

TEFAL®



Merci d'avoir acheté cet appareil Tefal. Quel que soit votre modèle, lire attentivement les instructions de cette notice et les garder à portée de main.

Installation

Poser l'appareil sur un plan ferme : éviter de l'utiliser sur un support souple, de type nappe Bulgomme.

Ménager suffisamment d'espace autour de l'appareil afin de pouvoir aisément le retourner en cours de cuisson des gaufres.

Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces glissantes ou chaudes, ni laisser le cordon pendre au-dessus d'une source de chaleur (plaques de cuisson, cuisinière à gaz...).

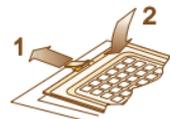
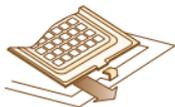
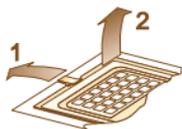
Ouvrir l'appareil.

Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.

Choix des plaques

Selon modèle, vous pouvez utiliser différents jeux de plaques que vous pouvez acheter séparément.

Selon modèle, les ergots de fixation sont placés différemment sur l'appareil.



• Pour enlever les plaques :

Pousser l'ergot ressort vers l'extérieur pour libérer la plaque et la retirer en la soulevant de biais.

• Pour remettre les plaques :

Poser la plaque de biais, encoche sous la butée.

Ecarter légèrement l'ergot ressort et appuyer sur la plaque pour la verrouiller.

Pour les plaques croque-monsieur, les installer de façon symétrique.

Lors de la première utilisation, verser un peu d'huile sur les plaques. Essuyer avec un chiffon doux.

Vérifier que l'appareil est froid et débranché avant de procéder à un changement de plaques.

Branchement

Fermer l'appareil.

Brancher le cordon sur l'appareil (selon modèle), puis brancher sur le secteur : le voyant lumineux s'allume.

Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.

Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.

Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.

Modèles avec cordon fixe : si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Selon modèle, déverrouiller l'appareil de son socle.



Cuisson

Selon modèle, régler le thermostat sur la position désirée.

Laisser préchauffer l'appareil :

- le voyant lumineux s'éteint quand la température de cuisson est atteinte.

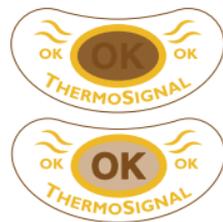
et

- selon modèle, **le Thermosignal** indique visuellement que l'appareil a atteint la bonne température de cuisson.

Avant la cuisson.

Prêt pour commencer la cuisson.

Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil : utiliser les poignées.



Cuisson, suite

Selon modèle, utiliser **le minuteur** pour contrôler le temps de cuisson.

Le bouton situé à droite de l'afficheur permet :

- de régler le temps par un appui prolongé ou par plusieurs appuis brefs. Un petit "5" s'affiche en haut à droite pour signaler les demi minutes.
- d'arrêter le minuteur en cours de décompte ou en cas d'erreur de programmation, par un appui pendant 2 secondes : le minuteur est alors remis à zéro.
- d'arrêter la sonnerie manuellement.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la sonnerie rétentit et s'arrête automatiquement après deux séries.

Le minuteur signale la fin du temps de cuisson mais il n'arrête pas l'appareil.

Après utilisation

Débrancher le cordon du secteur puis, selon modèle, le déconnecter de l'appareil.

Laisser refroidir l'appareil en position ouverte.

Nettoyer les plaques et le corps de l'appareil avec une éponge et votre détergent habituel.

Les plaques peuvent passer au lave-vaisselle.

Ne pas utiliser d'éponge métallique ni de poudre à récurer.

Ne jamais plonger l'appareil et le cordon dans l'eau.

Remplacement de la pile du minuteur (selon modèle)

S'il y a perte partielle ou totale de l'affichage, la pile doit être remplacée.

Pousser sur les deux ergots situés sous la poignée de l'appareil. Déclipser et extraire le minuteur.

Nous vous recommandons d'utiliser un tournevis plat.

Dévisser la partie ronde située sous le minuteur.

Extraire la pile.

Par respect de l'environnement, ne jetez pas votre pile mais rapportez-la chez votre distributeur, votre grossiste ou votre détaillant.

La société TEFAL se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.



Croque-monsieur

Mettre les plaques croque-monsieur.

Régler le thermostat (selon modèle) en position 2 ou 3.

Placer les croque-monsieur dans les alvéoles des plaques.

Refermer l'appareil et serrer progressivement les poignées pour bien sceller les tranches de pain.

Laisser cuire 3 à 4 minutes selon le degré de cuisson souhaité.

Croque-monsieur

• 4 tranches de pain • 20 g de beurre • 70 g de gruyère • 1 tranche épaisse de jambon cuit • poivre

Beurrer les tranches de pain sur les faces extérieures. Couper le gruyère en fines lamelles et en disposer la moitié sur deux tranches de pain. Poser par-dessus 1/2 tranche de jambon et poivrer. Recouvrir de gruyère puis fermer avec les autres tranches de pain.

Croque-monsieur Virginia

• 4 tranches de pain • 20 g de beurre • 1 petit oignon • ciboulette • 4 c. à soupe de fromage blanc bien égoutté • 1 c. à soupe de crème • sel • paprika

Beurrer les tranches de pain sur les faces extérieures. Eplucher l'oignon et le hacher menu. Laver la ciboulette et la couper en petits morceaux avec des ciseaux. Dans une terrine, mélanger l'oignon et la ciboulette avec le fromage, la crème, une pincée de sel et 1/2 c. à café de paprika. Garnir deux tranches de pain avec la préparation, puis recouvrir avec les deux autres.

Croque-Roquefort

• 4 tranches de pain • 30 g de beurre • 8 noix • 50 g de Roquefort

Beurrer les tranches de pain sur les faces extérieures. Retirer les noix de leurs coques et les hacher grossièrement. Mélanger avec 10 g de beurre et le Roquefort. Garnir deux tranches de pain avec la préparation, puis recouvrir avec les deux autres.

Croque dessert

• 4 tranches de pain • 20 g de beurre • 2 barres de chocolat noir sucré • 1/2 banane

Beurrer les tranches de pain sur les faces extérieures. Sur deux d'entre elles, disposer deux carrés de chocolat, de la banane coupée en rondelles et, à nouveau, deux carrés de chocolat. Recouvrir ensuite avec les autres tranches de pain.

Gaufres

Mettre les plaques gaufres.

Régler le thermostat (selon modèle) en position 3 ou 4.

Verser la pâte en prenant soin de recouvrir chaque petit pavé et de ne pas la faire déborder.

Refermer l'appareil, attendre 10 secondes puis retourner l'appareil pour bien répartir la pâte et assurer une cuisson uniforme. Si votre appareil est équipé d'un socle, procéder comme indiqué :



Laisser dans cette position pendant 2 minutes.

Remettre l'appareil à l'endroit et laisser cuire encore environ 2 minutes.

Eviter d'ouvrir en cours de cuisson.

Placer les gaufres sur une grille et attendre 1 minute avant de déguster : elles deviennent alors plus croquantes.

Gaufres traditionnelles

• 300 g de farine • 10 g de levure • sel • 75 g de sucre en poudre • 100 g de beurre • 2 oeufs • 1/2 l de lait

Mélanger la farine et la levure dans un saladier. Faire un puits et ajouter le sel, le sucre, le beurre fondu et les œufs entiers. Délayer peu à peu avec le lait.

Laisser reposer la pâte 1 heure.

Gaufres croustillantes

• 300 g de farine • 1 sachet de levure • 1 pincée de sel • 1 c. à soupe de sucre • 2 œufs • 40 cl de lait

Battre les œufs en omelette jusqu'à consistance mousseuse. Incorporer les autres ingrédients et battre jusqu'à consistance lisse.

Gaufres à la bière

• 33 cl de bière • 250 g de farine • 1 sachet de levure • 1 c. à café de sel • 75 g de sucre en poudre • 50 g de beurre • 4 oeufs • 1 c. à café de jus de citron

Verser la bière dans un pichet et laisser reposer pendant 5 minutes, jusqu'à ce que l'écume disparaisse. Mélanger la farine, la levure et le sel. Dans un grand bol, battre les œufs, la bière, le beurre, le sucre et le jus de citron pendant environ 2 minutes. Ajouter graduellement le mélange de farine, à raison d'une cuillère à la fois. Battre jusqu'à consistance lisse.

Gaufres croquantes au chocolat chaud et glace

• 250 g de farine • 10 g de levure • 1 pincée de sel • 2 morceaux de sucre • 75 g de beurre • 2 oeufs • 1/4 l de lait • 1 verre à liqueur de cognac • glace vanille • chocolat

Faire lever la levure en la laissant reposer 15 minutes dans un verre d'eau avec le sucre. Mélanger cette préparation aux œufs et au beurre fondu. Ajouter ensuite le lait, la farine, le cognac et le sel en délayant jusqu'à l'obtention d'une pâte fluide.

Laisser reposer la pâte 3 heures dans une pièce tiède.

Avant de servir, garnir avec 2 boules de glace vanille et napper de chocolat chaud (elles peuvent aussi se déguster avec du sucre ou de la confiture).

Grillades

Mettre les plaques grils.

Régler le thermostat (selon modèle) au maximum.

Poser la viande sur les plaques.

Refermer l'appareil et laisser cuire selon la recette et le degré de cuisson souhaité.

Tournedos béarnaise

Cuisson : 3-4 minutes

Par personne : • 1 tournedos bardé et ficelé de 120 g (dans le filet de préférence) • huile • sel • poivre

Huiler le tournedos, le saler et le poivrer. Le faire griller 3 minutes (si vous l'aimez saignant) ou 4 minutes (si vous l'aimez à point). Servir avec une sauce béarnaise.

Steak au thym

Cuisson : 3 minutes

Par personne : • 1 steak de 150 g (aiguillette ou rumsteck de 2 cm d'épaisseur environ) • 1/2 c. à soupe d'huile • 1 branche de thym frais

Badigeonner le steak d'huile. Effeuillez le thym et en enrober le steak des deux côtés. Faire griller 2 à 3 minutes selon que vous l'aimez saignant ou à point. Servir avec une garniture au choix.

Entrecôte Mirabeau

Cuisson : 3 minutes

Par personne : • 1/2 entrecôte de 350 g environ (de 3 cm d'épaisseur) • 2 anchois au sel • 25 g de beurre • 25 g d'olives vertes

Laver les anchois à l'eau courante et en ôter l'arête centrale. Faire griller l'entrecôte de 2 à 3 minutes selon que vous l'aimez saignante ou à point. Au moment de servir, poser les filets d'anchois et une noix de beurre sur l'entrecôte, puis l'entourer d'olives vertes. Poivrer à volonté.

Escalope de veau "surprise"

Cuisson : 6 minutes

Par personne : • 1 escalope de veau • 1/2 tranche de jambon (cru, de préférence) • gruyère • sel • poivre

Fendre l'escalope dans le sens de l'épaisseur. Glisser la demi tranche de jambon dans laquelle vous mettez une lamelle de gruyère. Saler et poivrer. Servir avec une sauce tomate épaisse.