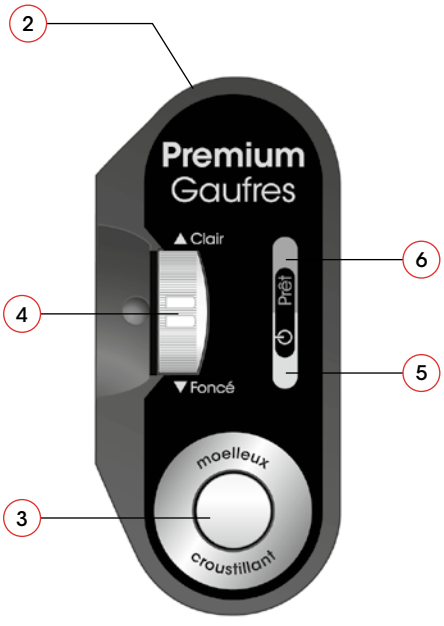
Beschikbaarheidsduur van reserveonderdelen
In overeenstemming met artikel L 111-2 van de Franse consumentenwet is de duur van beschikbaarheid van reserveonderdelen die wij op voorraad houden voor repareerbare producten 5 jaar vanaf de productiedatum. Echter, deze beschikbaarheid wordt uitsluitend gegarandeerd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

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

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

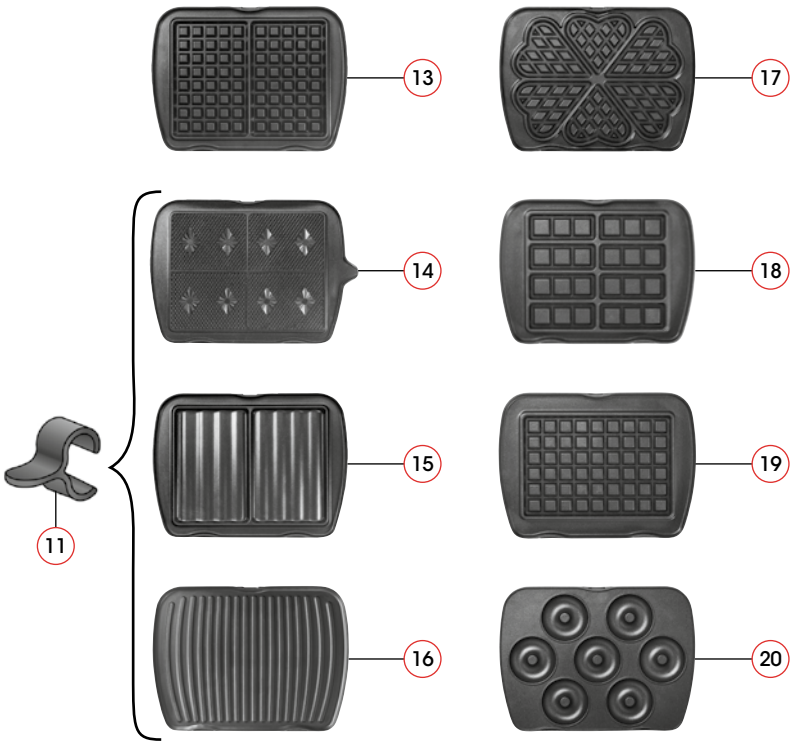
LAGRANGE
Service consommateurs
17, chemin de la Plaine
ZA Les Plattes
CS30228
69390 VOURLES
Frankrijk
E-mail : conso@lagrange.fr





Eine Verschlussklammer befindet sich nur in Packungen, die Platten für Waffeln, Toasts und Panini enthalten.

Premium Gaufres®
Typ 019



BESCHREIBUNG DES GERÄTES

1. Fuß
2. Bedienfeld
3. Knopf zum Einstellen der Konsistenz (weich/knusprig)
4. Drehknopf zum Einstellen der Bräunung (zum Backen von Waffeln) oder Heizstellung 1 bis 3
5. Orange farbige Stromlampe
6. Grüne Lampe zum Anzeigen des Garzeitendes
7. Steckbuchse für die abnehmbare Geräteschnur
8. Herausnehmbare Waffelformen
9. Knopf Plattenauswurf
10. Griff
11. Zubehör: Verschlussklammer nur bei Platten für Waffeln, Toasts, Panini
12. Abnehmbare Geräteschnu
13. Platte 2 Waffeln
14. Platte 4 Kleine Waffeln
15. Platte 2 Toast
16. Platten für Fleisch-/Panini-Grill
17. Platte 6 Herzwaffeln
18. Platte 8 Miniwaffeln
19. Platte Lütticher Waffeln
20. Platte 7 Mini-Donuts/Bagels

SICHERHEITSHINWEIS

Diese Bedienungsanweisung aufmerksam durchlesen und zum späteren Nachlesen aufbewahren.

* Darauf achten, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Geräteschild übereinstimmt.
* Die Geräteschnur stets vollkommen abwickeln.
* Eine Verlängerungsschnur darf nur benutzt werden, wenn sie einen Masseanschluss und einen Drahtquerschnitt von mindestens 0,75mm² besitzt.
* Das Gerät von leicht entflammbaren Gegenständen entfernt aufstellen (Gardinen…).
* Das Gerät darf nicht auf einer heißen Fläche oder in der Nähe einer Flamme stehen.
* Das Gerät nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
* Das Gerät nur für Haushaltszwecke und entsprechend den Hinweisen der Bedienungsanleitung benutzen.
* Das Gerät weder zum Reinigen noch aus einem anderen Grund in Wasser oder eine sonstige Flüssigkeit eintauchen. Nicht in der Spülmaschine reinigen.
* Das Gerät nicht im Freien benutzen oder abstellen, es muss trocken untergebracht werden.
* Das Gerät nicht an seiner Schnur ziehen. Darauf achten, dass niemand an der Geräteschnur hängen bleiben und das Gerät nicht heruntergezogen werden kann. Die Schnur nicht um das Gerät wickeln, nicht verdrehen und nicht mit den heißen Platten in Berührung bringen.
* Wenn das Gerät eingeschaltet ist, die Metallteile nicht berühren, denn sie sind heiß.
* Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und älter benutzt werden und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeit oder mit mangelnder Erfahrung und unzureichenden Kenntnissen, sofern ihnen eine Überwachung oder Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts zuteilwird und sie die möglichen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Reinigung und Pflege durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden dabei überwacht.
* Das Gerät und sein Kabel für Kinder unter acht Jahren unzugänglich aufbewahren.
* Diese Geräte sind nicht dafür vorgesehen, von einer separaten Schaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem in Betrieb gesetzt zu werden.

DAS GERÄT NICHT EINSCHALTEN, WENN KEINE PLATTEN EINGESETZT SIND.

MERKMALE

* Massive Platten aus Aluminiumguss mit Antihaftbeschichtung
* Mehrfunktionen: bei LAGRANGE erhältliche, weitere austauschbare Platten.
* Knopf zum Einstellen der Konsistenz (weich/knusprig)
* Drehknopf zum Einstellen der Bräunung (zum Backen von Waffeln) oder Heizstellung 1 bis 3
* Orange farbige Stromlampe
* Grüne Lampe zum Anzeigen des Vorheiz- und des Garzeitendes
* Akustisches Signal zum Anzeigen des Garzeitendes
* Plattenauswerfknopf
* Bakelitgriffe
* Abziehbare Geräteschnur
* 230 Volts – 50Hz – 1200 Watt

GETRENNT ERHÄLTLICHE WECHSELPLATTEN:

* Platten für 2 Waffeln (REF 010 122)
* Platten für 4 kleine Waffeln (REF 010 222)
* Platten für Fleisch-/Panini-Grill (REF 010 322)
* Platten für 2 Toasts (REF 010 422)
* Platte 6 Herzwaffeln (REF 010 522)
* Platte 8 Miniwaffeln (REF 010 622)
* Platte Lütticher Waffeln (REF 010 722)
* Platte 7 Mini-Donuts/Bagels (REF 010 822)

GERÄTESCHNUR

Vor jeder Benutzung das Stromkabel aufmerksam kontrollieren. Wenn das Kabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht benutzt werden. Zur Sicherheit des Kunden darf das Stromkabel nur von LAGRANGE, dem Kundendienst der Firma oder einer von LAGRANGE befähigten und zugelassenen Person repariert werden.

Bei dem Kabel handelt es sich um ein H05RR-F 3G 0.75mm².

Diese Geräte erfüllen die Richtlinien 2014/35/UE, 2014/30/UE, DEEE 2012/19/UE, RoHs 2011/65/UE und die EG-Verordnung über Lebensmitteltauglichkeit 1935/2004.

UMWELT

Umweltschutz – RICHTLINIE 2012/19/UE DEEE

Zum Schutz der Umwelt und unserer Gesundheit müssen für die Entsorgung ausgedienter Elektrogeräte präzise Regeln beachtet werden, die jeden betreffen, sowohl Händler als auch Benutzer.
Deshalb darf Ihr Gerät, wie das Symbol auf dem Geräteschild anzeigt, auf keinen Fall in eine öffentliche oder private Abfalltonne für Hausmüll entsorgt werden.
Zur Entsorgung sind Sie dafür verantwortlich, dass Ihr Gerät an einer öffentlichen Sammelstelle zum Recyceln von elektrischen oder elektronischen Geräten abgegeben wird. Hinweise in Bezug auf Sammel- und Recyclingstellen für ausgediente Geräte erhalten Sie bei den örtlichen Ämtern Ihrer Region, bei den Müllabfuhrdiensten oder in dem Geschäft, in dem Sie Ihr Gerät gekauft haben.

INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

ERSTE BENUTZUNG

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

BEDIENUNG

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

ABSCHALTEN DES GERÄTES

* Zum Abschalten das Kabel abziehen.

AUSWECHSELN DER WAFFELFORMEN

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

PFLEGE

ACHTUNG:

* Vor der reinigung immer den stecker ziehen und das gerät vollkommen abkühlen lassen.
* Das gerät nie in wasser eintauchen.
* Keine scharfen produkte wie ofenreiniger benutzen.
* Deckel und Boden: Mit einem feuchten und ggf. mit einem leichten Reinigungsmittel getränkten Schwamm behandeln.
* Antihaftbeschichtete Waffelformen: Generell einige Minuten in Wasser weichen lassen und mit einem weichen, mit einem milden Reinigungsmittel getränkten Schwamm säubern und mit lauwarmem Wasser spülen. Die Waffelformen vor Wiedereinlegen in das Gerät gut trocknen lassen.

PRAKTISCHE TIPS

ACHTUNG:
Für keine der Benutzungen das Gerät schon beim Vorheizen einfetten, sondern immer erst vor Einfüllen des Teigs oder einer sonstigen Zubereitung.

1. GAREN VON WAFFELN (WAFFELN, HERZWAFFELN, MINIWAFFELN)

* Lassen Sie Ihr Gerät aufheizen, bis sich die grüne Leuchte einschaltet und ein Signalton ertönt.
* Auch wenn die Waffelformen mit einer Antihaftbeschichtung versehen sind, raten wir Ihnen, sie leicht einzufetten.

* Gerät öffnen, die zwei Platten mit einem Silikonpinsel, etwas saugfähigem Papier oder einem Stück Watte einfetten (um den Pinsel gut zu tränken, etwas Öl in eine Tasse füllen). Für die zweite Waffel etwas sparsamer einfetten. Anschließend nur noch fetten, wenn die Waffel beim Öffnen des Gerätes anhaftet.
* Das Armaturenbrett ermöglicht Ihnen eine persönliche Gestaltung Ihrer Waffeln. Mit dem Rändelknopf lässt sich durch Einstellung der Temperatur die Waffelbräunung bestimmen.
  - Für helle Waffeln auf Position 1 stellen.
  - Für dunkle Waffeln auf Position 3 stellen.
  - Auf Position 2 erhalten Sie Waffeln von mittlerer Bräunung.
* Mit dem Knopf zum Einstellen der Konsistenz die Garzeit eingestellt:
  - Eine kürzere Backzeit für weiche Waffeln (die Waffel ist innen weich und außen knusprig).
  - bei längerer Garzeit werden die Waffeln noch knuspriger (die Waffel gart durch und es wird ihr alle Feuchtigkeit entzogen, sie ist innen wie außen knusprig).
* Waffelteig auf eine der beiden Platten geben, indem die Quadrate weitgehend ausgefüllt werden. Eine Schüssel mit Gießrand eignet sich hierzu besser als eine Kelle.
* Gerät schließen, 3 bis 4 Sekunden warten und dann umdrehen.
* Nach ca. 1 weiteren Minute 30 wieder in die Ausgangsstellung zurückdrehen.

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

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

1.1 Misslingen und die Ursachen

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

1.2 Nach einem Missgeschick

Auf jeden Fall:
* Den Stecker ziehen.
* Gerät abkühlen lassen, die Waffelformen herausnehmen und 5 Minuten in Wasser einweichen. Mit einer Spülbürste au Nylon

oder Plastik abbürsten. Die Platten sorgfältig abtrocknen, wieder einsetzen und das Gerät wieder an die Steckdose anschließen. Die Bedienungshinweise genau beachten.

* Die Formen mehrmals einfetten.

Wenn Sie diese Anweisungen genau befolgen, kann nichts schief gehen.

2. GAREN VON BRICELETS ODER KNUSPERWAFFELN

* Wir empfehlen Heizstellung 2,5 und die Einstellung " knusprig ".
* Heizen Sie das Waffeleisen vor, bis die grüne Lampe leuchtet.
* Die Platten unmittelbar vor Einfüllen des Teigs fetten.
* Auf der unteren Form einen Esslöffel dickflüssigen Teig (oder vier Teelöffel auf die vier Muster) geben.
* Gerät schließen und die Griffe ein paar Sekunden lang zusammendrücken, damit der Teig sich gut verteilt. Die Verschlussklammer anbringen und das Gerät mit der Klammer verschließen.

N.B. Diese Klammer kann am Gerät bleiben. Je nachdem, ob Sie Rechts- oder Linkshänder sind, können Sie sie links oder rechts anbringen.

* **Das Gerät für diese Waffeln nicht umdrehen.**
* Nach etwa zehn Sekunden erlischt die grüne Lampe.
* Wenn die grüne Lampe wieder aufleuchtet, können Sie das Gerät öffnen. Die grüne Lampe ist jedoch für einen normalen Waffelteig eingestellt. Je nach dem benutzten Rezept kann sich der Betrieb etwas verschieben. In diesem Fall vor Wiederaufleuchten der grünen Lampe durch Öffnen des Gerätes prüfen, wie weit die Waffeln gegart sind. Wenn die Waffeln fertig gebacken sind, können sie herausgenommen werden. Fahren Sie in diesem Fall mit dem Backen fort, ohne auf die grüne Lampe zu achten.
* Wenn die Waffel gleichzeitig an beiden Formplatten festhängt, das Gerät jetzt nicht weiter öffnen, sondern noch einige Sekunden geschlossen halten. Danach löst sich die Waffel normalerweise von selbst. Andernfalls mit einem Spachtel durch kurzes Lockern nachhelfen.
* Die Waffel ist zunächst weich, aber Vorsicht, sie wird sehr schnell hart. Wenn Sie sie rollen möchten, benutzen Sie ein Rundhölzchen direkt auf der Backform. Rundholz auf die Waffel legen, den Rand der Waffel anheben und rasch einrollen, danach das Rundholz herausziehen.
* Sie können die Waffeln in Tütenform rollen und natur oder mit Eis gefüllt anbieten; oder sie lassen sich in Dreieicke, in Hälften oder Viertel falten.
* Wir erinnern daran, dass **die Knusperwaffeln im Gegensatz zu normalen Waffeln vollkommen abgekühlt serviert werden.** Sie lassen sich mehrere Tage in einer Blechdose (Plätzchendose) aufbewahren.

3. GAREN VON TOASTS

* Das Garen der Toasts geht sehr schnell. Am besten alle Zutaten schon vor dem Vorheizen des Gerätes vorbereiten.
* Wir empfehlen Heizstellung 2,5 und die Einstellung « weich ».

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

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

4. GAREN VON PANINIS

* Das Garen der Paninis geht sehr schnell. Am besten alle Zutaten schon vor dem Vorheizen des Gerätes vorbereiten.
* Wir empfehlen Heizstellung 2,5 und die Einstellung « weich ».
* Bereiten Sie Ihre Paninis mit speziellem Panini-Brot oder mit etwa 20cm langen, vorgebackenen Baguette-Stücken zu. Zum Füllen der Paninis lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf: dünne Scheiben Tomaten, roher Schinken, Basilikum, Mozzarella…

Achten Sie darauf, dass Sie Ihre Paninis nicht zu voll füllen und das Brot nicht über die Breite der Platten hinausragt.

* Legen Sie die 2 Paninis in das Gerät.
* Schließen Sie das Gerät, indem Sie langsam leichten Druck ausüben. Bringen Sie die Verschlussklammer an und verriegeln Sie das Gerät damit. Das ist wichtig, damit das Brot flach gedrückt wird und die Paninis gut geröstet und gezeichnet sind.
  N.B. Diese Klammer kann am Gerät befestigt bleiben. Je nach dem, ob Sie Rechts- oder Linkshänder sind, die Klammer links oder rechts am Griff anbringen.

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

5. GAREN VON FLEISCH

* Wir empfehlen Heizstellung 2 und die Einstellung « weich ».
* Heizen Sie das Waffeleisen vor, bis die grüne Lampe leuchtet.
* Kein Fleisch mit Knochen garen wie Koteletts, T-Bone-Steaks… Verwenden Sie nur Steaks, Filets, Entrecôtes…
* Legen Sie das Fleisch in das Gerät.
* Schließen Sie das Gerät, indem Sie langsam leichten Druck ausüben.

* Benutzen Sie nicht die Verschlussklammer, da das Fleisch bei dickeren Scheiben sonst zerdrückt wird.
* Überwachen Sie den Garvorgang und entnehmen Sie das Fleisch, wenn es nach Ihrem Geschmack ausreichend gegart ist.

6. GAREN VON LÜTTICHER WAFFELN

* Wir empfehlen Heizstellung 2 und die Einstellung « weich ».
* Heizen Sie das Waffeleisen vor, bis die grüne Lampe leuchtet.
* Die Platten unmittelbar vor Einfüllen des Teigs fetten.
* Geben Sie auf die untere Form zwei Teiglinge Lütticher Art.
* Gerät schließen und die Griffe ein paar Sekunden lang zusammendrücken, damit der Teig sich gut verteilt.
* Wenn die grüne Lampe wieder aufleuchtet, können Sie das Gerät öffnen. Die grüne Lampe ist jedoch für einen normalen Waffelteig eingestellt. Je nach dem benutzten Rezept kann sich der Betrieb etwas verschieben. In diesem Fall vor Wiederaufleuchten der grünen Lampe durch Öffnen des Gerätes prüfen, wie weit die Lütticher Waffeln gegart sind. Wenn die Lütticher Waffeln fertig gebacken sind, können sie herausgenommen werden. Fahren Sie in diesem Fall mit dem Backen fort, ohne auf die grüne Lampe zu achten.
* Wenn die Lütticher Waffeln gleichzeitig an beiden Formplatten festhängt, das Gerät jetzt nicht weiter öffnen, sondern noch einige Sekunden geschlossen halten. Danach löst sich die Lütticher Waffel normalerweise von selbst. Andernfalls mit einem Spachtel durch kurzes Lockern nachhelfen.
* Entnehmen Sie die Lütticher Waffeln mit einem spitzen Messer, indem sie in die Lütticher Waffeln stechen und zum Abheben leicht eindrücken.

7. GAREN VON DONUTS/BAGELS

* Wir empfehlen Heizstellung 2 und die Einstellung « weich ».
* Heizen Sie das Waffeleisen vor, bis die grüne Lampe leuchtet.
* Die Platten unmittelbar vor Einfüllen des Teigs fetten.
* Geben Sie auf der unteren Form mit einem Löffel den Teig für Donuts oder die Bagel- Teigrollen in die Donats-Aussparungen und achten Sie darauf, dass nichts in die Mitte kommt, damit der Mittelring frei bleibt.
* Gerät schließen und die Griffe ein paar Sekunden lang zusammendrücken, damit der Teig sich gut verteilt.
* Gerät schließen, 3 bis 4 Sekunden warten und dann umdrehen.
* Nach ca.1 weiteren Minute 30 wieder in die Ausgangsstellung zurückdrehen.
* Wenn die grüne Lampe wieder aufleuchtet, können Sie das Gerät öffnen. Die grüne Lampe ist jedoch für einen normalen Waffelteig eingestellt. Je nach dem benutzten Rezept kann sich der Betrieb etwas verschieben. In diesem Fall vor Wiederaufleuchten der grünen Lampe durch Öffnen des Gerätes prüfen, wie weit die Donuts oder Bagels gegart sind. Wenn die Donuts oder Bagels fertig gebacken sind, können sie herausgenommen werden. Fahren Sie in diesem Fall mit dem Backen fort, ohne auf die grüne Lampe zu achten.
* Wenn die Donuts oder Bagels gleichzeitig an beiden Formplatten festhängt, das Gerät jetzt nicht weiter öffnen, sondern noch einige Sekunden geschlossen halten. Danach löst sich die Donuts oder Bagels normalerweise von selbst. Andernfalls mit einem Spachtel durch kurzes Lockern nachhelfen.
* Entnehmen Sie die Donuts oder Bagels mit einem spitzen Messer, indem sie in die Donuts oder Bagels stechen und zum Abheben leicht eindrücken.

REZEPTE

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

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

(10g Triebmittel auf 500g Mehl – den Teig 30 bis 60 Minuten ruhen lassen).
Mit Hefe schmecken die Waffeln noch besser, doch braucht der Teig rund 2 Stunden zum Gehen.

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

DIE SÜSSEN

(für 10 bis 15 Waffeln)

LYONER WAFFELN

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

Butter schmelzen und wieder abkühlen lassen. Mehl in eine Schüssel füllen. Salz, Zucker und die Eier hinzufügen. Mit einem Quirl mischen. Backpulver in der Flüssigkeit auflösen und mit der geschmolzenen Butter zum Mehl geben. Je nach Geschmack Aroma, Rum oder Kirschwasser hinzugeben. Den Teig weiter schlagen, bis er gut durchgemischt ist. 30 Minuten ruhen lassen.
Die Waffeln schmecken am besten noch warm, mit Puderzucker bestreut oder mit Konfitüre, Honig, Kastanienmus, Schokoladencreme, Schlagsahne, Ahornsirup, Eis, frischem Obst…

SAHNEWAFFELN

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

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

DIE SALZIGEN

SCHINKENWAFFELN

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

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

WAFFELKEKSE

(knusper- oder trockenwaffeln)

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

WAFFELKEKSE DIVONNE

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

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

CROQUE-MONSIEUR

Außen auf jede Brotscheibe immer ein Stückchen Butter geben.

CROQUE-CANAPES MIT KÄSE

Gruyère, Chester oder jede andere reibbare Käsesorte.
30g Butter – 30g Mehl – ¼ Liter Milch und 2 Eigelbe in einer Schüssel mischen.

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

CROQUE-MONSIEUR

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

CROQUE «COCOTTE»

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

PANINI

PANINI NAPOLI

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

KÄSE-PANINI

Füllen Sie Ihr «Spezial-Panini-Brot» mit Mozzarella und Gorgonzola-Käse. Klappen Sie Ihr Panini zusammen und lassen Sie es ein paar Minuten bräunen.
N.B. Für ein Panini Savoyen Mozzarella und Gorgonzola durch Raclette-Käse oder Reblochon ersetzen.

PANINI MIT ROHEM SCHINKEN UND PARMESAN

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

LÜTTICHER WAFFELN

SCHOKOLADENWAFFELN LÜTTICHER ART

(Für etwa 20 Waffeln)

30 cl lauwarme Milch – 10 g Hefe – 500 g Mehl – 2 Eier – 50 g Rohzucker – 1 Beutel Vanillezucker – 1 Prise Salz – 200 g Butter – 200 g Hagelzucker – dunkle Schokolade dunkle oder Milchschokolade (nach Belieben).

Lösen Sie die Hefe in einer Schüssel in der lauwarmen Milch auf und rühren Sie das Mehl, dann die Eier, den Rohzucker und eine gute Prise Salz unter. Fügen Sie dann nach und nach die weiche Butter in Flöckchen hinzu. Decken Sie die Schüssel mit einem sauberen Tuch oder mit Klarsichtfolie ab und lassen Sie den Teig etwa 1 Stunde gehen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Den Teig durchkneten, um die Luftblasen zu verteilen, und den Hagelzucker untermischen. Formen Sie kleine Teigkugeln (je nach der gewünschten Größe der Waffeln). Wenn Sie wollen, können Sie die Teigkugeln in Puderzucker wälzen, damit die Waffeln beim Backen stärker karamellisieren. Lassen Sie die Teiglinge noch 15 Minuten aufgehen und drücken Sie dann je zwei zum Backen im Waffeleisen zusammen.
Wenn es noch leckerer werden soll, können Sie die gebackenen und etwas abgekühlten Waffeln mit Schokolade füllen. Ohne sich zu verbrennen, die vorbereiteten Schokoladenstreifen innen in die noch warme Waffel schieben.

WAFFELN LÜTTICHER ART MIT RACLETTE-KÄSE

(Für etwa 20 Waffeln)

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

Lösen Sie die Hefe in einer Schüssel in der lauwarmen Milch auf und rühren Sie das Mehl, dann die Eier, den Zucker und eine gute Prise Salz unter. Ajoutez Fügen Sie dann nach und nach die weiche Butter in Flöckchen hinzu. Decken Sie die Schüssel mit einem sauberen Tuch oder mit Klarsichtfolie ab und lassen Sie den Teig etwa 1 Stunde gehen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Kneten Sie den Teig durch, um die Luftblasen zu verteilen. Formen Sie kleine, gleichmäßg große Teigkugeln und drücken Sie sie mit der Handfläche flach. Legen Sie eine zur Hälfte oder wenn nötig kleiner gefaltete halbe Scheibe Käse darauf und umschließen Sie sie mit dem Teig zu einer Kugel. Lassen Sie die Teiglinge noch 15 Minuten aufgehen und drücken Sie dann je zwei zum Backen im Waffeleisen zusammen.

DONUTS/BAGELS

DONUTS MIT HEIDELBEEREN

(Fûr etwa 20 Mini-Donuts)

260 g Mehl – 1 Beutel Backpulver – ½ cc Bcknatron – 120 g Rohzucker – 1 Beutel Vanillezucker – 2 Eier – 1 Naturjoghurt – 25 cl Milch – 5 El Öl – 1 Prise Salz – 200 g de Heidelbeeren.

Mischen Sie das Mehl mit dem Backpulver und dem Backnatron. Geben Sie Zucker und Vanillezucker hinzu und dann die Eier. Rühren Sie den Joghurt und die Milch ein, dann das Öl und das Salz. Heben Sie die Heidelbeeren vorsichtig unter den Teig, um das Obst gleichmäßig zu verteilen. Füllen Sie die Formen sorgfältig mit einem Löffel und achten Sie darauf, dass kein Teig in die Mitte der Donuts kommt, damit der innere Ring frei bleibt. Drehen Sie das Gerät nach ein paar Sekunden um, lassen Sie backen und drehen Sie es dann wieder in die Ausgangsstellung zurück. Wenn Sie mögen, können Sie die Donuts nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.

BAGELS MIT RÄUCHERLACHS

(Fûr etwa 20 Mini-Bagels)

Für die Bagels: 380 g Mehl – 60 ml Wasser – 2 Beutel Trockenhefe – 2 El. Zucker – 2 Eier – 2 cc Salz – 5 cl Öl – Körner (nach Geschmack: Mohn, Sesam, Leinsamen, Chiasamen…).
Für die Füllung: Räucherlachs in Scheiben – Frischkäse wie Philadelphia oder Saint Moret – Schnittlauch - Dill - ½ rote Zwiebel – Pfeffer (nach Belieben).

Mischen Sie Wasser, Hefe und Zucker getrennt und rühren Sie dann das Mehl unter. Danach geben Sie Eier, Salz und Öl hinzu. Kneten Sie den Teig zu einer Kugel und legen Sie sie in eine geölte Schüssel. Die Schüssel abdecken und den Teig gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (ungefähr 1 Stunde). Unterteilen Sie den Teig und bilden Sie kleine Rollen, die Sie zu Ringen in Form von Mini-Bagels zusammenlegen. Lassen Sie sie noch etwa zehn Minuten ruhen. Bringen Sie in einem großen Topf Wasser zum Kochen und legen Sie die Bagels ca. 2 Minuten hinein, indem Sie sie ständig im Topf drehen. Danach lassen Sie sie abtropfen und bestreuen sie mit Körnern nach Geschmack. Legen Sie die Bagels zum Backen in das vorgeheizte Gerät. Nach dem Abkühlen schneiden Sie die Bagels quer durch und bestreichen das Innere mit dem Frischkäse, eventuell zusätzlich mit Pfeffer bestreuen. Geben Sie den gewaschenen und geschnittenen Schnittlauch und Dill darauf. Verteilen Sie ein wenig fein gehackte Zwiebel darüber und dann den dünn geschnittenen Lachs. Decken Sie das Ganze mit der zweiten Bagel-Hälfte ab.

ALLGEMEINE GARANTIEBEDINGUNGEN

Garantien für elektrische Haushaltsgeräte von LAGRANGE
Für das Gerät gilt eine Garantie von **zwei Jahren.**
Ein zusätzliches Jahr Garantie erhalten Sie kostenlos, wenn Sie sich auf der Internetseite LAGRANGE (www.lagrange.fr) registrieren.
Die Garantie umfasst Ersatzteile und Arbeitskosten und deckt alle Fertigungsmängel ab. Ausgeschlossen von der Garantie sind Beschädigungen in Folge einer unsachgemäßen Verwendung oder Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung sowie Sturzbes chädigungen.

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

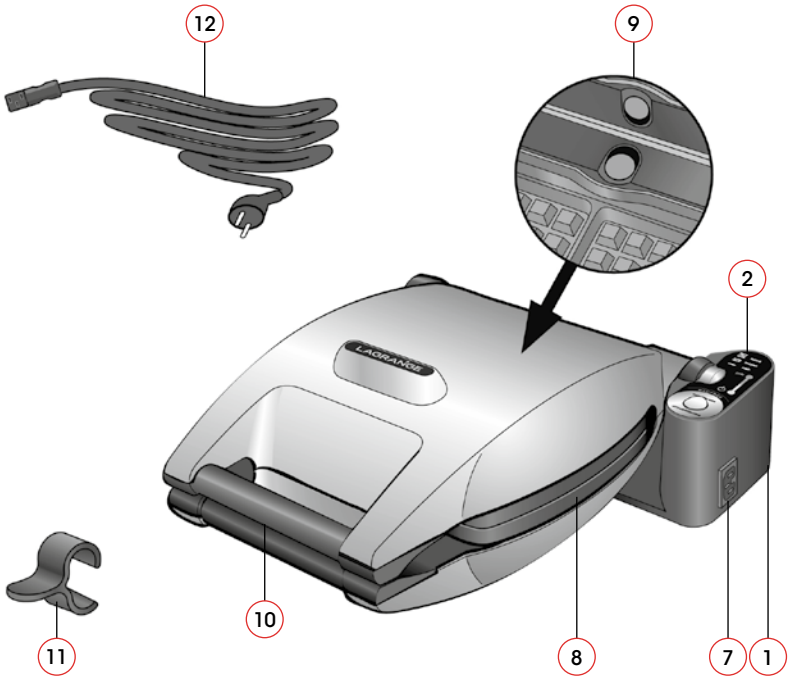
Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Verkäufers schließt in keiner Weise die vom Hersteller zu leistende gesetzliche Gewährleistungspflicht für versteckte Mängel gemäß Art. 1641 bis 1649 des französischen Zivilgesetzbuchs (Code Civil) aus.
Wenden Sie sich bei einer Störung an Ihren Händler.
Tritt innerhalb von acht Tagen nach dem Kauf ein technischer Defekt auf, wird das Gerät ersetzt.
Nach Ablauf dieser Frist werden die Geräte vom LAGRANGE -Kundendienst repariert.
Um diese Garantie in Anspruch nehmen zu können, muss der Anwender eine Rechnungskopie mit Kaufdatum des Geräts vorlegen.

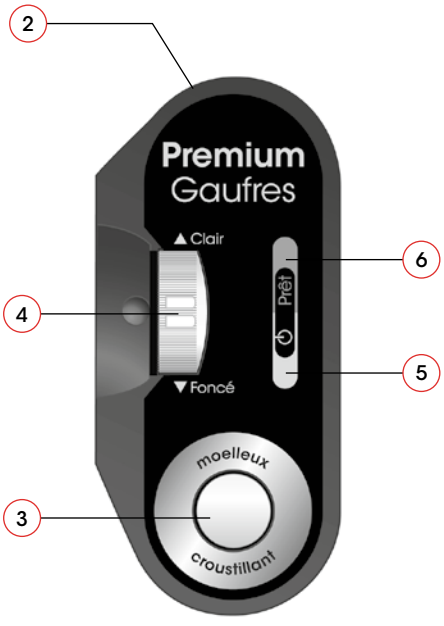
Verfügbarkeit der Ersatzteile
Gemäß Artikel L 111-2 des französischen Verbraucherschutzgesetzes (Code de la Consommation) beträgt die Verfügbarkeit der Ersatzteile, die wir für ein reparierbares Produkt vorsehen, fünf Jahre ab Herstellungsdatum. Diese Verfügbarkeit wird jedoch nur in dem Land, in dem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

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

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

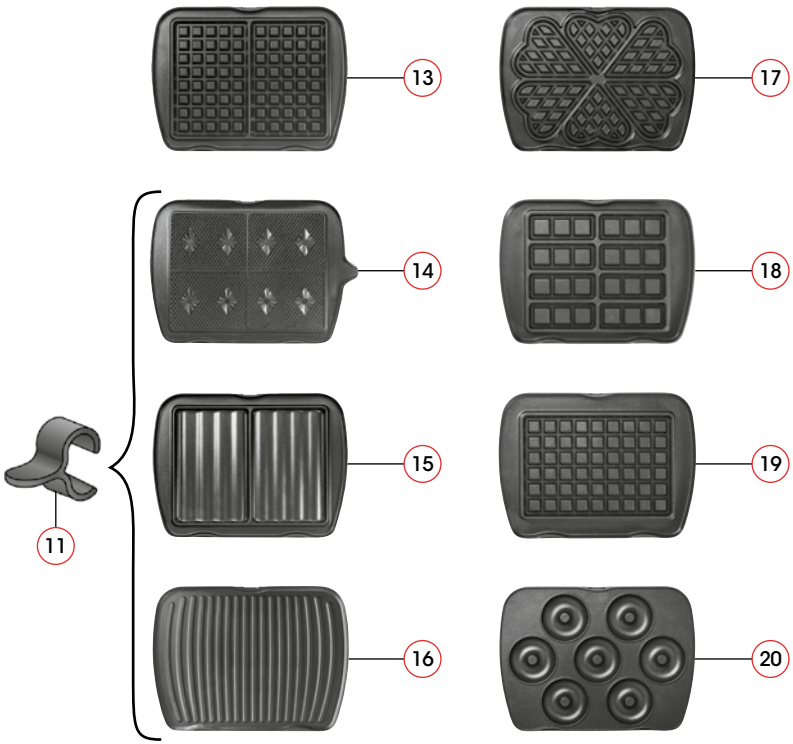
LAGRANGE
Service consommateurs
17, chemin de la Plaine
ZA Les Plattes
CS30228
69390 VOURLES
Frankreich
E-mail : conso@lagrange.fr





The closure clip is only found in the packs containing the Wafer, Grilled cheese sandwich and Panini plates.

Premium Gaufres®
Type 019



DESCRIPTION OF APPLIANCE

1. Base
2. Control panel
3. Texture adjustment boutton (soft/crispy)
4. Color adjustment knob (for cooking waffle) or heating position from 1 to 3
5. Orange power indicator light
6. Green ready-to-eat indicator light
7. Plug for detachable cord
8. Removable plates
9. Plate eject button
10. Handle
11. Accessory: closure clip only for the Wafer, Grilled cheese sandwich and Panini plates
12. Cord
13. Plate 2 Waffles
14. Plate 4 Wafers
15. Plate 2 toasted sandwiches
16. Grill/Panini plates
17. Plate 6 Heart-shaped waffles
18. Plate 8 Mini-waffles
19. Plate Liege waffle
20. Plate 7 Mini Donuts/Bagels

SAFETY INSTRUCTIONS

Carefully read these instructions and keep them for future reference.

* Check that the voltage of the power supply is the same as that indicated on the appliance's nameplate.
* Always unwind the cord completely.
* When using an extension, always use a model equipped with an earth connection and with wires of a section equal to or greater than 0.75mm².
* Place the appliance away from easily flammable objects (curtains, etc.).
* Never place the appliance on hot surface or near a flame.
* Never leave the appliance unattended when it is switched on.
* The appliance is for home use only and must be used as indicated in the instructions.
* Never immerse the appliance in water or any other liquid, be it for cleaning or any other purpose. Never place it in the dishwasher.
* Do not use or store the appliance outside, and keep it in a dry place.
* Never move the appliance by pulling the power cord. Ensure that the power cord cannot be caught accidentally, to prevent any risk of the appliance falling. Do not wind the cord around the appliance, or bend it, and do not allow it to come into contact with the cooking plates.
* Do not touch the appliance's metallic parts when it is switched on, as these are hot.
* This unit can be used by children eight years of age or older and by people with reduced physical, sensorial or mental capacities or limited experience and knowledge as long as they are supervised or have received instructions regarding for the safe use of the unit and they understand the dangers involved.
* Children should not play with the unit. The unit should not be cleaned or maintained by children unless they are over the age of 8 and are supervised.
* Keep the unit and the power cord out of reach of children under the age of 8 years.
* These appliances are not designed to be activated using an external timer or a separate remote control system.

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

SPECIFICATIONS

* Sturdy cast aluminium plates with anti-stick coating
* Multifunctional: interchangeable plates available separately from LAGRANGE®
* Texture adjustment boutton (soft/crispy)
* Color adjustment knob (for cooking waffle)or heating position from 1 to 3
* Orange power indicator light
* Green ready-to-bake and ready-to-eat indicator light
* Audible ready-to-eat tone
* Plate eject button
* Bakelite handles
* Detachable cord
* 230V– 50Hz – 1200W

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

* Plates for 2 waffles (REF 010 122)
* Plates for 4 wafers (REF 010 222)
* Grill/Panini plates (REF 010 322)
* Plates for 2 toasted sandwiches (REF 010 422)
* Plate 6 Heart-shaped waffles (REF 010 522)
* Plate 8 Mini-waffles (REF 010 622)
* Plate Liege waffle (REF 010 722)
* Plate 7 Mini Donuts/Bagels (REF 010 822)

CORD

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

The cord used is a H05RR-F 3G 0.75mm^2.

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

ENVIRONMENT

Protection of the environment – DIRECTIVE 2012/19/UE DEEE

In order to protect our environment and our health, electrical units at the end of their working lives must be disposed of according to very specific rules requiring the involvement of everyone, both suppliers and users. That is why your unit, as indicated by the symbol on its nameplate, must not be put into a public or private garbage can intended for household wastes.

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

FIRST USE AND DAILY OPERATION

FIRST USE

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

DAILY OPERATION

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

AFTER USE

* To turn off the appliance, unplug the cord.

CHANGING PLATES

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

MAINTENANCE

IMPORTANT:

* Always unplug appliance and allow to cool completely before cleaning.
* Never submerse the appliance in water.
* Never use oven cleaners or other stripping products.
* Lid and base: clean with a damp sponge and, if necessary, mild detergent.
* Non-stick cooking plates: Generally soak for a few minutes, clean using a soft sponge and mild detergent and then rinse with warm water. Dry the plates thoroughly before placing them back into the appliance.

COOKING TIPS

IMPORTANT:
Never grease the appliance before pre-heating but instead just before pouring in the batter or any other preparation.

1. COOKING WAFFLES (WAFFLES, HEART-SHAPED WAFFLES AND MINI-WAFFLES)

* Heat the appliance until the green light comes on and the ready signal sounds.
* Although plates in the appliance have non-stick coating, we recommend greasing them lightly.

* Open the appliance and grease both plates using a silicone brush, paper towel or piece of cotton. (If using a brush, dip it into a small cup of cooking oil to cover it well.) Grease again only lightly before cooking the next waffles. After that, grease again only if the waffles start to stick on opening the lid.
* Use the control panel for precise control over browning of your waffles. Use the dial to adjust the waffle iron temperature and control browning precisely.
  - Select position1 to obtain a light waffle
  - Select position 3 to obtain a brown waffle
  - With position 2 you will obtain waffle transitional color)
* Adjust the texture adjustment button to modify cooking time:
  - Faster cooking for softer waffles (waffles are soft and chewy on the inside and crispy on the outside).
  - Slower cooking for extra-crispy waffles (heated longer to remove all moisture from the inside and make them crispy through and through).
* Pour the batter onto only one plate taking care to cover all squares completely. Note that it is much easier to use a jug with spout for this instead of a ladle.
* Close the lid, wait 3 to 4 seconds and then rotate the head.
* After 1 minute and 30 seconds more, rotate the head back to its starting position. **IMPORTANT**: The rotation process is important for making the best waffles. If you do not do this, your waffles will look less appetizing (squares on top tray not filled in completely, light spots on waffle making the surface irregular). Even with rotation, this may happen also if you do not use enough batter. However, be careful as the appliance may release steam during turning. We recommend using a potholder or mitt when rotating.
* The green light will come on and the appliance will emit four short tones when it is time to open the lid.

IMPORTANT: Cooking waffles is a subtle art in which the slightest change in ingredient proportions in the dough can affect appearance and flavour significantly. The timing of the green ready light was calculated based on a standard waffle dough recipe and the opinions of a representative consumer panel. **Differences in timing due to your own particular preferences are not to be considered a defect of the appliance.**
* Remove the waffles by piercing each one with a sharp-tipped knife and lifting away gently from the cooking plate.

1.1 Troubleshooting

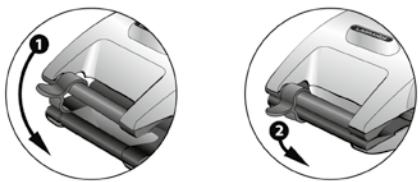
* Waffle top and bottom coming apart: removing too quickly from mould.
* Waffles breaking apart: batter too watery or too dry (not enough fat).
* Waffles burning: cooking too long or forgetting about waffles!
* Waffles burnt on one side, uncooked on the other: filled improperly or batter too watery or appliance not rotated.
* Waffles sticking to moulds: plates greased incorrectly or plates too hot for first waffles or too much sugar or not enough fat in the batter.

1.2 What to do in the event of problems

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

2. WAFERS, BRICELETS AND DRY WAFFLES

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



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

3. COOKING TOASTED SANDWICHES

* Toasted sandwiches are quick and easy to make. Where possible, prepare all ingredients before heating the appliance.
* We recommend starting with 2.5 heating position and a 'mœlleux' ('soft') adjustment.
* Heat the appliance until the green light comes on.
* The two outside faces of the sandwich coming into contact with the plates should be lightly buttered.
* Place two sandwiches in the appliance.
* Close the lid slowly and gently. Close the locking mechanism securely. Note: This mechanism may be left attached to the appliance. Position it to the left or right depending on whether you are right or left-handed.

* **Do not turn over the iron as for waffles.**
* When the green light comes on and the ready signal sounds, you may remove the toasted sandwich.

4. COOKING PANINIS

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

* **Do not turn over the iron as for waffles.**
* As soon as the green light goes on and your hear the signal, you can remove the paninis.

5. COOKING MEAT

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

6. COOKING LIEGE WAFFLES

* We recommend starting with 2 heating position and a 'moelleux' ('soft') adjustment.
* Heat the appliance until the green light comes on.
* Grease the plates just before pouring the batter.
* Put two Liège waffle dough pieces on the lower mold.
* Close the lid and squeeze the handles for a few moments to help distribute the batter evenly.
* When the green light comes on again, you may open the iron. Keep in mind that the timing of the green light was configured for cooking waffles. Ideal cooking time may vary depending on the recipe. In this case, you may check before the green light comes on to see whether cooking is complete by opening the lid; if your Liege waffles, etc., are ready, then remove them from the appliance and continue the cooking cycle ignoring the green light.
* If your Liege waffles appear to be stuck to both plates, do not open the lid any further; if you hold it in its current position for a few moments, the Liege waffles should come away from the top plate under their own weight. If they do not, insert a spatula and carefully tease the Liege waffles away from the plate.
* Remove the Liege waffles by piercing each one with a sharp-tipped knife and lifting away gently from the cooking plate.

7. COOKING DONUTS/BAGELS

* We recommend starting with 2 heating position and a 'moelleux' ('soft') adjustment.
* Heat the appliance until the green light comes on.
* Grease the plates just before pouring the batter.
* On the lower mold, place the donut dough with a spoon or the rolls of bagel dough in the donut footprints, taking care not to put in the center to keep the center circle.
* Close the lid and squeeze the handles for a few moments to help distribute the batter evenly.
* Close the lid, wait 3 to 4 seconds and then rotate the head.
* After 1 minute and 30 seconds more, rotate the head back to its starting position.
* When the green light comes on again, you may open the iron. Keep in mind that the timing of the green light was configured for cooking waffles. Ideal cooking time may vary depending on the recipe. In this case, you may check before the green light comes on to see whether cooking is complete by opening the lid; if your donuts or bagels, are ready, then remove them from the appliance and continue the cooking cycle ignoring the green light.
* If your donuts or bagels appear to be stuck to both plates, do not open the lid any further; if you hold it in its current position for a few moments, the donuts or bagels should come away from the top plate under their own weight. If they do not, insert a spatula and carefully tease the donuts or bagels away from the plate.
* Remove the donuts or bagels by piercing each one with a sharp-tipped knife and lifting away gently from the cooking plate.

RECIPES

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

* For soft waffles, use milk and cream. These waffles must be eaten as soon as they are removed from the mould.
* For light, crunchy waffles use water and beer.
* Be they soft or crunchy, it is important to use yeast.

(Use 10g of yeast per 500g of flour – leave the batter to stand for 30 to 60 minutes).
Using baker's yeast gives better quality waffles but requires the batter to stand for around 2 hours.

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

WAFFLES

SWEET WAFFLES

(For 10 to 15 waffles)

WAFFLES LYONNAISE

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

Melt the butter and allow to cool slightly. Pour the flour into a mixing bowl. Add the salt, sugar and eggs. Beat with a whisk.
In a bowl, dissolve the baking powder in the liquid. Pour this mixture into the mixing bowl together with the melted butter. Flavour according to taste. Beat until the batter is completely uniform.
Leave to stand for 30 minutes.
Eat the waffles when still warm, sprinkled with icing sugar or with jam, honey, chestnut purée, chocolate, Chantilly cream, maple syrup, ice cream, fresh fruit, etc.

WAFFLES WITH CREME FRAICHE

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

Pour the flour, salt and egg yokes into a mixing bowl. In a bowl, dissolve the baking powder in the liquid. Pour this mixture into the mixing bowl and beat with a whisk until you obtain a uniform batter. Add the melted butter, cream, and egg whites, having beaten them stiff.
Leave to stand for ½ an hour at room temperature. Eat the waffles when still warm, sprinkled with icing sugar.

SAVOURY

WAFFLES WITH HAM

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

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

WAFERS

(or bricelets or dry waffles)

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

BRICELETS DE DIVONNE

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

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

TOASTED SANDWICHES

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

TOASTED CHEESE CANAPES

Gruyere, Chester or any other type of cheese you can grate. Beat the following in a saucepan:
30g of butter – 30g of flour – ¼ litre of milk – 2 egg yokes.

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

CROQUE-MONSIEUR

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

CROQUE 'COCOTTE'

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

PANINI

NEAPOLITAN PANINI

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

CHEESE PANINI

Fill your 'special panini' bread with mozzarella and gorgonzola. Close the panini and grill it for a few minutes.
N.B. For a Savoyard panini, replace the mozzarella and gorgonzola with raclette cheese or Reblochon.

CURED HAM/PARMESAN PANINI

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

LIEGE WAFFLES

LIEGE WAFFLES WITH CHOCOLATE

(For about 20 waffles)
30 cl of warm milk – 10 g of baker's yeast – 500 g of flour – 2 eggs – 50 g of brown sugar – 1 bag of vanilla sugar – 1 pinch of salt – 200 g of butter – 200 g of pearl sugar – Chocolate dark or milk (optional).

In a mixing bowl, dilute the yeast in the warm milk, mix the flour and the eggs, the brown sugar, the vanilla sugar and a large pinch of salt. Add the softened butter in small pieces, progressively. Cover the mixing bowl with a clean cloth or plastic film and let the dough double in volume for about 1 hour. Degas the dough to homogenize the air bubbles then add the pearl sugar. Make small balls of dough (depending on the desired size of your Liège waffles). If you wish, roll the dough pieces in the icing sugar to further caramelize your waffles during the cooking. Let the dough pieces

rise for 15 minutes. Cook them two by two, crushing the dough pieces in your waffle iron.
For an extra tasty treat, once the waffles are cooked, let the waffle to which you want to add the chocolate cool down. When the waffle is still hot, but without burning yourself, put in the strips of chocolate that you prepared in advance at the center and in the thickness of the waffle.

LIEGE WAFFLES WITH RACLETTE CHEESE

(For about 20 waffles)

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

In a mixing bowl, dilute the yeast in the warm milk, mix the flour and then the eggs, the caster sugar, and a large pinch of salt. Add the softened butter in small pieces, progressively. Cover the mixing bowl with a clean cloth or plastic film and let the dough double in volume for about 1 hour. Degas the dough to homogenize the air bubbles. Make small balls of dough of identical size. Crush the dough pieces with the flat of your hand. Put in a half slice of raclette cheese, fold it in two or more if necessary, then fold the dough over the cheese in order to make a ball. Let the dough pieces rise for 15 minutes. Cook them two by two, crushing the dough pieces in your waffle iron.

DONUTS/BAGELS

DONUTS WITH BLUEBERRIES

(For about 20 mini-donuts)

260 g of flour – 1 bag of baking powder – ½ teaspoon of bicarbonate of soda – 120 g of brown sugar – 1 bag of vanilla sugar – 2 eggs – 1 plain yogurt – 25 cl of milk – 5 tablespoon of oil – 1 pinch of salt – 200 g of blueberries.

Mix the flour, the baking powder, and the bicarbonate of soda. Add the sugar and the vanilla sugar, then the eggs. Put in the yogurt and milk. Add the oil and salt. Delicately mix the blueberries into your preparation in order to homogeneously distribute the fruits. Fill the plates meticulously using a spoon, being careful not to put dough in the center of the donuts in order to keep the central hole. After a few seconds turn over the unit, let cook, then turn over again to return to the initial position. If you want to, sprinkle the donuts with icing sugar once they are cooked.

BAGELS WITH SMOKED SALMON

(For about 20 mini-bagels)

For the bagels; 380 g of flour – 60 ml of water – 2 bags of baker's yeast – 2 tablespoons of sugar – 2 eggs – 2 teaspoons of salt – 5 cl of oil – Seeds (according to taste: poppy, sesame, linseed, chia, etc).
For the filling, sliced smoked salmon – Philadelphia or Saint Moret type cheese – chives – dill – ½ red onion – pepper (optional)

Mix the water, yeast and sugar separately, then combine this mixture with the flour. Then add the eggs, salt and oil to the preparation. Knead to obtain a ball and then put it into an oiled bowl. Cover to allow it to rise until it has doubled in volume (about 1 hour). Divide the dough in order to make rolls and connect them to form the mini-bagels. Let them sit for about 10 minutes. Boil a large pot of water and put in the bagels for about 2 minutes, turning them regularly in the pot. Drain them and sprinkle them with your choice of seeds. Cook them in the preheated unit. Let them cool down and then cut them in the thickness. Spread the interior with cheese, possibly adding pepper. Chop the chives and put on the previously washed sprigs of dill. Top with some thinly sliced onion. Add thin slices of smoked salmon and close with the other half of your bagel.

GUARANTEE TERMS

Guarantees for LAGRANGE household appliances.
Your unit is guaranteed for **2 years.**
In order to receive an additional year of guarantee free of charge, register on the LAGRANGE web site (www.lagrange.fr).The guarantee includes parts and labor and covers manufacturing defects. The guarantee does not cover deterioration due to poor use or non-observance of the instructions for use or breakage due to falling.

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

The legal guarantee due from the seller does not in any way exclude the legal guarantee due from the Manufacturer for manufacturing flaws or defects according to articles 1641 to 1649 of the Civil Code.
In the event of a breakdown or malfunction, contact your retailer.
In the event of technical defects observed within one week of purchase, the units will be exchanged.
Beyond this period, they will be repaired by the LAGRANGE after-sale service.
To benefit from this guarantee, the user must present a copy of the invoice specifying the date of purchase of the unit.

Duration of availability of spare parts
In accordance with article L 111-2 of the consumer code, the availability of spare parts that we provide for a repairable product is 5 years as of its date of manufacturing.
However, this availability is only guaranteed in the country where the product was purchased.

Shipping costs for returns

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

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

LAGRANGE
Service consommateurs
17, chemin de la Plaine
ZA Les Plattes
CS30228
69390 VOURLES
France
E-mail : conso@lagrange.fr

LAGRANGE®

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

conso@lagrange.fr
www.lagrange.fr

C130173 V4