

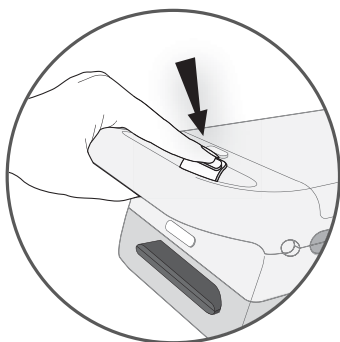
Tefal®

SIMPLY INVENTS

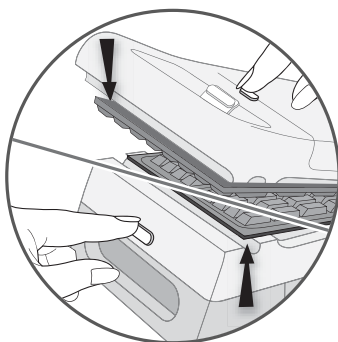


www.tefal.com

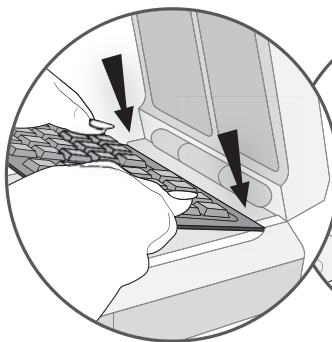
F
NL
D
I
E
P
TR
GR
DK
S
N
FIN
GB
ARA
FAR



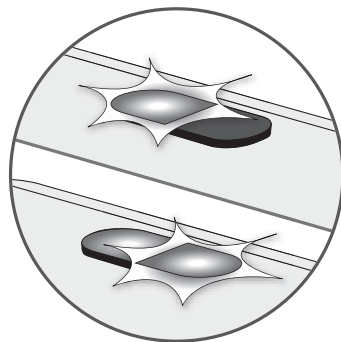
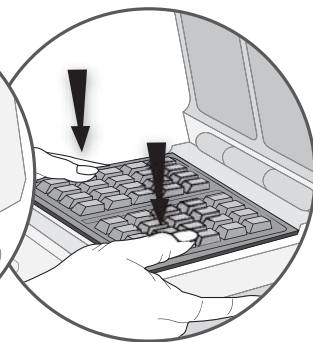
1



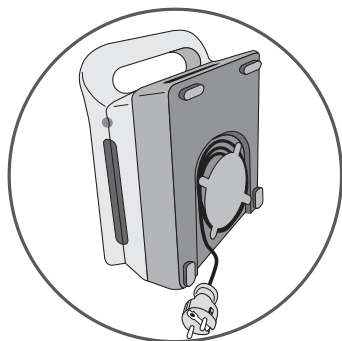
2



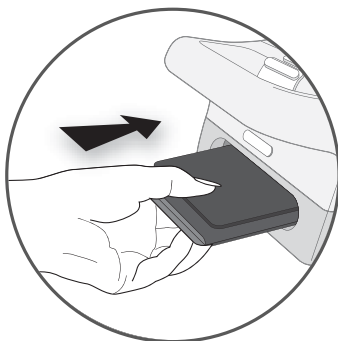
3



4



5



6

Merci d'avoir acheté cet appareil Tefal, destiné uniquement à un usage domestique.

Lire attentivement les instructions de cette notice et les garder à portée de main.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité électromagnétique, Matériaux en contact avec les aliments, Environnement,...).

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

Prévention des accidents domestiques

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.

Avant la première utilisation - Montage

- Poser l'appareil sur un plan ferme : éviter de l'utiliser sur un support souple, de type nappe Bulgomme.
- 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 en appuyant sur le bouton - (1)
- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- 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 plaque.
- **Pour enlever les plaques :** appuyer sur les boutons - (2)
- **Pour remettre les plaques :** poser la plaque de biais et appuyer sur la plaque pour la verrouiller - (3)

Branchement et préchauffage

- Fermer l'appareil.
- Brancher sur le secteur : le voyant lumineux rouge s'allume - (4)
- 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.
- 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.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

A la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire pendant les premières minutes.

Cuisson

- Laisser préchauffer l'appareil, le voyant lumineux vert s'allume quand la température de cuisson est atteinte - (4)
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil : utiliser les poignées.

Les fumées de cuisson pourraient être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner de la cuisine.

Après utilisation

- Débrancher le cordon du secteur.
- Laisser refroidir l'appareil (environ 1 heure) en position ouverte avant éjection des plaques pour passage au lave-vaisselle.
- Vous pouvez nettoyer les plaques et le corps de l'appareil avec une éponge et votre détergent habituel.
- Ne pas utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récuser.
- Ne jamais plonger l'appareil et son cordon dans l'eau.

Rangement

- L'appareil peut se ranger verticalement - (5)
- Vous pouvez ranger un jeu de plaques à l'avant de l'appareil - (6)

 **Participons à la protection de l'environnement !**

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

Recettes

Gaufres

Gaufres traditionnelles

• 300 g de farine • 10 g de levure • sel • 75 g de sucre en poudre • 100 g de beurre • 2 œufs • 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 œufs • 1 c. à café de jus de citron

Verser la bière dans un pichet et laisser reposer pendant 5 mn, 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 mn. 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 œufs • 1/4 l de lait

• 1 verre à liqueur de cognac • glace vanille • chocolat

Faire lever la levure en la laissant reposer 15 mn 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).

Croque-monsieur

Mettre les plaques croque-monsieur (selon modèle).

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 • 1 tranche de jambon cuit • 70 g de gruyère • poivre • 20 g de beurre

Beurrer la face extérieure des 4 tranches de pain. Découper le gruyère en fines lamelles et disposer la moitié du fromage sur les deux tranches de pain. Poser par dessus 1/2 tranche de jambon. Poivrer. Recouvrir de gruyère et réunir les tranches deux à deux.

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.