

# LAGRANGE<sup>®</sup>

France — 1955



FR

NED

DEU

ENG

NOTICE  
**Tartti' Gaufres<sup>®</sup>**

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- \* Vérifier que la tension du réseau corresponde bien à celle notée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- \* Dérouler complètement le cordon puis l'examiner attentivement avant son utilisation.
- \* Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par **LAGRANGE**, son service après-vente ou une personne qualifiée et agréée par **LAGRANGE** afin d'éviter un danger.

- \* En cas d'utilisation d'une rallonge, impérativement utiliser un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à  $0,75 \text{ mm}^2$ .
- \* 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

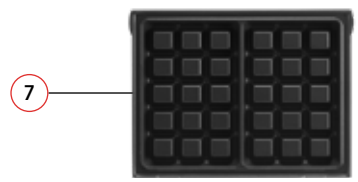
des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur 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.

- \* Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
  - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
  - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
  - les environnements de type chambres d'hôtes.
- \* Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

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





**\* Plaque supérieure (n°5) identique pour réaliser des gaufres et des Croque-monsieur.**



6



8



13



14

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Base en polypropylène
2. Capot en bakélite
3. Poignée en bakélite
4. Verrou de fermeture
5. Plaque supérieure pour les maxi gaufres et les croque-monsieur (selon modèle)
6. Plaque inférieure pour les mini gaufres (selon modèle)
7. Plaque inférieure maxi gaufres
8. Plaque supérieure mini gaufres (selon modèle)
9. Plaque inférieure Croque-monsieur (selon modèle)
10. Zones de préhension pour enlever et positionner les plaques
11. Crochets de fixation des plaques
12. Voyant de contrôle
13. Tartineur
14. Louche

## DIFFÉRENTS MODÈLES DE TARTI'GAUFRES®

1



### Modèle Tartini Gaufres®

Réf. 029114

Livré avec un jeu de plaques de 2 Maxi Gaufres de 150 x 100 mm.

2



### Modèle Tartini Gaufres®+ plaque Croque-monsieur

Réf. 029414

Livré avec un jeu de plaques de 2 Maxi Gaufres de 150 x 100 mm et une plaque de 2 Croque-monsieur de 150 x 100 mm.

## JEUX DE PLAQUES VENDUS SÉPARÉMENT :



\* Plaques de 2 Maxi Gaufres Tartini Gaufres®  
150 x 100 mm (Réf. 020 122).



\* Plaques de 6 Mini Gaufres Tartini Gaufres®  
100 x 149 mm (Réf. 020 322).



\* Plaques de 2 Croque-monsieur  
de 150 x 100 mm (Réf. 020 422).



## CARACTÉRISTIQUES

- \* Thermostat de sécurité et voyant de contrôle.
- \* Multifonction avec des plaques interchangeables vendues séparément chez **LAGRANGE**.
- \* Système de fixation des plaques par clips.
- \* Plaques en fonte d'aluminium revêtues d'antiadhésif.
- \* Capot et poignées en bakélite.
- \* Base en polypropylène.
- \* Tartineur en polypropylène.
- \* Louche en mélamine.
- \* Puissance : 1070W - 230V - 50Hz.
- \* Le cordon utilisé est un H05RRF 3G 0,75mm<sup>2</sup>.

Cet appareil est conforme 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

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

- \* Déroulez complètement le cordon puis l'examiner attentivement avant son utilisation.
- \* Un appareil neuf peut fumer et/ou dégager des odeurs lors de la première utilisation.
- \* Pour limiter ce dégagement de fumée et d'odeur, après avoir mis les plaques de cuisson en place, il est recommandé de laisser chauffer l'appareil ouvert pendant 10 minutes puis le laisser refroidir pendant environ 30 minutes.

### GAUFRES

- \* Positionnez vos plaques dans l'appareil (plaque plane sur le dessus).
- \* Branchez votre appareil et laissez préchauffer jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.
- \* Une fois l'appareil préchauffé, graissez légèrement vos plaques sur toute leur surface, à l'aide d'un pinceau ou d'un papier absorbant.

**ATTENTION : ne jamais graisser pendant le préchauffage.**

- \* Pour une gaufre parfaitement dessinée, croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur, nous vous conseillons de suivre la recette des gaufres Lyonnaises fournie dans ce livret.
- \* Utilisez une louche doseuse fournie avec votre appareil. Une louche de pâte correspond à une maxi gaufre ou 3 mini gaufres. Attention, si vous utilisez une louche du commerce, le résultat ne sera pas optimal.



Verser la pâte en remplissant tous les carreaux des gaufres.



Attendez une ou deux secondes que la pâte commence à lever dans la plaque puis tapissez-là avec le dos de la louche.



Fermez l'appareil jusqu'au verrouillage.

**ATTENTION : tapissez et refermez le gaufrier avant que le dessus de la pâte ne soit déjà cuit afin que le quadrillage du côté lisse de la gaufre soit bien imprimé.**

\* Si vous remplissez trop la louche (surtout pour la réalisation des mini gaufres) ou si votre pâte comporte beaucoup de bière ou de levure, celle-ci peut déborder sur les côtés de l'appareil. Ceci est normal et ne constitue pas un défaut de fonctionnement. Dans ce cas, épongez et remplissez moins la louche pour la fournée suivante.

\* Dès que le voyant s'éteint, vos gaufres sont prêtes. Vous pouvez refermer l'appareil et prolonger la cuisson si elles ne sont pas suffisamment dorées à votre goût.

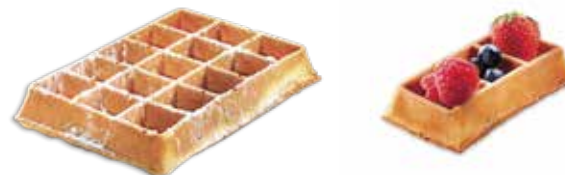
\* Pour savoir si vos gaufres sont prêtes, ouvrez délicatement l'appareil pendant la cuisson, refermez si ce n'est pas assez cuit.

\* Retirez les gaufres avec un couteau (ou une fourchette), en le plantant horizontalement dans l'épaisseur des gaufres.

\* Il est normal que votre 1<sup>ère</sup> fournée de gaufres ne soit pas parfaitement réussie. Votre gaufrier a besoin de s'équilibrer au niveau des températures avant d'arriver à une gaufre optimum.

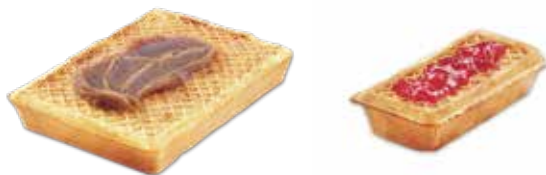
\* Graissez à nouveau plus légèrement pour la 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> fournée (en principe, ne plus graisser après).

\* Cet appareil n'est pas un gaufrier classique, donnez vous le temps d'améliorer votre coup de main.

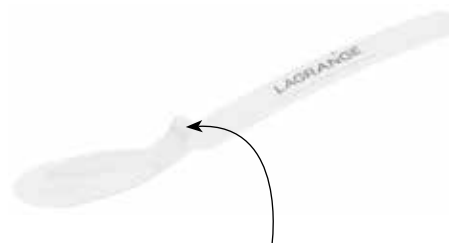


...ou remplissez les trous généreux de la face alvéolée avec du sucre glace, des fruits...

Laissez libre cours à votre imagination !



Utilisez le tartineur fourni pour étaler de la confiture ou une pâte à tartiner sur la face lisse de la gaufre...



*N.B* Votre tartineur comporte une petite butée qui vous sera utile pour caler celui-ci sur votre pot.

## CROQUE-MONSIEUR

- \* La cuisson des Croque-monsieur est très rapide. Il est préférable de préparer tous les ingrédients avant de mettre en chauffe.
- \* Positionnez vos plaques à Croque-monsieur dans l'appareil.
- \* Branchez votre appareil et laissez préchauffer jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.
- \* 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 jusqu'au verrouillage.
- \* Dès que le voyant s'éteint, vous pouvez retirer vos Croque-monsieur.
- \* Vous pouvez refermer l'appareil et prolonger la cuisson s'ils ne sont pas suffisamment dorés à votre goût.

## ARRÊT DE L'APPAREIL

- \* Pour arrêter l'appareil, débranchez le cordon.

## CHANGEMENT DES PLAQUES

- \* Débranchez l'appareil.
- \* Laissez refroidir complètement.
- \* Saisissez vos plaques grâce à leurs zones de préhension.
- \* Désenclenchez-les en tirant vers vous et remplacez-les par les nouvelles.
- \* Pour positionner les nouvelles plaques, insérez-les sous les crochets de fixation puis appuyez sur les zones de préhension jusqu'à enclenchement.



Positionnement de la plaque supérieure



Positionnement de la plaque inférieure

## ENTRETIEN

**ATTENTION** : assurez-vous que votre appareil soit bien débranché et complètement refroidi avant de le nettoyer.

- \* Ne plongez jamais votre appareil dans l'eau et ne le mettez pas au lave-vaisselle.
- \* Attention, après avoir retiré les plaques, veillez à ce qu'il n'y ait pas de résidus autour de la résistance chauffante.
- \* Lavez le corps de l'appareil avec une éponge humide.
- \* Plaques de cuisson antiadhésives : après un trempage de quelques minutes, nettoyez à l'aide d'une éponge douce imbibée de détergent doux puis rincez à l'eau tiède.  
**ATTENTION** : ne pas utiliser d'éponge métallique ni de poudre à récurer.
- \* Vous pouvez aussi mettre vos plaques au lave-vaisselle.
- \* Séchez bien avant de remettre les plaques dans l'appareil.

## RECETTES DE BASE LAGRANGE DES GAUFRES LYONNAISES

### RECETTE DE BASE DES GAUFRES LYONNAISES SALÉES

*500 g de farine - 1 sachet de levure chimique - 3/4 L de liquide (eau, bière et lait) - sel (selon goût) - 125 g de beurre - 4 œufs*

Faites fondre le beurre et laissez tiédir.

Versez la farine dans un saladier.

Ajoutez le sel, 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.

Continuez de battre jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.

Laissez reposer 30 minutes.

### RECETTE DE BASE DES GAUFRES LYONNAISES SUCRÉES

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

Faites fondre le beurre et laissez tiédir.

Versez la farine dans un saladier.

Ajoutez le sel, le sucre et 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.

## 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](http://www.lagrange.fr).

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

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

### **CETTE GARANTIE S'APPLIQUE AUX UTILISATIONS DOMESTIQUES, EN AUCUN CAS AUX UTILISATIONS PROFESSIONNELLES.**

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le Constructeur pour défauts ou vices de fabrication selon les articles 1641 et suivants du code Civil.

En cas de panne ou dysfonctionnement, adressez-vous à votre revendeur. En cas de défectuosité technique dans les 8 jours suivant l'achat, les appareils sont échangés. Après ce délai ils sont réparés par le service après-vente **LAGRANGE**. Pour pouvoir bénéficier de cette garantie, l'utilisateur devra impérativement présenter une copie de facture précisant la date d'achat de l'appareil.

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

### **Durée de disponibilité des pièces détachées**

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

### **Frais de port des retours**

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

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

### **LAGRANGE**

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

**France**

E-mail : [conso@lagrange.fr](mailto:conso@lagrange.fr)

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

*Lees deze handleiding aandachtig door en bewaar hem zodat u hem later nog kunt raadplegen.*

- \* Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning aangegeven op het identificatieplaatje van het apparaat.
- \* Rol het snoer volledig uit en inspecteer dit zorgvuldig alvorens het te gebruiken.
- \* Indien het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door **LAGRANGE**, diens servicedienst of een persoon met een gelijkwaardige kwalificatie en goedgekeurd door **LAGRANGE** om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- \* Gebruik bij gebruik van een verlengsnoer altijd een model uitgerust met een geaard contact en een draadsectie met een diameter van 0,75 mm<sup>2</sup> of groter.
- \* Plaats uw toestel ver verwijderd van voorwerpen die gemakkelijk ontvlambaar zijn (gordijnen...).
- \* Plaats het apparaat nooit op een warme ondergrond of in de buurt van open vuur.
- \* Laat het apparaat nooit zonder toezicht wanneer het aan staat.
- \* Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik op de manier zoals beschreven in de handleiding.
- \* Dompel het apparaat nooit onder in water of welke andere vloeistof dan

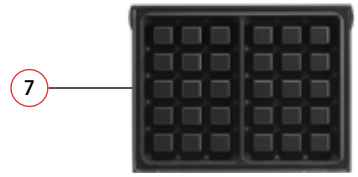


- ook, ook niet bij het schoonmaken of om andere redenen. Niet geschikt voor de vaatwasmachine.
- \* Gebruik en bewaar het apparaat niet buiten of in de regen, zet het op een droge plaats.
  - \* Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken. Zorg er voor dat het snoer niet per ongeluk ergens achter kan blijven haken, om te voorkomen dat het apparaat valt.
  - \* Rol het snoer niet om het apparaat, verdraai het niet en zorg dat het niet in contact kan komen met de warme onderdelen van het apparaat.
  - \* Raak de metalen onderdelen van het apparaat niet aan terwijl het aan staat, deze zijn heet.
- \* Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring of kennis, wanneer er toezicht wordt gehouden of wanneer zij instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en de bijkomende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak van en onderhoud aan het apparaat zal niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij deze ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht op hen gehouden wordt.
  - \* Houdt het apparaat en het snoer ervan buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- \* Dit apparaat is bedoeld voor gebruik voor huishoudelijke en daarmee te vergelijken doeleinden zoals:
  - de personeelskeuken van winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  - boerderijen;
  - gebruik door gasten van hotels, motels en andere overnachtingsgelegenheden;
  - accommodatie van het type bed & breakfast.
- \* Deze apparaten zijn niet bedoeld om gebruikt te worden met een externe tijdschakelaar of een afstandsbediening.

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





**\* Identieke platten (nr. 5) voor het maken van wafels en tosti's.**



6



8



13



14

## BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

1. Onderkant van polypropyleen
2. Deksel van bakeliet
3. Handvatten van bakeliet
4. Vergrendelde sluiting
5. Bovenplaat voor maxi-wafels en tosti's (volgens model)
6. Onderplaat voor mini-wafels (volgens model)
7. Onderplaat voor maxi-wafels
8. Bovenplaat voor mini-wafels (volgens model)
9. Onderplaat voor tosti's (volgens model)
10. Aangrijpzones voor afnemen en plaatsen van platen
11. Bevestigingsclips van de platen
12. Controlelampje
13. Spatel
14. Lepel

## VERSCHILLENDE MODELLEN VAN TARTI'GAUFRES®

1



### Model Tartì'Gaufres®

Ref 029114

Wordt geleverd met een set platen voor 2 maxi-wafels van 150 x 100 mm.

2



### Model Tartì'Gaufres®+ een plaat voor 2 tosti's

Ref 029414

Wordt geleverd met een set platen voor 2 maxi-wafels van 150 x 100 mm en een plaat voor 2 tosti's van 150 x 100 mm.

## APART VERKOCHTE PLATENSETS:



\* Platen voor 2 maxi-wafels Tartì' Gaufres® van 150 x 100 mm (Ref. 020 122).



\* Platen voor 6 mini-wafels Tartì' Gaufres® van 100 x 149 mm (Ref. 020 322).



\* Platen voor 2 tosti's van 150 x 100 mm (Ref. 020 422).

## TECHNISCHE KENMERKEN

- \* Veiligheidsthermostaat en controlelampje.
- \* Multifunctioneel, met verwisselbare platen die afzonderlijk door **LAGRANGE** verkocht worden.
- \* Plaatbevestigingssysteem met clips.
- \* Platen van gegoten aluminium bekleed met anti-aanbaklaag.
- \* Dekfels en handvatten van bakeliet.
- \* Onderkant van polypropyleen.
- \* Spatel van polypropyleen.
- \* Melamine lepel.
- \* Vermogen: 1070W - 230V - 50Hz.
- \* De gebruikte kabel is een H05RRF 3G 0,75mm<sup>2</sup>.

Deze apparaten voldoen aan de richtlijnen 2014/35/EU, 2014/30/EU, AEEA 2012/19/EU, RoHS 2011/65/EU, en aan de EU-richtlijnen inzake aanraking met levensmiddelen 1935/2004.

## MILIEU

### Milieubescherming – RICHTLIJN 2012/19/EU

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen moeten elektrische apparaten aan het einde van hun levensduur verwijderd worden volgens nauwkeurig vastgestelde regels en is medewerking en betrokkenheid 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

- \* Rol het snoer volledig uit en inspecteer dit zorgvuldig alvorens het te gebruiken.
- \* Een nieuw apparaat kan roken en/of geur afgeven bij het eerste gebruik.
- \* Om rook en geuren na het plaatsen van de bakplaten te beperken, wordt geadviseerd het apparaat gedurende 10 minuten open te laten opwarmen en het daarna 30 minuten te laten afkoelen.

### WAFELS

- \* Plaats de platen in het apparaat (vlakke plaat boven).
- \* Sluit het apparaat aan en laat het opwarmen totdat het controlelampje uitgaat.
- \* Vet, als het apparaat is voorverwarmd, de platen over het gehele oppervlak licht in met een kwastje of keukenpapier.

**LET OP : nooit invetten tijdens het voorverwarmen.**

- \* Voor een goed gevormde wafel die knapperig van buiten en zacht van binnen is, adviseren wij u het recept voor Wafels uit Lyon in dit boekje te volgen.
- \* Gebruik de doseerlepel die bij het apparaat is meegeleverd. Een beslaglepel komt overeen met de hoeveelheid voor een maxi-wafel of 3 mini-wafels. Let op, bij gebruik van een andere lepel is het resultaat niet optimaal.



Giet het beslag op de platen tot alle vierkante holtes gevuld zijn.



Wacht een of twee seconden tot het deeg begint te rijzen en strijk het uit met de achterkant van de lepel.

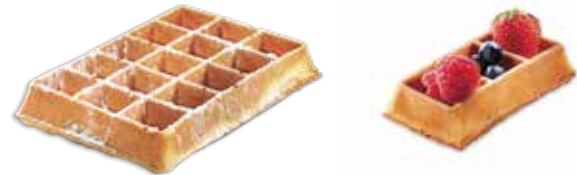


Sluit het apparaat tot het vergrendeld is.

**LET OP : strijk het beslag uit en sluit het wafelijzer voordat de gladde bovenkant egaard is, zodat zich ook aan de gladde kant een wafelpatroon kan vormen.**

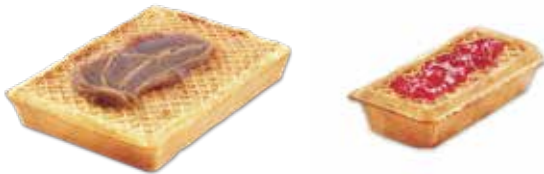


- \* Als u de lepel te vol doet (vooral bij het maken van miniwafels) of als het beslag veel bier of gist bevat, kan het beslag over de randen van het apparaat heen lopen. Dit is normaal en betekent niet dat het apparaat niet functioneert. Neem het apparaat af en gebruik voor de volgende lepel minder beslag.
- \* Uw wafels zijn klaar zodra het controlelampje uitgaat. U kunt het apparaat weer dicht doen en de wafels langer laten bakken als ze naar uw smaak niet gekleurd genoeg zijn.
- \* Om te weten of de wafels al gaar zijn kunt u het apparaat tijdens het bakken voorzichtig openen en dicht doen als ze nog niet gaar zijn.
- \* Het is normaal als de 1<sup>e</sup> lading wafels niet perfect geslaagd is. Het wafelapparaat moet het juiste temperatuurniveau vinden voor een optimaal resultaat.
- \* Vet de platen opnieuw licht in voor de 2<sup>e</sup> en 3<sup>e</sup> lading (in principe hoeft u daarna niet meer in te vetten).
- \* Dit apparaat is geen klassiek wafelijzer, gun uzelf de tijd om eraan te wennen.

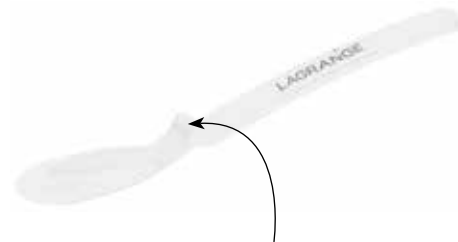


...of bestrooi de wafel met veel poedersuiker, fruit

Laat uw fantasie de vrije loop!



Gebruik de spatel om de wafel met jam of een ander beleg te bestrijken...



*N.B. De spatel heeft een klein uitsteeksel waarmee u hem op de pot kunt laten rusten.*

## TOSTI

- \* Het bakken van tosti's gebeurt in een handomdraai. U kunt alle ingrediënten het beste klaar zetten voordat u het apparaat opwarmt.
- \* Plaats de tostiplates in het apparaat.
- \* Sluit het apparaat aan en laat het opwarmen totdat het controlelampje uitgaat.
- \* De buitenkanten van de tosti's, die met de platen in contact komen, moeten rijkelijk besmeerd zijn met boter.
- \* Plaats de twee tosti's in het apparaat.
- \* Sluit het apparaat, druk het licht, en steeds meer, aan totdat het apparaat vergrendeld is.
- \* Zodra het controlelampje uitgaat kunt u uw tosti's uit het apparaat halen.
- \* U kunt het apparaat weer sluiten en de tosti's langer laten bakken als ze naar uw smaak nog niet gekleurd genoeg zijn.

## HET APPARAAT UITZETTEN

- \* Haal de stekker uit het stopcontact om het apparaat uit te zetten.

## DE PLATEN VERWISSELEN

- \* Laat het apparaat volledig afkoelen.
- \* Pak de platen vast bij de aangrijpzones.
- \* Haal ze eruit door ze naar u toe te trekken en vervang ze door andere.
- \* Om de nieuwe platen te plaatsen, duwt u ze onder de bevestigingsclips en duwt u op de aangrijpzones totdat de platen vastklikken.



Plaatsen van de **bovenste** plaat



Plaatsen van de **onderste** plaat

## ONDERHOUD

**LET OP:** zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is en het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt.

- \* Dompel het apparaat nooit onder in water en doe het niet in de vaatwasser.
- \* Let er op dat er, nadat u de platen verwijderd hebt, geen resten rondom het verwarmende deel achterblijven.
- \* Maak het apparaat zelf schoon met een vochtig doekje/spons.
- \* De anti-aanbakplaten: laat deze enige minuten weken, maak ze dan schoon met een vochtige doek met vaatwasmiddel en spoel ze met lauwwarm water na.  
**LET OP: gebruik geen (metalen) schuurspons of schuurmiddel.**
- \* U kunt de platen ook in de vaatwasser zetten.
- \* Maak de platen goed droog voordat u ze in het apparaat terugplaatst..

## LAGRANGE BASISRECEPT VOOR WAFELS UIT LYON

### HET BASISRECEPT VOOR HARTIGE WAFELS UIT LYON

*500 g bloem – 1 zakje bakpoeder –  $\frac{3}{4}$  L vloeistof (water, bier en melk) – zout (naar smaak) - 125 g boter – 4 eieren*

Laat de boter smelten en tot lauwwarm afkoelen.

Doe de bloem in een beslagkom.

Voeg het zout en de eieren toe.

Klop met een garde.

Laat in een kommetje de gist in de vloeistof oplossen.

Voeg dit mengsel en de gesmolten boter toe aan het beslag.

Blijf kloppen tot het beslag glad is.

Laat 30 minuten rusten.

### HET BASISRECEPT VOOR ZOETE WAFELS UIT LYON

*500 g bloem – 1 zakje bakpoeder –  $\frac{3}{4}$  L vloeistof (water, bier en melk) – snuffje zout - 125 g boter – 30 g suiker - 2 zakjes vanillesuiker - vanillearoma, kirsch of rum - 4 eieren*

Laat de boter smelten en tot lauwwarm afkoelen.

Doe de bloem in een beslagkom.

Voeg het zout, de suiker en de eieren toe.

Klop met een garde.

Laat in een kommetje de gist in de vloeistof oplossen.

Voeg dit mengsel en de gesmolten boter toe aan het beslag.

Voeg smaakstoffen naar wens toe.

Blijf kloppen tot het beslag glad is.

Laat 30 minuten rusten.

## ALGEMENE 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](http://www.lagrange.fr)

De garantie geldt voor onderdelen en manuren en dekt fabrieksfouten.

Buiten de garantie vallen: beschadiging die voortkomen uit verkeerd gebruik of het niet naleven van de handleiding en schade door vallen.

**DEZE GARANTIE BEPERKT ZICH TOT HUISHOUDELIJK GEBRUIK EN IN GELDT IN GEEN GEVAL BIJ BEROEPSMATIG GEBRUIK.**

De wettelijk verplichte garantie van de verkoper sluit in niets de wettelijke garantie van de producent uit voor wat betreft fabricagefouten, volgens artikel 1641 en verder 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 verstrijken van deze periode wordt het apparaat gerepareerd door de klantenservice van **LAGRANGE**.

### **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](mailto:conso@lagrange.fr)

## SICHERHEITSHINWEISE

*Diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen und zum späteren Nachlesen aufbewahren.*

- \* Darauf achten, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Geräteschild übereinstimmt.
- \* Wickeln Sie das Kabel vollständig ab und überprüfen Sie es sorgfältig, bevor Sie es verwenden.
- \* Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es von **LAGRANGE**<sup>®</sup>, seinem Kundendienst oder von Personen mit ähnlicher Qualifikation ausgetauscht und von **LAGRANGE**<sup>®</sup> genehmigt werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.
- \* Eine Verlängerungsschnur darf nur benutzt werden, wenn sie einen Masseanschluss und einen Drahtquerschnitt von mindestens 0,75 mm<sup>2</sup> besitzt.
- \* Beim Aufstellen des Gerätes darauf dachten, dass sich keine leicht entflammaren Gegenstände in der Nähe befinden (Gardinen...).
- \* Das Gerät darf nicht auf eine heiße Fläche oder in die Nähe einer Flamme gestellt werden.
- \* Das Gerät nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- \* Das Gerät nur für Haushaltszwecke und entsprechend den Anweisungen 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 lagern, es muss trocken stehen.
- \* Das Gerät nicht an seiner Schnur ziehen. Darauf achten, dass niemand an der Geräteschnur hängen bleiben und das Gerät zu Fall bringen kann.
- \* Die Schnur nicht um das Gerät wickeln, nicht verdrehen und nicht mit den heißen Teilen des Gerätes 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 sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung

und Wissen benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen bezüglich der sicheren Benutzung des Geräts erhalten haben und die Gefahren verstehen. Kindern ist das Spielen mit dem Gerät verboten. Reinigung und Instandhaltung durch den Benutzer sollten nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.

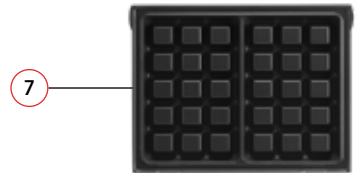
- \* Das Gerät und sein Kabel für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich aufbewahren.
- \* Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und ähnliche Anwendungen bestimmt, wie:
  - Kochnischen für das Personal von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;

- Bauernhöfe;
  - Verwendung durch Gäste von Hotels, Motels und anderen Umgebungen mit Wohncharakter;
  - Umgebungen vom Typ Gästezimmer.
- \* Diese Geräte sind nicht dafür geeignet, durch eine separate Schaltuhr oder ein separates Fernsteuerungssystem in Betrieb gesetzt zu werden.

**DAS GERÄT NICHT EINSCHALTEN,  
WENN KEINE PLATTEN EINGESETZT  
SIND.**







**\* Identische obere Platte (Nr. 5) zur Herstellung von Waffeln und Croque-monsieur.**



6



8



13



14

## BESCHREIBUNG DES GERÄTES

1. Sockel aus Polypropylen
2. Haube aus Bakelit
3. Griffe aus Bakelit
4. Verschlussriegel
5. Oberer Einsatz für Maxiwaffeln und Croque-monsieur (je nach Modell)
6. Unterer Einsatz für Miniwaffeln (je nach Modell)
7. Unterer Einsatz für Maxiwaffeln
8. Oberer Einsatz für Miniwaffeln (je nach Modell)
9. Unterer Einsatz für Croque-monsieur (je nach Modell)
10. Greifflächen zum Erfassen und Anbringen der Einsätze
11. Befestigungsklammern für die Einsätze
12. Kontrolllampe
13. Streichmesser
14. Kelle

## VERSCHIEDENE MODELLE VON TARTI'GAUFRES®

1



**Modell Tarti'Gaufres®**  
Nr. 029114

Enthält einen Satz Waffelformen für 2 Maxiwaffeln von 150 x 100 mm.

2



+



**Modell Tarti'Gaufres®+ platten für 2 Croque-monsieur**  
Nr. 029414

Enthält einen Satz Waffelformen für 2 Maxiwaffeln von 150 x 100 mm und einen platten für 2 Croque-monsieur.

## GETRENNT ERHÄLTICHE EINSÄTZE:



\* Enthält einen Satz Waffelformen für  
2 Maxiwaffeln von 150 x 100 mm  
(Nr. 020 122).



\* Enthält einen Satz Waffelformen für  
6 Miniwaffeln Tarti' Gaufres® von 100 x 49 mm.  
(Nr. 020 322).



\* Enthält einen Satz Waffelformen für  
2 Croque-monsieur von 150 x 100 mm.  
(Nr. 020 422).

## TECHNISCHE DATEN

- \* Sicherheitsthermostat und Kontrolllampe.
- \* Mehrfunktionsgerät mit einzeln bei **LAGRANGE** verköcht worden.
- \* Befestigungssystem der Einsätze mit Klammern.
- \* Einsätze aus Aluminiumguss mit Antihafbeschichtung.
- \* Haube und Griff aus Bakelit.
- \* Sockel aus Polypropylen.
- \* Streichmesser aus Polypropylen.
- \* Kelle aus Melamin.
- \* Leistung: 1070W - 230V - 50Hz.
- \* Bei dem Kabel handelt es sich um ein H05RRF 3G 0,75mm<sup>2</sup>.

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

## UMWELT

### Umweltschutz – RICHTLINIE 2012/19/EU

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.

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

## INBETRIEBNAHME UND BENUTZUNG

### ERSTMALIGE BENUTZUNG

- \* Wickeln Sie die Geräteschnur vollkommen ab und überprüfen Sie es sorgfältig, bevor Sie es verwenden.
- \* Das Gerät kann bei seiner ersten Benutzung rauchen und/oder Geruch verbreiten.
- \* Um die Rauch- bzw. Geruchentwicklung einzuschränken, empfiehlt es sich, das Gerät nach dem Einsetzen der Waffelformen 10 Minuten lang geöffnet heizen und anschließend rund 30 Minuten abkühlen zu lassen.

### WAFFELN

- \* Setzen Sie ihre Waffelformen in das Gerät ein (der ebene Einsatz kommt nach oben).
- \* Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es vorheizen, bis die Kontrolllampe erlischt.
- \* Wenn das Gerät vorgeheizt ist, die gesamte Oberfläche der Waffelformen mit einem Pinsel oder Stück Küchenpapier leicht einfetten.

**ACHTUNG: nicht einfetten, solange das Gerät vorheizt.**

- \* Für eine exakt geformte, außen knusprige und innen zarte Waffel empfehlen wir Ihnen das in diesem Heft beigefügte Rezept für Lyonnaiser Waffeln.
- \* Benutzen Sie die mit dem Gerät gelieferte Dosierkelle. Ein Kelle Teig reicht für eine Maxiwaffel oder 3 Miniwaffeln. Achtung, wenn Sie eine handelsübliche Kelle benutzen, erhalten Sie kein optimales Ergebnis.



Gießen Sie den Teig in die Form, indem Sie alle Waffelquadrate füllen.



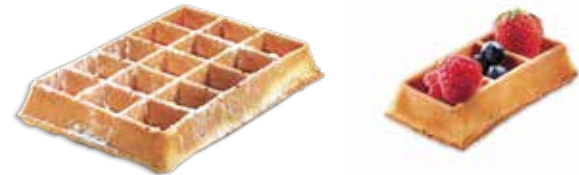
Warten Sie eine oder zwei Sekunden, bis der Teig anfängt, in der Form aufzugehen, und glätten Sie ihn dann mit dem Rücken der Kelle.



Schließen Sie das Waffeleisen, bis es einrastet.

**ACHTUNG: den Teig glätten und das Waffeleisen schließen, bevor die Teigoberfläche gebacken ist, damit sich das Muster gut auf der glatten Waffelseite einprägt.**

- \* Wenn Sie die Kelle zu voll füllen (vor allem bei Miniwaffeln) oder wenn der Teig viel Bier oder Backpulver enthält, ist es möglich, dass er an den Seiten des Gerätes herausquillt. Das ist normal und bedeutet keine Störung. Wischen Sie den ausgelaufenen Teig ab und geben Sie bei der nächsten Füllung weniger Teig in die Kelle.
- \* Wenn die Lampe erlischt, sind die Waffeln fertig. Sie können das Gerät aber zum Nachbacken nochmals schließen, wenn die Waffeln nach Ihrem Geschmack nicht braun genug sind.
- \* Um nachzuschauen, ob die Waffeln fertig sind, das Gerät während des Backens vorsichtig öffnen und wieder schließen, wenn sie noch nicht braun genug sind.
- \* Entnehmen Sie die Waffeln mit einem Messer (oder einer Gabel), indem Sie waagrecht in das Innere der Waffel stechen.
- \* Es ist normal, wenn die Waffeln im ersten Durchgang noch nicht hundertprozentig gelingen. Die Hitze in Ihrem Waffeleisen muss sich erst gleichmäßig verteilen, bevor die Waffeln optimal backen.
- \* Fetten Sie die Form für den 2. und 3. Backdurchgang noch einmal etwas weniger (danach ist es generell nicht mehr nötig).
- \* Dieses Gerät ist kein klassisches Waffeleisen, geben Sie sich Zeit, damit umgehen zu lernen.

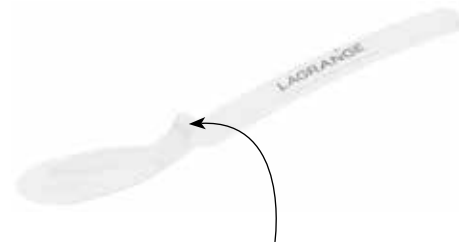


...oder füllen Sie die Mulden der gewellten Waffelseite großzügig mit Puderzucker, Obst...

Lassen sie Ihrer Fantasie freien Lauf!



Benutzen Sie das mitgelieferten Streichmesser, um Konfitüre oder einen anderen Aufstrich auf die glatte Waffelseite zu streichen...



*N.B. Unser Streichmesser besitzt einen kleinen Stopper, damit es nicht ins Glas rutscht.*

## CROQUE-MONSIEUR

- \* Die Croque-monsieur backen sehr schnell. Deshalb ist es ratsam, alle Zutaten schon vor dem Aufheizen zuzubereiten.
- \* Setzen Sie die Croque-monsieur-Formen in das Gerät ein.
- \* Schließen Sie Ihr Gerät an und lassen Sie sie es heizen, bis
- \* Die beiden Außenseiten der Croque-monsieur, die mit den Einsätzen in Berührung kommen, müssen sorgfältig mit Butter bestrichen werden.
- \* Legen Sie zwei Croque-monsieur in das Gerät.
- \* Schließen Sie das Gerät langsam mit leichtem Druck, bis der Verschluss einrastet.
- \* Wenn die Lampe erlischt, können Sie die Croque-monsieur entnehmen.
- \* Wenn Sie Ihnen nicht braun genug erscheinen, können Sie das Gerät wieder schließen und sie etwas nachbräunen lassen.



Einsetzen der **oberen Form**

## AUSSCHALTEN DES GERÄTES

- \* Zum Ausschalten den Stecker ziehen.

## WECHSELN DER EINSÄTZE

- \* Den Stecker ziehen.
- \* Warten, bis das Gerät völlig abgekühlt ist.
- \* Die Einsätze an den Greifflächen erfassen.
- \* Zum Lösen nach vorne zu Ihnen hin herausziehen und durch andere Einsätze ersetzen.
- \* Die neuen Formen zum Einsetzen unter die Befestigungshaken schieben und bis zum Einrasten auf die Griffflächen drücken.



Einsetzen der **unteren Form**



## WARTUNG

**ACHTUNG:** Bevor Sie das Gerät reinigen, unbedingt darauf achten, dass der Stecker gezogen und das Gerät vollkommen abgekühlt ist.

- \* Das Gerät auf keinen Fall in Wasser eintauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.
- \* Achtung, wenn Siedieinsätze herausgenommen haben, darauf achten, dass sich keine Teigrückstände an den Heizwiderständen angesammelt haben.
- \* Reinigen Sie das Gerät von außen mit einem feuchten Schwamm.
- \* Antihafbeschichtete Einsätze: nach wenigen Minuten Einweichen mit einem weichen Schwamm und mildem Reinigungsmittel säubern, dann mit klarem Wasser spülen.  
**ACHTUNG: keinen Topfkratzer und kein Scheuerpulver benutzen.**
- \* Die Einsätze können Sie auch in der Spülmaschine reinigen.
- \* Die Einsätze gut abtrocknen, bevor sie wieder in das Gerät eingesetzt werden.

## GRUNDREZEPT LAGRANGE FÜR LYONNAISER WAFFELN

### GRUNDREZEPT FÜR SALZIGE LYONNAISER WAFFELN

*500 g Mehl - 1 Beutel Backpulver -  $\frac{3}{4}$  L Flüssigkeit (Wasser, Bier oder Milch) - Salz (nach Geschmack) - 125 g Butter - 4 Eier*

Butter schmelzen und wieder abkühlen lassen.

Mehl in eine Schüssel geben.

Salz und Eier hinzufügen.

Mit dem Schneebesen schlagen.

In einem Schälchen das Backpulver in der Flüssigkeit auflösen.  
Diese Mischung mit der geschmolzenen Butter in die Schüssel geben. Den Teig weiter schlagen, bis er gut durchgemischt ist.  
30 Minuten ruhen lassen.

### GRUNDREZEPT FÜR SÜSSE LYONNAISER WAFFELN

*500 g Mehl - 1 Beutel Backpulver -  $\frac{3}{4}$  L Flüssigkeit (Wasser, Bier oder Milch) - 1 Prise Salz - 125 g Butter - 30 g Zucker - 2 Beutel Vanillezucker - Vanille, Kirsch-oder Rumaroma - 4 Eier*

Butter schmelzen und wieder abkühlen lassen.

Mehl in eine Schüssel geben.

Salz, Zucker und Eier hinzufügen.

Mit dem Schneebesen schlagen.

In einem Schälchen das Backpulver in der Flüssigkeit auflösen.  
Diese Mischung mit der geschmolzenen Butter in die Schüssel geben. Nach Belieben würzen.  
Den Teig weiter schlagen, bis er gut durchgemischt ist.  
30 Minuten ruhen lassen.

## ALLGEMEINE GARANTIEBEDINGUNGEN

**Garantien für elektrische Haushaltsgeräte von LAGRANGE.**

Ihr Gerät besitzt **2 Jahre** Garantie.

Wenn Sie sich auf der Websit **LAGRANGE** : [www.lagrange.fr](http://www.lagrange.fr) einschreiben, erhalten Sie kostenlos ein weiteres Jahr Garantie.

Die Garantie umfasst Ersatzteile und Arbeitslohn und deckt Fertigungsmängel ab.

Ausgeschlossen von der Garantie sind: Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Benutzung oder Nichteinhaltung der Gebrauchsanweisung und Sturzschäden.

**DIESE GARANTIE GILT NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH, AUF KEINEN FALL FÜR EINEN GEWERBLICHEN EINSATZ.**

Die gesetzliche Händlergarantie schließt in keiner Weise die vom Hersteller zu leistende gesetzliche Garantie für Fertigungsmängeloder-schäden gem. Artikel 1641 ff. des Bürgerlichen Gesetzbuchs aus.

Bei Ausfall oder Störung des Gerätes wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bei einem technischen Schaden innerhalb von 8 Tagen nach dem Kauf werden die Geräte ersetzt. Nach Ablauf dieser Frist werden sie vom Kundendienst **LAGRANGE** ausgebessert.

### 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](mailto:conso@lagrange.fr)

## SAFETY INSTRUCTIONS

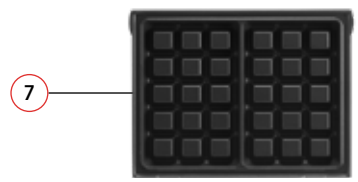
*Carefully read these instructions and keep them for future reference.*

- \* Check that the voltage of the power supply is the same as that indicated on the appliance's nameplate.
- \* Fully extend the cable and examine it carefully before using it.
- \* If the power cable is damaged, in order to avoid any danger it must be replaced by **LAGRANGE**, its after-sales service or persons with similar qualifications approved by **LAGRANGE**.
- \* When using an extension, always use a model equipped with an earth connection and with wires of a section equal to or greater than 0.75mm<sup>2</sup>.
- \* 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 8 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.
- \* This unit is intended for use in household and similar applications such as:
  - kitchen areas reserved for the personnel of stores, offices and other professional environments;
  - farms;
  - use by customers of hotels, motels and other residential environments;
  - bed and breakfast type environments.
- \* 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.**



**\* Identical upper plate (n°5) for waffles and for Croque-monsieur.**



6



8



13



14

## DESCRIPTION OF THE UNIT

1. Polypropylene base
2. Bakelite cover
3. Bakelite handles
4. Closing latch
5. Upper plate - for maxi waffles and croque-monsieur (toasted ham and cheese sandwich), (depending on model)
6. Lower plate - for mini waffles (depending on model)
7. Lower plate - maxi waffles
8. Upper plate - mini waffles (depending on model)
9. Lower plate - Croque-monsieur (depending on model)
10. Holding areas for removing and positioning the plates
11. Fastening hooks for the plates
12. Control light
13. Spreader
14. Ladle

## DIFFERENT MODELS OF TARTI'GAUFRES®

1



### Model Tartı'Gaufres®

Ref 029114

Delivered with a set of plates for two 150 x 100 mm maxi waffles.

2



+



### Model Tartı'Gaufres®+ 2 Croque-monsieur plate

Ref 029414

Delivered with a set of plates for two 150 x 100 mm maxi waffles and 150 x 100 mm plate for 2 Croque-monsieur.

## SET OF PLATES SOLD SEPARATELY:



\* Plate for 2 maxi Tartı'Gaufres®  
150 x 100 mm (Ref. 020 122).



\* Plates for 6 mini Gaufres Tartı'Gaufres®  
100 x 149 mm (Ref. 020 322).



\* Plates for 2 Croque-monsieur,  
150 x 100 mm (Ref. 020 422).



## TECHNICAL CHARACTERISTICS

- \* Safety thermostat and control light.
- \* Multi-function with interchangeable plates sold separately by **LAGRANGE**.
- \* System for fastening the plates with clips.
- \* Cast aluminum plates with anti-stick coating.
- \* Bakelite cover and handles.
- \* Polypropylene base.
- \* Polypropylene spreader.
- \* Melamine ladle.
- \* Power: 1070W - 230V - 50Hz.
- \* The cord used is a H05RRF 3G 0,75mm<sup>2</sup>.

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

## ENVIRONMENT

### Protection of the environment – DIRECTIVE 2012/19/EU

In order to protect our environment and our health, electrical appliances at the end of their working life must be eliminated according to very precise rules, requiring everyone's involvement, including the supplier and the user.



It is for this reason that your unit, as indicated by the symbol which appears on the data plate, must absolutely not be thrown into a public or private garbage intended for household wastes. For its elimination, it is your responsibility to bring your unit to a public collection center intended for the recycling of electrical and electronic equipment. To obtain information about collection and recycling centers for discarded appliances, please contact the local authorities of your region, the household waste collection services or the store where you purchased your unit.

## STARTING-UP AND USE

### FIRST USE

- \* Completely unwind the cord and examine it carefully before using it.
- \* A new unit can smoke and/or release odors at the time of its first use.
- \* To limit this release of smoke and odors, once you have put the cooking plates in place, we recommend letting the unit heat up open for 10 minutes then letting it cool for about 30 minutes.

### WAFFLES

- \* Position your plates in the unit (flat plate above).
- \* Plug in your unit and let it pre-heat until the light goes off.
- \* Once your unit is preheated, lightly grease your plates over their whole surface using a brush or paper towels.

**WARNING: never grease during the preheating.**

- \* For a perfectly-made waffle, crisp on the outside and soft on the inside, we suggest that you follow the Lyons-style waffle recipe provided in this booklet.
- \* Use the measuring ladle provided with your unit. One ladle of dough corresponds to one maxi waffle or 3 mini waffles. NB: if you use a standard ladle, the result will not be optimal.



Pour in the dough, filling all of the squares of the waffle plates.



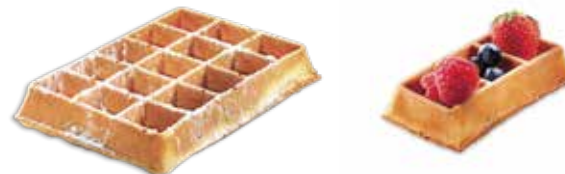
Wait one or two seconds until the dough starts to rise in the plate then spread it with the back of the ladle.



Close the unit until it locks.

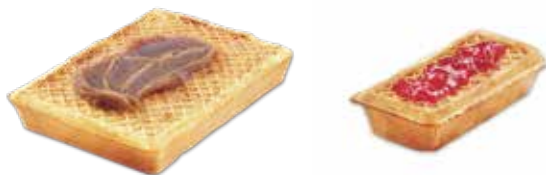
**WARNING: be careful to cover and close the waffle iron before the top side of the dough is cooked so that the grid of the smooth side of the waffle is properly made.**

- \* If you overfill the ladle (especially for making mini waffles) or if your dough has a lot of beer or baking powder, it may flow over the sides of the unit. This is normal and does not constitute a malfunction. In this case, sponge it up and fill the ladle a bit less for the next batch.
- \* As soon as the light goes off, your waffles are ready. You can close the unit and continue the cooking if they are not perfectly cooked to your taste.
- \* To see if the waffles are ready, gently open the unit during the cooking, and close it again if it is not cooked enough.
- \* Remove the waffles with a knife (or a fork), inserting it horizontally into the thickness of the waffles.
- \* It is normal that your first set of waffles may not be perfect. Your waffle iron needs to adjust in terms of temperature before making optimal waffles.
- \* Use a little less grease for the 2<sup>nd</sup> and 3<sup>rd</sup> batches ( no fat should be needed thereafter).
- \* This unit is not a standard waffle iron; give yourself a chance to get good at using it.

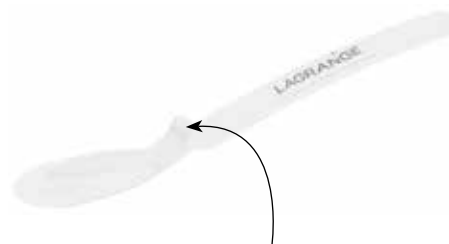


...or to fill in the generous holes of the honeycombed side with icing sugar, fruit, etc...

Use your imagination!



Use the spreader provided to spread jam or spreads on the smooth side of the waffle...



*N.B.: Your spreader has a small stop which you can use to wedge it on your jar.*

## CROQUE-MONSIEUR

- \* Croque-monsieur can be cooked very quickly. It is best to prepare all of the ingredients before you start heating the unit.
- \* Position your Croque-monsieur plates in the unit.
- \* Plug in your unit and let it pre-heat until the light goes off.
- \* The two external sides of the Croque-monsieur, which are in contact with the molds, must be thoroughly buttered.
- \* Put two Croque-monsieur into the unit.
- \* Close the unit, tightening it gently and progressively until it locks.
- \* As soon as the light goes on, you can remove your Croque-monsieur.
- \* You can close the unit again and cook them longer if they are not toasted sufficiently to your taste.

## STOPPING THE UNIT

- \* To stop it, unplug the cord.

## CHANGE OF PLATES

- \* Unplug the unit.
- \* Let it cool down completely.
- \* Hold the plates by their handling areas.
- \* Remove them by pulling them towards you and replace them with the new ones.
- \* To position the new plates, insert them under the fastening hooks and then press on the holding areas until they lock into place.



Positioning of the upper plate



Positioning of the lower plate

## UNKEEP

**WARNING:** make sure that your unit is unplugged and completely cooled before cleaning it.

- \* Never put your unit into water and do not put it in the dishwasher.
- \* Warning: after removing the plates, make sure that there are no residues around the heating resistor.
- \* Wash the body of the unit with a moist sponge.
- \* Non-stick cooking plates: after soaking them for a few minutes, clean them with a soft sponge and mild detergent and then rinse then with warm water.

**WARNING:** do not use a metallic scouring pad or scouring powder.

- \* You can also put the plates in a dishwasher.
- \* Dry the plates thoroughly before putting them back in the unit.

## **BASIC RECIPE FOR LAGRANGE LYONS-STYLE WAFFLES**

### **THE BASIC RECIPE FOR LYONS-STYLE SAVORY WAFFLES**

*500 g flour - 1 packet of baking powder -  $\frac{3}{4}$  L liquid (water, beer and milk) - salt (to taste) - 125 g butter - 4 eggs*

Melt the butter and keep it warm.

Put the flour into a mixing bowl.

Add the salt and eggs.

Beat using a whisk.

In a bowl, dissolve the baking powder in the liquid.

Put this mixture in the mixing bowl along with the melted butter.

Continue beating until the batter is homogeneous.

Let sit for 30 minutes.

### **THE BASIC RECIPE FOR LYONS-STYLE SUGAR WAFFLES**

*500 g flour - 1 packet of baking powder -  $\frac{3}{4}$  L of liquid (water, beer and milk) - 1 pinch of salt - 125 g of butter - 30 g sugar - 2 packets of vanilla sugar - vanilla, kirsch or rum flavoring - 4 eggs*

Melt the butter and keep it warm.

Put the flour into a mixing bowl.

Add the salt, sugar, and eggs.

Beat with a whisk.

Dissolve the baking powder in the liquid in a bowl.

Put this mixture in the mixing bowl along with the melted butter.

Flavor to your taste.

Continue beating until the batter is homogeneous.

Let sit for 30 minutes.

## GUARANTEE TERMS

### Guarantees for LAGRANGE® household appliances.

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

In order to receive an additional year of guarantee free of charge, register on the web site ([www.lagrange.fr](http://www.lagrange.fr)).

The guarantee includes parts and labor and covers manufacturing defects. The guarantee does not cover deterioration due to poor use or nonobservance 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 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](mailto:conso@lagrange.fr)

**LAGRANGE<sup>®</sup>**

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

[conso@lagrange.fr](mailto:conso@lagrange.fr)  
[www.lagrange.fr](http://www.lagrange.fr)

