

Tefal®

KING SIZE

FR

NL

DE

EN



www.tefal.com

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES :

- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement,...)
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique.
- Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - Dans les coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - Dans les fermes,
 - Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - Dans les environnements de type chambres d'hôtes.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

- 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.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 et plus et supervisés.

Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.



- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
- 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.
- 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.
- Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil ni le cordon.

- Tout aliment solide ou liquide entrant en contact avec les pièces marquées du logo  ne peut être consommé.



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 pour que son traitement soit effectué.

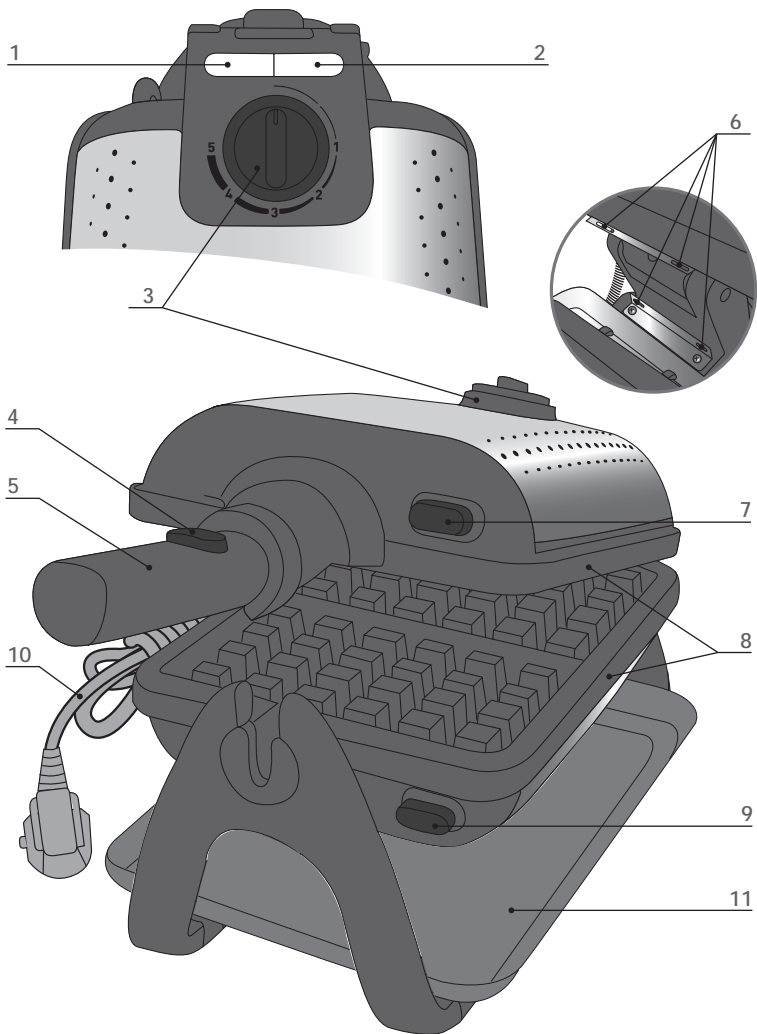
À FAIRE

- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, commune aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.
- Si un accident se produit, passer de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appeler un médecin si nécessaire.
- Les fumées de cuisson peuvent être dangereuses pour les animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux, Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.
- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon avant de brancher le produit.
- Lors de la première utilisation, laver les plaques verser un peu d'huile sur la plaque et l'essuyer avec un chiffon doux.
- Si l'appareil est utilisé au centre de la table, le mettre hors de portée des enfants.
- Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être de section au moins équivalente et avec prise de terre incorporée.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.
- Veiller à l'emplacement du cordon avec ou sans rallonge, prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table de telle sorte que personne ne s'entrave dedans.
- Pour préserver le revêtement de la plaque de cuisson, toujours utiliser une spatule plastique ou en bois.
- Vérifier que l'appareil est débranché avant nettoyage.
- Les plaques de cuisson, le plateau et le corps de l'appareil se nettoient avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

À NE PAS FAIRE

- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- 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.
- Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...) ou sur un support de type nappe plastique.
- Ne pas poser d'ustensile de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.
- Ne pas couper directement dans le plat.
- Ne jamais utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer afin de ne pas endommager la surface de cuisson (ex : revêtement antiadhésif,...).
- Ne pas passer l'appareil et son cordon au lave vaisselle.

**GARDEZ PRÉCIEUSEMENT
CES CONSIGNES**



Description

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Voyant de mise sous tension (rouge) 2. Voyant de fin de préchauffage (vert) 3. Thermostat réglable 4. Bouton de déverrouillage de la poignée 5. Poignée 6. Logement de fixation des plaques | <ol style="list-style-type: none"> 7. Bouton de déverrouillage de la plaque supérieure 8. Plaques gaufres amovibles 9. Bouton de déverrouillage de la plaque inférieure 11. Plateau récupérateur de pâte 10. Cordon fixe |
|---|---|

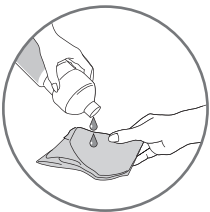
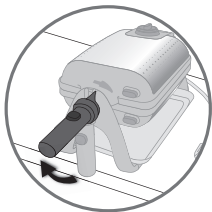
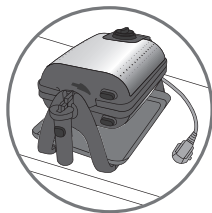
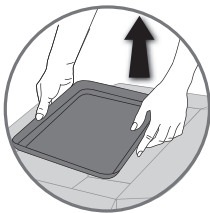
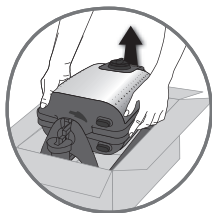
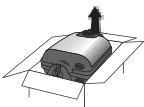
- Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.
- Le plateau ne peut pas passer au lave-vaisselle.
- Ne jamais faire chauffer le produit en position verticale.
- Le voyant vert s'éteindra et se rallumera régulièrement au cours de l'utilisation pour indiquer que la température est maintenue.

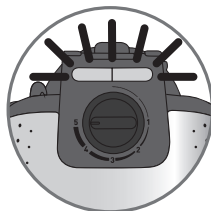
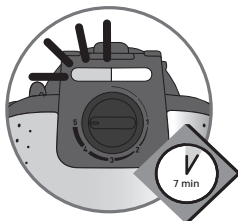
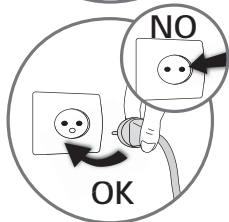
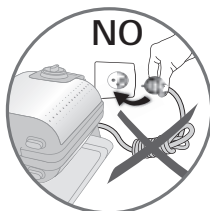
Manipulation des plaques

Vérifier que l'appareil est froid et débranché avant de manipuler les plaques.

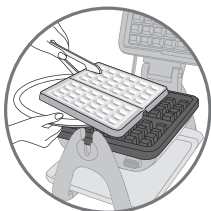
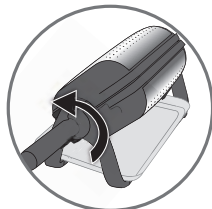
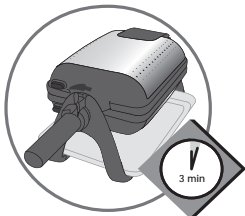
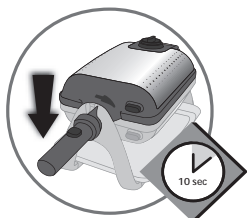
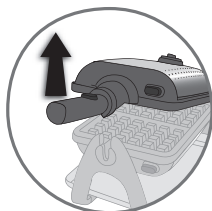
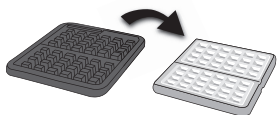
- Pour enlever les plaques :
 - Ouvrir l'appareil
 - Appuyer sur le bouton d'éjection de la plaque (7) ou (9) et soulever la plaque de l'autre main
 - Tirer la plaque en biais pour dégager les ergots des logements (6) à l'arrière du produit
- Pour mettre les plaques :
 - Ouvrir l'appareil
 - Insérer la plaque de biais pour glisser les ergots dans leur logement (6) à l'arrière du produit.
 - Appuyer sur la plaque à l'avant du produit côté poignée jusqu'à ce qu'un « clic » soit audible.

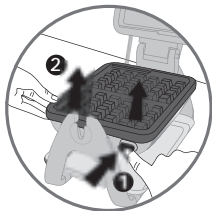
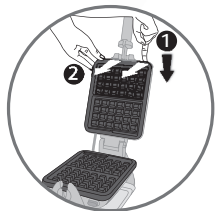
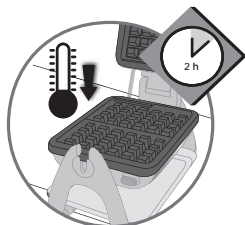
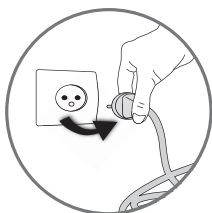
1

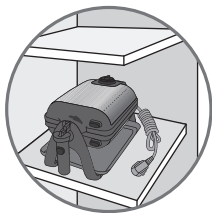
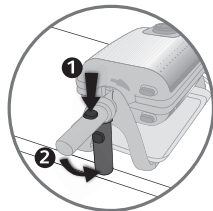
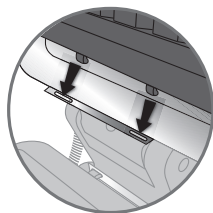
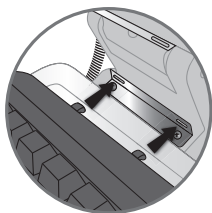




3







Pour toutes ces recettes vous pouvez, en vous servant du thermostat, faire varier la qualité de votre gaufre. Pour une qualité croustillante restez sur la position 6 et pour une qualité moelleuse, réglez le thermostat entre la position 4 et 5 (le temps de cuisson sera alors allongé). Les autres positions du thermostat vous serviront de garde au chaud.

Gaufres traditionnelles

Une recette classique pour des gaufres épaisses et nourrissantes.

Thermostat en position 6 • Pour 8 gaufres • Temps de cuisson : environ 3 à 4 min

300 g de farine, 10 g de levure chimique, 1 pincée de sel, 75 g de sucre, 100 g de beurre, 2 œufs, 1/2 litre de lait

- Mélanger la farine et la levure chimique dans un grand bol. Faire un puits au centre 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

Une version plus légère et plus crouillante des gaufres classiques.

Thermostat en position 6 • Pour 6 gaufres • Temps de cuisson : environ 4 à 4 min 30

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

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

Gaufres belges

Pour retrouver le goût des gaufres telles qu'elles sont dégustées en Belgique, servies habituellement avec du sucre, des fraises et de la crème, en dessert ou en collation.

Thermostat en position 6 • Pour 6 gaufres • Temps de cuisson : environ 4 min 30 à 5 min 30

5 œufs, 1 c. à soupe de levure chimique, 300 g de farine, 300 g de sucre, 300 g de beurre

- Faire ramollir le beurre.
- Mélanger la farine, le sucre et la levure chimique.
- Ajouter le beurre ramolli et les œufs.
- Bien mélanger.

Gaufres au fromage

Oubliez le sirop d'érable ! Ces gaufres au parmesan sont excellentes à tout moment de la journée.

Thermostat en position 6 • Pour 12 gaufres • Temps de cuisson : environ 4 à 4 min 30

100 g de beurre, 8 jaunes d'œuf, 1/2 c. à café de sel, 500 g de farine, 1/2 c. à café de levure chimique, 50 g de parmesan râpé, 1/2 litre d'eau, 8 blancs d'œuf

- Battre le beurre en crème.
- Mélanger la farine et la levure chimique.
- Ajouter tour à tour les jaunes d'œuf, le sel, la farine, le fromage et l'eau en mélangeant après chaque addition.
- Incorporer ensuite les blancs d'œuf battus en neige ferme en soulevant la masse.

|  |  |  |  |
|---|---|---|---|
| EESTI/ ESTONIA | GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa | 5 800 3777 | 2 aastat |
| SUOMI / FINLAND | Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo | 09 622 94 20 | 2 Vuotta |
| FRANCE Inclus Martinique, Guadeloupe, Réunion & St. Martin | GRUPE SEB France SAS Place Ambroise Courtois 69355 Lyon Cedex 08 | 09 74 50 47 74 | 1 an |
| GREECE / ΕΛΛΑΔΑ | SEB GROUPE ΕΜΜΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Φραγκοκκλησιός 7 Τ.Κ. 151 25 Παράδεισος Αμαρουσίου | 2106371251 | 2 χρόνια |
| HONG KONG | SEB ASIA Ltd. Room 901, 9/F, North Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon | 852 8130 8998 | 1 year |
| MAGYARORSZÁG/ Hungary | GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Tavírozás 4 2040 Budaörs | (1) 8018434 | 2 év |
| INDONESIA | Groupe SEB Indonesia (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia | +62 21 5793 6881 | 1 year |
| ITALIA | GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano | 199207354 | 2 anni |
| JAPAN | GRUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022 | 0570-077772 | 1 year |
| ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN | «Группа СЕБ-Восток» ЖАҚ, 119180 Мәскеу, Ресей Старомонетный тұйық көш, 14-үй., 2-құрылыс | 727 378 39 39 | 2 жыл / years |
| KOREA | (유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3층 110-790 | 1588-1588 | 1 year |
| LATVJA / LATVIA | GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa | 6 716 2007 | 2 gadi |
| LIETUVA/ LITHUANIA | GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa | 6 470 8888 | 2 metai |
| MACEDONIA | Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България | (0)2 20 50 022 | 2 години / years |
| MALAYSIA | GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Lot No.C/3A/001 & 002, Block C, Kelana Sq. No.17, Jalan S57/26, 47301 Kelana Jaya Petaling Jaya, Selangor | 65 6550 8900 | 1 year |
| MEXICO | G.S.E.B. MEXICANA, S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegacion Miguel Hidalgo 11 560 Mexico D.F. | (01800) 112 8325 | 1 años |