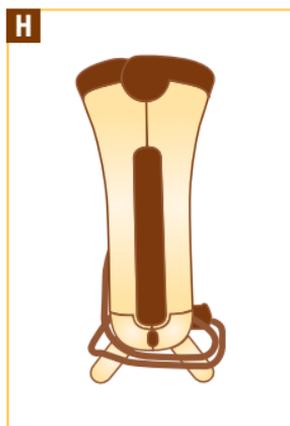
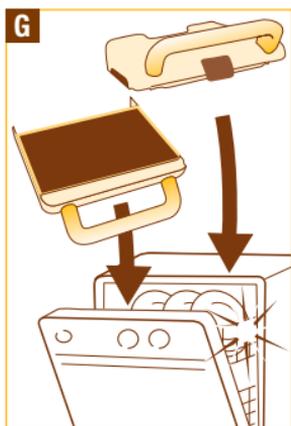
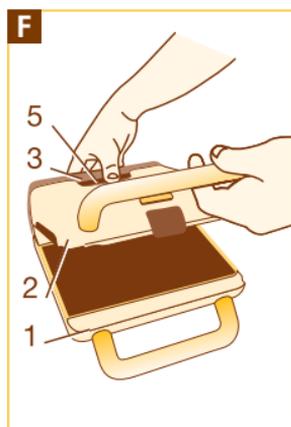
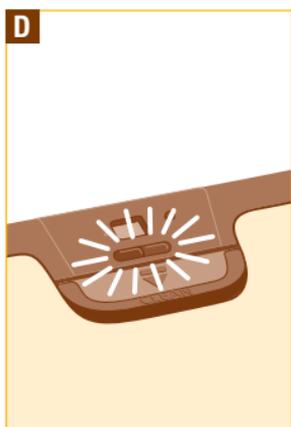
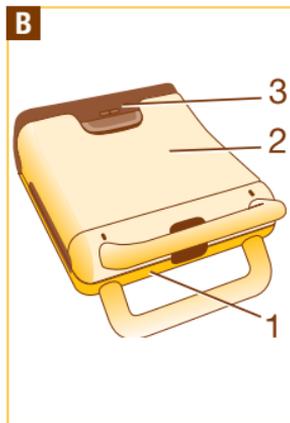


Tefal®

SNACK'N CLEAN





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 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

Pour un enfant, une brûlure même légère peut parfois être grave.

Au fur et à mesure qu'ils grandissent, apprenez à vos enfants à faire attention aux appareils chauds pouvant se trouver dans une cuisine.

Si vous utilisez votre appareil en compagnie d'enfants :

- **Toujours le faire sous surveillance d'un adulte.**
- **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.

Montage

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 en appuyant sur le bouton **A**.

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

Si l'appareil vient d'être démonté et lavé, s'assurer que tous les éléments sont complètement secs avant de les assembler.

Les capots inférieur et supérieur (1 et 2) doivent être séchés avec précaution avant toute nouvelle utilisation.

Insérer le capot inférieur (1) puis le capot supérieur (2) dans la charnière électrique (3) **B**.

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

Branchement et préchauffage

Fermer l'appareil.

Brancher sur le secteur : le voyant lumineux rouge s'allume **G**.

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.

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.

Cuisson

Laisser préchauffer l'appareil, le voyant lumineux vert s'allume quand la température de cuisson est atteinte **D**.

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

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 **E**.
- d'arrêter la sonnerie manuellement en appuyant quelques secondes.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la sonnerie retentit 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.

Laisser refroidir l'appareil (environ 1 heure) en position ouverte avant éjection des capots pour passage au lave-vaisselle.

Après refroidissement, garder le produit ouvert.

Appuyer sur le bouton "CLEAN" (5) de la charnière supérieure (3) en tirant vers soi à l'aide de la poignée du capot (2) en maintenant la charnière de l'autre main **F**.

Retourner le produit et appuyer sur le bouton "CLEAN" (5) de la charnière inférieure (3) en tirant vers soi à l'aide de la poignée du capot (1) en maintenant la charnière de l'autre main.

Les deux capots (1 et 2) avec leurs plaques se nettoient au lave-vaisselle ou avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle **G**.

*Placer les capots (1 et 2) verticalement dans le lave-vaisselle, en positionnant la poignée vers le haut **G**.*

Vous pouvez également 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 récurer.

La charnière électrique (3) peut être nettoyée avec un linge humide, puis séchée.

Ne jamais mettre la charnière électrique (3) au lave-vaisselle.

Ne jamais plonger l'appareil avec sa charnière électrique (3) et son cordon dans l'eau.

Rangement

L'appareil peut se ranger verticalement **H**.

Vous pouvez enrouler le cordon autour des poignées avant le rangement du produit.

Remplacement de la pile du minuteur (selon modèle)

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

Nous vous recommandons d'utiliser un tournevis plat.

Insérer un tournevis dans la fente arrière du minuteur afin de déclipser et extraire le minuteur **J**.

Dévisser la partie ronde située sous le minuteur.

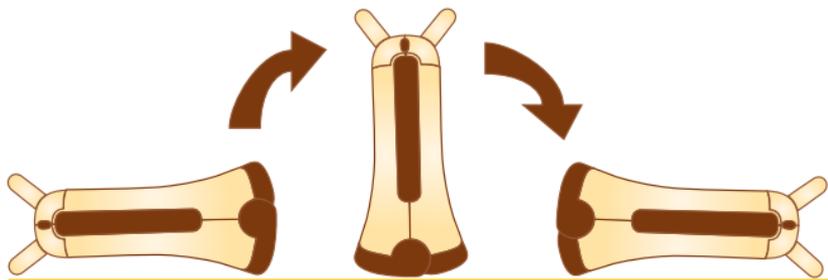
Extraire la pile.

Par respect de l'environnement, ne jetez pas votre pile mais apportez-la à l'un des points de collecte prévus à cet effet.

Gaufres

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.



Laisser dans cette position pendant 2 minutes.

Remettre l'appareil à l'endroit et laisser cuire encore environ 1 minute 30.

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 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

F

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 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 œufs • 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).

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

- 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.

NL**Wees vriendelijk voor het milieu !**

- Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

D**Denken Sie an den Schutz der Umwelt !**

- Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

I**Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !**

- Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

E**¡¡ Participe en la conservación del medio ambiente !!**

- Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

P**Proteção do ambiente em primeiro lugar!**

- O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

GB**Environment protection first !**

- Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- Leave it at a local civic waste collection point.