

T-FAL®



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is 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.
6. Do not operate any 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 is not recommended by the appliance manufacturer as it may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let the cord hang over the edge of the 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. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first (for models with removable cord), then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off" (for selected models with On/Off switch or adjustable thermostat), then remove the plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than its intended use.

14. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). 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

SHORT CORD INSTRUCTIONS

- A. A short power-supply cord is provided to reduce the risks presented by a long cord such as entanglement and tripping
- B. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - 1) the marked electrical rating of the cord set or the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
 - 2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- D. Do not clean this product with a water spray or the like.
- E. If the appliance is of grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

Thank you for purchasing this T-FAL appliance. Regardless of which model you purchased, please read the instructions carefully and keep them on hand. This product has been designed for domestic use only.

For any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

Installation

Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant surface : do not use it on a soft base.

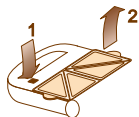
Do not place the appliance on or near slippery or hot surface; never leave the cord hanging over a heat source (cooking plates, gas cooker...).

Open the appliance.

Remove any packaging, stickers or accessories inside and outside the appliance.

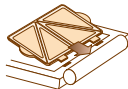
Selecting the cooking plates

Depending on model, you can use different sets of plates.



- **To remove the plates :**

Press on the release button while holding the handles situated on each side of the plates.



- **To put the plates back in position :**

Slide each plate in at an angle; insert the tabs found on the edge of the plate into the slots found on the base unit.



Push down on the plate to lock it.

On first use, wipe the plates with a kitchen towel that has been dampened with cooking oil. Remove excess residue with a clean kitchen towel. To help preserve the non stick lining re-oil the plates occasionally.

Ensure that the appliance is cool and unplugged before changing the plates.

Connection and pre-heating

Close the appliance.

Check that your electric installation is compatible with the power and the voltage indicated under the appliance.

Connect the appliance to an outlet with a grounded connection.

If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid any risk of danger.

Connect the cord into the wall socket : the red light will come on.

During first use, the appliance may give off a slight odor and smoke. This is normal.

Allow 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 : use the handles.

After use

Unplug the cord from the wall socket.

Let the appliance cool while in an open position.

Clean the plates and the base of the appliance with a sponge and dish liquid.

The plates can be put in the dishwasher. Do not use scouring pads or hard abrasive powder.

If you put plates in the dishwasher, re-oil the plates occasionally to maintain the non-stick qualities of the surfaces.

Never immerse the appliance and the cord in water.

Storage

The appliance can be stored vertically to save space.

Close the appliance and lock it with the locking clip.

Wind up the cord into the cord storage area.

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

Pocket sandwiches

Insert the pocket sandwich plates. Place the sandwiches on the pocket sandwich plate. Close the appliance and tighten the handles progressively to firmly seal the slices of bread. Cook for 3 to 4 minutes according to the recipe and your taste.

Grilled Ham and Cheese Pocket Sandwich

• 4 slices white or wheat bread • Butter or margarine, softened • 4 slices your favorite cheese like Swiss, Cheddar or American • 2 slices deli ham

Spread butter or margarine on one side of each slice of bread. Place two slices of bread, buttered-side down on the preheated sandwich maker. Top each with a slice of cheese, ham, and cheese, and then the remaining slice of bread, buttered-side up. Close the sandwich maker and cook approximately 3 minutes, or until done. Makes 2.

Variations:

Classic Grilled Cheese Pocket: Make sandwiches using two slices of American or Cheddar cheese for each, and no ham.

Grilled Reuben Pocket: Use Swiss cheese; substitute corned beef for deli ham. Spread a forkful of well-drained sauerkraut on top of the corned beef and a dollop of Thousand Island dressing before adding the last slice of cheese and bread. Use small rye bread.

Grilled Turkey and Provolone Sandwich with Pesto Mayo

• 4 slices multi-grain or multi-seed bread • Butter or margarine, softened • 4 slices of deli provolone • 2 slices smoked turkey breast • 2 tablespoons mayonnaise, combined with 1 tablespoon prepared pesto

Spread butter or margarine on one side of each slice of bread. Place two slices of bread, buttered-side down on the preheated sandwich maker. Top each with a slice of cheese, turkey, half of the pesto mayo, cheese and then the remaining slice of bread, buttered-side up. Close the sandwich maker and cook approximately 3 minutes, or until done. Makes 2.

Fruit Pie Pockets

• 4 slices white bread • Butter or margarine, softened • 2 tablespoons pie filling • Powdered sugar

Spread butter or margarine on one side of each slice of bread. Place two slices of bread, buttered-side down on the preheated sandwich maker. Place a heaping tablespoon of pie filling on each slice of bread. Cover each with the remaining slices of bread, buttered-side up. Close the sandwich maker and cook approximately 3 minutes, or until done. Remove, cut each in half and sprinkle with powdered sugar. Makes 2.

Waffles

Insert the waffle plates. Spread the waffle mix making sure the entire area is covered but without spilling over the side of the plate.

Cook for about 4 minutes or according to the recipe and your taste. Avoid opening during cooking.

Place the waffles on a cooling tray and wait for 1 minute before eating : they will become more crispy.

Chocolate Brownie Waffles

• 2 cups pancake & waffle mix • 3 tablespoons unsweetened cocoa • 2 tablespoons sugar • 1/4 cup chocolate chips • 1/3 cup finely chopped walnut pieces • 1 1/2 cups milk • 1/3 cup vegetable oil • 2 large eggs • 1/2 teaspoon vanilla extract

Preheat waffle maker. Spray with nonstick cooking spray. In a large mixing bowl, combine the pancake mix, cocoa powder, sugar, chocolate and optional nuts. In another bowl, combine the milk, oil, eggs, and vanilla. Add the liquid ingredients to the pancake mix and stir until just blended. Let batter sit 5 minutes. Pour desired amount of batter into waffle maker. Bake until steaming stops, about 4 minutes. Serve with whipped cream and chocolate syrup. Makes approximately 12 waffles.

Banana Pecan Waffles

• 2 very ripe bananas, mashed • 1 cup milk • 2 tablespoons vegetable oil • 1 large egg • 1/2 teaspoon vanilla extract • 2 cups pancake & waffle mix • 1/4 chopped finely chopped pecans

Preheat waffle maker. Spray with nonstick cooking spray. In a large mixing bowl, combine the bananas, milk, oil, egg, and vanilla. Stir in the pancake mix and chopped nuts until just blended. Let batter sit 5 minutes. Pour desired amount of batter into waffle maker. Bake until steaming stops, about 4 minutes. Serve with maple syrup. Makes approximately 12 waffles.

Cinnamon Apple Oatmeal Waffles

• 2 cups pancake & waffle mix • 1/4 cup quick cooking oatmeal • 2 tablespoons sugar • 1 teaspoon ground cinnamon • 1 1/4 cups milk • 2 tablespoons vegetable oil • 1 large egg • 3/4 cup finely chopped peeled McIntosh apple

Preheat waffle maker. Spray with nonstick cooking spray. In a large mixing bowl, combine the pancake mix, oatmeal, sugar, and cinnamon. In another bowl, combine the milk, oil, egg, and apple. Add the liquid ingredients to the pancake mix and stir until just blended. Let batter sit 5 minutes. Pour desired amount of batter into waffle maker. Bake until steaming stops, about 4 minutes. Serve with maple syrup. Makes approximately 12 waffles.

Grilling

Insert the grill plates (depending on model). Place the food on the plates. Close the appliance and cook according to the recipe and your taste.

Grilled Chicken Cordon Bleu

- 2 boneless chicken breast halves • 2 slices boiled ham • 2 slices Swiss cheese
- 1 tablespoon olive oil • 1 tablespoon Dijon mustard • 1/2 dried thyme

Preheat grill. Cut a pocket into each chicken breast half. Fold the cheese slices small enough to fit inside the pocket. Wrap the ham around the cheese and place inside the chicken pieces. Combine olive oil, mustard and thyme in a small bowl and spread on both sides of the chicken. Grill about 7 minutes, or until done. Serves 2.

Lemon-Dill Salmon

- 2 small salmon filets • 2 tablespoons mayonnaise • 1 teaspoon grated lemon zest
- 1 teaspoon snipped fresh dill or a 1/2 teaspoon dried dill • 2 lemon wedges

Preheat grill. Combine mayonnaise, lemon zest and dill in a small bowl and spread on both sides of the salmon filets. Grill about 4 minutes, or until done. Serve with fresh lemon wedges. Serves 2.

Garlic Shrimp Kebobs

- 1/2 pound medium shrimp, peeled • 2 tablespoons olive oil • 2 cloves garlic, minced • 1/2 teaspoon crushed hot red pepper • 1 tablespoons minced parsley • salt and pepper • 12 to 15 grape tomatoes • 2 lemon wedges

Preheat grill. Combine shrimp, olive oil, garlic, red pepper, parsley, and salt and pepper to taste, in a medium-sized bowl. Let sit 20 minutes. Thread the shrimp on small bamboo skewers along with 3 grape tomatoes. Grill about 5 minutes, or until done. Serve with fresh lemon wedges and slices of crusty bread. Serves 2.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

Au moment de l'utilisation d'appareils électriques, certaines règles de sécurité de base doivent toujours être respectées, dont les suivantes :

1. Toujours lire le mode d'emploi.
2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes d'un appareil; utiliser les poignées ou les boutons de commande.
3. Afin d'éviter tout risque de choc électrique, ne jamais plonger le cordon, la prise ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants, la supervision d'un adulte est nécessaire.
5. Toujours débrancher l'appareil s'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laisser refroidir complètement l'appareil avant d'y ajouter ou d'y enlever des composants.
6. Ne jamais utiliser un appareil dont le cordon ou la prise est endommagé ou un appareil brisé ou défectueux. Retourner l'appareil au centre de service autorisé T-FAL le plus proche pour le faire examiner, réparer ou ajuster.
7. L'utilisation d'accessoires additionnels est non recommandée par le fabricant de l'appareil et pourrait causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et ne pas le laisser toucher à des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'éléments électriques, d'une cuisinière à gaz ou dans un four chaud.
11. D'extrêmes précautions doivent être prises en transportant un appareil qui contient de l'huile ou tout autre liquide chaud.
12. Toujours brancher la prise dans l'appareil en premier

(pour les modèles équipés d'un cordon amovible), puis brancher le câble à la prise murale. Pour arrêter l'appareil, mettre tous les boutons de commande à la position arrêt (dans le cas d'un appareil muni d'un bouton marche/arrêt ou d'un thermostat réglable), puis débrancher de la prise murale.

13. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
14. Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour diminuer le risque de choc électrique, cette fiche ne peut être branchée sur la prise que d'une seule façon. Si elle ne rentre pas complètement dans la prise, la retourner. Si elle ne rentre toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne modifier en aucun cas la prise.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS POUR LE CÂBLE D'ALIMENTATION

- A. Un cordon électrique plus court est fourni avec l'appareil pour éviter que le câble ne s'emmêle ou que l'on trébuche dessus.
- B. Un câble plus long ou une rallonge électrique peut être utilisé si certaines précautions sont respectées.
- C. Si un câble plus long ou une rallonge électrique est utilisé :
 - 1) le calibre du câble ou de la rallonge doit être au minimum le même que celui de l'appareil;
 - 2) le câble ou la rallonge ne doit pas pendre de la table ou du comptoir, où il pourrait être tiré par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.
- D. Ne pas nettoyer cet appareil avec un vaporisateur.
- E. Si l'appareil est muni d'une prise de mise à la terre, la rallonge doit aussi être munie d'une prise de mise à la terre à trois lames.

Merci d'avoir acheté cet appareil T-FAL destiné uniquement à un usage domestique. 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.

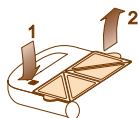
Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces glissantes ou chaudes; ne jamais laisser le cordon pendre au-dessus d'une source de chaleur (plaques de cuisson, cuisinière à gaz...).

Ouvrir l'appareil.

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

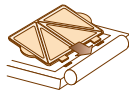
Choix des plaques de cuisson

Selon modèle, vous pouvez utiliser différents jeux de plaques.



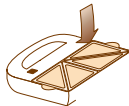
- **Pour enlever les plaques :**

Appuyer sur le bouton de déverrouillage en les tenant par les poignées situées de chaque côté.



- **Pour remettre les plaques :**

Poser la plaque de biais, encoche sous la butée.
Appuyer sur la plaque pour la verrouiller.



À la première utilisation, essuyer les plaques à l'aide d'un papier essuie-tout humecté d'huile de cuisson. Enlever le surplus d'huile à l'aide d'un essuie-tout propre.

S'assurer que l'appareil est froid et débranché avant de procéder à un changement de plaques.

Branchement et préchauffage

Fermer l'appareil.

S'assurer 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 mise à la terre.

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.

Brancher le cordon sur la prise murale : le voyant lumineux rouge s'allume.

À la première utilisation l'appareil peut dégager une odeur ou de la fumée.

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

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

Après l'utilisation

Débrancher le cordon de la prise murale.

Laisser refroidir l'appareil pendant qu'il est en position ouverte.

Nettoyer les plaques et le corps de l'appareil avec une éponge et votre détergent habituel.

Les plaques peuvent aller au lave-vaisselle.

Ne pas utiliser de tampons ni de poudre à récurer.

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

Rangement

L'appareil peut être rangé verticalement pour économiser de l'espace.

Fermer l'appareil et le verrouiller avec l'attache de fermeture.

Enrouler le cordon à l'emplacement prévu à cet effet.

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

Sandwichs grillés

Mettre les plaques à sandwichs.

Placer les sandwichs dans les alvéoles des plaques.

Refermer l'appareil et serrer progressivement les poignées pour bien sceller les tranches de pain.

Laisser cuire 3 à 4 minutes environ selon le degré de cuisson souhaité.

Croque-monsieur

• 4 tranches de pain blanc ou de blé • Beurre ou margarine ramolli • 4 tranches de votre fromage préféré suisse ou Cheddar • 2 tranches de jambon cuit

Beurrez les tranches de pain sur les faces extérieures. Placez 2 tranches de pain côté beurré sur la plaque préchauffée. Mettez sur chacune une tranche de fromage, de jambon et de fromage, puis recouvrez avec les autres tranches de pain côté beurré vers l'extérieur. Refermez l'appareil et laissez cuire environ 3 minutes. Pour 2 sandwichs.

Variantes :

Sandwich classique au fromage fondant : Préparez les sandwichs avec deux tranches de fromage dans chacun, sans jambon.

Pochette Reuben grillée : Utilisez du fromage suisse, remplacez le jambon par du Corned Beef. Étalez un peu de choucroute bien égouttée sur le Corned Beef et une bonne cuillerée de vinaigrette Thousand Islands avant d'ajouter la dernière tranche de fromage et de pain. Utilisez du pain de seigle.

Sandwich grillé à la dinde et au Provolone avec sauce au pesto

• 4 tranches de pain multigrain • Beurre ou margarine ramolli • 4 tranches de Provolone • 2 tranches de poitrine de dinde fumée • 2 cuillerées à soupe de mayonnaise mélangée à 1 cuillerée à soupe de pesto

Beurrez les tranches de pain sur les faces extérieures. Placez deux tranches de pain côté beurré sur la plaque préchauffée. Déposez sur chacune une tranche de fromage et de dinde, la moitié de la préparation au pesto, une autre tranche de fromage, puis l'autre tranche de pain côté beurré vers l'extérieur. Fermez l'appareil et laissez cuire environ 3 minutes. Pour 2 sandwichs.

Sandwich aux fruits

• 4 tranches de pain • Beurre ou margarine ramolli • 2 cuillerées à soupe de garniture pour tarte • Sucre en poudre

Beurrez les tranches de pain sur les faces extérieures. Placez deux tranches de pain côté beurré sur la plaque préchauffée. Mettez une cuillerée à soupe de garniture pour tarte sur chaque tranche de pain. Couvrez chaque tranche avec l'autre tranche de pain côté beurré vers l'extérieur. Fermez l'appareil et laissez cuire environ 3 minutes. Retirez-les de la plaque, coupez-les en deux et saupoudrez-les de sucre. Pour 4 sandwichs.

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 minutes selon le degré de cuisson souhaité.

Éviter d'ouvrir l'appareil en cours de cuisson. Placer les gaufres sur une plaque et attendre 1 minute avant de les déguster : elles deviennent alors plus croquantes.

Gaufres au chocolat

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

Préchauffez le gaufrier. Vaporisez les plaques d'un enduit antiadhésif. 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 oeufs et la vanille. Ajoutez les ingrédients liquides au mélange à crêpes et mélangez le tout uniformément. Laissez le mélange reposer pendant 5 minutes. Versez la quantité désirée de mélange dans le gaufrier. Laissez cuire jusqu'à ce que la vapeur cesse, soit environ 4 minutes. Servez avec de la crème fouettée et du sirop au chocolat. Pour environ 12 gaufres.

Gaufres aux bananes et aux noix de Pecan

- 2 bananes très mûres et pilées • 1 tasse de lait • 2 cuillerées à soupe d'huile végétale
- 1 gros oeuf • 1/2 cuillerée à thé d'essence de vanille • 2 tasses de mélange à crêpes ou à gaufres • 1/4 de tasse de noix de Pecan hachées finement

Préchauffez le gaufrier. Vaporisez les plaques d'un enduit antiadhésif. Dans un grand bol, mélangez les bananes, le lait, l'huile, les oeufs et la vanille. Brassez uniformément le mélange à crêpes et les noix. Laissez le mélange reposer pendant 5 minutes. Versez la quantité désirée de mélange dans le gaufrier. Laissez cuire jusqu'à ce que la vapeur cesse, soit environ 4 minutes. Servez avec du sirop d'érable. Pour environ 12 gaufres.

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 cuillerées à soupe de sucre • 1 cuillerée à thé de cannelle moulue
- 1 1/2 tasse de lait • 2 cuillerées à soupe d'huile végétale • 1 gros oeuf • 3/4 de tasse de pommes McIntosh pelées et coupées en petits morceaux

Préchauffez le gaufrier. Vaporisez les plaques d'un enduit antiadhésif. 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'oeuf et les pommes. Ajoutez les ingrédients liquides au mélange à crêpes et brassez uniformément. Laissez le mélange reposer pendant 5 minutes. Versez la quantité désirée de mélange dans le gaufrier. Laissez cuire jusqu'à ce que la vapeur cesse, soit environ 4 minutes. Servez avec du sirop d'érable. Pour environ 12 gaufres.

Grillades

Mettre les plaques grils (selon le modèle).

Mettre la viande sur les plaques.

Refermer l'appareil et laisser cuire selon la recette et votre goût.

Poulet grillé cordon bleu

• 2 poitrines de poulet désossées • 2 tranches de jambon bouilli • 2 tranches de fromage suisse • 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive • 1 cuillerée à soupe de moutarde de Dijon • 1/2 tige de thym séché

Préchauffez le gril. Faites une incision dans chacune des poitrines de poulet. Pliez les tranches de fromage dans un format assez petit pour être inséré dans l'incision. Enveloppez le fromage avec le jambon et placez les morceaux dans les incisions. Mélangez l'huile, la moutarde et le thym dans un petit bol et badigeonnez les deux côtés des poitrines. Faites griller pendant environ 7 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Pour 2 portions.

Saumon au citron et à l'aneth

• 2 petits filets de saumon • 2 cuillerées à soupe de mayonnaise • 1 cuillerée à thé de zeste de citron • 1 cuillerée à thé d'aneth frais ou 1/2 cuillerée à thé d'aneth séché • 2 tranches de citron

Préchauffez le gril. Mélangez la mayonnaise, le zeste de citron et l'aneth dans un petit bol et badigeonnez les deux côtés des filets. Grillez pendant 4 minutes ou jusqu'à ce que les filets soient cuits. Servez avec des tranches de citron frais. Pour 2 portions.

Brochettes de crevettes à l'ail

• 1/2 livre de crevettes moyennes pelées • 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive • 2 gousses d'ail en tranches minces • 1/2 cuillerée à thé de piment broyé • 1 cuillerée à soupe de persil haché • sel et poivre • 12 à 15 tomates cerises • 2 tranches de citron

Préchauffez le gril. Dans un bol moyen, mélangez les crevettes, l'huile d'olive, l'ail, le piment, le persil, puis le sel et le poivre selon votre goût. Laissez reposer le mélange pendant 20 minutes. Glissez les crevettes sur une petite brochette de bambou avec 3 tomates cerises. Faites griller pendant 5 minutes ou selon votre goût. Servez avec des tranches de citron frais et du pain grillé. Pour 2 portions.

Gracias por comprar este electrodoméstico T-fal diseñado únicamente para uso doméstico. Por favor, lea atentamente las instrucciones de uso de este folleto y guárdelas a mano.

Instalación

Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable: evite utilizar el aparato sobre un soporte blando como un mantel.

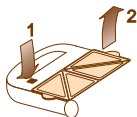
No coloque el aparato sobre o cerca de superficies deslizantes o calientes, ni deje el cable colgando sobre una fuente de calor (parrillas de cocina...).

Abra el electrodoméstico.

Retire todos los embalajes, adhesivos o accesorios que se encuentran tanto en el interior como en el exterior del electrodoméstico.

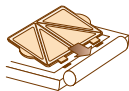
Elección de las placas

Según modelo, puede utilizar diferentes juegos de placas.



• Para retirar las placas:

Presione sobre el botón de apertura sujetándolas por las asas situadas en los laterales.



• Para volver a colocar las placas:

Introduzca las dos salientes de la placa en las ranuras que se encuentran en el lado opuesto del botón de desbloqueo.

Presione la placa para cerrarla.



En la primera utilización, vierta un poco de aceite sobre las placas. Seque con un paño suave.

Antes de colocar las placas, compruebe que el aparato esté frío y desenchufado.

Conexión y precalentamiento

Cierre el aparato.

Verifique que la instalación eléctrica es compatible con la potencia y la tensión indicadas en la placa del aparato.

Conecte siempre el aparato a un enchufe con toma de tierra incorporada.

Si el cable de alimentación está dañado, éste debe reemplazarse por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.

Conecte el cable a la toma eléctrica: el indicador luminoso rojo se enciende.

En la primera utilización, se puede producir un ligero desprendimiento de humo y olores.

Precaliente el aparato: El piloto luminoso verde se enciende cuando la temperatura de cocción se ha alcanzado.

No toque las superficies calientes del aparato: utilice las asas.

Tras la utilización

Desconecte el cable de la toma eléctrica.

Deje enfriar el aparato en posición abierta.

Limpie las placas y el cuerpo del aparato con una esponja un poco de jabón líquido.

Las placas pueden ir al lavavajillas.

No utilice estropajo o detergente.

No sumerja nunca el aparato ni el cable dentro del agua.

Almacenamiento

El aparato puede guardarse verticalmente para ahorrar espacio. Cierre la tapa con la ayuda del clip de cierre.

Enrolle el cable en el alojamiento previsto para este efecto.

La sociedad T-FAL se reserva el derecho de modificar, en cualquier momento, y en interés del consumidor, las características o componentes de sus productos.

Sandwich

Coloque las placas para Sandwich.

Coloque los sandwiches en las marcas de las placas.

Cierre el aparato y apriete progresivamente las asas para sellar bien las rebanadas de pan.

Deje cocer de 3 a 4 minutos aproximadamente según el grado de cocción deseado.

Sándwich de jamón y queso

• 4 rebanadas de pan • 20 g de mantequilla suave • 4 rebanadas de su queso favorito (manchego, gruyere o amarillo) • 2 rebanadas de jamón

Unte con mantequilla las rebanadas de pan por ambos lados. Coloque las rebanadas sobre el aparato previamente calentado, ponga encima una rebanada de queso, una de jamón y al final otra de queso, tape con una rebanada de pan y cierre el aparato. Cocine por 3 minutos, aproximadamente o según su gusto.

Sándwich Virginia

• 4 rebanadas de pan • 20 g de mantequilla • 1 cebolla pequeña • cebollín • 4 cucharadas soperas de requesón blanco escurrido • 1 cucharada soperas de crema • sal • paprika

Unte con mantequilla las rebanadas de pan por fuera. Pele y corte la cebolla en trozos muy pequeños. Lave el cebollín y córtela en trozos pequeños con las tijeras. En un bol, mezcle la cebolla y el cebollín con el queso, la crema, una pizca de sal y 1/2 cucharadita de café de paprika. Rellene dos rebanadas de pan con la preparación, y cierre con las otras dos rebanadas de pan.

Sándwich Roquefort

• 4 rebanadas de pan • 30 g de mantequilla • 8 nueces • 50 g de Roquefort

Unte con mantequilla las rebanadas de pan por fuera. Pele las nueces y píquelas en trozos grandes. Mezcle con 10 g de mantequilla y el Roquefort. Rellene dos rebanadas de pan con la preparación, y cierre con las otras dos rebanadas de pan.

Sándwich dulce

• 4 rebanadas de pan • 20 g de mantequilla • chocolate de leche en trocitos • 1/2 plátano

Unte con mantequilla las rebanadas de pan por fuera. Sobre dos de ellas, coloque dos trocitos de chocolate, rodajas de plátano y otra vez dos trocitos de chocolate. Recubra con las otras rebanadas de pan.

Waffles

Coloque las placas para waffles.

Vierta la masa teniendo cuidado de cubrir cada placa para waffles y que no desborde. Deje cocer aproximadamente 4 minutos según el grado de cocción deseado.

Evite abrirlo en el transcurso de la cocción.

Deje enfriar los waffles 1 minuto antes de servirlos. Esterán más crujientes.

Waffles tradicionales

• 300 g de harina • 10 g de levadura • sal • 75 g de azúcar • 100 g de mantequilla • 2 huevos • 1/2 l de leche

Mezcle la harina y la levadura en una ensaladera. Haga un pozo y añada la sal, el azúcar, la mantequilla derretida y los huevos enteros. Diluya poco a poco con la leche y bata hasta obtener un masa uniforme. Deje reposar la masa durante 1 hora.

Waffles de Chocolate

• 2 tazas de harina para hotcakes • 3 cucharadas de cocoa • 2 cucharadas de azúcar • 1/4 de taza de chocolate en trocitos • 1/3 de taza de nuez finamente picada • 1 1/2 tazas de leche • 1/3 de taza de aceite vegetal • 2 huevos • 1/2 cucharada de extracto de vainilla

Precalente la wafflera. Rocíe las placas con un poco de aceite en spray. En un bowl grande, mezcle la harina de hotcakes, la cocoa, el azúcar los trocitos de chocolate y la nuez (opcional). En otro bowl mezcle la leche, el aceite, los huevos y la vainilla; una vez mezclado agregue a la primera mezcla y bata hasta obtener una masa suave. Deje reposar 5 minutos. Vacíe la mezcla a la wafflera y cocine hasta que deje de salir vapor, aproximadamente de 4 minutos. Sirva con crema batida y chocolate líquido. Rinde para 12 waffles aprox.

Waffles crujientes con chocolate caliente y helado

• 250 g de harina • 10 g de levadura • 1 pizca de sal • 2 terrones de azúcar • 75 g de mantequilla • 2 huevos • 1/4 l de leche • 1 vaso de licor de coñac • helado de vainilla • chocolate

Haga subir la levadura dejándola reposar 15 minutos en una vaso de agua con el azúcar. Mezcle esta preparación con los huevos y la mantequilla derretida. A continuación, incorpore la leche, la harina, el coñac y la sal diluyéndola hasta obtener una masa fluida. Deje reposar la masa 3 horas en un lugar a temperatura ambiente. Antes de servir, adornar con 2 bolas de helado de vainilla y cubrir con una salsa de chocolate caliente (también se pueden tomar con azúcar o mermelada).

Coloque las placas para grilling (según modelo).

Coloque la carne en las placas.

Cierre el aparato y deje cocer según la receta y el grado de cocción deseado.

Filete de Res con salsa Bearnaise

Cocción : 3 a 4 minutos

Por persona : • 1 filete de res de calidad extra de 120 gr. cada uno • aceite • sal y pimienta

Prepare una salsa bearnaise (1 huevo y matequilla derretida).

Impregne de aceite la carne, salpiméntela y áselo durante 3 minutos si le gusta poco hecha y durante 4 minutos máximo si le gusta al punto. Sirvala con la salsa.

Filete al tomillo

Cocción : 3 minutos

Por persona : • un filete de 150 gr. de un grosor de 2 cm aproximadamente • 1/2 cucharada sopera de aceite • unas ramas de tomillo fresco

Impregne de aceite la carne. Deshoje el tomillo y colóquelo sobre las dos caras de la carne. Ase el filete de 2 a 3 minutos según le guste la carne poco hecha o al punto. Sirva con guarnición a su gusto.

Entrecot Mirabeau

Cocción : 3 minutos

Por persona : • 1/2 entrecot de aproximadamente 350 gr. (3 cm de grosor) • 25 gr. de aceitunas verdes • 2 anchoas saladas • 25 gr. de mantequilla

Lave las anchoas con agua del grifo y retire la espina central. Una vez el aparato se ha calentado ase la carne de 2 a 3 minutos según le guste la carne poco hecha o a punto. Cuando vaya a servirla, coloque los filetes de anchoa y una nuez de mantequilla sobre el entrecot y rodéelo con las aceitunas. No lo sale. Añada pimienta a su gusto.

Escalopa de Ternera

Cocción : 6 minutos

Por persona : • 1 escalopa de Ternera (100 g aprox.) • mostaza • pimienta verde • mantequilla • 2 rebanadas de tocino • romero o estragón • algunos tomates pequeños • 1 pimiento

Unte la carne con mostaza. Ponga a dorar los escalopes sobre la plancha de 6 a 8 minutos según su gusto. Espolvóreelos con pimienta verde. Sirvalos con tocino, tomate, trocitos de pimiento asados al grill y sazónelos con romero o estragón.

