

# LAGRANGE

## Gaufrier

# SUPER 2 ANTIADHÉSIF

# 039122

## MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ? Rendez-vous sur <https://sav.darty.com>

Convivialité



*Notice*  
**Super**  
2 Gaufres

\*



**LAGRANGE**<sup>®</sup>  
DEPUIS 1955

FR

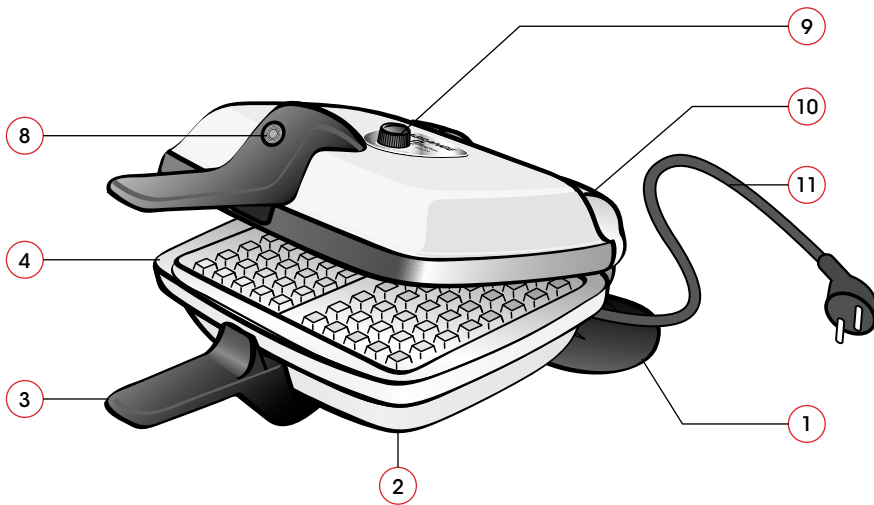
NED

DEU

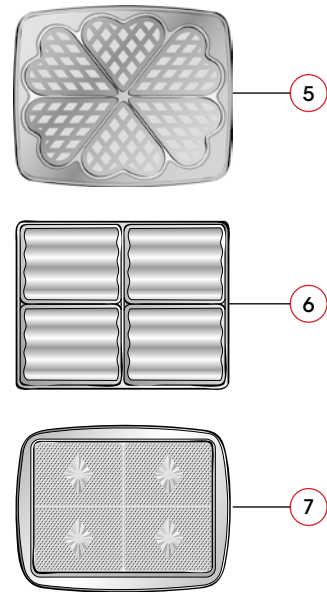
ITA

ESP

ENG



**Super 2 Gaufres**  
Type 039



## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- \* Vérifier que la tension du réseau corresponde bien à celle notée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- \* Toujours dérouler complètement le cordon.
- \* En cas d'utilisation d'une rallonge, impérativement utiliser un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 0,75 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.
- \* Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil lorsqu'il fonctionne car elles sont chaudes.
- \* Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes, y compris par des enfants âgés d'au moins 8 ans, dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins d'avoir été formées et encadrées pour l'utilisation en toute sécurité de cet appareil et de connaître les risques encourus. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Seuls les enfants

âgés de plus de 8 ans peuvent, sous la surveillance d'un adulte, procéder au nettoyage et à l'entretien de l'appareil.

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

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

## CARACTÉRISTIQUES

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

### JEUX DE PLAQUES VENDUS SÉPARÉMENT :

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

\* voir page 12

## CORDON

Il faut examiner attentivement le câble d'alimentation avant toute utilisation. Si celui-ci est endommagé, il ne faut pas utiliser l'appareil. Le cordon ne doit être remplacé que par **LAGRANGE**, son service après-vente ou une personne qualifiée et agréée par **LAGRANGE** et ce afin d'éviter un danger pour l'utilisateur. Le cordon utilisé est un HO5VV-F 3 G 0,75 mm<sup>2</sup>.

Ces appareils sont conformes aux directives 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHS 2002/95/CE et au règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

## ENVIRONNEMENT

### Protection de l'environnement – DIRECTIVE 2002/96/CE

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



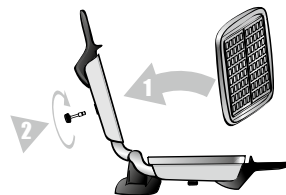
C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. Lors de son élimination, il est de votre responsabilité de déposer votre appareil dans un centre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

## MISE EN SERVICE ET UTILISATION

### PREMIÈRE UTILISATION

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

### UTILISATION DE L'APPAREIL



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

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

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

## ENTRETIEN

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

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

## RECETTES

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

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

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

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

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

## GAUFRES

### LES SUCRÉES

(pour 10 à 15 gaufres)

#### GAUFRES LYONNAISES

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

Faites fondre le beurre et laissez tiédir.

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

#### GAUFRES AUX AMANDES OU AUX NOISETTES

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

#### GAUFRES AU CHOCOLAT

Ajoutez à la préparation de base 50 g de cacao.

#### GAUFRES À LA CRÈME FRAICHE

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

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

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

#### GAUFRES SANDRINE

*500 g de farine –  $\frac{1}{8}$  L de lait – 400 g de beurre salé – 6 œufs – 500 g de sucre – 2 sachets de sucre vanillé.*

Mettez la farine dans une terrine, ajoutez les sucres, le beurre fondu, mais refroidi, le lait, les jaunes d'œufs. Battez au fouet pour obtenir une pâte homogène. Incorporez les blancs battus en neige. Laissez reposer la préparation de  $\frac{1}{2}$  h à 1 heure à température ambiante en couvrant la terrine avec un linge. Faites chauffer votre gaufrier. Ne remplissez pas tous les carrés mais disposez seulement deux noix de pâte de manière à obtenir, lors de la fermeture du gaufrier, deux petites gaufres d'environ sept centimètres de diamètre. Ces gaufres se dégustent natures et froides.

#### GAUFRES SAINT GENOISE

*500 g de farine – 2 sachets de levure chimique – 250 g de beurre – 1 zeste de citron –  $\frac{3}{4}$  L de lait – 2 sachets de sucre vanillé – 4 œufs – 1 pincée de sel.*

Mettez la farine, le sucre, le sel, le zeste de citron dans une terrine. Battez le mélange en y incorporant doucement le lait (dans lequel vous aurez fait dissoudre la levure), puis le beurre fondu tiédi.

Laissez reposer la préparation ½ h à 1 heure. Dégustez ces gaufres chaudes. Saupoudrez de sucre glace.

### **GAUFRES DIÉTÉTIQUES AUX YAOURTS ET BANANES**

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

Battez le yaourt sucré avec 2 cuillerées à soupe de miel, ½ zeste de citron et quelques feuilles de menthe finement hachées. Réservez cette préparation au frais.

Mettez la farine, les œufs, le sel, le sucre vanillé et l'huile dans une terrine. Battez en incorporant le lait (dans lequel vous aurez fait dissoudre la levure), pour obtenir une pâte lisse. Ajoutez les bananes écrasées. Dégustez ces gaufres chaudes garnies de la préparation au yaourt agrémentées de morceaux de bananes en tranches.

### **GAUFRES DU LIMONADIER**

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

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

## **LES SALÉES**

### **GAUFRES AU JAMBON**

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

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

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

### **GAUFRES AU GRUYÈRE**

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

### **GAUFRES AU JAMBON ET FROMAGE**

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

### **GAUFRES BRESSANES**

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

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

## GAUFRES EN CRIQUE

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

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

## GAUFRETTES

(ou bricelets ou gaufres sèches)

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

### RECETTE N°1 : BRICELETS DE DIVONNE

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

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

### RECETTE N°2

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

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

### RECETTE N°3

Dans un récipient, faire une fontaine avec :

*350 g de farine – ½ verre d'eau – 200 g de sucre – 2 œufs – 150 g de beurre.*

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

### RECETTE N°4 : BRICELET «PARMIER»

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

## CROQUE-MONSIEUR

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

### CROQUE-CANAPÉS AU FROMAGE

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

*30 g de beurre – 30 g de farine – ¼ de litre de lait – 2 jaunes d'œufs.*

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

### CROQUE AU JAMBON

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

### CROQUE À LA VOLAILLE OU À LA VIANDE

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

### CROQUE-MONSIEUR

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

### CROQUE AUX CHAMPIGNONS

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

## CROQUE NAPOLITAIN

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

### CROQUE « COCOTTE »

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

## CONDITIONS DE GARANTIE

### Garantie des appareils électroménagers LAGRANGE®

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

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

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

*Les plaques de cuisson sont garanties 10 ans.*

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

*Elle ne couvre pas :*

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

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

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

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

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

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

#### **LAGRANGE**

Service consommateurs

17, chemin de la Plaine

ZA Les Plattes

CS30228

69390 VOURLES

**France**

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