



ELECTRICITE
Ets Paul ROBERT & C^{ie}
30, Avenue Victor-Hugo
VALENCE. (Drôme)
Tel. (75) { 148-34-73
 { 43-34-74

Le 15/9/71

R. LAGRANGE & C^{ie}

Société d'Appareillage Electro-Ménager

23, rue Guilloud - ST-GENIS-LAVAL (Rhône)

Tél. 48.62.69 B.P. 119

QUI VA BIEN

Madame,

*Vous venez d'acheter un appareil "**QUI VA BIEN**"
nous espérons qu'il vous donnera entière satisfaction.*

*Consacrez quelques minutes à la lecture des lignes qui
suivent et vous pourrez ainsi connaître et utiliser cet
appareil avec toutes les possibilités qu'il offre.*

*Sachez déjà que vous pourrez l'utiliser en **Grille-Viande**,
en **Gaufretier**, en **Croque-Monsieur**, ou **Toaster**.*

INTERCHANGEABLE, pourquoi ?



PRATIQUE

POUR DEUX RAISONS :

1° Vous pourrez en moins d'une minute faire de votre gaufrier soit un GRILLE-VIANDE, soit un TOASTER ou CROQUE-MONSIEUR, ou bien encore un GAUFRETIER.

2° Même si vous n'utilisez qu'un type de plaques, surtout grille-viande, vous aurez ainsi la possibilité de laver ces plaques comme une casserole et d'avoir un appareil toujours impeccable. Et l'on pourrait ajouter que même le nettoyage des capots est facilité par la possibilité de les démonter.

CORDON AMOVIBLE :

Tout le monde connaît les difficultés pour ranger un appareil chauffant avec son cordon fixe sans compter les frais toujours importants à faire lorsqu'un cordon, fixé à l'intérieur d'un appareil, se détériore, ce qui est fréquent.

Sa poignée spécialement étudiée ne vous brûlera pas les mains. Son socle bakélite solidaire permet de déplacer et poser l'appareil n'importe où.

MODERNE

Par les techniques employées, sa présentation, son émail ou ses chromes, cet appareil ne déparera pas votre cuisine.

QUALITÉ

CAPOT émail vitrifié ou acier chromé ou inox.
RESISTANCE en nickel chromé 80/20 de première qualité, garantissant contre tous risques de rupture lors des surcharges passagères du secteur. Isolement SAMICA.

PLAQUES DE CUISSON moulées en « ALPAX » garantie par le label NF ALUFRAN, attribué par la marque nationale NF et contrôlé par le Syndicat des Fondeurs de France sous la haute autorité du Centre Technique des Industries de la Fonderie.

POIGNEE et SOCLE bakélite, plastique noble par excellence. Tous nos appareils sont reversibles ce qui assure un meilleur remplissage dans la fabrication des gaufres.

TRÈS IMPORTANT

Cet appareil est garanti pendant 11 ans (main-d'œuvre et pièces). Seuls les frais de transport sont à la charge de l'utilisateur.

1°- La garantie couvre tout défaut de fabrication ou vice de matière.

La garantie ne couvre pas les bris par choc ou chute, les détériorations provoquées par un emploi anormal ou les erreurs de branchement, les bris d'émail.

2°- Pour que cette garantie prenne effet, deux clauses sont à respecter impérativement.

Renvoyer dès l'achat le talon dûment complété à l'adresse suivante::

A. LAGRANGE & Cie - BOITE POSTALE N° 19/69 - SAINT-GENIS-LAVAL.

3°- En cas de déféctuosité dûment constatée, renvoyez l'appareil muni de son cordon.

Né jamais renvoyer le socle des appareils Type 61, 62, 63, qui occasionne souvent des difficultés à l'emballage.

4°- Veiller à ce que l'appareil soit soigneusement emballé, utilisez frisure, paille ou journaux froissés pour former une coquille dans laquelle l'appareil doit reposer, ceci afin d'éviter les bris d'émail.

5°- Né jamais réexpédier par poste. Les tarifications S.N.C.F. et routières étant faites pour 5 kilos minimum, ceci permet toujours de réaliser un emballage soigné.

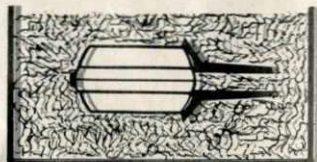


Schéma d'emballage idéal
(paille, frisure, papier froissé etc)

BON DE GARANTIE

A conserver par l'acheteur et à joindre à tout appareil défectueux.

Cachet du vendeur ::

FABRICATION _____

DATE D'ACHAT _____

VOLTAGE UTILISE _____

TALON

A RETOURNER DES L'ACHAT

R. LAGRANGE & C^{IE}

Boîte Postale N° 119

69 ST-GENIS-LAVAL

CACHET DU VENDEUR ::

FABRICATION _____

DATE D'ACHAT _____

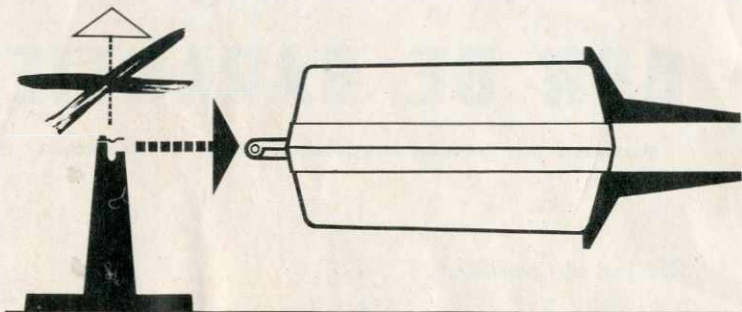
VOLTAGE UTILISE _____

NOM _____

PRENOM _____

ADRESSE ((très complète) _____

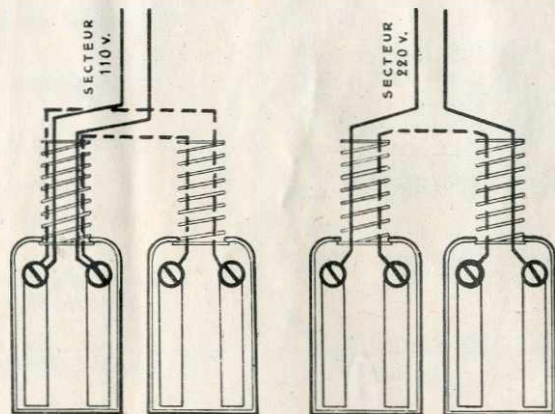




Pour les changements de plaque

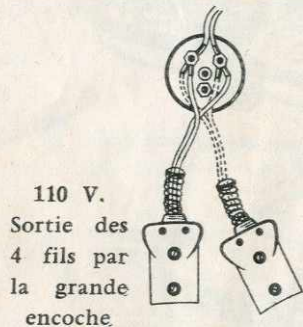
DÉMONTAGE DU SOCLE

des modèles 61-62-63

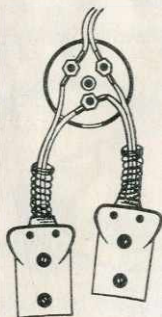


Branchement "PARALLÈLE" 110 volts . Branchement "SÉRIE" 220 volts

Cordons avec boitiers de connexion



110 V.



220 V.

quelques conseils

CONNAITRE VOTRE APPAREIL

Tous sont destinés à fonctionner sur courant 110/127 et 220 V. Le branchement sur 220 V s'effectue en montant les deux résistances en série par l'intermédiaire du cordon (voir schéma ci-contre). Nous livrons également des cordons portant une bague indiquant le voltage pour lequel ils ont été montés.

CHANGEMENT DES MOULES SUPER 61-62-63

Enlever le socle bakélite. Ce socle est instantanément démontable. Pour cela poser l'appareil sur la table la fente du socle face à vous. Tenir le socle à plat de la main gauche, tirer par la poignée de la main droite (voir schéma au dos).

DEMONTAGE DE PLAQUES

Poser l'appareil sur la table. Avec une pièce de monnaie dévisser l'écrou central de chaque capot. Enlever ces capots et les poser sur les plaques que vous voulez utiliser. Revisser l'écrou central en vous assurant que les capots sont bien emboîtés. Bloquer modérément, mais tout de même fermement. Remonter le socle. Votre appareil est prêt à être utilisé à nouveau.

TRES IMPORTANT

Les plaques comportent un tige centrale qui ne doit jamais être démontée.

Chaque jeu de plaques comporte toujours un jeu de tiges, les demander si par hasard elles manquaient. Ces tiges livrées séparément sont à bloquer très fortement.

SUPER 66

CHANGEMENT DES MOULES

Un seul geste suffit. L'appareil ouvert, appuyer sur les deux boutons se trouvant sur les côtés du capot tout en soulevant le moule.

Pour la mise en place d'une nouvelle plaque, la présenter sur le capot, les goujons de guidage la centrèrent automatiquement, appuyer légèrement de façon à enclencher les deux clips de maintien.

Mise en route

Brancher: toujours les fiches côté appareil en premier, ensuite la fiche mâle à votre prise ou à votre prolongateur.

Pendant 20 minutes: les appareils dégagent une légère fumée, ne pas s'en inquiéter, ceci ne se produit que lors de la première mise en température.

Ne jamais poser l'appareil directement sur une table (sauf s'il est équipé d'un plateau). Un journal plié en deux protégera efficacement votre table.

ENTRETIEN

EMAIL: Attendre que l'appareil soit froid. Essuyer avec un chiffon humide, si des tâches persistent vous pouvez utiliser un produit d'entretien courant pour émail.

CHROME: Nettoyer avec un chiffon très fin ou, mieux, une chamoisette. Pour tache persistante utiliser un produit du commerce. Ne jamais gratter.

Après l'emploi ne pas oublier de débrancher l'appareil.

TRES IMPORTANT. Ne jamais laver à l'eau courante.

PLAQUES: Comme vous l'avez lu précédemment, les plaques sont démontables. Il est recommandé de ne pas laver les plaques **GAUFRES** et **GAUFRETTES**. Elles ne nécessitent aucun entretien. Eventuellement, les brosser et les essuyer.

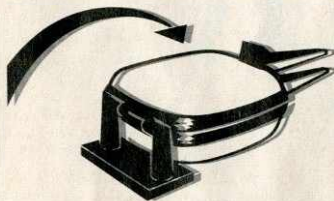
Par contre, les plaques **GRILLE-VIANDE** et **CROQUE-MONSIEUR** ou **TOASTERS** peuvent être lavées et brossées avec les produits d'entretien courant pour la vaisselle. Toujours s'assurer d'un séchage parfait avant de remonter.

Après plusieurs utilisations, il peut arriver que les poignées prennent un peu de jeu; pour les resserrer, bien respecter l'ordre ci-après. Débloquer légèrement l'écrou six pans se trouvant à l'intérieur du capot; écarter la laine de verre; resserrer la vis à empreinte cruciforme se trouvant au fond du capot; resserrer l'écrou six pans. Pour ces opérations, une clé de 10 et un tournevis cruciforme n° 11 ou 2 suffisent. Un tournevis à lame fine et plate peut aussi être utilisé.



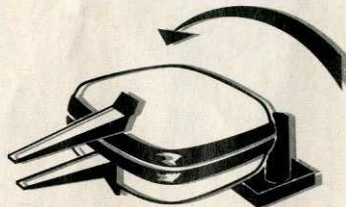
Mettez votre pâte...

1



puis fermez votre gaufrier

2



et immédiatement retournez l'ensemble

3

GAUFRES

laisser chauffer 10 minutes

TRES IMPORTANT

II. — Ne pas dépasser les temps de préchauffage indiqués.

Beurrer ou huiler légèrement les plaques.

Étaler sur une plaque la pâte qui doit être assez liquide pour être versée avec une louche. Pour avoir un remplissage uniforme il est conseillé d'utiliser un pot à bec verseur ou mieux une cafetière.

III. — Tous nos appareils sont réversibles; pour avoir une cuisson parfaite et uniforme, il est nécessaire de mettre la pâte alternativement sur une plaque et sur l'autre. Lorsque l'appareil est plein, le refermer immédiatement sans serrer les poignées et le retourner autour de son axe.

La pâte est cuite lorsqu'il ne se dégage plus de vapeur. A ce moment seulement vous pouvez tenter d'ouvrir l'appareil sans toutefois insister, si une résistance apparaissait attendre quelques secondes de plus.

Une fois l'appareil ouvert, vous pouvez le refermer et laisser dorer plus ou moins selon les goûts. Enlever la gaufre avec la pointe d'un couteau que vous piquez bien à plat dans l'épaisseur de celle-ci. Si vous cherchiez à ouvrir l'appareil sans respecter ces prescriptions, inmanquablement la gaufre se déchirerait en deux parties; si cela se produit, débrancher immédiatement votre appareil, nettoyer avec la pointe d'un couteau, brosser avec une brosse dure. Remettre en route, graisser abondamment pour une dizaine de gaufres, les petites particules de pâte pouvant rester collées disparaîtront d'elles-mêmes.

Gaufre Lyonnaise::

500 gr. de farine, une pincée de sel, 300 gr. de sucre, 55 gr. de levure. Bâtrer avec 1/2 litre d'eau ou de lait dans lequel vous aurez fait fondre 120 gr. de beurre. Ajouter 4 œufs. Bâtrer à nouveau.

Si la pâte est trop épaisse rajouter un peu de liquide. Parfumer à votre goût (vanille, kirsch, rhum).

Gaufres aux amandes ou noisettes::

Ajouter à la préparation 100 gr. d'amandes broyées ou noisettes.

Gaufres au jambon::

Supprimez le sucre et ajouter 200 gr. de jambon finement haché.

Gaufre Comtoise::

Supprimer le sucre. Ajouter 150 gr. de gruyère finement râpé.

Gaufres Délicées::

250 gr. de farine, 150 gr. de sucre, 3 œufs, 100 gr. de beurre fondu, 1/2 litre de lait froid ou d'eau, une pincée de sel. Mettre le tout dans une terrine, sauf le beurre, délayer au fouet pour que la pâte soit bien lisse et ressemblée à une pâte à crêpes. Ajouter le beurre fondu et cuire dans l'appareil bien chaud et graissé.

Gaufres à la crème fraîche::

500 gr. de farine. Une pincée de sel. Mélanger en ajoutant 1/2 litre d'eau, 4 jaunes d'œufs, 1/4 de crème fraîche, 150 gr. de beurre. Travailler bien à fond, ajouter blancs d'œufs battus en neige.



MODE D'EMPLOI ET RECETTES

POUR GAUFRETTES laisser chauffer 8 minutes

Beurrer ou huiler légèrement les plaques.

Étaler sur le moule inférieur une cuillerée à bouche de pâte qui doit être assez épaisse, appuyer sur la poignée pendant quelques secondes afin de permettre à la pâte de bien s'étaler.

Si l'appareil chauffe trop le débrancher en continuant la cuisson puis rebrancher quelques minutes après.

Recette N° 1 :

Dans un récipient mettez trois œufs entiers, 50 gr. de farine, 100 gr. de sucre. Battez le tout 5 minutes. Ajoutez une cuillerée à bouche de beurre fondu, 3 cuillerées d'eau.

Recette N° 2 :

1 bol de farine. 1 bol de crème. 1 bol de sucre. 1 paquet de sucre vanillé. Bien mélanger.

Recette N° 3 :

Dans un récipient faite une fontaine avec 350 gr. de farine, battre 200 gr. de sucre, 50 gr. de beurre, 1/2 verre d'eau et 2 œufs. Fouetter pendant 5 minutes, ajouter 1 tasse de crème et une pincée de bicarbonate. Mélanger. Laisser reposer une heure.

POUR GRILLE-VIANDE laisser chauffer 10 minutes

GRILLE - VIANDE

Laisser chauffer 6 à 8 minutes. Ne mettez aucune matière grasse sur les plaques. Faire couper vos viandes assez épaisses, 3 cm. minimum. Vous pourrez cuire de 100 gr. à 900 gr. de viande.

Comme pour les gaufres ne pas chercher à ouvrir l'appareil immédiatement. Lorsque la viande est cuite les plaques ne doivent plus adhérer à celles-ci.

TEMPS DE CUISSON

Steack	2 à 3	minutes
Entrecôte	2 à 3	»
Châteaubriand	3 à 4	»
Escalope de veau	3 à 4	»
Côte de porc	3 à 4	»
Foie de veau	1 à 2	»
Côte de mouton	2 à 4	»
Saucisses Francfort	1 à 2	»
Andouillettes	4 à 5	»
Poisson	7 à 8	»
Ailes et cuisses de poulet	10 à 12	»
Porc	10 à 12	»

MODE D'EMPLOI ET RECETTES POUR TOASTER

laisser chauffer l'appareil 6 à 8 minutes

Beurrer légèrement les plaques pour le bacon, les saucisses et les œufs.

Pour les toasts et croque-monsieur, beurrer légèrement le pain. Côté beurré en contact avec la plaque.

Toasts-Canapés au fromage :

Gruyère, chester ou tout autre fromage que vous pouvez râper.

Délayer dans une casserole 30 gr. de beurre, 30 gr. de farine, 1/4 de litre de lait, 2 jaunes d'œufs. Bien mélanger, et ajouter, peu à peu, 50 gr. de fromage râpé, assaisonner.

Étendez la pâte ainsi obtenue sur les tranches de pain ordinaire ou de pain de mie (1 cm. d'épaisseur)

Toasts au jambon :

Remplacer le fromage par 100 gr. de jambon finement râpé.

Toasts à la volaille ou à la viande :

Découper en dés les restes de volaille ou de viande, incorporer à une sauce tomate, assaisonner, y ajouter quelques cornichons coupés minces. Garnir le toast et faire dorer 2 minutes.

Toasts aux champignons :

Faire étuver des champignons hachés dans du beurre, ajouter ail, persil et assaisonner. Saupoudrer de farine et mouiller d'eau. Remuer jusqu'à liaison. Ajouter selon goût un filet de citron, un jaune d'œuf battu. Garnir et faire dorer une minute.

Toasts croque-monsieur :

Garnir le toast de gruyère râpé. Poser sur ce gruyère une tranche de jambon, recouvrir de gruyère et fermer l'appareil. Faire dorer une minute.

Les toasts surprises-desserts :

Sur le toast à garnir, bananes ou pommes, faire dorer une minute et saupoudrer de sucre.

Les toasts napolitains :

Garnir le toast d'une couche de gruyère râpé puis de raviolis préparés à la sauce tomate. On peut y incorporer un peu de viande hachée. Faire dorer 2 minutes.

Les toasts « Cocotte » :

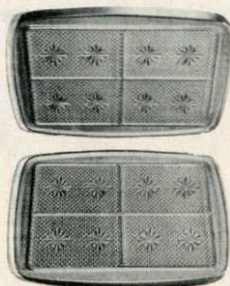
Sur le toast à garnir, faire un creux avec le dos d'une cuillère, y casser un œuf, assaisonner. Marquer l'empreinte de la cuillère dans l'autre toast et le poser sur l'œuf. Refermer l'appareil et faire dorer une minute.

Les croque-madame :

Dans une sauce béchamel, incorporer du poisson émietté et cuit, ajouter des moules et crevettes cuites et décortiquées. Assaisonnement, câpres ou champignons et gruyère râpé, selon goût. Garnir le toast et faire dorer une minute.



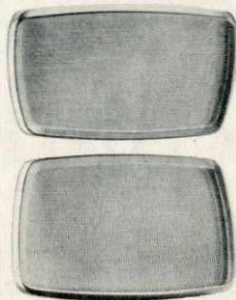
REF. 7700 -- SUPER 666 Grand Standing
 Gaufrier double à plaques interchangeables
 1110/2220 volts -- 11'000 watts
 Dimens. deux gaufres 1100x1155 -- Poids 41kg 500



REF. 7702 -- GAUFRETIER 666
 Dimens. 44 gaufrettes : 775x1100
 Poids du jeu : 11 kg 700



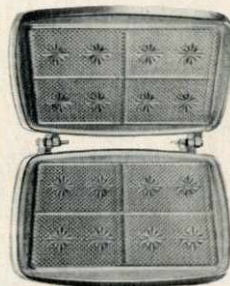
REF. 7703 -- GRILLE-VIANDE 666
 Dimens. de la plaque : 1195x240
 Poids du jeu : 11 kg 400



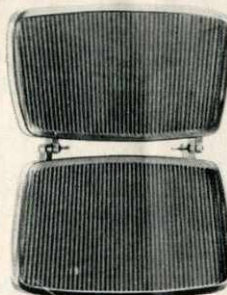
REF. 7704 -- TOSTER 666
 Dimens. de la plaque : 1195x240
 Poids du jeu : 11 kg 200



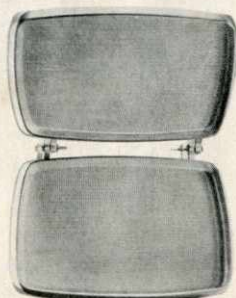
REF. 3300 -- SUPER 63.
 Gaufrier double à plaques interchangeables
 1110/2220 volts -- 11'000 watts
 Dimens. deux gaufres 1100x1155 -- Poids 41kg 500



REF. 3302 -- GAUFRETIER 63
 Dimens. 44 gaufrettes : 775x1100
 Poids du jeu : 11 kg 700



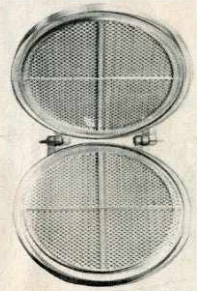
REF. 3303 -- GRILLE-VIANDE 63
 Dimens. de la plaque : 1195x240
 Poids du jeu : 11 kg 400



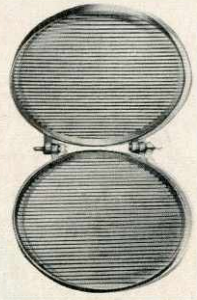
REF. 3304 -- TOSTER 63
 Dimens. de la plaque : 1195x240
 Poids du jeu : 11 kg 200



Réff. 2000 -- SUPER® 622
Gaufrier ouvert à plaques interchangeable
110/220 volts -- 700 watts
Diamètre de la gauffre 185 -- Poids 33 kg



REF. 2022 -- GAUFRETIER® 62
Diamètre de la gauffrette: 185
Poids du jeu: 11 kg; 100



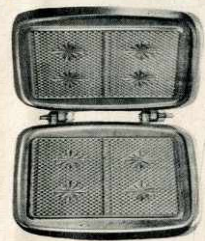
REF. 2033 -- GRILLE-VIANDE® 622
Diamètre de la plaque: 205
Poids du jeu: 11 kg



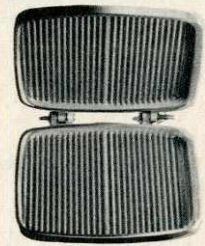
REF. 2044 -- TOASTER® 622
Dimens. de la plaque: 205
Poids du jeu: 00 kg; 850



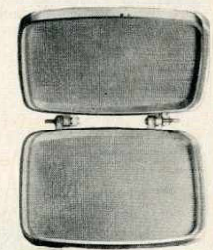
Réff. 100 -- SUPER® 611
Gaufrier simple à plaques interchangeable
110/220 volts -- 700 watts
Dimens. de la gauffre 100x150 -- Poids 22 kg; 750



REF. 1022 -- GAUFRETIER® 611
Dimens. 22 gauffrettes: 75x100
Poids du jeu: 11 kg; 100



REF. 1033 -- GRILLE-VIANDE® 611
Dimens. de la plaque: 130x180
Poids du jeu: 00 kg; 900



REF. 1044 -- TOASTER® 611
Dimens. de la plaque: 130x180
Poids du jeu: 11 kg; 250

REF. 400
GAUFRETIER SIMPLE REVERSIBLE "ECO" A PLAQUES FIXES
110/220 Volts -- 600 Watts -- Dimensions de la gauffre: 100x150
Poids: 22 kg; 500





REF. 792 - Super 66 GAUFRETIER double
Dimension 4 gaufrettes : 75 x 100
Poids : 4 kg 300



REF. 793 - Super 66 GRILLE-VIANDE double
Dimension de la plaque : 195 x 240
Poids : 3 kg 900



REF. 794 - Super 66 TOASTER double
Dimension de la plaque : 195 x 240
Poids : 3 kg 800



Réf. 392 - GAUFRETIER DOUBLÉ
Dimension 4 gaufrettes : 75 x 100
Poids : 4 kg 300



Réf. 393 - GRILLE-VIANDE double.
Dimension de la plaque : 195 x 240
Poids : 3 kg 900



Réf. 394 - TOASTER double.
Dimension de la plaque : 195 x 240
Poids : 3 kg 800



Réf. 292 - GAUFRETIER CŒUR
Diamètre de la gaufrette: 185
Poids: 2 kg 800



Réf. 293 - GRILLE-VIANDE rond.
Diamètre de la plaque: 205
Poids: 2 kg 700



Réf. 294 - TOASTER rond.
Diamètre de la plaque: 205
Poids: 2 kg 600



Réf. 192 - GAUFRETIER simple.
Dimension 2 gaufrettes: 75 x 100
Poids: 2 kg 700



Réf. 193 - GRILLE-VIANDE simple.
Dimension de la plaque: 130 x 180
Poids: 2 kg 500



Réf. 194 - TOASTER simple.
Dimension de la plaque: 130 x 180
Poids: 2 kg 850

