

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.

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

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.



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.

ou

- 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.

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.

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

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

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

Gaufres

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

Ouvrir l'appareil en appuyant sur le bouton.



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

Refermer l'appareil en appuyant fermement sur le couvercle jusqu'à l'enclenchement du bouton.



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 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

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).