

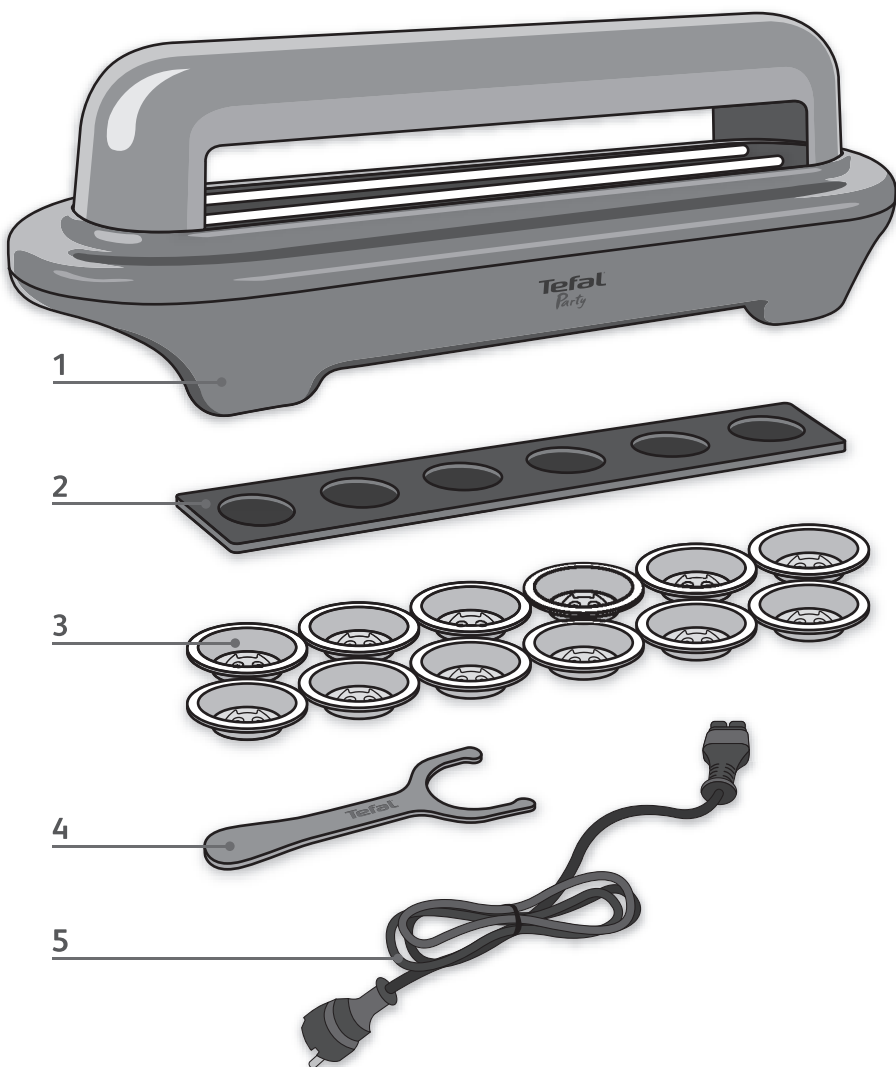
Tefal®

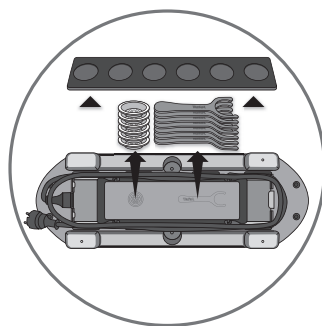
COOKIES PARTY



www.tefal.com

F
NL
D
I
E
P
TR
DK
S
N
FIN
GB
RUS
UA
PL

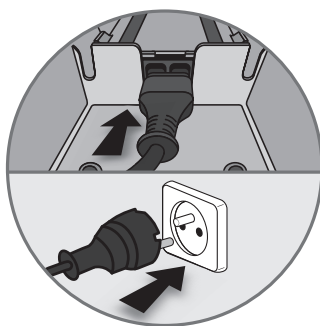




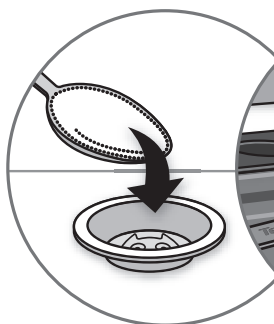
A



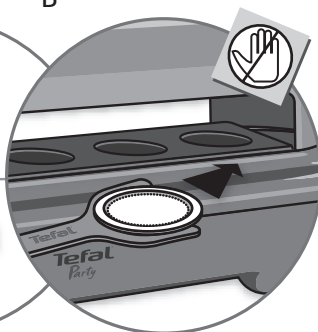
B



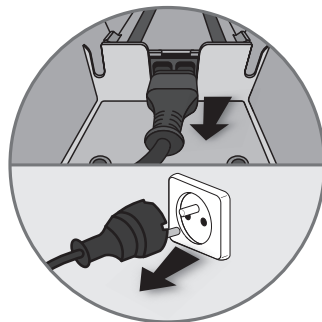
C



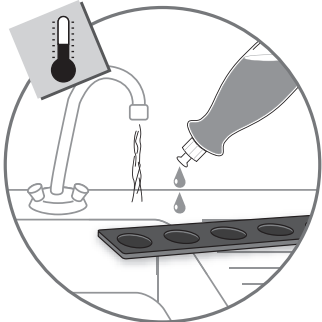
D



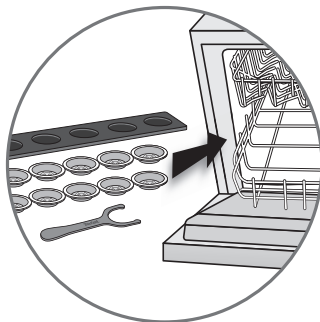
E



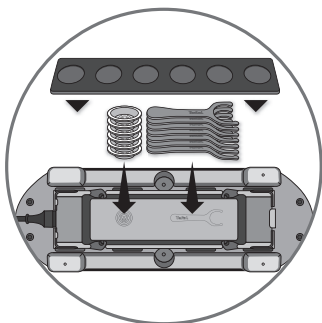
F



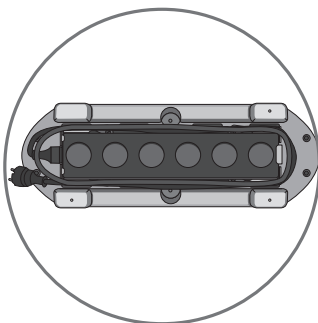
G



H



I



J

Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

Merci d'avoir acheté cet appareil Tefal. Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des 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.
- **Si un accident se produit**, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.
- **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.**
- Les fumées de cuisson peuvent être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.

Attention : cet appareil n'est pas un jouet.

Description

1. Corps de l'appareil 2. Plaque de cuisson

Accessoires :

3. 12 minis moules en silicone 4. 6 fourches thermo isolantes 5. 1 cordon

Installation

- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- **Ne pas laisser les emballages, accessoires, autocollants, sachets à la portée des enfants.**
- Enlever les accessoires en procédant en sens inverse du rangement - A
- Poser la plaque de cuisson sur la résistance - B
- Poser l'appareil sur un plan ferme : éviter de l'utiliser sur un support souple de type nappe Bulgomme.
- Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...).

Branchement et préchauffage

- Dérouler entièrement le cordon (5).
- Brancher le cordon sur l'appareil, puis brancher sur le secteur - C
- Veiller à l'emplacement du cordon, afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table.

*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.*

- L'appareil fonctionne dès son branchement sur le secteur.
- Laisser préchauffer l'appareil 15 minutes.
- Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.

*Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil en chauffe ou en fonctionnement car elles sont très chaudes.
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.*

Ne jamais utiliser l'appareil à vide.

- Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.
- Le cordon ne doit pas pendre du plan de travail ni être coincé.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil, débranchez le cordon.

Raccorder l'appareil à une installation comportant un dispositif à courant différentiel résiduel (DDR), de courant différentiel de fonctionnement assigné ne dépassant pas 30 mA.

Si une rallonge électrique est utilisée :

- elle doit être avec prise de terre incorporée ;
- prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrave dedans.

Le câble d'alimentation doit être régulièrement examiné afin de détecter les signes d'avarie et l'appareil ne doit pas être utilisé si le câble est endommagé.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Cuisson

- Après la préchauffe, l'appareil est prêt à être utilisé.
- Chaque convive dispose de deux moules en silicone (3) et d'une fourche thermo isolante (4)
- Déposer une cuillère à café rase de pâte au centre du moule en silicone - D
- A l'aide de la fourche thermo isolante (4), déposer le moule en silicone sur la plaque de cuisson dans l'emplacement prévu à cet effet - E
- Laisser cuire environ 4 minutes (suivant recette).
- Retirer le moule en silicone à l'aide de la fourche thermo isolante.
- Laisser refroidir quelques instants (1 minute) avant de démouler et de pouvoir déguster.
- Démouler la préparation en retournant complètement le moule en silicone sur son assiette.

Après utilisation

- Débrancher le cordon du secteur, le déconnecter de l'appareil - F
- Laisser refroidir l'appareil.
- Enlever la plaque de cuisson.
- La plaque de cuisson et le corps de l'appareil se nettoient avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle - G
- La fourche thermo isolante et les moules en silicone, ainsi que la plaque de cuisson, peuvent passer au lave vaisselle - H

Cet appareil ne doit pas être immergé.

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

Ne jamais plonger la base de l'appareil et son cordon dans l'eau.

Rangement

- Retourner l'appareil sur un support plat, propre et stable - I
- Ranger chaque accessoire en le mettant en place dans le logement prévu sous l'appareil et en suivant scrupuleusement l'ordre ci-après :
 - les moules en silicone et les fourches,
 - la plaque pour verrouiller le fond du socle et ainsi fermer le logement à accessoires,
 - le cordon - J
- Ranger l'appareil dans un endroit sec.



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

Pour toutes les recettes :

- disposer une noisette de pâte dans chaque moule en silicone et mettre à cuire environ 4 minutes ;
- après la cuisson attendre le complet refroidissement avant de démouler.

Cookies Pour 6 personnes

- 225 g de farine • 1 œuf • 100 g de sucre cassonade • 75 g de sucre en poudre • 100 g de beurre
- 150 g de chocolat noir • 1/2 sachet de levure • 1 cuillère à café de vanille liquide • 1 pincé de sel
- 1 peu d'huile d'olive

Faire fondre le beurre et laisser tiédir.

Dans un récipient, mélanger l'œuf avec le sucre de cassonade et le sucre en poudre, puis battre au fouet électrique pour obtenir un mélange homogène qui fasse ruban.

Ajouter petit à petit la farine tout en alternant avec le beurre.

Réduire le chocolat en pépites et l'ajouter à la pâte.

Mettre ce mélange au frigo 1/2 heure.

Quatre-quarts Pour 6 personnes

- 6 œufs cassés • Le poids des 6 œufs cassés en beurre ramoli • Le poids des 6 œufs en farine ou maïzena
- Le poids des 6 œufs en sucre • 1/2 sachet de levure • Le zeste d'un citron

Mélanger le sucre et le beurre ramoli.

Ajouter un à un les œufs.

Ajouter la farine ou la maïzena, la levure et le zeste de citron.

Sablé à la confiture Pour 6 personnes

- 100 g de beurre • 50 g de sucre • 1 jaune d'œuf • 1 gousse de vanille • 40 g d'amandes en poudre
- 150 g de farine • Confiture de votre choix • 1 pincée de sel

Dans un saladier, travailler le beurre avec le sucre en poudre, le jaune d'œuf, les graines de vanille et le sel, mélanger jusqu'à obtention d'un mélange lisse.

Ajouter la farine et la poudre d'amandes, puis pétrir afin d'obtenir une pâte homogène.

Façonner la pâte en 1 saucisson de 3 cm de diamètre, l'envelopper dans un film alimentaire et le mettre au réfrigérateur. Laisser reposer 2 heures.

Tailler le saucisson en rondelles de 1/2 cm, mettre dans chaque moule en silicone, aplatis légèrement.

Étaler une pointe de confiture et laisser cuire 4 minutes.

Rochers au fromage blanc et à la noix de coco Pour 6 personnes

- 100 g de beurre • 75 g de sucre • 100 g de fromage blanc • 1 œuf battu • 175 g de farine
- Un peu de levure • 50 g de noix de coco • 50 g de chocolat blanc fondu • 50 g de raisin sec

Faire fondre le beurre en pommade, rajouter le fromage blanc.

Ajouter le mélange œuf battu, sucre, farine, levure, noix de coco, raisins et chocolat blanc fondu.

Façonner des petits rochers.

Macarons aux amandes Pour 6 personnes

- 3 blancs d'œufs • 185 g de sucre • 185 g d'amandes en poudre

Mettre les blancs dans un bain-marie et les monter en neige.

Incorporer peu à peu le sucre, tout en fouettant.

Quand les blancs sont fermes, sortir du feu.

Ajouter les amandes en mélangeant délicatement.

Disposer une noisette de pâte dans chaque moule en silicone et mettre à cuire 4 minutes.

Attendre le complet refroidissement avant de démouler.

Gâteau marbré Pour 6 personnes

-
- 300 g de farine • 150 g de beurre • 300 g de sucre en poudre • 1 cuillère à café de levure • 10 cl de lait
 - 3 œufs • 3 cuillères à soupe de cacao amer
-

Pétrir la farine avec le beurre ramolli et le sucre, la levure. Séparer les blancs des jaunes d'œuf.

Battre les blancs en neige.

Ajouter le lait, les jaunes d'œufs et, enfin, les blancs battus en neige.

Mettre la moitié de la préparation dans un autre saladier et ajouter le cacao.

Mettre dans chaque moule en silicone 1/2 noisette de pâte nature et, à côté, 1/2 noisette de pâte cacao.

Congolais Pour 6 personnes

-
- 125 g de noix de coco • 125 g de sucre en poudre • 2 blancs d'œufs
-

Mélanger tous les ingrédients.