

# LAGRANGE<sup>®</sup>

France — 1955



FR

NED

DEU

ENG



NOTICE  
Gaufrier **4 Gaufres**

## 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**<sup>®</sup>, son service après-vente ou une personne qualifiée et agréée par

**LAGRANGE**<sup>®</sup> 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 1 mm<sup>2</sup>.
- \* 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.

- \* Attention : surface chaude. Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes durant l'utilisation. Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil lorsqu'il fonctionne car elles sont chaudes.
- \* Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision

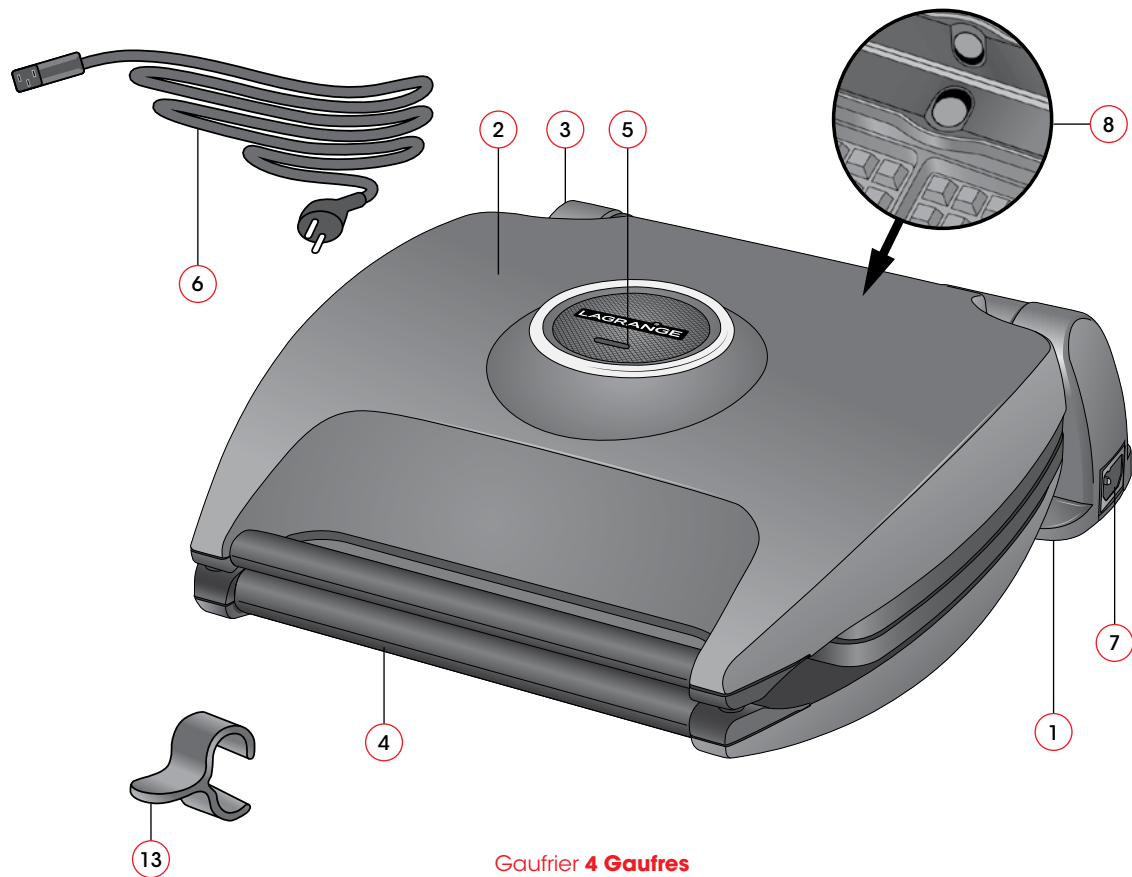
ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils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

- \* Maintenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- \* Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
  - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux

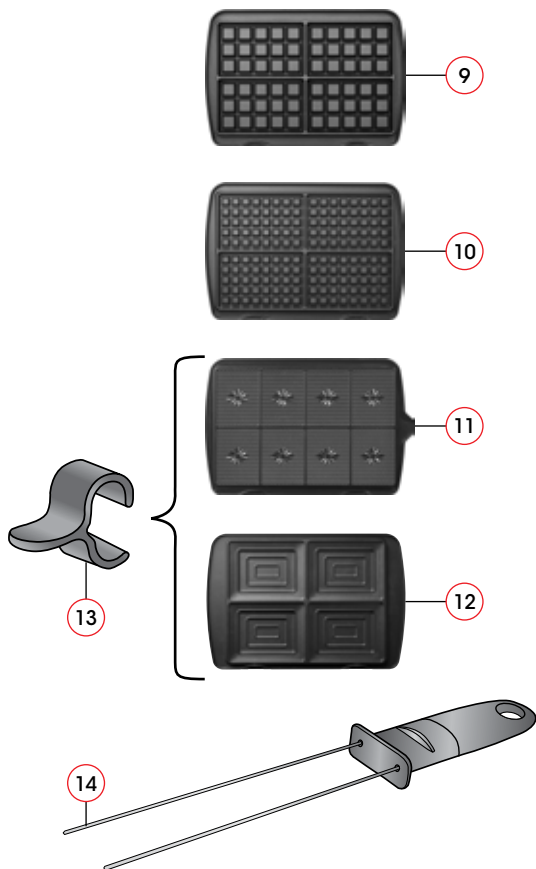
et autres environnements professionnels ;

- les fermes ;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - les environnements de type chambres d'hôtes.
- \* Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
  - \* Pour le nettoyage des parties en contact avec des aliments, se référer au paragraphe « Entretien ».

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



Gaufrier **4 Gaufres**  
Type 089



## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Socle en bakélite
2. Capots en bakélite
3. Interrupteur
4. Poignées en bakélite
5. Voyant de contrôle
6. Cordon
7. Prise pour cordon amovible
8. Bouton d'éjection des plaques

### Selon modèle :

9. Plaque 4 Gaufres de Bruxelles
10. Plaque 4 Gaufres 5\*8
11. Plaque 8 Gaufrettes
12. Plaque 4 Croque-monsieur
13. Accessoire pince de fermeture pour les plaques Gaufrettes /  
plaques Croque-monsieur
14. Pic à gaufres

## CARACTERISTIQUES

- \* Plaques massives en fonte d'aluminium avec revêtement antiadhésif
- \* Multifonction avec des plaques interchangeables vendues séparément chez LAGRANGE
- \* Thermostat de sécurité et voyant de contrôle
- \* Gaufrier réversible sur son socle
- \* Bouton d'éjection des plaques
- \* Capots, poignées et socle en bakélite
- \* Cordon amovible
- \* 230 Volts – 50 Hz – 1700 Watts
- \* Le cordon utilisé est un H05RR-F 3 x 1 mm<sup>2</sup> - 1,2 mètre.

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

## JEUX DE PLAQUES :

### Selon modèle et disponibles en accessoires :

- \* Plaques de 4 gaufres de Bruxelles 155 x 100 mm avec revêtement antiadhésif (REF 080 622)
- \* Plaques de 8 gaufrettes 100 x 77 mm avec revêtement antiadhésif (REF 080 222)
- \* Plaques de 4 croque-monsieur 100 x 130 mm avec revêtement antiadhésif (REF 080 422)
- \* Plaques de 4 gaufres 5\*8 150 x 98 mm avec revêtement antiadhésif (REF 080 122)

## ENVIRONNEMENT

### Protection de l'environnement – 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

- \* Placer l'appareil sur une surface rigide et plane qui ne sera pas sensible au dégagement de chaleur.
- \* 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.
- \* Appuyez sur le bouton « I » de l'interrupteur.
- \* Lorsque la température de cuisson idéale est atteinte, le voyant rouge s'éteint. Vous pourrez commencer la cuisson après avoir graissé les plaques (voir conseils pratiques).

### ARRÊT DE L'APPAREIL

- \* Pour arrêter l'appareil, appuyez sur le bouton « 0 » de l'interrupteur.  
**ATTENTION** : au moment d'arrêter votre appareil, faites attention de ne pas vous brûler aux plaques encore chaudes de l'appareil.
- \* Débranchez le cordon.

## CHANGEMENT DES PLAQUES

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

## ENTRETIEN

### ATTENTION :

- \* Toujours arrêter, 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.
- \* Porte-résistance et thermostat : une fois vos plaques retirées, vous pouvez éventuellement nettoyer avec une éponge humide ces deux éléments.
- \* **Important : ne mettez jamais les plaques au lave-vaisselle.**

## CONSEILS PRATIQUES

### ATTENTION :

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

### 1. LA CUISSON DES GAUFRES

- \* Faites chauffer votre appareil jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.
- \* 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). Pour les fournées suivantes ne graissez que si les gaufres accrochent lors de l'ouverture.
- \* Versez votre pâte sur une seule plaque en recouvrant complètement les carreaux. Utilisez la louche fournie dans l'appareil. Celle-ci vous permettra de réaliser 4 grandes gaufres avec seulement 2 louches remplies de pâte.
- \* Fermez l'appareil, attendez 5 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 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.

De même lorsque les gaufres vont cuire, le gaufrier peut s'ouvrir pendant la cuisson sous l'effet d'un dégagement de vapeur. Cela est tout à fait normal et n'impactera pas la cuisson de vos gaufres.

\* Lorsque le voyant rouge s'éteint, vous pouvez ouvrir votre appareil.

**ATTENTION** : La cuisson des gaufres est un art subtil dans lequel un changement minime de proportions dans la pâte ou de températures peut conduire à des différences d'aspect et de goût. En aucun cas, un décalage avec votre goût particulier ne doit être considéré comme un défaut de l'appareil. L'appareil a été mis au point en fonction de la recette de gaufres Lyonnaises Lagrange (voir le carnet de recettes inclus avec votre produit).

\* 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. Vous pouvez également prendre vos gaufres à l'aide d'un pic à gaufres **LAGRANGE** (fourni dans votre produit selon le modèle).

\* En cas d'utilisation intensive, n'hésitez pas à laisser reposer votre gaufrier entre deux fournées. Attendez une heure et reprenez la cuisson de vos gaufres.

### 1.1 Les échecs et leurs causes

\* Gaufres partagées en deux : démoulage trop rapide ou cuisson insuffisante.

\* Gaufres brisées : pâte trop claire ou trop sèche (manque de matière grasse).

\* Gaufres brûlées : temps de cuisson trop long ou même oublié.

\* Gaufres brûlées d'un côté, pas cuites de l'autre : mauvais remplissage et/ou pâte trop claire et/ou non-retournement de l'appareil.

\* Démoulage difficile : mauvais graissage des plaques ou plaques trop chaudes à la première gaufre ou excès de sucre ou manque de matière grasse dans la pâte. L'antiadhésif peut être aussi abimé.

### 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.

**A noter enfin que lorsque vous ne remplissez pas les 4 empreintes de gaufres de pâte en même temps, votre cuisson peut devenir irrégulière.**

## 2. LA CUISSON DES GAUFRETTES

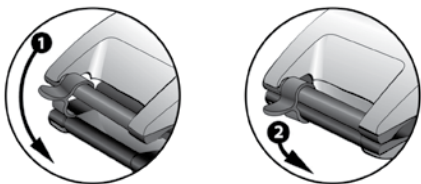
\* Faites chauffer votre appareil jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.

\* Graissez les plaques juste avant de mettre la pâte.

\* Étalez sur le moule inférieur une cuillère à soupe (ou huit petites cuillères sur les huit 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 au centre de vos poignées.



### 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.
- \* Faites chauffer votre appareil jusqu'à ce que le voyant rouge s'éteigne.
- \* Les deux faces externes du croque-monsieur, en contact avec les moules, doivent être soigneusement beurrées.
- \* Disposez 4 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.
- \* Lorsque le voyant rouge s'éteint, vous pouvez ouvrir votre appareil et vous pouvez retirer vos croque-monsieur.

- \* Ne pas retourner l'appareil comme pour les gaufres.
- \* Pour la cuisson des gaufrettes, il ne faut pas suivre le voyant qui n'est pas calibré pour les gaufrettes. L'étalonnage du voyant a en effet 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 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 (fournie selon modèle) 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).

## CONDITIONS DE GARANTIE

### Garantie des appareils électroménagers LAGRANGE®.

Votre appareil est garanti **2 ans**.

Pour bénéficier gratuitement d'une année supplémentaire de garantie, inscrivez-vous sur le site Internet **LAGRANGE** ([www.lagrange.fr](http://www.lagrange.fr)).

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

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

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

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

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

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

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

### Durée de disponibilité des pièces détachées

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

### Frais de port des retours

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

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

### LAGRANGE®

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

**France**

E-mail : [conso@lagrange.fr](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**<sup>®</sup>, diens servicedienst of een persoon met een gelijkwaardig kwalificatie en goedgekeurd door

**LAGRANGE**<sup>®</sup> om gevaarlijke situaties te voorkomen.

- \* Gebruik bij gebruik van een verlengsnoer altijd een model uitgerust met een geaard contact en draadsectie met een diameter van 1 mm<sup>2</sup> of groter.
- \* Plaats uw apparaat 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 ervoor 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.
- \* Let op: heet oppervlak. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in werking is. Raak de metalen onderdelen van het apparaat niet aan terwijl het aanstaat, 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 en onderhoud aan het apparaat zullen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij deze ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht op hen gehouden wordt.

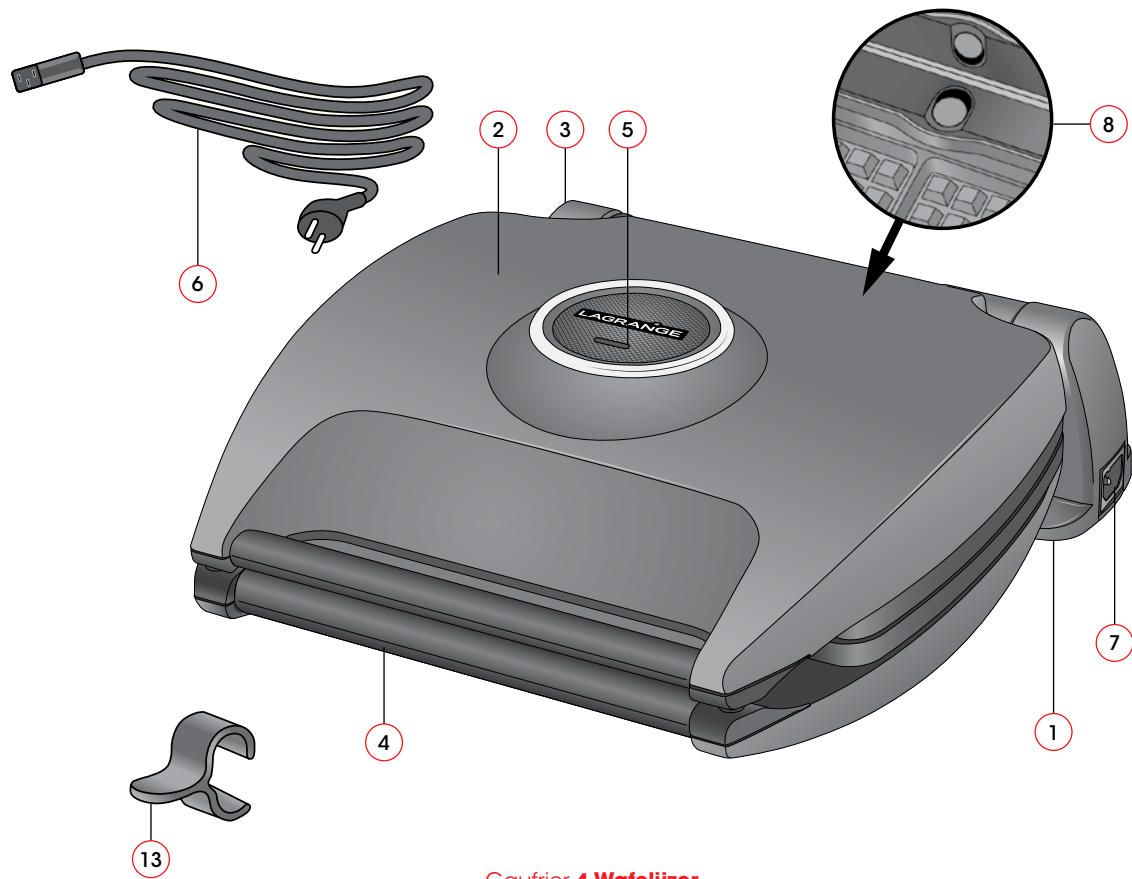
- \* Houd het apparaat en het snoer ervan buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- \* Dit apparaat is bedoeld voor gebruik voor huishoudelijke en

daarmee te vergelijken doeleinden, zoals:

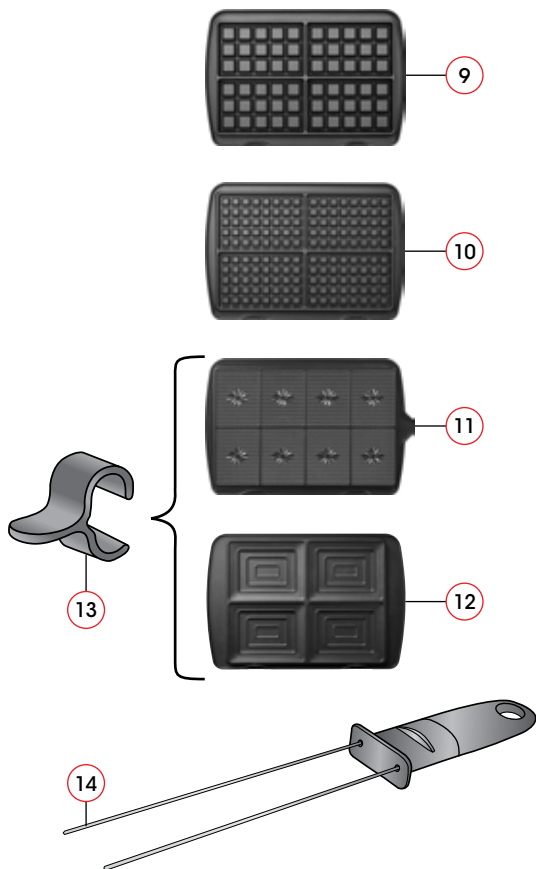
- de personeelskeuken van winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  - boerderijen;
  - gebruik door gasten van hotels, motels en andere overnachtingsgelegenheden;
  - accommodatie van het type Bed & Breakfast.
- \* Deze apparaten zijn niet bedoeld om gebruikt te worden met een externe tijdschakelaar of een afstandsbediening.
  - \* Raadpleeg de paragraaf "Onderhoud" voor het reinigen

van de onderdelen die in contact komen met voedsel.

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



Gaufrier 4 Wafelijzer  
Type 089



## BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

1. Bakelieten voet
2. Bakelieten deksels
3. Schakelaar
4. Bakelieten handgrepen
5. Controlelampje
6. Koord
7. Stekker voor verwijderbaar snoer
8. Plaat uitwerpknop

### Afhankelijk van model

9. Bord 4 Brusselse wafels
10. Plaat 4 wafels 5\*8
11. Plaat 8 Wafers
12. En bord 4 Croque-monsieur
13. Waferklem
14. Wafel prik

## KENMERKEN

- \* Massieve platen in gietaluminium met antiaanbaklaag
- \* Multifunctie: verwisselbare platen afzonderlijk verkocht bij **LAGRANGE**
- \* Veiligheidsthermostaat en controlelampje
- \* Op zijn sokkel omkeerbaar wafelijzer
- \* Knop voor het uitwerpen van de platen
- \* Dekfels, handvaten en sokkel in bakeliet
- \* Afneembaar snoer
- \* 230 Volt – 50 Hz – 1700 Watt
- \* Het gebruikte snoer is een H05RR-F 3 x 1 mm<sup>2</sup>

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

## PLAATSTELLEN AFZONDERLIJK VERKOCHT:

### Afhankelijk van model en verkocht als accessoire:

- \* Platen voor 4 Brusselse wafels 155 x 100 mm met antiaanbaklaag (REF 080 622)
- \* Platen voor 8 wafeltjes 100 x 77 mm met antiaanbaklaag (REF 080 222)
- \* Platen voor 4 croque-monsieur 100 x 130 mm met antiaanbaklaag (REF 080 422)
- \* Platen voor 4 wafels 5\*8 150x98 mm met antiaanbaklaag (REF 080 122)

## 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 de 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

- \* Plaats het apparaat op een harde, vlakke ondergrond die niet gevoelig is voor hitte.
- \* 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 apparaat 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 en laat het daarna afkoelen gedurende ongeveer een ½ uur.

### INDIENSTSTELLING

- \* Ontrol volledig het snoer.
- \* Sluit het apparaat aan.
- \* Druk op de knop "I" van het apparaat.
- \* Wanneer de ideale baktemperatuur wordt bereikt, gaat het rode lampje uit. U kunt het bakken beginnen nadat u de platen hebt ingevet (zie praktische raadgevingen).

### STOP HET APPARAAT

- \* Druk voor het uitschakelen van het apparaat op de knop "0".  
**OPGELET:** kijk bij het uitschakelen van uw apparaat uit dat u zich niet brandt aan de nog hete platen van het apparaat.
- \* Trek om de stoppen de stekker uit.

## VERWISSELING VAN DE PLATEN

- \* Zet het apparaat uit.
- \* Laat het volledig afkoelen.
- \* Druk de knoppen voor het uitwerpen van de platen in, deze bevinden zich hier vlak boven.
- \* Neem de platen weg en vervang ze voor de nieuwe.

## ONDERHOUD

### OPGELET:

- \* Steeds ontkoppelen en volledig laten afkoelen voor het reinigen.
- \* Nooit het apparaat onderdompelen in water.
- \* Gebruik nooit bijtende producten, zoals een ovenreiniger.
- \* Dekfels en sokkel: reinig deze met een vochtige spons, met eventueel een licht detergent.
- \* Antiaanbakplaten: in het algemeen: 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 apparaat.
- \* Weerstandhouder en thermostaat: na het verwijderen van uw platen kunt u eventueel deze twee elementen reinigen met een vochtige spons.
- \* **Belangrijk:** reinig de platen nooit in de vaatwasmachine.

## 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

- \* Laat uw apparaat opwarmen totdat het rode lampje dooft.
- \* Niettegenstaande uw toestel voorzien is van antiaanbaklagen raden wij u aan de platen een beetje in te vetten.
- \* Open uw apparaat, 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.
- \* Giet uw beslag op een enkele plaat terwijl u volledig de vierkanten bedekt. Gebruik de met het apparaat meegeleverde opscheplepel. Hiermee kunt u 4 grote wafels maken met slechts 2 lepels gevuld met beslag.
- \* Sluit het apparaat, wacht 5 seconden en draai het om zijn as.
- \* Draai opnieuw na ca. 1.30 minuten om naar de oorspronkelijke positie terug te keren.

**OPGELET:** Het apparaat 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, wat wijst 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. We raden u aan hierbij een handschoen aan te doen. Op dezelfde manier kan tijdens het bakken van de wafels het wafelijzer open gaan als gevolg van de stoom die ontsnapt. Dit is normaal en heeft geen invloed op het bakken van uw wafels.

\* Wanneer het rode lampje dooft, kunt u uw apparaat openen.

**OPGELET:** Het bakken van wafels is een subtiele kunst waarbij kleine wijzigingen aan de samenstelling van het deeg kunnen leiden tot smaakverschillen.

Een afwijking met uw specifieke smaak mag niet worden geïnterpreteerd als een technische storing van het apparaat. Het apparaat werd ontwikkeld in functie van het wafelrecept van Lagrange.

\* Haal uw wafels eruit met een scherp gepunt mes dat u schuin in de wafel steekt en til de wafel op door lichte druk uit te oefenen. U kunt uw wafels ook vastpakken met een wafelvork van **LAGRANGE** (meegeleverd bij bepaalde producten, afhankelijk van de referentie).

\* Aarzel niet om bij een intensief gebruik uw wafelijzer tussen twee beurten even tot rust te laten komen. Wacht een uur en ga daarna door met het bakken van de wafels.

### 1.1 Het mislukken en de oorzaken ervan

\* Gebroken wafels: te snel uit de vorm genomen of niet lang genoeg gebakken.

\* Verbrokkelende wafels: te licht of te droog beslag (gebrek aan vetstoffen).

\* Aangebrande wafels: te lange baktijd of vergetelheid.

\* Wafels aangebrand aan de ene kant, niet gebakken aan de andere kant: slechte vulling en/of te lichte deeg en/of niet omdraaien van het toestel.

\* Moeilijk uit de vorm te krijgen: slecht invetten van de platen op te warme platen bij de eerste wafel of te veel suiker of gebrek aan vetstoffen in het deeg. De antiaanbaklaag kan ook beschadigd zijn.

### 1.2 Hoe mislukken voorkomen?

In alle gevallen:

\* Ontkoppel het apparaat.

\* 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.

**Tot slot merken we nog op dat als u de 4 wafelvormen niet gelijktijdig met het beslag vult, het bakken onregelmatig zal gaan.**

## 2. BAKKEN VAN WAFELTJES

\* Verwarm uw apparaat totdat het rode lampje dooft.

\* Vet de platen in juist voor het aanbrengen van het beslag.

\* Spreid op de binnenste vorm een soeplepel (of acht kleine lepels op de acht tekeningen) dik beslag uit.

\* Sluit het apparaat en sluit gedurende enkele seconden de handvaten om het deeg de mogelijkheid te geven zich goed te verspreiden. Plaats de sluitklem en vergrendel het apparaat hiermee.

N.B. Deze klem mag op het product blijven. Zet deze in het midden van de handvaten.



- \* Het apparaat niet omdraaien zoals bij de wafels.
- \* Voor het bakken van de wafeltjes moet u niet het lampje volgen, dit is niet bedoeld voor het bakken van wafeltjes. Het lampje werd namelijk geïjkt voor wafelbeslag. In functie van de gebruikte recepten kan de werking worden verschoven. Verifieer in dat geval het bakresultaat door het apparaat te openen. Haal de wafeltjes uit het apparaat wanneer ze gaar zijn en ga verder met bakken zonder rekening te houden met de werking van het groene lampje.
- \* Indien het wafeltje aankleeft aan de twee platen tegelijk, open niet verder en houdt dezelfde 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 heel 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 genietde voorkeur alle ingrediënten te bereiden alvorens te beginnen met het bakken.
- \* Laat uw apparaat opwarmen totdat het rode lampje dooft.
- \* 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 trekken. Breng de sluiting 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.
- \* Wanneer het rode lampje dooft, kunt u uw apparaat openen, kunt u uw croque-monsieur eruit nemen.

## GARANTIEVOORWAARDEN

### Garantie voor elektrische huishoudelijke apparaten van 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 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 SEMIPROFESSIEEL GEBRUIK.

De wettelijk verplichte garantie van de verkoper sluit in niets de wettelijke garantie van de producent uit voor wat betreft fabricagefouten of verborgen gebreken, volgens artikel 1641 tot 1649 van het Franse Burgerlijk Wetboek.

Neem bij storingen of slecht functioneren contact op met uw verkoper. In geval van een technisch defect binnen 8 dagen volgend op de aankoopdatum wordt het apparaat vervangen.

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

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

### Beschikbaarheidsduur van reserveonderdelen

In overeenstemming met artikel L111-2 van de Franse consumentenwet is de duur van beschikbaarheid van reserveonderdelen die wij op voorraad houden voor repareerbare producten 5 jaar vanaf de productiedatum.

Echter, deze beschikbaarheid wordt uitsluitend gegarandeerd in het land van aankoop van het product.

### Portokosten van retourzendingen

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

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

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

## SICHERHEITSHINWEISE

*Diese Betriebsanleitung sorgfältig durchlesen und zum späteren Nachschlagen aufbewahren.*

- \* Überprüfen, ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt.
- \* Kabel vollständig abwickeln und vor dem Gebrauch sorgfältig prüfen.
- \* Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch **LAGRANGE**, seinen Kundendienst oder eine von **LAGRANGE** zugelassene Fachkraft ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

- \* Ein Verlängerungskabel darf nur benutzt werden, wenn es einen Masseanschluss und einen Drahtquerschnitt von mindestens 1 mm<sup>2</sup> besitzt.
- \* Das Gerät nicht in der Nähe entzündbarer Gegenstände aufstellen (Vorhänge ...)
- \* Das Gerät niemals auf eine heiße Oberfläche stellen.
- \* Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, während es in Betrieb ist.
- \* Das Gerät darf nur für häusliche Zwecke und entsprechend der Angaben der Bedienungsanleitung verwendet werden.
- \* Das Gerät niemals zur Reinigung oder aus anderen Gründen

in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen. Niemals in der Spülmaschine reinigen.

- \* Das Gerät nicht im Freien oder im Regen verwenden oder aufbewahren. An einem trockenen Ort verstauen.
- \* Das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel bewegen. Sicherstellen, dass sich das Netzkabel nicht versehentlich verhaken kann, um ein Herunterfallen des Geräts zu verhindern.
- \* Das Kabel nicht um das Gerät wickeln, nicht verdrehen und darauf achten, dass es nicht mit heißen Teilen des Geräts in Kontakt kommt.

- \* Lassen Sie op: heet oppervlak. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in werking is. Die Metallteile des Geräts während des Betriebs nicht berühren, da diese sehr heiß werden.
- \* Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt, sie haben eine Aufsicht oder Anleitung für den sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten und verstehen

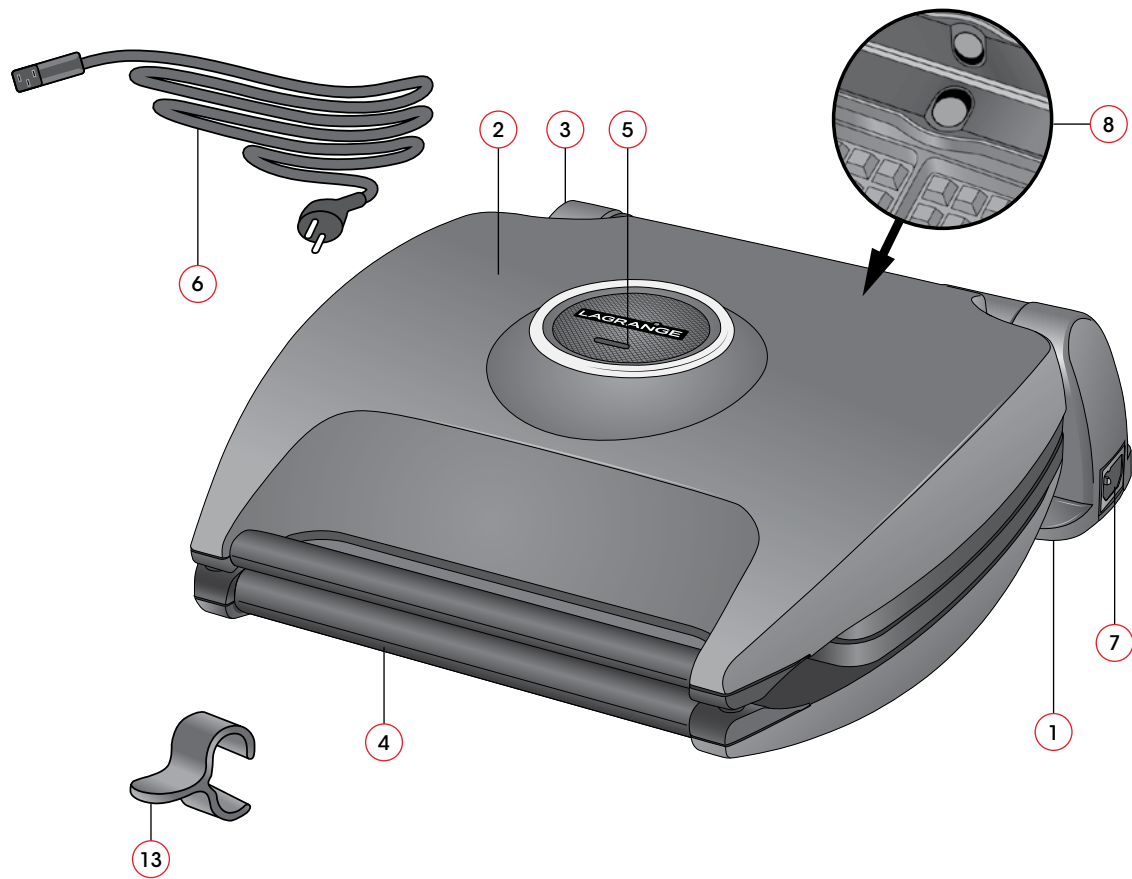
die damit verbundenen Gefahren. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigung und Pflege durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.

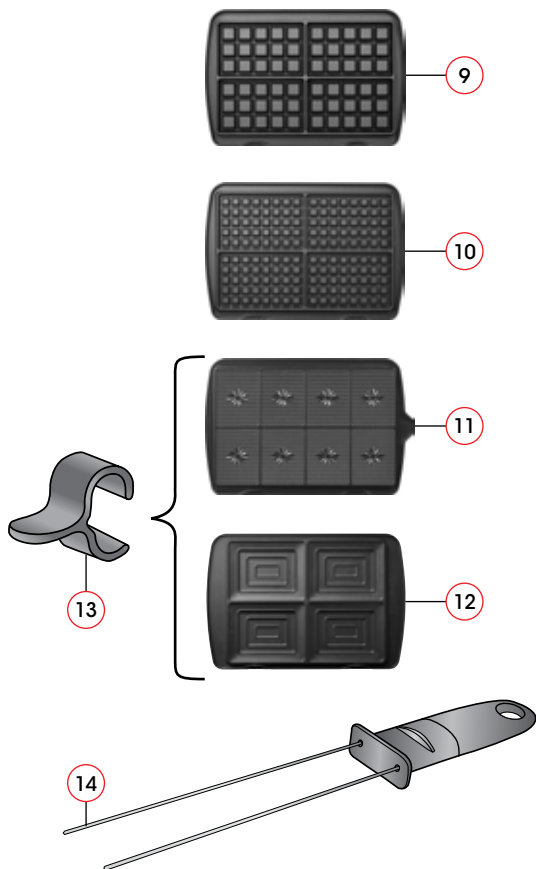
- \* Das Gerät und sein Netzkabel müssen außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahrt werden.
- \* Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:
  - Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und

anderen professionellen Umgebungen;

- Bauernhöfe;
- Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Gästezimmer.
- \* Diese Geräte sind nicht für die Einschaltung durch einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.
- \* Informationen zum Reinigen der Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, finden Sie im Abschnitt "Wartung".

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





## BESCHREIBUNG DES GERÄTES

1. Bakelitbasis
2. Bakelitabdeckungen
3. Wechseln
4. Bakelitgriffe
5. Kontrollleuchte
6. Schnur
7. Stecker für abnehmbares Kabel
8. Plattenauswurfaste

### Je nach Modell

9. Teller 4 Brüsseler Waffeln
10. Platte 4 Waffeln 5\*8
11. Platte 8 Wafer
12. Platte 4 Croque Monsieur
13. Waferklemme
14. Waffel Pick

## EIGENSCHAFTEN

- \* Solide Aluminiumgussplatten mit Antihafbeschichtung
- \* Multifunktional mit separat bei **LAGRANGE** erhältlichen, austauschbaren Platten
- \* Sicherheitsthermostat und Kontrollleuchte
- \* Auf dem Fuß umkehrbares Waffeleisen
- \* Plattenauswurfknopf
- \* Abdeckungen, Griffe und Fuß aus Bakelit
- \* Abnehmbares Kabel
- \* 230 Volt – 50 Hz – 1700 Watt
- \* Das verwendete Kabel ist ein H05RR-F 3 G 1 mm<sup>2</sup>

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

## SEPARAT ERHÄLTICHE PLATTENSÄTZE:

### Je nach Modell und als Zubehör erhältlich:

- \* Platten für 4 Brüsseler Waffeln 155 x 100 mm mit Antihafbeschichtung (REF 080 622)
- \* Platten für 8 Eiswaffeln 100 x 77 mm mit Antihafbeschichtung (REF 080 222)
- \* Platten für 4 Croque-Monsieur 100 x 130 mm mit Antihafbeschichtung (REF 080 422)
- \* Platten 4 Waffeln 5\*8 150 x 98 mm mit Antihafbeschichtung (REF 080 122)

## UMWELT

### Umweltschutz - 2012/19/EU

Um unsere Umwelt und unsere Gesundheit zu schützen, muss die Entsorgung von Elektrogeräten am Ende ihrer Lebensdauer nach sehr genauen Regeln erfolgen und erfordert die Mitwirkung aller, ob Lieferanten oder Nutzer.

Aus diesem Grund darf Ihr Gerät, wie durch das Symbol auf dem Typenschild gekennzeichnet, niemals in einer öffentlichen oder privaten Hausmülltonne entsorgt werden.

Es liegt in Ihrer Verantwortung, Ihr Gerät bei einer öffentlichen Sammelstelle zu entsorgen, die für das Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten vorgesehen ist. Informationen über Sammel- und Recyclingmöglichkeiten für ausgediente Geräte erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, der Hausmüllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie Ihr Gerät gekauft haben.



## INBETRIEBNAHME UND VERWENDUNG

### ERSTE VERWENDUNG

- \* Das Gerät auf eine starre, ebene Fläche stellen, die unempfindlich gegen Wärmeentwicklung ist.
- \* Wir empfehlen Ihnen, die Waffelplatten vor der ersten Inbetriebnahme mit etwas heißem Wasser und einem Schwamm zu reinigen. Gut abtrocknen.
- \* Ein neues Gerät kann beim ersten Gebrauch etwas rauchen. Um dieses Phänomen zu reduzieren, wie folgt vorgehen: Das Gerät 10 Minuten lang aufheizen und dann ca. ½ Stunde lang abkühlen lassen.

### INBETRIEBNAHME

- \* Das Kabel vollständig abwickeln.
- \* Das Gerät anschließen.
- \* Die Taste „I“ am Gerät drücken.
- \* Sobald die ideale Backtemperatur erreicht ist, schaltet sich das rote Licht aus. Nach dem Einfetten der Platten kann der Backvorgang gestartet werden (siehe praktische Hinweise).

### AUSSCHALTEN DES GERÄTS

- \* Um das Gerät auszuschalten, die Taste „O“ am Gerät drücken.  
**WARNUNG:** Beim Ausschalten des Geräts darauf achten, sich nicht an den noch heißen Platten zu verbrennen.
- \* Den Netzstecker ziehen.

## PLATTENWECHSEL

- \* Das Gerät ausschalten.
- \* Vollständig abkühlen lassen.
- \* Die Plattenauswurfknöpfe direkt über den Platten drücken.
- \* Die Platten entfernen und durch neue Platten ersetzen.

## WARTUNG

### ACHTUNG:

- \* Das Gerät vor der Reinigung immer ausschalten, den Netzstecker ziehen und vollständig abkühlen lassen.
- \* Niemals das Gerät in Wasser einweichen.
- \* Niemals Reinigungsmittel wie Ofenreiniger verwenden.
- \* Hauben und Fuß: Mit einem feuchten Schwamm reinigen, der eventuell mit einem milden Reinigungsmittel getränkt ist.
- \* Antihaft-Backplatten: Generell gilt: nach einigen Minuten Einweichen mit einem weichen, in mildem Spülmittel getränkten Schwamm reinigen und anschließend mit lauwarmem Wasser abspülen. Die Platten gut abtrocknen, bevor sie wieder auf das Gerät gesetzt werden.
- \* Widerstandshalter und Thermostat: Nachdem entfernen der Platten können diese mit einem feuchten Schwamm gereinigt werden.
- \* **Wichtig: Stellen Sie die Teller niemals in die Spülmaschine.**

## PRAKTISCHE HINWEISE

### ACHTUNG:

In jedem Fall das Gerät nie beim Vorheizen, sondern erst kurz vor dem Einfüllen des Teigs oder einer anderen Zubereitung einfetten.

### 1. DAS BACKEN DER WAFFELN

- \* Das Gerät aufheizen, bis das rote Licht erlischt.
- \* Obwohl Ihr Gerät mit Antihaftplatten ausgestattet ist, empfehlen wir Ihnen, die Platten etwas einzufetten.
- \* Das Gerät öffnen, beide Platten mit einem Silikonpinsel, einem Stück Küchenpapier oder einem Stück Watte einfetten (um den Pinsel zu tränken, etwas Speiseöl in eine Tasse geben). Für die zweite Waffel etwas weniger Fett verwenden. Bei den folgenden Waffeln nur dann Fett verwenden, wenn die Waffel beim Öffnen kleben bleibt.
- \* Den Teig nur auf eine einzige Platte gießen, so dass alle Vierecke vollständig bedeckt sind. Die mit dem Gerät mitgelieferte Schöpfkelle verwenden. Auf diese Weise können Sie 4 große Waffeln mit nur 2 Schöpfkellen voll Teig herstellen.
- \* Das Gerät schließen, 5 Sekunden warten und es dann um die eigene Achse drehen.
- \* Nach ca. 1 Minute 30 Sekunden erneut umdrehen, so dass das Gerät in die Ausgangsposition zurückkehrt.

**ACHTUNG:** Das Wenden des Geräts ist für die Herstellung guter Waffeln unerlässlich. Wird das Gerät nicht gewendet, leidet der Aspekt der Waffeln (teilweise gefüllter oberer Teil, der den Eindruck eines ungleichmäßigen Backens vermittelt). Eine unzureichende Befüllung, auch wenn gewendet wurde, kann den gleichen Eindruck vermitteln.

Die Gefahr der Freisetzung heißer Dämpfe beim Wenden dabei nie außer Acht lassen. Wir empfehlen Ihnen, bei der Handhabung einen Topflappen zu verwenden.

Beim Backen der Waffeln kann sich das Waffeleisen während des Garvorgangs bedingt durch die Freisetzung von Dampf öffnen. Dies ist ganz normal und hat keinen Einfluss auf den Backvorgang.

- \* Wenn das rote Licht erlischt, kann das Gerät geöffnet werden.

**ACHTUNG:** Waffelbacken ist eine subtile Kunst, bei der eine kleine Änderung der Teiganteile oder Temperaturen zu Unterschieden in Aussehen und Geschmack führen kann.

Auf keinen Fall kann eine Abweichung von Ihrem persönlichen Geschmack als Fehler des Geräts angesehen werden. Das Gerät ist für das Waffelrezept von Lagrange entwickelt worden.

- \* Die Waffeln mit einem Messer mit spitzer Spitze durch Einstechen in die Waffel und Anheben aus dem Gerät nehmen. Die Waffeln können auch mit einer **LAGRANGE**-Waffelgabel entnommen werden (je nach Modell im Lieferumfang enthalten).
- \* Bei intensiver Nutzung nicht zögern, Ihr Waffeleisen zwischen zwei Chargen ruhen zu lassen. Eine Stunde warten und anschließend die Zubereitung Ihrer Waffeln wieder aufnehmen.

### 1.1 Misserfolge und ihre Ursachen

- \* In zwei Teile zerfallene Waffel: zu schnelles Entformen oder zu kurzes Backen.
- \* Zerbrochene Waffeln: Teig zu leicht oder zu trocken (Fettmangel).
- \* Angebrannte Waffeln: Backzeit zu lang oder sogar vergessen.
- \* Die Waffeln sind auf der einen Seite angebrannt, auf der anderen Seite nicht gar: schlechte Füllung und/oder zu leichter Teig und/oder Versäumnis, das Gerät zu wenden.

- \* Schwieriges Entformen: schlechtes Einfetten der Platten oder zu heiße Platten bei der ersten Waffel oder zu viel Zucker oder zu wenig Fett im Teig. Es könnte auch die Antihafbeschichtung beschädigt sein.

### 1.2 Wie können Sie Abhilfe schaffen?

In allen Fällen:

- \* Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
- \* Abkühlen lassen, die Platten herausnehmen, 5 Minuten einweichen, mit einer Spülbürste aus Nylon oder Kunststoff abbürsten. Die Platten sorgfältig abtrocknen und abwischen, wieder einsetzen, das Gerät wieder anschließen und zum ursprünglichen Verfahren zurückkehren.
- \* Während mehrerer Backvorgänge einfetten.

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

**Bitte beachten Sie, dass Ihr Backergebnis ungleichmäßig werden kann, wenn Sie nicht alle 4 Waffelformen gleichzeitig mit Teig füllen.**

### 2. DAS BACKEN DER EISWAFFELN

- \* Das Gerät aufheizen, bis das rote Licht erlischt.
- \* Die Backbleche erst kurz vor dem Einfüllen des Teigs einfetten.
- \* Einen Esslöffel (oder 8 Teelöffel für die 8 kleinen Formen) dicken Teig auf der unteren Platte verteilen.
- \* Das Gerät schließen und die Griffe einige Sekunden lang zusammendrücken, damit sich der Teig gut verteilen kann. Den Verschlussbügel einsetzen und das Gerät damit verriegeln. N.B.: Der Bügel kann dauerhaft am Produkt verbleiben. Er wird in der Mitte der Griffe positioniert.



- \* Das Gerät nicht wie bei den Brüsseler Waffeln umdrehen.
- \* Beim Backen der Eiswaffeln nicht auf die Anzeige achten, da diese nicht für die Eiswaffeln kalibriert ist. Der Indikator wurde für den Waffelteig von Lagrange kalibriert. Je nach den verwendeten Rezepten kann die Backdauer variieren. In diesem Fall den Status des Backvorgangs durch Öffnen des Geräts überprüft werden. Sobald die Eiswaffeln gar sind, nehmen Sie sie aus dem Gerät und setzen Sie den Backvorgang fort, ohne auf das grüne Licht zu achten.
- \* Sollte die Eiswaffel an beiden Platten gleichzeitig anhaften, nicht weiter öffnen, sondern die Position für einige Sekunden halten. Normalerweise löst sich die Eiswaffel dann unter ihrem eigenen Gewicht. Wenn nicht, die Eiswaffel anhand eines Pfannenwenders nach und nach lösen.
- \* Die Waffel ist anfangs weich, aber sie wird sehr schnell hart. Wenn sie gerollt werden soll, funktioniert das am besten mit einem runden Stab auf der Platte selbst. Dazu den Stab auf die Waffel legen, den Rand der Waffel hochheben und schnell rollen. Dann kann der Stab entfernt werden.
- \* Sie können kegelförmig zusammengerollt und dann pur oder mit Eiscreme gefüllt verzehrt werden. Man kann sie aber auch in Dreiecke, Hälften oder Viertel falten.

- \* Nicht vergessen, dass Eiswaffeln im Gegensatz zu Brüsseler Waffeln komplett kalt gegessen werden. In einer Blechdose (Keksdose) können sie mehrere Tage aufbewahrt werden.

### 3. GAREN VON TOASTS

- \* Das Garen der Toasts geht sehr schnell. Am besten alle Zutaten schon vor dem Vorheizen des Gerätes vorbereiten.
- \* Das Gerät aufheizen, bis das rote Licht erlischt.
- \* 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 nachdem, ob Sie Rechts- oder Linkshänder sind, die Klammer links oder rechts am Griff anbringen.
- \* Das Gerät für diese Toasts nicht umdrehen.
- \* Wenn das rote Licht erlischt, kann das Gerät geöffnet werden, sind die Toasts fertig.

## GARANTIEBEDINGUNGEN

### Garantie auf LAGRANGE<sup>®</sup>-Geräte

Wir garantieren Ihr Gerät für eine Dauer von **2 Jahren**.

Um von einem kostenlosen zusätzlichen Garantiejahr zu profitieren, registrieren Sie sich bitte auf der **LAGRANGE**-Website ([www.lagrange.fr](http://www.lagrange.fr)).

Die Garantie umfasst Teile und Arbeitskosten und deckt Herstellungsfehler ab.

Von der Garantie ausgeschlossen sind: Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung entstanden sind, sowie Bruch durch Herunterfallen.

DIESE GARANTIE GILT NUR FÜR DEN HÄUSLICHEN GEBRAUCH, NICHT FÜR DEN PROFESSIONELLEN ODER SEMIPROFESSIONELLEN GEBRAUCH.

Die vom Verkäufer geschuldete gesetzliche Gewährleistung schließt die vom Hersteller geschuldete gesetzliche Gewährleistung für Mängel oder versteckte Fehler gemäß Artikel 1641 bis 1649 des frz. Zivilgesetzbuchs nicht aus.

Bei einem Fehler oder einer Störung wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler.

Im Falle eines technischen Defekts innerhalb von 8 Tagen nach dem Kauf werden die Geräte umgetauscht.

Nach Ablauf dieses Zeitraums werden sie durch den **LAGRANGE**<sup>®</sup>-Kundendienst repariert.

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

### Dauer der Verfügbarkeit von Ersatzteilen

Gemäß Artikel L 111-2 des französischen Verbraucherschutzgesetzes beträgt die Verfügbarkeit von Ersatzteilen, die wir für ein reparaturfähiges Produkt bereitstellen, 5 Jahre ab dem Herstellungsdatum.

Diese Verfügbarkeit ist jedoch nur in dem Land gewährleistet, in dem das Produkt gekauft wurde.

### Versandkosten für Rücksendungen

Nach Ablauf des ersten Jahres der Händlergewährleistung müssen Sie nur die Kosten für den Rückversand an das Werk tragen, die Rücksendung erfolgt dann schnellstmöglich auf unsere Kosten.

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

### LAGRANGE<sup>®</sup>

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

*Please read this manual carefully and ensure you keep it for future reference.*

- \* Ensure that the mains voltage corresponds to the voltage shown on the device's indicator plate.
- \* Unwind the cord fully and carefully examine it before use.
- \* If the power cord is damaged, it must be replaced by **LAGRANGE**, its after-sales service, or a qualified person approved by **LAGRANGE**, to avoid any danger.
- \* If this appliance is used with an extension cord, it is essential that

the cord's plug has an earthing connection and that the cross-section of the wiring is 1 mm<sup>2</sup> or greater.

- \* Place your appliance as far as possible from flammable objects (curtains, etc.).
- \* Never place your appliance on a hot surface or near an open flame.
- \* Never leave your appliance unsupervised when it is switched on.
- \* Only use the appliance for domestic uses and as indicated in this manual.
- \* Never submerge your appliance in water or any kind of liquid for

cleaning or any other purposes.  
Never clean it in a dish-washer.

- \* Never use or store the appliance outside, in the rain. Store it in a dry location.
- \* Never move the appliance by pulling its cord. Prevent the appliance accidentally falling by ensuring that the power cord can not become entangled.
- \* Do not wind the cord around the appliance, do not twist it, and ensure that it does not come into contact with any of the appliance's hot parts.
- \* Warning: hot surface. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance

is in operation. Do not touch the metal parts of the appliance when in operation as they are hot.

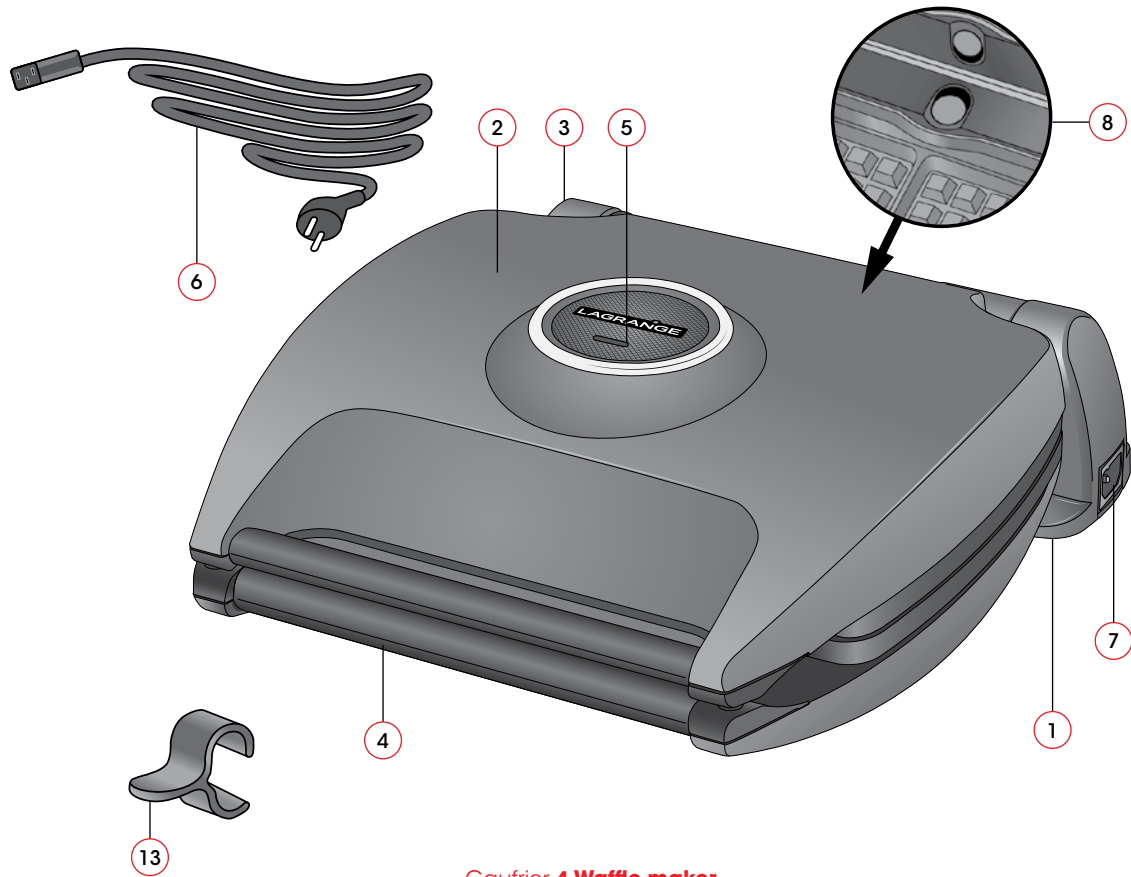
- \* This appliance can be used by children from the age of 8 and up, and persons with limited physical, sensory or cognitive capacities or who lack adequate experience or knowledge, provided they are supervised or receive instructions for the safe use of the appliance, and insofar as they fully understand the potential dangers. Children should not play with the appliance. Cleaning and upkeep should not be performed by children unless they are over the age of 8 and are under supervision.

- \* Keep the appliance and its power cord out of the reach of children younger than 8 years old.
- \* This appliance is intended for use in domestic and similar settings such as:
  - staff kitchen facilities in shops, offices, and other professional environments;
  - farms;
  - guests in hotels, motels, or other residential environments;
  - home-stay type environments.
- \* These appliances are not intended to be used with an external timer or a separate remote control system.

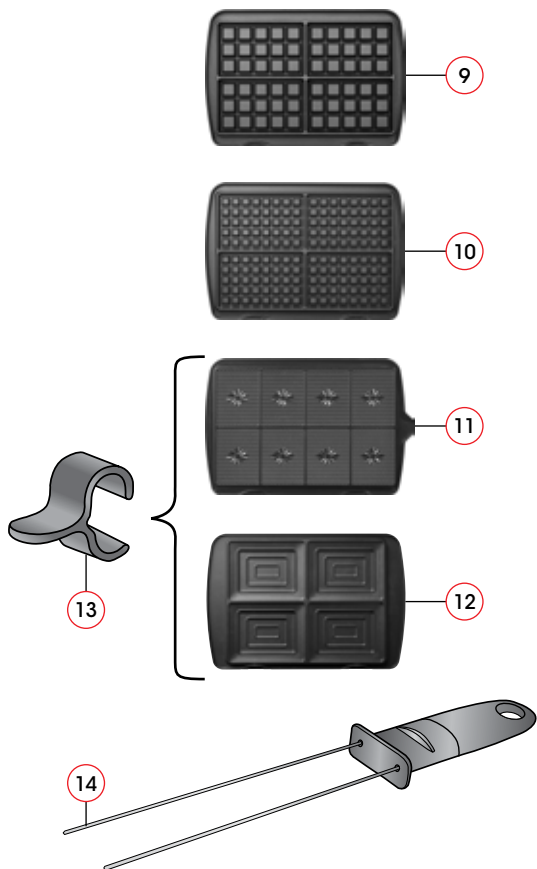
- \* For cleaning the parts in contact with food, refer to the "Maintenance" paragraph.

**NEVER SWITCH ON THE APPLIANCE WITHOUT FIRST INSTALLING THE COOKING PLATES.**





Gaufrier **4 Waffle-maker**  
Type 089



## DESCRIPTION OF APPLIANCE

1. Bakelite base
2. Bakelite lids
3. Switch
4. Bakelite handles
5. Indicator light
6. Cord
7. Plug for removable cord
8. Plate eject button

### Depending on model

9. Plate of 4 Brussels waffles
10. Plate 4 waffles 5\*8
11. Plate 8 Wafers
12. Plate 4 Croque-monsieur
13. Closure clip
14. Waffle fork

## CHARACTERISTICS

- \* Sturdy cast aluminium plates with non-stick coating
- \* Multifunctional with interchangeable plates sold separately at **LAGRANGE**
- \* Safety thermostat and indicator light
- \* Reversible waffle-iron on its base
- \* Plate ejection button
- \* Bakelite covers, handles and base
- \* Removable cord
- \* 230 Volt – 50 Hz – 1700 Watt
- \* The cord used is a H05RR-F 3 x 1 mm<sup>2</sup>

These appliances comply with directives 2014/35/EU, 2014/30/EU, DEEE 2012/19/EU, RoHs 2011/65/EU, 2015/863/EU and regulation 1935/2004/EC, for materials in contact with foodstuffs.

### SET OF COOKING PLATES SOLD SEPARATELY:

#### Depending on model and sold as an accessory:

- \* Plates for 4 Brussels waffles (155 x 100 mm) and non-stick coating (REF 080 622)
- \* Plates for 8 wafers (100 x 77 mm) and non-stick coating (REF 080 222)
- \* Plates for 4 toasted sandwiches (100 x 130 mm) and non-stick coating (REF 080 422)
- \* Plates for 4 x 5\*8 waffles (150 x 98 mm) and non-stick coating (REF 080 122)

## ENVIRONMENT

### Environmental Protection - 2012/19/EU

In order to preserve our environment and our health, electrical appliances must be disposed of at the end of their service life according to specific rules that require the involvement of all, whether they be the supplier or the user.

Thus, your appliance must never be discarded in a public or private household waste bin, as indicated by the symbol included on the indicator plate.

When disposing of your appliance, it is your responsibility to drop it off at a public waste collection centre appointed to recycle electrical and electronic equipment. To obtain information on collection and recycling centres for discarded appliances, please contact your regional local authorities, your household waste collection services or the shop in which you purchased your appliance.



## FIRST USE AND DAILY OPERATION

### FIRST USE

- \* Place the appliance on a hard, flat and heat-resistant surface.
- \* We recommend cleaning the cooking plates before using them for the first time 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.

### SWITCHING ON

- \* Unroll the cord completely.
- \* Plug in your appliance.
- \* Press the "I" button on the appliance.
- \* Once the ideal cooking temperature is reached, the red light switches off. You may then grease the plates and begin cooking (see Cooking Tips).

### SWITCHING OFF THE APPLIANCE

- \* To switch off, press the "0" button on the appliance.  
**CAUTION:** when switching off the appliance, be careful to not burn yourself on the hot cooking plates.
- \* Unplug the cord.

## CHANGING THE COOKING PLATES

- \* Switch the appliance off.
- \* Let it cool down completely.
- \* Press the plate ejection buttons, located just above the former.
- \* Take your plates off and replace them with new ones.

## MAINTENANCE

### IMPORTANT:

- \* Always switch off, unplug and let the appliance cool down completely before cleaning.
- \* Never submerge the appliance in water.
- \* Never use any stripping products such as oven cleaner.
- \* Covers and base: clean with a damp sponge, you may use a mild detergent if necessary.
- \* Non-stick cooking plates: in general, after soaking for a few minutes, use a soft sponge soaked in a mild detergent, then rinse with warm water. Dry thoroughly before replacing the plates on the appliance.
- \* Heating element holder and thermostat: once your plates removed, you may also clean these two elements with a damp sponge.
- \* **Important: never clean the cooking plates in a dishwasher.**

## USEFUL TIPS

### IMPORTANT:

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

### 1. COOKING WAFFLES

- \* Heat up your appliance until the red light switches off.
- \* Although your appliance's cooking plates include a non-stick coating, we recommend greasing them lightly.
- \* Open your appliance, grease both plates using a silicone brush, paper towel or piece of cotton (dip your brush into a small cup of cooking oil to cover it well). Grease again only lightly before cooking the next waffle. After that, grease again only if the waffles start to stick on opening the lid.
- \* Pour the batter onto only one plate taking care to cover all squares completely. Use the ladle that came with the device. This will enable you to make 4 large waffles with only 2 ladles of batter.
- \* Close the appliance, wait 5 seconds, and rotate the head.
- \* After 1 minute and 30 seconds more, rotate the head back to its starting position.

**WARNING:** 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, making the surface irregular). Even with rotation, this may happen also if you do not use enough batter.

However, be careful as hot steam may be released when turning over the appliance. We advise you to wear an oven mitt when rotating.

Similarly, when the waffles are cooking, the waffle iron may open up during cooking due to a release of steam. This is perfectly normal and will have no impact on your waffles' cooking.

\* When the red light switches off, you can open your appliance.

**WARNING:** Cooking waffles is a subtle art in which any minute change in proportions or temperature for the batter may lead to differences in aspect and taste.

In no case may any discrepancy with your preferred taste be considered as a fault of the appliance. The appliance was designed in accordance with the Lagrange waffle recipe.

\* Pick up your waffles using a sharp knife to stab the thick part of the waffle and apply slight pressure to lift it off. You can also remove your waffles with a **LAGRANGE** waffle fork (supplied with your product depending on the reference).

\* If used intensively, feel free to let your waffle iron rest between two batches. Wait for an hour and start cooking your next batch of waffles.

### 1.1 Troubleshooting

\* Waffle top and bottom coming apart: removing too quickly from mould or not cooked enough.

\* 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. The non-stick coating may also be damaged.

### 1.2 What to do in the event of problems

In all cases:

\* 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.

Wipe and 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.

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

**Finally, please note that if you do not fill in the 4 waffle imprints at the same time, your cooking may become irregular.**

## 2. COOKING WAFERS

\* Heat up your appliance until the red light switches off.

\* Grease the plates just before pouring the batter.

\* Spread a tablespoon (or 4 teaspoons if 4 moulds) of thick batter onto the bottom mould.

\* Close the appliance and squeeze the handles together for a few seconds to spread the batter evenly. Position the closure clip and lock the appliance with it.

N.B. This clip may be left attached to the appliance. Position it at the centre of your handles.



\* Do not turn the appliance over as for waffles.

- \* When cooking wafers, ignore the indicator light as it is not calibrated for wafers. The light was calibrated for a waffle batter. Depending on the recipes used, the cooking time may not be quite the same. In this case, check whether your wafers are cooked enough by opening the appliance. If your wafers are cooked, remove them from the appliance and proceed with the next batch without taking notice of the green light.
- \* If your wafer appears 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 wafer should come away from the top plate under its own weight. If not, introduce a spatula and carefully tease it away from the plate.
- \* Wafers are soft at first, but will harden very quickly. If you want to roll it up, use a dowel stick directly on the cooking plate. To roll up the wafers, place the dowel on a wafer, lift up one edge of the wafer, roll it up quickly and then remove the dowel.
- \* You may roll them into cones and either eat as is or fill with ice cream, or fold them into triangles, halves or quarters.
- \* We remind you that, unlike waffles, wafers are served when fully cooled down. They can 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.
- \* Heat up your appliance until the red light switches off.
- \* 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 red light switches off, you can open your appliance and you may remove the toasted sandwich.

## GUARANTEE TERMS

### Guarantees for LAGRANGE® household appliances.

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

In order to receive an additional year of guarantee free of charge, register on the **LAGRANGE** website ([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 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 any malfunction or breakdown, contact your retailer. Should any technical defect appear within 8 days of purchase, the appliances will be exchanged.

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

C130801-V2

