

T-fal®

SANDWICH
WAFFLE
REMOVABLE
EZ CLEAN

ENG

FRA

ESP



Instructions for use
Mode d'emploi
Instrucciones de uso

T-fal a division of Groupe SEB USA, 1 Boland Drive, West Orange, New Jersey 07052
Groupe SEB CANADA INC., 345 Passmore Avenue, Toronto, ON., M1V - 3N8 CANADA
G.S.E.B. MEXICANA, S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegacion
Miguel Hidalgo 11 560 Mexico D.F.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
4. Not intended for use by children. Close supervision is necessary for any appliance being used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Do not use the appliance for other than intended use.
12. Before use, check that your local voltage corresponds with the specifications shown on the appliance nameplate located under the appliance.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
15. Check that the electrical installation is compatible with the wattage and voltage stated on the bottom of the appliance.
16. If this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other), it is to reduce the risk of electric shock. This plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use.
- Do not immerse the appliance in water.
- Do not immerse the appliance, the control panel or power cord in water.
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or against a wall.
- Never leave the appliance plugged in when not in use.
- Do not place the hot plate under water or on a fragile surface.
- If you have any problems, contact the authorized after-sales service center or the internet address www.t-falusa.com.

Short Cord instructions

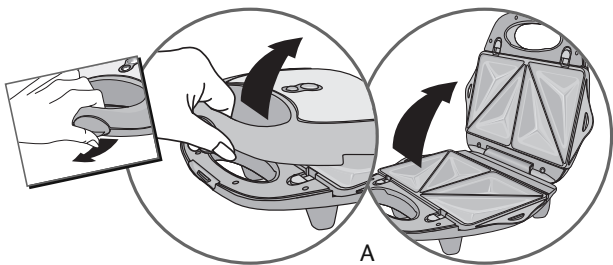
A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If a long detachable power-supply cord or extension cord is used :

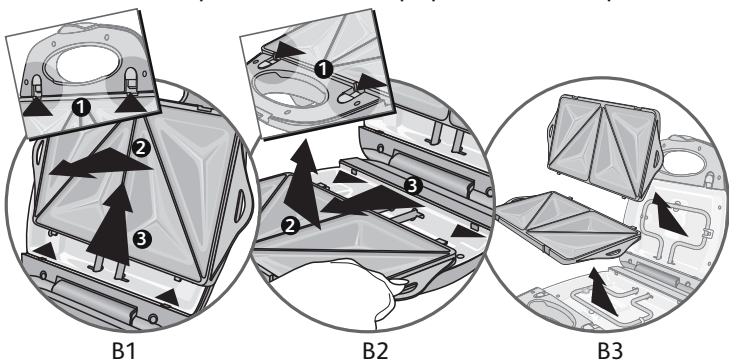
- 1) The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord; and
- 3) The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

THIS APPLIANCE IS INTENDED TO BE USED IN HOUSEHOLD ONLY



A

To remove the plates - Pour enlever les plaques - Para retirar las placas

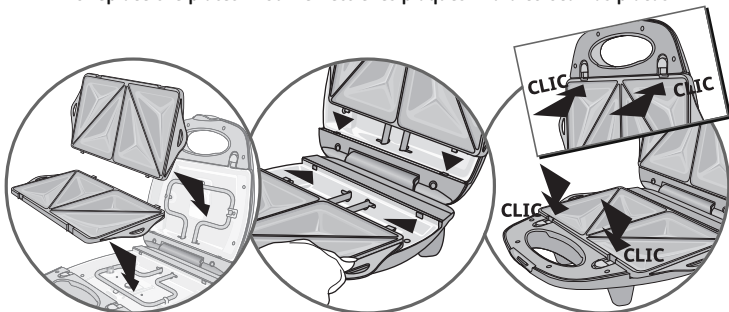


B1

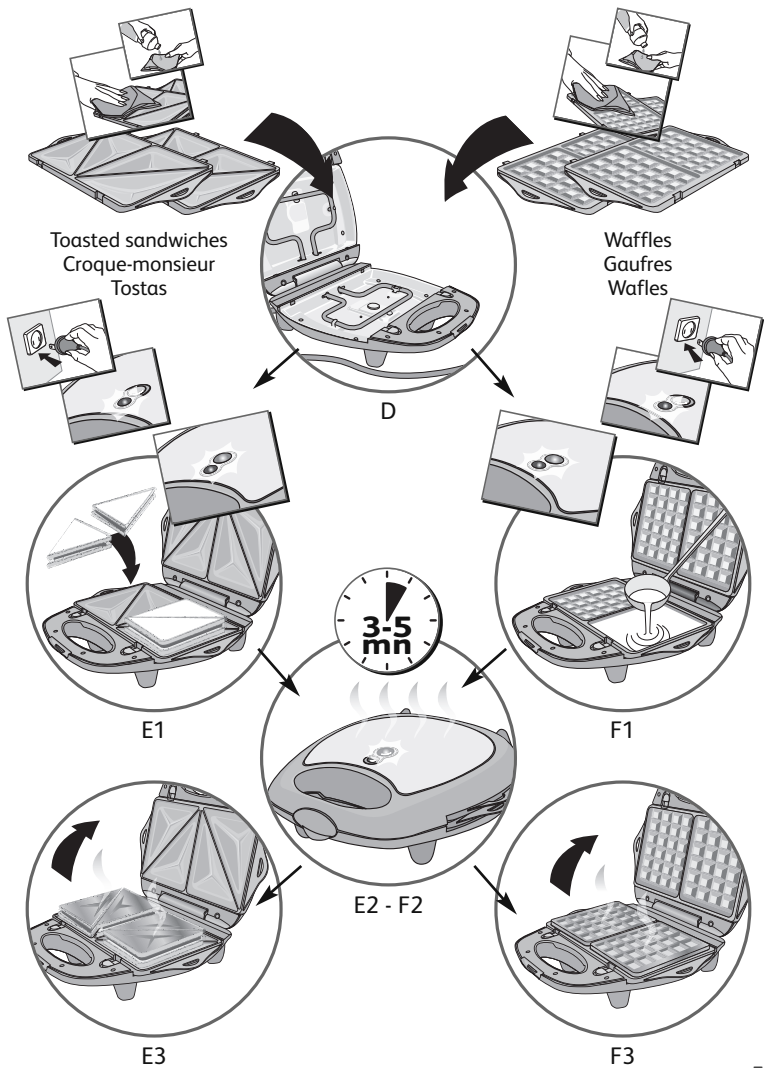
B2

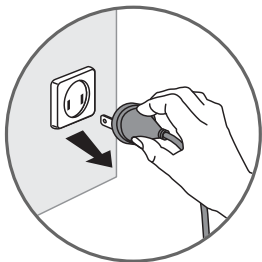
B3

To replace the plates - Pour remettre les plaques - Para colocar las placas

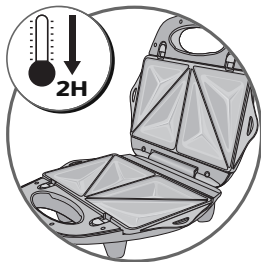


C

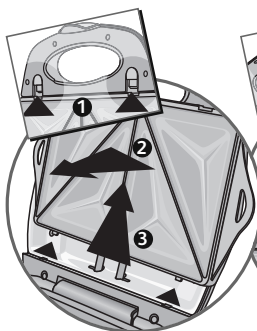




G



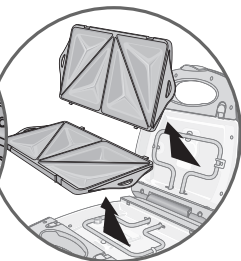
H



I1



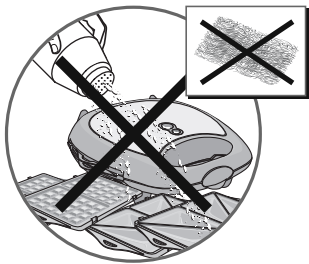
I2



I3



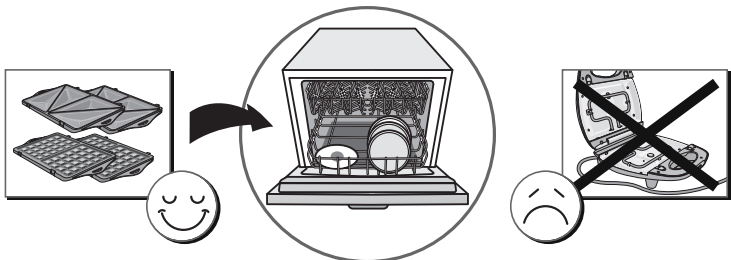
J



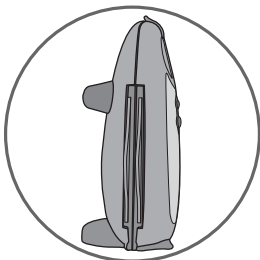
K



L



M



N

Thank you for buying this T-fal appliance, which is intended for domestic use only. Read the instructions in this leaflet carefully and keep them within reach. They apply to every version depending on the accessories that come with your appliance. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

T-fal SA has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.

For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations.

Installation

- Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.) or on a soft surface such as a kitchen towel.
- Do not place the appliance on or near slippery or hot surfaces; never leave the electrical cord over a source of heat (hotplates, gas cookers, etc.).
- Open the appliance.
- Remove all packaging, stickers or various accessories from the interior and exterior of the appliance.
- Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds. We advise bird owners to keep them away from the cooking area.
- Before first use, wash the plates (follow paragraph after use), pour a little cooking oil onto the plates and wipe with a soft cloth or paper kitchen towel. Remove any surplus oil using clean kitchen paper towel.

Choice of plates

- According to the model, you may use different sets of plates.
- **Make sure that the appliance is cold and unplugged before changing the plates.**
- **To remove the plates (B) Open the appliance (A)**
 - Press the release buttons while holding the plate in place, then pull it out using the handles on either of its sides.
- **To replace the plates (C)**
 - Place the plate at an angle with the slots below the stops.
 - Press down on the plate to lock it down.

Connection and pre-heating

- Close the appliance.
- Fully unwind the electrical cord.
- Plug the electrical cord into the wall socket: the light red comes on (D)
- Leave the appliance to pre-heat: the green light comes on when the correct cooking temperature is reached.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance but use the handle.

Always use a wooden or plastic spatula to avoid damaging the cooking plate.
Never heat up the appliance without its two plates in place.

- Never run the appliance empty.

Cooking

- Every time you start cooking, wait until the green indicator light comes on before pouring the mixture.

Toasted sandwich function (E1 - E2 - E3)



- Open the appliance and place the sandwiches prepared on the hotplates.
- Close the appliance during cooking, using the handle.
- Leave the toasted sandwiches to cook for the time recommended by the recipe.
- Remove the toasted sandwiches when they are golden brown.

When using for the first time, a slight odour or small amount of smoke may be given off; this is normal.

During the cooking time, it is normal that the pilot light green turns on and off intermittently.

Cooking times may vary

(between 3 to 5 minutes) depending on the type and quantity of bread used.

Waffle function (F1 - F2 - F3)



- Open the appliance and pour the waffle mix over the hotplates (the amount of waffle mix poured should not exceed the height of the separation between the cooking patterns on the hotplates).
- Close the appliance during cooking, using the handle.
- For your own safety, the appliance has a steam deflector that protects the handle from cooking steam.
- Leave the waffles to cook for the time recommended by the recipe.
- Remove the waffles using a spatula.

Cooking times may vary (between 3 to 5 minutes) depending on the type and quantity of the waffle mix used.

After use

- Unplug the electrical cord from the wall socket (**G**).
- Leave the appliance open to allow it to cool for at least two hours (**H**).
- Remove the plates (**I**).
- Clean the plates and body of the appliance using a sponge and washing-up liquid (**J**). The plates can be washed in a dishwasher (**M**).
- Do not use a scouring pad or scouring powder (**K**).
- Never immerse the appliance or electrical cord in water. They are not dishwasher safe (**L-M**).

Storage

- The appliance can be stored vertically to save space (**N**).
- Close the appliance and lock it shut with the closing clip.
- Wind the electrical cord in the space designed for storage.

Recipes

Waffles recipes (makes about 12 waffles)

Install the waffle plates. Pour on the mixture, taking care to fill each plate without it overflowing. Leave to cook for around 4 min. according to the desired degree of cooking. Avoid opening the appliance during cooking. Place the waffles on a cooling rack and wait for 1 min. before eating them: this makes them crunchier. Cooks note: 1 American cup is equivalent to 237 ml or 8 fl oz.

Chocolate waffles

• 2 cups of packet pancake or waffle mix (about 210 g) • 3 tbsps of unsweetened cocoa • 2 tbsps of sugar • 1/4 cup of chocolate chips (about 40 g) • 1/3 cup of finely chopped walnuts (about 40 g) • 1,5 cups of milk (255 ml) • 1/3 cup of vegetable oil (about 80 ml) • 2 large eggs • 1/2 tsp of vanilla essence

In a large bowl, mix the pancake mix, cocoa powder, sugar, chocolate and walnuts according to taste.

In another bowl, mix the milk, oil, eggs and vanilla essence. Add the liquid ingredients to the pancake mix and stir until even. Leave the mixture to rest for 5 min.

Pour the desired amount of mixture into the waffle-maker.

Leave to cook until there is no more steam, i.e. after around 4 min.

Serve with whipped cream and chocolate sauce.

Banana and Pecan nut waffles

• 2 very ripe crushed bananas • 1 cup of milk (about 237 ml) • 2 tbsps of vegetable oil • 1 large egg • 1/2 tsp of vanilla essence • 2 cups of packet pancake or waffle mix (about 210 g) • 1/4 cup of finely chopped Pecan nuts (about 30 g)

In a large bowl, mix the bananas, milk, oil, eggs and vanilla essence.

Stir the pancake mixture and the walnuts evenly.

Leave the mixture to settle for 5 min.

Pour the desired amount of mixture into the waffle-maker.

Leave to cook until there is no more steam, i.e. after around 4 min.

Serve with maple syrup.

Oat, apple and cinnamon waffles

• 2 cups of packet pancake or waffle mix (about 210 g) • 1/4 cup of oats (quick-cooking type) • 2 tbsps of caster sugar • 1 tsp of ground cinnamon • 1,5 cups of milk • 2 tbsps of vegetable oil • 1 large egg • 3/4 cup of peeled McIntosh or Braeburn apples cut into small pieces

In a large bowl, stir in the pancake mix, oats, sugar, and cinnamon.

In another bowl, mix the milk, oil, egg and apples. Add the liquid ingredients to the pancake mix and stir until even. Leave the mixture to settle for 5 min.

Pour the desired amount of mixture into the waffle-maker.

Leave to cook until there is no more steam, i.e. after around 4 min.

Toasted sandwiches recipes

Install the sandwich plates. Place the sandwiches in the hollows of the plates with the butter on the outside surface of the bread. Close the appliance and gradually clamp the handles together to seal the slices of bread together. Leave to cook for around 3 to 4 min. according to the desired degree of cooking

Croque-Roquefort

• 4 slices of white bread • 30 g of butter • 8 walnuts • 50 g of Roquefort cheese

Butter the slices of bread on the outer faces.

Remove the walnuts from their shells and cut them into pieces.

Mix with 10 g of butter and the Roquefort.

Spread the preparation onto two slices then cover them with the other two slices.

Croque-monsieur Virginia

• 4 slices of white bread • 20 g of butter • 1 small onion - chives • 4 tblsp of drained cottage cheese • 1 tblsp of cream • salt - paprika

Butter the slices of bread on the outer surfaces.

Peel the onion and cut it into thin slices. Wash the chives and cut them into small pieces using scissors.

In a dish, mix the onion and chives with the cottage cheese, the cream, a pinch of salt and half a teaspoon of paprika.

Spread the mixture onto the unbuttered side of two slices then cover them with the other two slices, so the butter is on the outside.

Croque dessert

• 4 slices of white bread • 20 g of butter • 2 bars of plain chocolate • half a banana

Butter the slices of bread on the outer surfaces.

Place two chunks of chocolate, the banana cut into round slices and two more chunks of chocolate onto the unbuttered side of two slices of bread.

Then cover with the other slices of bread, with the butter on the outside.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veillez à prendre quelques précautions élémentaires en matière de sécurité et en particulier les suivantes :

1. Lisez entièrement ce mode d'emploi.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour vous protéger d'un choc électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les prises de courant ou l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
4. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par les enfants. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout l'appareil électrique est utilisé par des enfants ou à leur portée.
5. Débranchez l'appareil après usage et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou d'enlever des accessoires, ou de le nettoyer.
6. N'utilisez aucun appareil électrique dont le cordon d'alimentation ou la prise ont été endommagés, quand l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez les appareils défectueux à un centre de service pour un examen, un ajustement ou une réparation.
7. L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait occasionner des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre le long d'une table ou d'un comptoir, et ne le laissez pas au contact de surfaces chaudes.
10. Ne placez jamais l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz, d'une plaque électrique ou dans un four chaud.
11. N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il a été conçu.
12. Avant l'utilisation, assurez-vous que la tension d'alimentation de votre appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique (voir l'étiquette signalétique située sous l'appareil : elle indique sa tension nominale ex. : 10V).
13. D'extrêmes précautions doivent être prises en transportant un appareil qui contient de l'huile ou tout autre liquide chaud.
14. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
15. Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
16. Si votre appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre), ceci a pour but de réduire les risques de chocs électriques. Cette fiche ne se

branche que dans un sens. Si la fiche ne rentre pas correctement dans la prise murale, mettez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien. Ne modifiez en aucune façon la prise.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

FRA

Consignes de sécurité

- Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être immergé.
- Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil ni le boîtier de commande ni le cordon.
- Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.
- Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.
- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne pas poser la plaque chaude sur une surface fragile ou sous l'eau.
- Pour tout problème, contactez notre service après-vente ou allez à l'adresse Internet : www.t-fal.ca.

Instructions concernant le cordon d'alimentation —

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court (ou d'un cordon d'alimentation amovible) afin d'éviter que celui-ci ne s'emmêle ou que l'on trébuche dessus.

Des rallonges et des cordons plus longs peuvent être utilisés mais des précautions de sécurité doivent être prises par l'utilisateur.

Si vous utilisez une rallonge ou un cordon d'alimentation plus long, veillez à ce que :

- 1) Les caractéristiques électriques mentionnées sur le cordon soient au minimum égales à celles indiquées sur l'appareil.
- 2) Si l'appareil est muni d'une fiche de terre, la rallonge soit aussi un cordon 2 conducteurs + 1 pour la mise à la terre (3 fils).
- 3) Le cordon d'alimentation soit disposé de façon à ce qu'il ne pende pas du plan de travail ou du haut de la table car un enfant pourrait tirer dessus ou trébucher accidentellement.

CET APPAREIL EST UNIQUEMENT DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE

Merci d'avoir acheté cet appareil T-fal, destiné uniquement à un usage domestique. Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, communes aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.

T-fal SA se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables.

Installation

- Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...) ou sur un support souple de type nappe plastique.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces glissantes ou chaudes; ne jamais 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.
- 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.
- Lors de la première utilisation, laver les plaques (suivre paragraphe après utilisation), verser un peu d'huile sur les plaques et les essuyer avec un chiffon doux. Enlever le surplus d'huile à l'aide d'un essuie-tout propre.

Choix des plaques de cuisson

- Selon modèle, vous pouvez utiliser différents jeux de plaques.
- **S'assurer que l'appareil est froid et débranché avant de procéder à un changement de plaques.**
- **Pour enlever les plaques (B) Ouvrir l'appareil (A)**
 - Appuyer sur les boutons de déverrouillage tout en maintenant la plaque, puis la retirer par ses poignées situées de chaque côté.
- **Pour remettre les plaques (C)**
 - Poser la plaque de biais afin d'insérer les butées dans les encoches.
 - Appuyer sur la plaque pour la verrouiller.

Branchement et préchauffage

- Fermer l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon.
- Brancher le cordon sur la prise murale: le voyant lumineux rouge s'allume (D)
- Laisser préchauffer l'appareil : le voyant lumineux vert s'allume lorsque la température de cuisson est atteinte.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil : utiliser la poignée générale.
- Ne jamais utiliser l'appareil à vide.

Pour préserver le revêtement de la plaque de cuisson, toujours utiliser une spatule plastique ou en bois. Ne jamais faire chauffer l'appareil sans les 2 plaques de cuisson.

Cuisson

- A chaque première cuisson, attendre que le voyant vert s'allume avant de verser la préparation.

Fonction croques (E1 - E2 - E3)



- Ouvrir l'appareil et mettre les croques préparés sur les plaques.
- Fermer l'appareil avec la poignée pendant la cuisson.
- Laisser cuire le temps conseillé dans la recette.
- Retirer le croque lorsqu'il est doré.

Les temps de cuisson peuvent varier (entre 3 et 5 minutes) en fonction du type et de la quantité de pain utilisé.

Lors de la première utilisation, il peut se produire un léger dégagement d'odeur ou de fumée ; ceci est normal. Pendant la cuisson, il est normal que le voyant vert s'allume et s'éteigne tour à tour.



Fonction gaufres (F1 - F2 - F3)

- Ouvrir l'appareil et mettre la pâte à gaufres sur les plaques (la quantité de pâte ne doit pas dépasser la barre de séparation entre les empreintes de cuisson des plaques).
- Fermer l'appareil avec la poignée pendant la cuisson.
- Pour votre sécurité, le produit dispose d'un système pare-vapeur protégeant la poignée des vapeurs de cuisson.
- Laisser cuire durant le temps conseillé dans la recette.
- Retirer la gaufre à l'aide d'une spatule.

Les temps de cuisson peuvent varier (entre 3 et 5 minutes) en fonction du type et de la quantité de pâte utilisée.

Après utilisation

- Débrancher le cordon de la prise murale (**G**).
- Laisser refroidir l'appareil en position ouverte au moins 2 heures (**H**).
- Retirer les plaques (**I**).
- Nettoyer les plaques et le corps de l'appareil avec une éponge et du liquide vaisselle (**J**). Seules les plaques peuvent aller au lave-vaisselle (**M**).
- Ne pas utiliser d'éponge métallique ni de poudre à récurer (**K**).
- Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil ni le cordon. Ne pas le passer au lave-vaisselle (**L-M**).

Rangement

- L'appareil peut être rangé verticalement pour économiser de l'espace (**N**).
- Fermer l'appareil et le verrouiller avec l'attache de fermeture.
- Enrouler le cordon à l'emplacement prévu à cet effet.

Recettes

Recettes gaufres (pour environ 12 gaufres)

Mettre les plaques à gaufres. Verser la préparation en prenant soin de recouvrir chaque alvéole et de ne pas la faire déborder. Laisser cuire environ 4 mn selon le degré de cuisson souhaité. Éviter d'ouvrir l'appareil en cours de cuisson. Placer les gaufres sur une plaque et attendre 1 mn avant de les déguster : elles deviennent alors plus croquantes.

FRA

Gaufres au chocolat

• 2 tasses de mélange à crêpes ou à gaufres • 3 c. à soupe de cacao non sucré • 2 c. à soupe de sucre • 1/4 de tasse de grains de chocolat • 1/3 de tasse de noix hachées finement • 1 tasse 1/2 de lait • 1/3 de tasse d'huile végétale • 2 gros œufs • 1/2 c. à thé d'essence de vanille

Dans un grand bol, mélangez la préparation de crêpes, la poudre de cacao, le sucre, le chocolat et les noix selon votre goût. Dans un autre bol, mélangez le lait, l'huile, les œufs et la vanille. Ajoutez les ingrédients liquides au mélange à crêpes et mélangez le tout uniformément. Laissez le mélange reposer pendant 5 mn. Versez la quantité désirée de mélange dans le gaufrier. Laissez cuire jusqu'à ce que la vapeur cesse, soit environ 4 mn. Servez avec de la crème fouettée et du sirop au chocolat.

Gaufres aux bananes et aux noix de Pécan

• 2 bananes très mûres et pilées • 1 tasse de lait • 2 c. à soupe d'huile végétale • 1 gros œuf • 1/2 c. à thé d'essence de vanille • 2 tasses de mélange à crêpes ou à gaufres • 1/4 de tasse de noix de Pécan hachées finement

Dans un grand bol, mélangez les bananes, le lait, l'huile, les œufs et la vanille. Brassez uniformément le mélange à crêpes et les noix. Laissez le mélange reposer pendant 5 mn. Versez la quantité désirée de mélange dans le gaufrier. Laissez cuire jusqu'à ce que la vapeur cesse, soit environ 4 mn. Servez avec du sirop d'érable.

Gaufres aux flocons d'avoine, aux pommes et à la cannelle

• 2 tasses de mélange à crêpes ou à gaufres • 1/4 de tasse de flocons d'avoine (cuisson rapide) • 2 c. à soupe de sucre • 1 c. à thé de cannelle moulue • 1 tasse 1/2 de lait • 2 c. à soupe d'huile végétale • 1 gros œuf • 3/4 de tasse de pommes McIntosh pelées et coupées en petits morceaux

Dans un grand bol, brassez le mélange à crêpes, les flocons d'avoine, le sucre et la cannelle. Dans un autre bol, mélangez le lait, l'huile, l'œuf et les pommes. Ajoutez les ingrédients liquides au mélange à crêpes et brassez uniformément. Laissez le mélange reposer pendant 5 mn. Versez la quantité désirée de mélange dans le gaufrier. Laissez cuire jusqu'à ce que la vapeur cesse, soit environ 4 mn. Servez avec du sirop d'érable.

Recettes sandwiches grillés

Mettez les plaques croque-monsieur. Placez les croque-monsieur dans les alvéoles des plaques. Refermez l'appareil et serrez progressivement les poignées pour bien sceller les tranches de pain. Laissez cuire 3 à 4 minutes selon le degré de cuisson souhaité.

Croque-Roquefort

• 4 tranches de pain • 30 g de beurre • 8 noix • 50 g de Roquefort

Beurrez les tranches de pain sur les faces extérieures. Retirez les noix de leurs coques et les hacher grossièrement.

Mélangez avec 10 g de beurre et le Roquefort.

Garnissez deux tranches de pain avec la préparation, puis recouvrez avec les deux autres.

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

Beurrez les tranches de pain sur les faces extérieures. Epluchez l'oignon et le hâcher menu.

Lavez la ciboulette et la couper en petits morceaux avec des ciseaux.

Dans une terrine, mélangez l'oignon et la ciboulette avec le fromage, la crème, une pincée de sel et 1/2 c. à café de paprika.

Garnissez deux tranches de pain avec la préparation, puis recouvrez avec les deux autres.

Croque dessert

• 4 tranches de pain • 20 g de beurre • 2 barres de chocolat noir sucré • 1/2 banane

Beurrez les tranches de pain sur les faces extérieures.

Sur deux d'entre elles, disposez deux carrés de chocolat, de la banane coupée en rondelles et, à nouveau, deux carrés de chocolat.

Recouvrez ensuite avec les autres tranches de pain.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Durante la utilización de aparatos eléctricos, se deben respetar un cierto número de reglas elementales, especialmente las siguientes:

1. Lea por completo el modo de empleo y siga atentamente las instrucciones de uso.
2. No toque nunca las superficies calientes. Utilice las asas o los botones.
3. Con el fin de evitar los choques eléctricos, no introduzca en el agua o en cualquier otro líquido el cable eléctrico, la toma de corriente o el aparato.
4. No previsto para ser usado por niños. Hay que prestar mucha atención cuando el aparato es utilizado por niños o está cerca de ellos.
5. Desenchufe el aparato cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Esperar a que se enfríe antes de limpiarlo y guardarlo.
6. No utilice el aparato si tiene un cable o clavija dañado; después de un mal funcionamiento o si ha sido dañado de alguna manera, regrese el aparato al centro de servicio más cercano, para su examinación, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios que no son recomendados por el fabricante puede ser peligroso.
8. No utilice el aparato en el exterior.
9. No permita que el cable cuelgue sobre las esquinas de una mesa o que entre en contacto con superficies calientes.
10. No coloque nunca el aparato sobre/cerca de una estufa, de una hornilla eléctrica o dentro de un horno caliente.
11. No use el aparato para otros usos que no fue destinado.
12. Antes de utilizar su electrodoméstico, asegúrese que el voltaje corresponda con el que viene marcado en la placa metálica que se encuentra debajo del aparato.
13. Debe extremar las precauciones cuando mueva un aparato que contenga aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.
14. La temperatura de las superficies accesibles puede aumentar cuando el aparato esté en funcionamiento.
15. Compruebe que la instalación eléctrica es compatible con la potencia y la tensión indicadas debajo del aparato.
16. Si su aparato está equipado con una toma polarizada (una pata es más ancha que la otra), esto tiene por objetivo reducir los riesgos de choques eléctricos y, esta toma sólo puede conectarse en un sentido. Si la toma no entra correctamente en el enchufe, voltéela. Si aún no entra, contacte un electricista. No trate de modificar la toma de ninguna forma.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Consejos de seguridad

- No utilice nunca el aparato sin vigilancia.
- Este aparato no debe sumergirse nunca en el agua.
- No introducir nunca el aparato, la caja de mandos o el cable en el agua.
- Si se produce un accidente, deje correr agua fría inmediatamente sobre la quemadura y acuda a un médico si fuera necesario.
- Para evitar el sobrecalentamiento del aparato, no lo coloque en una esquina o contra la pared.
- No conecte nunca el aparato cuando no lo esté utilizando.
- No poner la placa caliente bajo el agua o sobre una superficie frágil.
- En caso de problemas, contacte con el servicio de atención al cliente o a la dirección electrónica www.t-fal.com.mx

ESP

Modo de empleo para los cables de alimentación cortos

El producto se suministra con un cable de alimentación corto (o con un cable de alimentación amovible) para evitar que se enrede y que se pueda tropezar con él.

Se puede utilizar una extensión o un cable de alimentación más largo pero se deben tomar precauciones de seguridad.

Si utiliza una extensión o un cable de alimentación más largo procure:

- 1) Que las características especificadas en el cable sean como mínimo iguales a las que se indican en el aparato.
- 2) Si el aparato tiene toma de tierra, el cable de prolongación deberá ser de 3 hilos (2 hilos + tierra).
- 3) Que el cable de alimentación se encuentre situado por detrás de la superficie de trabajo, fuera del alcance de los niños y de modo que no se pueda tropezar con él.

ESTE APARATO SE HA DISEÑADO ÚNICAMENTE PARA UN USO DOMÉSTICO.

Le agradecemos que haya elegido este aparato T-fal, exclusivamente destinado a uso doméstico. Lea atentamente y guardar al alcance de la mano las instrucciones de este folleto, comunes a las diferentes versiones según los accesorios suministrados con el aparato.

T-fal SA se reserva el derecho de modificar en cualquier momento, en interés del consumidor, características o componentes de los productos.

Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables.

Instalación

- No coloque nunca el aparato directamente sobre un soporte frágil (mesa de cristal, mantel, mueble barnizado...) o sobre un soporte blando, tipo mantel de plástico.
- No coloque el aparato en superficies deslizantes o calientes, ni cerca de ellas. Impida que el cable quede colgando por encima de fuentes de calor (por ejemplo sobre placas de cocina).
- Abra el aparato.
- Retire los envoltorios, adhesivos o accesorios diversos del interior y del exterior del electrodoméstico.
- Los humos causados por la cocción pueden ser peligrosos para los animales que tengan un sistema respiratorio particularmente sensible, como los pájaros. Aconsejamos a los propietarios de pájaros que los alejen del lugar donde se realiza la cocción.
- Antes de la primera utilización, lavar las placas (seguir párrafo después de utilización), verter un poco de aceite sobre las placas y secar con un trapo suave. Retire el exceso de aceite con papel de cocina limpio.

Selección de placas de cocina _____

- Los juegos de placas que se pueden utilizar varían en función del modelo.
- **Compruebe que el aparato está frío y desconectado antes de proceder a cambiar las placas.**
- **Para retirar las placas (B) Abra el aparato (A)**
 - Pulsar los botones de desbloqueo sujetando la placa, y a continuación, retirarla con las asas situadas a ambos lados.
- **Para colocar las placas (C)**
 - Coloque la placa de manera inclinada, con la marca por debajo del tope de retención.
 - Presiónela para ajustarla.

Conexión y precalentamiento

- Cierre el aparato.
- Desenrolle completamente el cable.
- Conecte el cable en el enchufe de la pared.
Se encenderá el indicador rojo luminoso (D)
- Ponga el aparato a precalentar.
Cuando se alcance la temperatura de cocción, se enciende el indicador luminoso verde.
- No toque las superficies calientes del aparato, use la agarradera.

Para preservar el revestimiento de la placa de cocción, utilizar siempre una espátula de plástico o madera. Nunca poner a calentar el aparato sin las 2 placas de cocción

- No utilice nunca el aparato en vacío.

Cocción

- En cada primer cocción, esperar a que el indicador verde se encienda antes de verter la preparación.

Función sándwich (E1 - E2 - E3)



- Abrir el aparato y colocar los sándwiches preparados en las placas.
- Cerrar el aparato con el asa durante la cocción.
- Dejar cocer durante el tiempo recomendado en la receta.
- Retirar el sándwich cuando esté dorado.

Los tiempos de cocción pueden variar (entre 3 y 5 minutos) en función del tipo y la cantidad de pan utilizado.

Es normal que, al utilizarlo por primera vez, el aparato produzca un ligero olor o una pequeña cantidad de humo.

Durante el tiempo de cocción, es normal que la luz piloto verde se encienda y apague sucesivamente.

ESP

Función waffles (F1 - F2 - F3)



- Abrir el aparato y colocar la masa para waffles en las placas (la cantidad de masa no debe sobrepasar la barra de separación situada entre las marcas de cocción de las placas).
- Cerrar el aparato con el asa durante la cocción.
- Por su seguridad, el aparato está provisto de un sistema antivapor, que protege el asa de los vapores de cocción.
- Dejar cocer durante el tiempo recomendado en la receta.
- Retirar el waffle con una espátula.

Los tiempos de cocción pueden variar (entre 3 y 5 minutos) en función del tipo y la cantidad de masa utilizada.

Después de la utilización

- Desconecte el cable del enchufe de la pared (**G**).
- Deje enfriar el aparato en posición abierta al menos 2 horas (**H**).
- Retirar las placas (**I**).
- Limpie las placas y la estructura con una esponja y lavavajillas (**J**). Las placas pueden lavarse en el lavavajillas (**M**).
- No utilice esponjas metálicas ni detergentes.
- Bajo ninguna circunstancia introduzca el aparato ni el cable en agua. No pueden lavarse en el lavavajillas (**L-M**).

Almacenamiento

- El aparato se puede guardar en posición vertical para ahorrar espacio (**N**).
- Baje la tapa y ciérrelo con el pasador.
- Enrolle el cable en el lugar previsto para ello.

Recetas

Recetas waffles (Para aproximadamente 12 waffles)

Coloque las placas para waffles. Vierta el preparado cuidando de cubrir bien las placas y sin que se desborde la mezcla. Espere unos 4 minutos, según el grado de cocción deseado. No abra el aparato mientras se están cocinando las waffles. Coloque las waffles en una placa. Deje reposar durante un minuto para que queden crujientes.

Waffles de chocolate

• 2 tazas de masa para crepas o waffles (210 g) • 3 cucharadas soperas de cacao en polvo • 2 cucharadas soperas de azúcar • 1/4 de taza de chispas de chocolate (40 g) • 1/3 de taza de nueces muy picadas (40 g) • 1 1/2 taza de leche 255 ml • 1/3 de taza de aceite vegetal (80 ml) • 2 huevos grandes • 1/2 cucharada de esencia de vainilla

En un bol grande, mezcle la masa para crepas, el cacao en polvo, el azúcar, el chocolate y las nueces al gusto. En otro recipiente, mezcle la leche, el aceite, los huevos y la vainilla. Añada los ingredientes líquidos a la mezcla para crepas y remueva uniformemente. Déjela reposar durante 5 minutos. Vierta la cantidad que desee en las placas. Déjela cocinar hasta que deje de emitir vapor, aproximadamente 4 minutos. Sirva con crema montada y jarabe de chocolate.

Waffles con plátano y nueces

• 2 plátanos muy maduros machacados • 1 taza de leche (237 ml) • 2 cucharadas soperas de aceite vegetal • 1 huevo grande • 1/2 cucharadita de esencia de vainilla • 2 tazas de masa para crepas o waffles (210 g) • 1/4 de taza de nueces finamente picadas (30 g)

En un bol grande, mezcle la leche, los plátanos, el aceite, los huevos y la vainilla. Remueva uniformemente la mezcla para crepas y las nueces. Déjela reposar durante 5 minutos. Vierta la cantidad que desee en las placas. Déjela cocinar hasta que deje de emitir vapor, aproximadamente 4 minutos. Sirva con jarabe de maple.

Waffles con copos de avena, manzanas y canela

• 2 tazas de masa para crepas o waffles (210 g) • 1/4 de taza de hojuelas de avena (preparación rápida) • 2 cucharadas soperas de azúcar • 1 cucharada de té de canela molida • 1 1/2 taza de leche • 2 cucharadas soperas de aceite vegetal • 1 huevo grande • 3/4 de taza de manzanas peladas y cortadas en trozos pequeños

En un bol grande, remueva la masa para crepas, los hojuelas de avena, el azúcar y la canela. En otro recipiente, mezcle la leche, el aceite, el huevo y las manzanas. Añada los ingredientes líquidos a la mezcla para crepas y remueva uniformemente. Déjela reposar durante 5 minutos. Vierta la cantidad que desee en las placas. Déjela cocinar hasta que deje de emitir vapor, aproximadamente 4 minutos. Sirva con jarabe de maple.

Recetas de sándwiches calientes

Coloque las placas para sándwiches. Sitúe los sándwiches sobre las placas. Cierre el aparato y apriete poco a poco por las asas hasta cerrarlo firmemente con las rebanadas de pan dentro. Espere unos 3 ó 4 minutos, según el grado de cocción deseado.

Croque-Roquefort

• 4 rebanadas de pan • 30 g de mantequilla • 8 nueces • 50 g de queso roquefort

Unte de mantequilla la parte externa de las rebanadas de pan.

Pele las nueces y pártalas en trozos grandes. Mezcle las nueces con 10 g de mantequilla y el queso.

Coloque la mezcla encima de dos rebanadas de pan y cúbralas con las restantes.

Croque-monsieur Virginia

• 4 rebanadas de pan • 20 g de mantequilla • 1 cebolla pequeña • cebolla cambray
• 4 cucharadas soperas de queso fresco escurrido • 1 cucharada soperas de crema
• Sal • pimienta

Unte de mantequilla la parte externa de las rebanadas de pan. Pele la cebolla y córtela en trozos pequeños. Lave la cebolleta y córtela en trozos pequeños utilizando unas tijeras. Mezcle en un recipiente la cebolla y la cebolla cambray con el queso, la crema, una pizca de sal y media cucharadita de pimienta.

Coloque la mezcla encima de dos rebanadas de pan y cúbralas con las restantes.

Croque dessert

• 4 rebanadas de pan • 20 g de mantequilla • 2 tabletas de chocolate negro dulce
• 1/2 plátano

Unte de mantequilla la parte externa de las rebanadas de pan.

Coloque sobre dos de ellas dos trozos de chocolate, el plátano en rodajas y otros dos trozos de chocolate.

Cubra con las rebanadas de pan restantes.

ESP

ENG 2 - 12

FRA 13 - 19

ESP 20 - 26