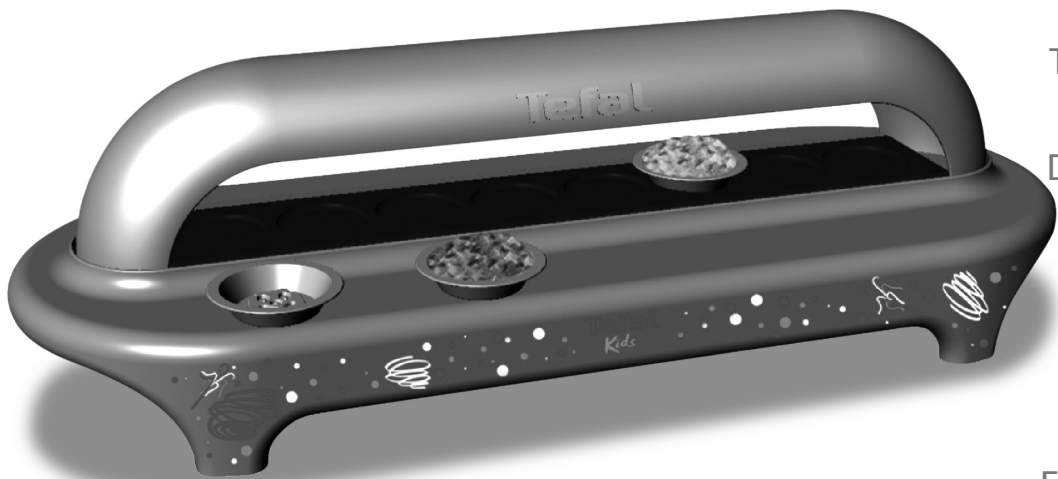


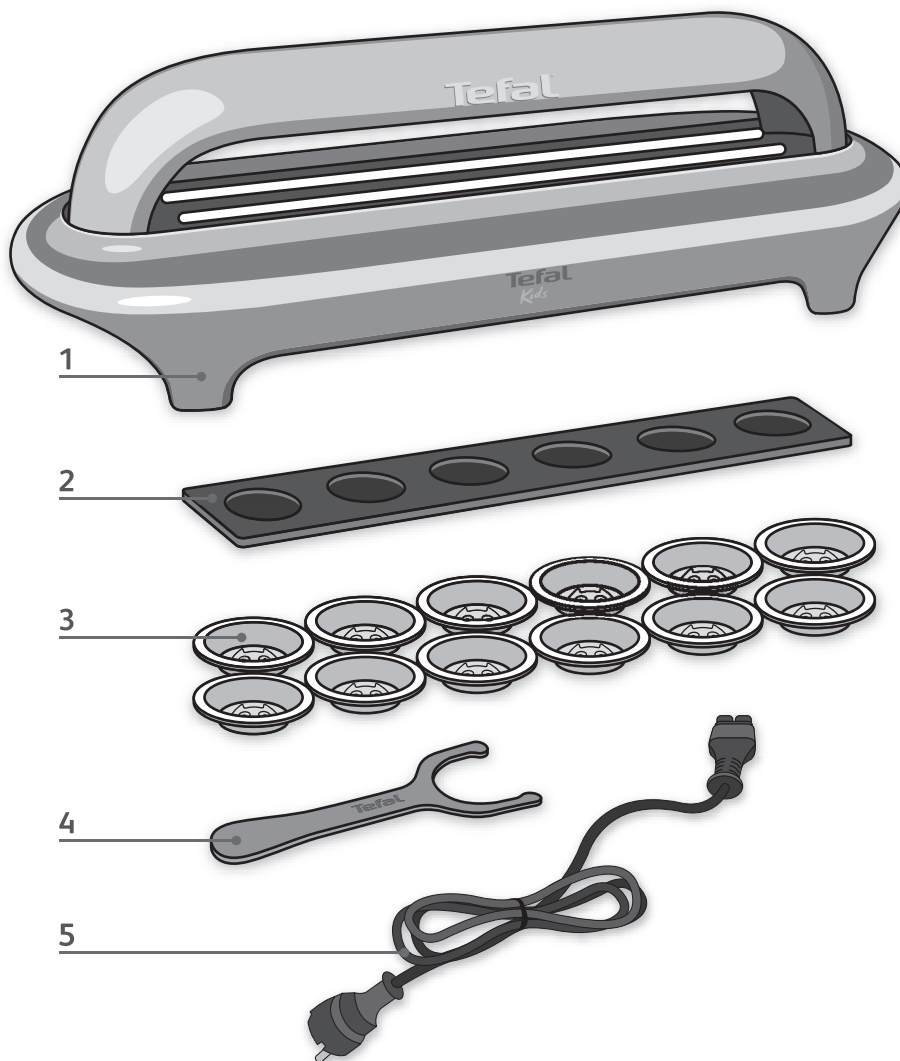
Tefal®

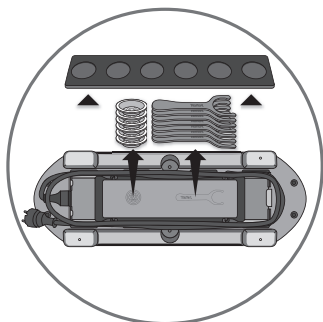
COOKIES PARTY



www.tefal.com

F
NL
D
I
E
P
TR
DK
S
N
FIN
GB
RUS
UA
PL

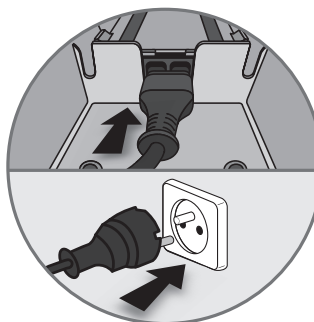




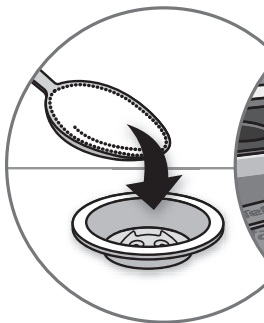
A



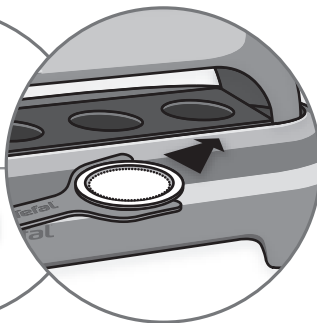
B



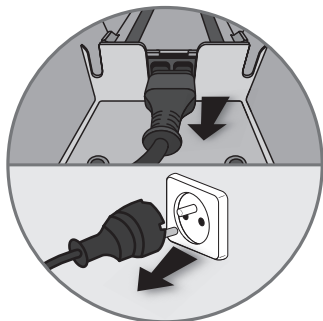
C



D



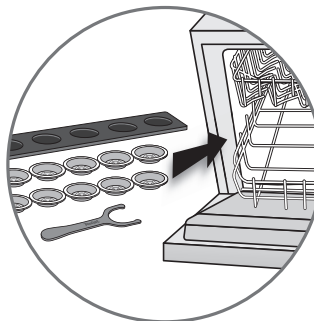
E



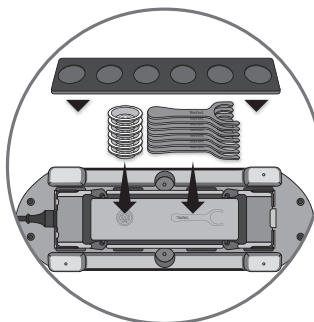
F



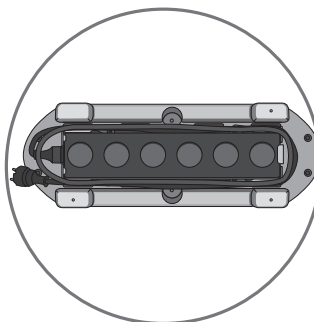
G



H



I



J

F

Ne laissez jamais vos enfants utiliser cet appareil sans surveillance.

Merci d'avoir acheté cet appareil Tefal, destiné uniquement à un usage domestique.

Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice.

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

(Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement...).

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

Prévention des accidents domestiques

- 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.

- **Si un accident se produit**, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.
- **La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.**
- **Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.**
- **Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.**
- Les fumées de cuissons peuvent être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.

Description

1. Corps de l'appareil 2. Plaque de cuisson

Accessoires :

3. 12 minis moules en silicone 4. 6 fourches thermo isolantes 5. 1 cordon

Installation

- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Enlever les accessoires en procédant en sens inverse du rangement - A
- Poser la plaque de cuisson sur la résistance - B
- Poser l'appareil sur un plan ferme : éviter de l'utiliser sur un support souple de type nappe Bulgomme.
- Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...).

Branchement et préchauffage

- Dérouler entièrement le cordon (5).
- Brancher le cordon sur l'appareil, puis brancher sur le secteur - C
- Veiller à l'emplacement du cordon, afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table.

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.

- L'appareil fonctionne dès son branchement sur le secteur.
- Laisser préchauffer l'appareil 15 minutes.
- Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.

Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil en chauffe ou en fonctionnement car elles sont très chaudes. Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

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.

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.
- Le cordon ne doit pas pendre du plan de travail ni être coincé.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil, débranchez le cordon.

Raccorder l'appareil à une installation comportant un dispositif à courant différentiel résiduel (DDR), de courant différentiel de fonctionnement assigné ne dépassant pas 30 mA.

Si une rallonge électrique est utilisée :

- elle doit être avec prise de terre incorporée ;
- prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrape dedans.

Le câble d'alimentation doit être régulièrement examiné afin de déceler les signes d'avarie et l'appareil ne doit pas être utilisé si le câble est endommagé.

Si le câble de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Cuisson

- Après la préchauffe, l'appareil est prêt à être utilisé.
- Chaque convive dispose de deux moules en silicone (3) et d'une fourche thermo isolante (4)
- Déposer une cuillère à café rase de pâte au centre du moule en silicone - D
- A l'aide de la fourche thermo isolante (4), déposer le moule en silicone sur la plaque de cuisson dans l'emplacement prévu à cet effet - E
- Laisser cuire environ 4 minutes (suivant recette).
- Retirer le moule en silicone à l'aide de la fourche thermo isolante.
- Laisser refroidir quelques instants (1 minute) avant de démouler et de pouvoir déguster.
- Démouler la préparation en retournant complètement le moule en silicone sur son assiette.

Après utilisation

- Débrancher le cordon du secteur, le déconnecter de l'appareil - F
- Laisser refroidir l'appareil.
- Enlever la plaque de cuisson.
- La plaque de cuisson et le corps de l'appareil se nettoient avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle - G
- La fourche thermo isolante et les moules en silicone , ainsi que la plaque de cuisson, peuvent passer au lave vaisselle - H

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

Ne jamais plonger la base de l'appareil et son cordon dans l'eau.

Rangement

- Retourner l'appareil sur un support plat, propre et stable - I
- Ranger chaque accessoire en le mettant en place dans le logement prévu sous l'appareil et en suivant scrupuleusement l'ordre ci-après :
 - les moules en silicone et les fourches,
 - la plaque pour verrouiller le fond du socle et ainsi fermer le logement à accessoires,
 - le cordon - J
- Ranger l'appareil dans un endroit sec.



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 ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

F

Recettes

Pour toutes les recettes :

- disposer une noisette de pâte dans chaque moule en silicone et mettre à cuire environ 4 minutes ;
- après la cuisson attendre le complet refroidissement avant de démouler.

Cookies Pour 6 personnes

- 225 g de farine • 1 œuf • 100 g de sucre cassonade • 75 g de sucre en poudre • 100 g de beurre
- 150 g de chocolat noir • 1/2 sachet de levure • 1 cuillère à café de vanille liquide • 1 pincé de sel
- 1 peu d'huile d'olive

Faire fondre le beurre et laisser tiédir.

Dans un récipient, mélanger l'œuf avec le sucre de cassonade et le sucre en poudre, puis battre au fouet électrique pour obtenir un mélange homogène qui fasse ruban.

Ajouter petit à petit la farine tout en alternant avec le beurre.

Réduire le chocolat en pépites et l'ajouter à la pâte.

Mettre ce mélange au frigo 1/2 heure.

Quatre-quarts Pour 6 personnes

- 6 œufs cassés • Le poids des 6 œufs cassés en beurre ramoli • Le poids des 6 œufs en farine ou maïzena
- Le poids des 6 œufs en sucre • 1/2 sachet de levure • Le zeste d'un citron

Mélanger le sucre et le beurre ramoli.

Ajouter un à un les œufs.

Ajouter la farine ou la maïzena, la levure et le zeste de citron.

Sablé à la confiture Pour 6 personnes

- 100 g de beurre • 50 g de sucre • 1 jaune d'œuf • 1 gousse de vanille • 40 g d'amandes en poudre
- 150 g de farine • Confiture de votre choix • 1 pincée de sel

Dans un saladier, travailler le beurre avec le sucre en poudre, le jaune d'œuf, les graines de vanille et le sel, mélanger jusqu'à obtention d'un mélange lisse.

Ajouter la farine et la poudre d'amandes, puis pétrir afin d'obtenir une pâte homogène.

Façonner la pâte en 1 saucisson de 3 cm de diamètre, l'envelopper dans un film alimentaire et le mettre au réfrigérateur.

Laisser reposer 2 heures.

Tailler le saucisson en rondelles de 1/2 cm, mettre dans chaque moule en silicone, aplatis légèrement.

Étaler une pointe de confiture et laisser cuire 4 minutes.

Rochers au fromage blanc et à la noix de coco Pour 6 personnes

- 100 g de beurre • 75 g de sucre • 100 g de fromage blanc • 1 œuf battu • 175 g de farine
- Un peu de levure • 50 g de noix de coco • 50 g de chocolat blanc fondu • 50 g de raisin sec

Faire fondre le beurre en pommade, rajouter le fromage blanc.

Ajouter le mélange œuf battu, sucre, farine, levure, noix de coco, raisins et chocolat blanc fondu.

Façonner des petits rochers.

Macarons aux amandes Pour 6 personnes

- 3 blancs d'œufs • 185 g de sucre • 185 g d'amandes en poudre

Mettre les blancs dans un bain-marie et les monter en neige.

Incorporer peu à peu le sucre, tout en fouettant.

Quand les blancs sont fermes, sortir du feu.

Ajouter les amandes en mélangeant délicatement.

Disposer une noisette de pâte dans chaque moule en silicone et mettre à cuire 4 minutes.

Attendre le complet refroidissement avant de démouler.

Gâteau marbré Pour 6 personnes

- 300 g de farine • 150 g de beurre • 300 g de sucre en poudre • 1 cuillère à café de levure • 10 cl de lait
- 3 œufs • 3 cuillères à soupe de cacao amer

Pétrir la farine avec le beurre ramolli et le sucre, la levure. Séparer les blancs des jaunes d'œuf.

Battre les blancs en neige.

Ajouter le lait, les jaunes d'œufs et, enfin, les blancs battus en neige.

Mettre la moitié de la préparation dans un autre saladier et ajouter le cacao.

Mettre dans chaque moule en silicone 1/2 noisette de pâte nature et, à côté, 1/2 noisette de pâte cacao.

Congolais Pour 6 personnes

- 125 g de noix de coco • 125 g de sucre en poudre • 2 blancs d'œufs

Mélanger tous les ingrédients.

NL

Laat dit apparaat nooit alleen door kinderen gebruiken als er geen toezicht is van een volwassene.

Wij danken u voor de aankoop van dit Tefal apparaat, dat uitsluitend bestemd is voor huishoudelijk gebruik. Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik.

Voor uw veiligheid beantwoordt dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...). Tefal behoudt zich het recht voor dit apparaat of onderdelen daarvan in het belang van de gebruiker te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

Het voorkomen van ongelukken in huis

- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken.
Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- **Als iemand zich brandt**, koel de brandplek dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.
- **Wanneer het apparaat aanstaat, kan de temperatuur hoog oplopen.**
Raak de hete delen van het apparaat niet aan.
- **Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.**
- De dampen die tijdens het bereiden van voedsel vrijkomen kunnen gevaarlijk zijn voor (huis)dieren met bijzonder gevoelige luchtwegen, zoals vogels. Wij raden u daarom aan eventuele vogels op een veilige afstand van de plek waar u het apparaat gebruikt te plaatsen.

Beschrijving

1. Apparaat 2. Bakplaat

Accessoires :

3. 12 mini siliconen bakvormpjes 4. 6 kunststof vorken 5. 1 Netsnoer

Installatie

- Verwijder de verpakking, alle stickers en accessoires aan de binnen- en buitenkant van het apparaat.
- Verwijder de accessoires en ga in de omgekeerde volgorde van het opbergen te werk - A
- Plaats de bakplaat op het verwarmingselement - B
- Plaats het apparaat op een stevige ondergrond: vermijd gebruik op een onstabiele ondergrond.
- Plaats het apparaat nooit rechtstreeks op een kwetsbare ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubel...).

Aansluiten en voorverwarmen

- Rol het snoer volledig uit (5)
- Sluit het snoer aan op het apparaat en steek dan de stekker in het stopcontact. - C
- Zorg ervoor dat het snoer de mensen rondom de tafel niet hindert.

Controleer of de spanning overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje onderop het apparaat staat vermeld. Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.

- Het apparaat is aan zodra de stekker in het stopcontact gestoken is.
- Laat het apparaat 15 minuten voorverwarmen.
- Tijdens het eerste gebruik kunnen er tijdens de eerste paar minuten een geur en rook vrijkomen, dit is normaal en zal snel verdwijnen.

De metalen delen van het apparaat niet aanraken wanneer dit warm is of gebruikt wordt, omdat deze zeer heet kunnen worden.

Het apparaat nooit zonder toezicht aan laten.

Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.

Het apparaat niet gebruiken als het leeg is.

- Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, dient u dit niet in een hoek of tegen een muur te plaatsen.
- Het snoer mag niet over het werkblad hangen en niet vastgeklemd zitten.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.

Controleer of uw elektrische installatie voldoet aan de geldende normen en voldoende vermogen heeft voor de voeding van een apparaat met dit vermogen.

In geval van gebruik van een verlengsnoer:

- deze moet een geaarde stekker hebben,
- neem alle benodigde voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat men hier over struikelt.

Het netsnoer moet regelmatig nagekeken worden op beschadigingen en het apparaat mag niet gebruikt worden wanneer het snoer beschadigd is.

Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.

Bakken

- Na het voorverwarmen is het apparaat klaar voor gebruik.
- Iedereen beschikt over twee siliconen bakvormpjes (3) en een kunststof vork (4)
- Doe een afgestreken theelepel deeg in het midden van het siliconen bakvormpje - D
- Plaats met behulp van de kunststof vork (4), het siliconen bakvormpje op de bakplaat in de hiervoor bestemde uitsparing - E
- Ca. 4 minuten laten bakken (volg het recept).
- Verwijder het siliconen bakvormpje met behulp van de kunststof vork.
- Laat het koekje even afkoelen (1 minuut), voordat u het uit zijn vormpje haalt en opeet.
- Haal het koekje uit het siliconen vormpje door dit omgekeerd op uw bord te zetten.

Na gebruik

- Haal de stekker uit het stopcontact en haal daarna het snoer uit het apparaat - F
- Laat het apparaat afkoelen.
- Verwijder de bakplaat.
- De bakplaat en het apparaat moeten met een spons, warm water en afwasmiddel afgewassen worden - G
- De kunststof vorken, de siliconen bakvormpjes en de bakplaat kunnen in de vaatwasser - H

Na het voorverwarmen is het apparaat klaar voor gebruik.

De voet van het apparaat en het snoer nooit in water dompelen.

Opbergen

- Keer het apparaat om op een vlakke, schone en stabiele ondergrond - I
- Berg alle accessoires op in de hiervoor bestemde ruimte onder het apparaat en neem daarbij de volgende volgorde zorgvuldig in acht:
 - de siliconen bakvormpjes en de vorken,
 - de plaat om de bodem van het voetstuk te vergrendelen en zo de opbergruimte van de accessoires af te sluiten,
 - het snoer - J
- Berg het apparaat op een droge plaats op.



Wees vriendelijk voor het milieu !

- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- ➡ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Recepten

NL

Voor alle recepten :

- doe in ieder siliconen bakvormpje een beetje deeg en laat dit ca. 4 minuten bakken
- wacht na het bakken tot het koekje volledig is afgekoeld, voordat u het uit het bakvormpje haalt.

Koekjes Voor 6 personen

- 225 g meel • 1 ei • 100 g bruine suiker • 75 g basterdsuiker • 100 g boter • 150 g pure chocolade
- 1/2 zakje gist • 1 theelepel vloeibare vanille • 1 snufje zout • 1 beetje olijfolie

Laat de boter smelten en lauw worden.

Meng in een kom het ei met de bruine suiker en de basterdsuiker, klop dit mengsel daarna op met een elektrische garde totdat een homogeen, samenhangend geheel gevormd is.

Voeg beetje bij beetje het meel toe, afgewisseld met de boter.

Breek de chocolade in kleine stukjes en voeg deze aan het deeg toe.

Zet dit mengsel een halfuur in de koelkast.

Evenveeltje Voor 6 personen

- 6 gebroken eieren • het gewicht van de 6 gebroken eieren in zachte boter
- het gewicht van de 6 eieren in meel of maïzena • het gewicht van de 6 eieren in suiker • 1/2 zakje gist
- schil van 1 citroen

Meng de suiker en de zachte boter.

Voeg één voor één de eieren toe.

Voeg het meel of de maïzena, de gist en de citroenschil toe.

Zandgebak met jam Voor 6 personen

- 100 g boter • 50 g suiker • 1 eidooier • 1 vanillestokje • 40 g amandelpoeder
- 150 g meel • jam naar keuze • 1 snufje zout

Roer in een kom de boter door met de basterdsuiker, de eidooier, de vanille en het zout en meng alles tot een gladde massa.

Voeg het meel en de amandelpoeder toe en kneed alles tot een homogeen deeg.

Vorm het deeg tot een worst met een diameter van 3 cm, wikkel deze in huishoudfolie en leg hem in de koelkast.

Laat het deeg 2 uur rusten.

Snijd de worst in plakjes van 1/2 cm en leg in ieder siliconen bakvormpje 1 plakje, dat u een beetje aandrukt.

Doe hier wat jam op en laat het gebak 4 minuten bakken.

Kwarkrotsjes met kokosnoot Voor 6 personen

- 100 g boter • 75 g suiker • 100 g kwark • 1 opgeklopt ei • 175 g meel
- Een beetje gist • 50 g kokosnoot • 50 g gesmolten witte chocolade • 50 g rozijnen

Laat de boter zacht worden en voeg de kwark toe.

Voeg het opgeklopte eimengsel, de suiker, het meel, de gist, de kokosnoot, de rozijnen en de gesmolten witte chocolade toe.

Maak hier rotsjes van.

Bitterkoekjes met amandelen Voor 6 personen

- 3 eiwitten • 185 g suiker • 185 g amandelpoeder

Doe de eiwitten in een pannetje au bain-marie en klop deze stijf.

Voeg beetje bij beetje, al opkloppend, de suiker toe.

Haal de eiwitten van het vuur wanneer zij stijf zijn.

Voeg de amandelen toe en meng alles voorzichtig.

Doe in ieder siliconen bakvormpje een beetje deeg en laat dit 4 minuten bakken.

Wacht tot het koekje volledig is afgekoeld, voordat u het uit het bakvormpje haalt.

Marmercake

Voor 6 personen

- 300 g meel • 150 g boter • 300 g basterdsuiker • 1 theelepel gist • 10 cl melk
- 3 eieren • 3 eetlepels bittere cacao

Kneed het meel met de zachte boter, de suiker en de gist. Scheid het eiwit van de dooier.

Klop de eiwitten stijf.

Voeg de melk, de eidooiers en als laatste de opgeklopte eiwitten toe.

Doe de helft van de bereiding in een andere kom en voeg de cacao toe.

Doe in ieder siliconen bakvormpje een 1/2 schepje naturel deeg en daarnaast een 1/2 schepje cacao-deeg.

Kokosmakronen

Voor 6 personen

- 125 g kokosnoot • 125 g basterdsuiker • 2 eiwitten

Meng alle ingrediënten.

NL

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Gerät von Tefal entschieden haben.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.

Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards

(Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,...).

Tefal behält sich das Recht vor, im Interesse des Verbrauchers Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.

D

Vorsorge gegen Haushaltsunfälle

- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigt Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein.
Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **Im Falle eines Unfalls**, lassen Sie bitte sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen und rufen Sie gegebenenfalls einen Arzt.
- **Die zugänglichen Flächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen. Berühren Sie nicht die heißen Flächen des Geräts.**
- **Stecken Sie das Gerät nie an, wenn es nicht benutzt wird.**
- Die Kochdämpfe können für Tiere mit einem besonders empfindlichen Atemsystem wie Vögel eine Gefahr darstellen. Vogelhaltern wird empfohlen, die Tiere vom Kochplatz entfernt zu halten.

Beschreibung

1. Gehäuse des Geräts 2. Backblech

Zubehör :

3. 12 Mini-Silikonförmchen 4. 6 hitzeisolierende Gabeln 5. 1 Netzkabel

Installation

- Verpackungen, Aufkleber und gesamtes Zubehör innerhalb und außerhalb des Gerätes entfernen.
- Nehmen Sie das Zubehör in der umgekehrten Reihenfolge heraus, in der es eingeräumt ist - A
- Setzen Sie das Backblech auf die Heizspirale - B
- Stellen Sie das Gerät auf einen festen Untergrund und vermeiden Sie die Benutzung auf einer weichen Unterlage.
- Das Gerät niemals direkt auf eine hitzeempfindliche, zerbrechliche oder schräge Unterlage stellen (Glastisch, Decke, lasiertes Möbelstück...).
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit dürfen Sie nur original Zubehör und Ersatzteile verwenden, die für Ihr Gerät geeignet sind.

Anschluss und Vorheizen

- Rollen Sie das Netzkabel ganz aus (5)
- Schließen Sie das Kabel an das Gerät an und stecken Sie es dann in eine Steckdose. - C
- Achten Sie darauf, das Kabel so zu legen, dass es die Gäste, die sich um den Tisch bewegen, nicht stört.

Überprüfen Sie, ob Ihre elektrische Anlage mit den Leistungs- und Spannungsangaben am Boden des Gerätes übereinstimmt.

Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.

- Das Gerät ist betriebsbereit, sobald es angeschlossen ist.
- Heizen Sie das Gerät 15 Minuten lang vor.
- Bei der ersten Inbetriebnahme kann es in den ersten Minuten zu leichter Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen.
- Ihr Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch vorgesehen.

Berühren Sie nicht die Metallflächen des Geräts, wenn es aufheizt oder in Betrieb ist, da diese äußerst heiß werden können.

Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb.

Dieses Gerät darf nicht über eine externe Schaltuhr oder eine separate Fernsteuerung betrieben werden.

Nehmen Sie das Gerät nie leer in Betrieb.

- Zur Vermeidung von Überhitzung des Gerätes darf dieses nicht in Ecken oder an einer Wand aufgestellt werden.
- Lassen Sie die Zuleitung niemals herunterhängen und ziehen Sie niemals den Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose.
- Lassen Sie die Zuleitung niemals in die Nähe von oder in Berührung mit den heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
- Bei Nichtbenutzung des Geräts muss das Stromkabel gezogen werden.
- Sollten Teile des Gerätes in Brand geraten, versuchen Sie nicht, die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie sie mit einem feuchtem Tuch.
- Das Gerät nie in die Nähe oder unter leicht entflammare Gegenstände (z.B. Gardinen oder Vorhängen) stellen

D

Es wird empfohlen, das Gerät an eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung mit einem Auslösestrom von bis zu 30mA anzuschließen.

Bei Benutzung eines Verlängerungskabels:

- das Verlängerungskabel muss über eine Erdung verfügen;
- ergreifen Sie alle Vorsichtsmaßnahmen, um zu verhindern, dass das Kabel zur Stolperfalle wird.

Überprüfen Sie das Netzkabel in regelmäßigen Abständen auf etwaige Beschädigungen.

Ist es beschädigt, so darf das Gerät nicht benutzt werden.

Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Backen

- Nach dem Vorheizen ist das Gerät zur Benutzung bereit.
- Jeder Gast bekommt zwei Silikonförmchen (3) und eine hitzeisolierende Gabel (4)
- Geben Sie einen gestrichenen Teelöffel voll Teig in die Mitte des Silikonförmchens - D
- Setzen Sie das Silikonförmchen mit Hilfe der hitzeisolierenden Gabel (4), auf den dafür vorgesehenen Platz auf dem Backblech - E
- Lassen Sie sie ungefähr 4 Minuten lang backen (je nach Rezept).
- Nehmen Sie das Silikonförmchen mit Hilfe der hitzeisolierenden Gabel vom Backblech.
- Lassen Sie das Silikonförmchen vor dem Stürzen und dem Verzehr eine Weile (1 Minute) abkühlen.
- Stürzen Sie das Silikonförmchen auf den Teller.

Nach dem Gebrauch

- Stecken Sie das Stromkabel aus und ziehen Sie es aus dem Gerät - F
- Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Nehmen Sie das Backblech heraus.
- Reinigen Sie das Backblech und das Gehäuse des Geräts mit einem Schwamm und heißem Seifenwasser - G
- Die hitzeisolierende Gabel und die Backförmchen aus Silikon sowie das Backblech sind spülmaschinenfest - H

Benutzen Sie keinen Topfkratzer oder Scheuermilch.

Tauchen Sie die Basis des Gerätes und das Stromkabel nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

Aufbewahrung

- Stellen Sie das Gerät kopfüber auf eine flache, saubere und stabile Fläche - I
- Räumen Sie die einzelnen Zubehörteile an den jeweils dafür vorgesehenen Platz auf der Unterseite des Geräts und gehen Sie dabei in folgender Reihenfolge vor:
 - die Backförmchen aus Silikon und die Gabeln,
 - das Backblech, um den Boden des Sockels und damit den Zubehörraum zu verschließen,
 - das Netzkabel - J
- Das Gerät an einem trockenen Ort aufbewahren.



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle ab.

Rezepte

Für alle Rezepte gilt:

- Geben Sie eine kleine Menge Teig in die Förmchen aus Silikon und lassen Sie diese ungefähr 4 Minuten lang backen
- Lassen Sie sie nach dem Backen gänzlich abkühlen, bevor Sie sie stürzen.

D

Mini-Kuchen Für 6 Personen

- 225 g Mehl • 1 Ei • 100 g Zucker • 75 g Puderzucker • 100 g Butter • 150 g Schwarze Schokolade
- 1/2 Päckchen Hefe • 1 Teelöffel flüssige Vanille • 1 Prise Salz • ein wenig Olivenöl

Verkneten Sie die Butter zum Schmelzen und wärmen Sie sie leicht an.

Mischen Sie in einer Schüssel das Ei mit dem Rohrzucker und dem Puderzucker und schlagen Sie die Mischung mit einem Handmixer, bis sie gut durchmischt ist und zähflüssig wird.

Geben Sie nach und nach abwechselnd das Mehl und die Butter dazu.

Zerkrümeln Sie die Schokolade und mischen Sie sie unter den Teig.

Stellen Sie diese Mischung eine halbe Stunde lang in den Kühlschrank.

Eiswerkuchen Für 6 Personen

- 6 aufgeschlagene Eier • weiche Butter vom Gewicht der 6 aufgeschlagenen 6 Eier (ca. 300 g)
- das Gewicht der 6 Eier in Mehl oder Speisestärke (Ca. 300 g) • das Gewicht der 6 Eier in Zucker • 1/2 Päckchen Hefe
- die Schale einer Zitrone

Mischen Sie den Zucker und die weiche Butter.

Geben Sie die Eier einzeln dazu.

Geben Sie das Mehl oder die Speisestärke, die Hefe und die Zitronenschale dazu.

Sandkuchen mit Konfitüre Für 6 Personen

- 100 g Butter • 50 g Zucker • 1 Eigelb • 1 Vanilleschote • 40 g gemahlene Mandeln • 150 g Mehl
- Konfitüre Ihrer Wahl • 1 Prise Salz

Vermischen Sie in einer Schüssel die Butter mit dem Puderzucker, dem Eigelb, den Vanillekörnern und dem Salz und mischen Sie die Zutaten so lange durch, bis eine glatte Mischung entsteht.

Geben Sie das Mehl und die gemahlene Mandeln dazu und kneten Sie, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Formen Sie eine 3 cm dicke Rolle aus dem Teig, wickeln Sie diese in Frischhaltefolie ein und stellen Sie sie in den Kühlschrank.

Lassen Sie sie 2 Stunden lang ruhen.

Schneiden Sie die Rolle in 1/2 cm dicke Scheiben, geben Sie die jeweils 1 Scheibe in die Silikonförmchen und drücken Sie sie leicht flach.

Bestreichen Sie den Teig mit etwas Konfitüre und lassen Sie ihn 4 Minuten lang backen.

Quarkplätzchen mit Kokosnussraspel Für 6 Personen

- 100 g Butter • 75 g Zucker • 100 g Quark • 1 geschlagenes Ei • 175 g Mehl
- etwas Hefe • 50 g Kokosnussraspel • 50 g geschmolzene weiße Schokolade • 50 g Rosinen

Bringen Sie die weiche Butter zum Schmelzen und geben Sie den Quark dazu.

Ziehen Sie das geschlagene Ei, den Zucker, das Mehl, die Hefe, die Kokosnussraspel, die Rosinen und die geschmolzene weiße Schokolade unter die Mischung.

Formen Sie kleine Plätzchen.

Mandelmakaronen Für 6 Personen

- 3 Eiweiß • 185 g Zucker • 185 g gemahlene Mandeln

Schlagen Sie das Eiweiß in einem Wasserbad zu Eischnee.

Geben Sie nach und nach unter ständigem Schlagen den Zucker zu.

Vom Herd nehmen, sobald Eischnee entsteht.

Ziehen Sie die Mandeln vorsichtig unter.

Geben Sie eine kleine Menge Teig in die Förmchen aus Silikon und lassen Sie diese 4 Minuten lang backen.

Lassen Sie sie nach dem Backen gänzlich abkühlen, bevor Sie sie stürzen.

Marmorkuchen Für 6 Personen

- 300 g Mehl • 150 g Butter • 300 g Puderzucker • 1 Teelöffel Hefe • 10 cl Milch • 3 Eier
- 3 Esslöffel Bitterkakao

Verkneten Sie das Mehl mit der weichen Butter, dem Zucker und der Hefe.

Schlagen Sie die Eier auf und trennen Sie Eiweiß und Eigelb.

Schlagen Sie das Eiweiß zu Eischnee.

Geben Sie die Milch, das Eigelb und am Schluss den Eischnee dazu.

Geben Sie die Hälfte der Zubereitung in eine Schüssel und geben Sie den Kakao bei.

Geben Sie etwas naturbelassenen Teig und daneben etwas Kakaoteig in die Förmchen aus Silikon.

Mini-Kokosnusskuchen Für 6 Personen

- 125 g Kokosnussraspel • 125 g Puderzucker • 2 Eiweiß

Alle Zutaten miteinander vermischen.

D

Non lasciare mai che i bambini utilizzino questo apparecchio senza sorveglianza.

Grazie per aver acquistato questo apparecchio Tefal, destinato al solo uso domestico.

Leggere attentamente e tenere a portata di mano le istruzioni del presente foglietto illustrativo.

Per la vostra sicurezza, questo prodotto è conforme alle norme in vigore

(Direttiva Basso Voltaggio, Compatibilità elettromagnetica, Materiali compatibili con il cibo, Ambiente,...).

La società Tefal si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento, nell'interesse del consumatore, caratteristiche o componenti di questo prodotto.

Prevenzione degli incidenti domestici

- Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una supervisione o di istruzioni preliminari relative all'utilizzo dell'apparecchio.
È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- **Nel caso di incidente**, sciacquare immediatamente la scottatura con acqua fredda e chiamare un medico se necessario.
- **La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione. Non toccare mai le superfici calde dell'elettrodomestico.**
- **Non collegare mai l'apparecchio quando non viene utilizzato.**
- I fumi di cottura possono essere pericolosi per gli animali con un sistema di respirazione particolarmente sensibile, come gli uccelli. Consigliamo di allontanare gli uccelli dal luogo di cottura.

Descrizione

1. Corpo dell'apparecchio 2. Piastra di cottura

Accessori :

3. 12 mini stampi in silicone 4. 6 pinze termoisolanti 5. 1 Cavo

Installazione

- Togliere tutti gli imballi, adesivi o vari accessori sia all'interno che all'esterno dell'apparecchio.
- Togliere gli accessori procedendo in senso inverso rispetto all'ordine con cui sono stati ritirati - A
- Appoggiare la piastra di cottura sulla resistenza - B
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile: evitare di usarlo su superfici morbide.
- Non mettere mai direttamente l'apparecchio su un supporto fragile (tavolo di vetro, mobile verniciato...).

Collegamento e preriscaldamento

- Svolgere completamente il cavo (5)
- Collegare il cavo all'apparecchio poi attaccarlo alla corrente di rete - C
- Il cavo deve essere posizionato in modo che non venga urtato da eventuali movimenti attorno al tavolo.

Verificare che l'impianto elettrico sia compatibile con la potenza e la tensione indicate sotto l'apparecchio.

Collegare l'apparecchio solamente ad una presa con messa a terra incorporata.

- L'apparecchio funziona non appena viene collegato all'alimentazione di rete.
- Lasciare pre-riscaldare l'apparecchio per 15 minuti.
- Al primo utilizzo, si può produrre un leggero odore o fumo per i primi minuti.

Non toccare le parti in metallo dell'apparecchio mentre si stanno riscaldando e se sono in funzione poiché sono molto caldi.

Non utilizzare mai l'apparecchio senza sorvegliarlo.

Questo apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.

Non usare mai l'apparecchio a vuoto.

- Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio, non metterlo in un angolo o contro il muro.
- Il cavo non deve penzolare dal piano di lavoro né essere bloccato.
- Se non si utilizza l'apparecchio, staccare il cavo dalla corrente.

Collegare l'apparecchio ad un impianto dotato di un dispositivo a corrente differenziale residua (RCD) con una corrente di scatto non eccedente 30 mA.

Se si utilizza una prolunga:

- deve essere munita di messa a terra incorporata;
- prendere tutte le precauzioni necessarie perché non rappresenti un ostacolo.

Il cavo di alimentazione dovrebbe essere esaminato regolarmente per verificare che non sia danneggiato e non utilizzare l'apparecchio se il cavo è danneggiato.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

Cottura

- Dopo il pre-riscaldamento, l'apparecchio è pronto per essere utilizzato.
- Ogni convitato ha a disposizione due stampi in silicone (3) e una pinza termoisolante (4)
- Mettere un cucchiaino raso di pasta al centro dello stampo in silicone - D
- Usando la pinza termoisolante (4), posare lo stampo in silicone sulla piastra di cottura nell'apposito alloggiamento - E
- Lasciare cuocere per circa 4 minuti (a seconda della ricetta).
- Estrarre lo stampo in silicone usando la pinza termoisolante.
- Lasciare raffreddare per qualche istante (1 minuto) prima di sformare e di poter degustare.
- Sformare la preparazione rigirando completamente lo stampo in silicone sul suo piatto.

I

Dopo l'utilizzo

- Scollegare il cavo dalla corrente di rete, staccarlo dall'apparecchio - F
- Lasciare raffreddare l'apparecchio
- Togliere la piastra di cottura
- La piastra di cottura e il corpo dell'apparecchio si puliscono con una spugnetta, acqua calda e liquido per i piatti - G
- La pinza termoisolante e gli stampi in silicone, così come la piastra di cottura, possono essere lavati in lavastoviglie - H

Non utilizzare spugne in metallo né polvere per lucidare.

Non immergere mai la base dell'apparecchio e il suo cavo nell'acqua.

Sistemazione

- Rigirare l'apparecchio su un supporto piatto, pulito e stabile - I
- Riporre ogni accessorio sistemandolo nell'apposito vano sotto l'apparecchio e seguendo scrupolosamente l'ordine indicato qui di seguito:
 - gli stampi in silicone e le pinze,
 - la piastra per bloccare il fondo della base e chiudere così il vano degli accessori,
 - il cavo - J
- Riponetelo l'apparecchio in un luogo asciutto.



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

- ① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- ➡ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Ricette

Per tutte le ricette:

- mettere una noce di pasta in ogni stampo in silicone e mettere a cuocere per circa 4 minuti
- dopo la cottura aspettare il completo raffreddamento prima di sfornare.

Cookies Per 8 persone

- 225 g di farina • 1 uovo • 100 g di zucchero bruno • 75 g di zucchero in polvere • 100 g di burro
- 150 g di cioccolato fondente • 1/2 sacchetto di lievito • 1 cucchiaino di vaniglia liquida • 1 pizzico di sale
- 1 po' d'olio d'oliva

I

Fare fondere il burro e lasciare intiepidire.

In un recipiente, mescolare l'uovo con lo zucchero bruno e lo zucchero in polvere, poi battere con la frusta elettrica per ottenere un composto omogeneo che veli il cucchiaino. Aggiungere poco a poco la farina alternandola con il burro. Ridurre il cioccolato in "gocce" e aggiungerlo all'impasto. Mettere questo composto in frigo per 1/2 ora.

Quattro-quarti Per 8 persone

- 6 uova rotte • il peso delle 6 uova rotte di burro ammorbidito • il peso delle 6 uova di farina o maizena
- il peso delle 6 uova di zucchero • 1/2 sacchetto/busta di lievito • La scorza di un limone

Mescolare lo zucchero e il burro ammorbidito.

Aggiungere le uova una a una.

Aggiungere la farina o la maizena, il lievito e la scorza di limone.

Frollini alla marmellata Per 8 persone

- 100 g di burro • 50 g di zucchero • 1 tuorlo d'uovo • 1 baccello di vaniglia • 40 g di mandorle in polvere
- 150 g di farina • Marmellata a scelta • 1 pizzico di sale

In una terrina lavorare il burro con lo zucchero in polvere, il tuorlo d'uovo, i semi di vaniglia e il sale, mescolare fino a ottenere un composto liscio.

Aggiungere la farina e la polvere di mandorle, poi impastare per ottenere un impasto omogeneo.

Dare alla pasta la forma di 1 salsiccia di 3 cm di diametro, avvolgerla in una pellicola alimentare e metterla in frigorifero.

Lasciare riposare per 2 ore.

Tagliare la salsiccia a fettine di 1/2 cm, mettere in ogni stampo in silicone, appiattire leggermente.

Stendere una punta di marmellata e lasciare cuocere per 4 minuti.

Praline al formaggio bianco e alla noce di cocco Per 8 persone

- 100 g di burro • 75 g di zucchero • 100 g di formaggio bianco • 1 uovo battuto • 175 g di farina
- Un po' di lievito • 50 g di noce di cocco • 50 g di cioccolato bianco fuso • 50 g di uva passa

Fare fondere il burro a pomata, aggiungere il formaggio bianco.

Aggiungere al composto l'uovo battuto, lo zucchero, la farina, il lievito, la noce di cocco, l'uva passa e il cioccolato bianco fuso.

Formare delle piccole praline.

Amaretti alle mandorle Per 8 persone

- 3 albumi d'uovo • 185 g di zucchero • 185 g di mandorle in polvere

Mettere gli albumi in un bagnomaria e montarli a neve.

Incorporare poco a poco lo zucchero, sempre sbattendolo.

Quando gli albumi sono ben fermi, togliere dal fuoco.

Aggiungere le mandorle mescolando delicatamente.

Mettere una noce di pasta in ogni stampo in silicone e mettere a cuocere per 4 minuti.

Attendere il completo raffreddamento prima di sfornare.

Dolce marmorizzato

Per 8 persone

- 300 g di farina • 150 g di burro • 300 g di zucchero in polvere • 1 cucchiaino di lievito • 10 cl di latte
- 3 uova • 3 cucchiaini di cacao amaro

Impastare la farina con il burro ammorbidito e lo zucchero, il lievito. Separare gli albumi dai tuorli delle uova. Battere gli albumi a neve.

Aggiungere il latte, i tuorli d'uovo e, infine, gli albumi battuti a neve.

Mettere la metà della preparazione in un'altra terrina e aggiungere il cacao.

Mettere in ogni stampo in silicone 1/2 noce di pasta naturale e, accanto, 1/2 noce di pasta al cacao.

“Congolese”

Per 8 persone

- 125 g di noce di cocco • 125 g di zucchero in polvere • 2 tuorli d'uovo

Mescolare tutti gli ingredienti.

I

Nunca deje que los niños utilicen este aparato sin vigilancia.

Le agradecemos que haya elegido este aparato Tefal, exclusivamente destinado a uso doméstico. Leer atentamente y guardar al alcance de la mano las instrucciones de este folleto.

Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...).

La sociedad Tefal se reserva el derecho de modificar en cualquier momento, en interés del consumidor, características o componentes de los productos.

Prevención de los accidentes domésticos

- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas provistas de experiencia o de conocimiento, excepto si han podido beneficiarse a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato.

Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

- **Si se produce un accidente**, deje correr agua fría inmediatamente sobre la quemadura y acuda a un médico si fuera necesario.
- **La temperatura de las superficies accesibles puede aumentar cuando el aparato esté en funcionamiento. No toque nunca las superficies calientes del electrodoméstico.**
- **No conecte nunca el aparato cuando no lo esté utilizando.**
- 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.

E

Descripción

1. Cuerpo del aparato 2. Placa de cocción

Accesorios :

3. 12 minis moldes de silicona 4. 6 pinzas termo aislantes 5. 1 cable

Instalación

- Retire los envoltorios, adhesivos o accesorios diversos del interior y del exterior del electrodoméstico.
- Retire los accesorios procediendo en sentido inverso a su colocación - A
- Colocar la placa de cocción sobre la resistencia - B
- Coloque el aparato sobre una superficie firme: evite utilizarlo sobre un soporte blando, tipo mantel de plástico.
- Nunca colocar el aparato directamente sobre un soporte frágil (mesa de cristal, mantel, mueble barnizado...).

Conexión y precalentado

- Desenrolle completamente el cable (5)
- Enchufar el cable en el aparato y a continuación en el sector - C
- Vigile que el cable no moleste los movimientos de las personas sentadas alrededor de la mesa.

Compruebe que la instalación eléctrica es compatible con la potencia y la tensión indicadas debajo del aparato. No conecte el aparato a un enchufe sin toma de tierra.

- El aparato funciona en cuanto se enchufa al sector.
- Dejar precalentar el aparato 15 minutos.
- Durante la primera utilización, se desprenderá un ligero olor y podrá producirse un poco de humo durante los primeros minutos.

No toque las partes metálicas del aparato mientras esté calentando o en funcionamiento porque estarán muy calientes. Nunca utilizar el aparato sin vigilancia.

Este aparato no está destinado para ser puesto en marcha mediante un reloj exterior o un sistema de mando a distancia separado.

Nunca utilizar el aparato en vacío.

- Para evitar que el aparato se sobrecaliente, no colocarlo en un rincón o contra una pared.
- El cable no debe colgar ni estar enganchado.
- Si no utiliza el aparato, desenchufe el cable.

Conectar el aparato a una instalación que tenga un dispositivo de corriente diferencial residual con una corriente de puesta en marcha que no exceda los 30 mA.

Si es necesario utilizar una extensión para el cable:

- tiene que estar dotada de toma de tierra;

- tome todas las precauciones para asegurarse que las personas no tropiezan con el cable.

Debe examinar regularmente el cable de alimentación para detectar posibles señales de avería.

No utilice el aparato si el cable está dañado.

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.

Cocción

- Después del precalentamiento, el aparato estará listo para ser utilizado.
- Cada comensal dispone de dos moldes de silicona (3) y de una pinza termo aislante (4)
- Depositar una cucharadita de café rasa de masa en el centro del molde de silicona - D
- Con la pinza termo aislante (4), depositar el molde de silicona sobre la placa de cocción en el compartimento previsto a este efecto - E
- Dejar cocer aproximadamente 4 minutos (según la receta).
- Retirar el molde de silicona con la pinza termo aislante.
- Dejar enfriar un momento (1 minuto) antes de desmoldar y poder degustar.
- Desmoldar la preparación dando la vuelta por completo al molde de silicona sobre su plato.

E

Después de la utilización

- Desenchufar el cable del sector, desconectar el aparato - F
- Dejar enfriar el aparato
- Retirar la placa de cocción
- La placa de cocción y el cuerpo del aparato se limpian con una esponja, agua caliente y detergente para vajillas - G
- La pinza termo aislante y los moldes de silicona, así como la placa de cocción, pueden ir al lavavajillas - H

No utilizar esponja metálica ni detergente en polvo.

No introduzca nunca la base del aparato y el cable en el agua.

Almacenamiento

- Dar la vuelta al aparato sobre un soporte plano, limpio y estable - I
- Guardar cada accesorio colocándolo en el compartimento previsto debajo del aparato y siguiendo escrupulosamente el orden que figura a continuación:
 - los moldes de silicona y las pinzas,
 - la placa para bloquear el fondo de la base y cerrar el compartimento de los accesorios,
 - el cable - J
- Guardar el aparato en un lugar seco.



ii Participe en la conservación del medio ambiente !!

① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

➔ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

Recetas

Para todas las recetas:

- disponer una avellana de masa en cada molde de silicona y poner a cocer aproximadamente 4 minutos
- tras la cocción, esperar a que enfríe por completo antes de desmoldar.

Cookies (Galletas) Para 6 personas

- 225 g de harina • 1 huevo • 100 g de azúcar semirrefinado • 75 g de azúcar en polvo • 100 g de mantequilla
- 150 g de chocolate negro • 1/2 sobre de levadura • 1 cucharadita de café de vainilla líquida • 1 pizca de sal
- 1 poco de aceite de oliva

Fundir la mantequilla y dejar templar.

En un recipiente, mezclar el huevo con el azúcar semirrefinado y el azúcar en polvo, y a continuación batir con la batidora eléctrica para obtener una mezcla homogénea que no quede ni muy líquida ni muy espesa.

Añadir poco a poco la harina alternándola con la mantequilla.

Reducir el chocolate en pepitas y añadirlo a la masa.

Guardar esta mezcla en la nevera 1/2 hora.

Bizcocho Para 6 personas

- 6 huevos rotos • el peso de 6 huevos rotos en mantequilla reblandecida
- el peso de 6 huevos en harina o maizena • el peso de 6 huevos en azúcar. • 1/2 sobre de levadura
- La cáscara de un limón

Mezclar el azúcar con la mantequilla reblandecida.

Añadir uno a uno los huevos.

Añadir la harina o la maizena, la levadura y la cáscara de limón.

Pastas con mermelada Para 6 personas

- 100 g de mantequilla • 50 g de azúcar • 1 yema de huevo • 1 vaina de vainilla • 40 g de almendras en polvo
- 150 g de harina • Mermelada a su elección • 1 pizca de sal

En una ensaladera, trabajar la mantequilla con el azúcar en polvo, la yema de huevo, las semillas de vainilla y la sal, mezclar hasta la obtención de una mezcla lisa.

Añadir la harina y las almendras en polvo, y a continuación amasar para obtener una masa homogénea.

Trabajar la masa en forma de salchichón de 3 cm de diámetro, envolverla en un film alimentario y guardarla en la nevera.

Dejar reposar 2 horas.

Cortar el salchichón en rodajas de 1/2 cm, colocar en cada molde de silicona, aplastar ligeramente.

Repartir una pizca de mermelada y dejar cocer 4 minutos.

Rocas de queso fresco y coco Para 6 personas

- 100 g de mantequilla • 75 g de azúcar • 100 g de queso fresco • 1 huevo batido • 175 g de harina
- Un poco de levadura • 50 g de coco • 50 g de chocolate blanco fundido • 50 g de uvas pasas

Derretir la mantequilla en pomada, añadir el queso fresco.

Añadir la mezcla huevo batido, azúcar, harina, levadura, coco, uvas pasas y chocolate blanco fundido.

Hacer pequeñas rocas.

Merenguitos de almendra Para 6 personas

- 3 claras de huevo • 185 g de azúcar • 185 g de almendras en polvo

Poner las claras al baño maría y montarlas a punto de nieve.

Incorporar poco a poco el azúcar, sin dejar de batir.

Cuando las claras están consistentes, retirar del fuego.

Añadir las almendras, mezclando suavemente.

Colocar una avellana de masa en cada molde de silicona y poner a cocer 4 minutos.

Esperar a que se enfríe por completo antes de desmoldar.

Bizcocho marmolado Para 6 personas

- 300 g de harina • 150 g de mantequilla • 300 g de azúcar en polvo • 1 cucharadita de café de levadura
- 10 cl de leche • 3 huevos • 3 cucharadas soperas de cacao amargo

Amasar la harina con la mantequilla blanda y el azúcar, la levadura. Separar las claras de las yemas de huevo. Batir las claras de huevo a punto de nieve.

Añadir la leche, las yemas de huevo y por último, las claras batidas a punto de nieve.

Poner la mitad de la preparación en otra ensaladera y añadir el cacao.

Colocar en cada molde de silicona 1/2 avellana de masa natural y al lado, 1/2 avellana de pasta de cacao.

Merenguitos de coco Para 6 personas

- 125 g de coco • 125 g de azúcar en polvo • 2 claras de huevo

Mezclar todos los ingredientes.

E

Nunca deixe os seus filhos utilizar este aparelho sem vigilância.

Parabéns por ter adquirido este aparelho TEFAL, destinado exclusivamente a um uso doméstico. Leia com atenção o manual de instruções e guarde-o para futuras utilizações.

Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente...).

A Tefal reserva-se o direito de modificar a qualquer momento, no interesse dos consumidores, as características ou os componentes deste produto.

Prevenção de acidentes domésticos

- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- **Em caso de acidente**, passe imediatamente a queimadura por água fria e consulte um médico caso seja necessário.
- **A temperatura das superfícies acessíveis pode subir quando o aparelho estiver a funcionar. Não toque nas partes quentes do aparelho.**
- **Nunca ligue o aparelho se não estiver a ser utilizado.**
- Os fumos de cozedura podem ser perigosos para os animais com um sistema respiratório particularmente sensível, como os pássaros. Aconselhamos os proprietários de pássaros a afastá-los do local de cozedura.

P**Descrição**

1. Corpo do aparelho 2. Placa de cozedura

Acessórios :

3. 12 mini-formas em silicone 4. 6 garfos termo-isoladores 5. 1 cabo de alimentação

Instalação

- Retire as embalagens, os autocolantes ou os diversos acessórios tanto do interior como do exterior do aparelho.
- Retire os acessórios procedendo de modo inverso à sua arrumação - A
- Coloque a placa de cozedura sobre a resistência - B
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável. Evite utilizá-lo sobre um suporte frágil tipo toalha plástica de mesa.
- Nunca coloque o aparelho directamente sobre um suporte frágil (mesa de vidro, toalha, móvel envernizado...).

Ligação e pré-aquecimento

- Desenrole totalmente o cabo (5).
- Ligue o cabo ao aparelho e em seguida à tomada - C
- Coloque o cabo de alimentação de forma a não impedir a fácil deslocação dos convidados à volta da mesa.

Certifique-se que a sua instalação eléctrica é compatível com a potência e a tensão de rede indicadas na placa de características do aparelho.

Este aparelho tem sempre de ser ligado a uma tomada com ligação à terra.

- O aparelho funciona assim que for ligado à corrente.
- Deixe pré-aquecer o aparelho 15 minutos.
- Aquando da primeira utilização, é possível verificar-se uma ligeira libertação de cheiro e fumo nos primeiros minutos.

Não toque nas partes metálicas do aparelho em aquecimento ou em funcionamento pois estas estão muito quentes.

Nunca utilize o aparelho sem vigilância.

Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador exterior ou de um sistema de controlo à distância separado.

Nunca utilize o aparelho vazio.

- Para evitar o sobreaquecimento do aparelho, não o coloque num canto ou contra uma parede.
- O cabo não pode ficar pendurado nem preso.
- Desligue o cabo da tomada quando não estiver a utilizar o aparelho.

Ligue o aparelho a uma instalação que inclua um dispositivo de corrente diferencial residual com uma corrente de activação que não exceda 30 mA.

Se utilizar uma extensão eléctrica :

- esta deverá ter ligação à terra incorporada ;
- tome as devidas precauções para que ninguém tropece.

O cabo de alimentação deve ser regularmente verificado por forma a detectar eventuais sinais de avaria.

Não utilize o aparelho se o cabo se encontrar de alguma forma danificado.

Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, Serviço de Assistência Técnica ou por uma pessoa qualificada por forma a evitar qualquer tipo de perigo.

Cozedura

- Depois do pré-aquecimento, o aparelho está pronto a ser utilizado.
- Cada pessoa dispõe de duas formas em silicone (3) e um garfo termo-isolador (4)
- Deite uma colher de café rasa de massa no centro da forma de silicone - D
- Com a ajuda do garfo termo-isolador (4), coloque a forma de silicone sobre a placa de cozedura, no espaço previsto para o efeito - E
- Deixe cozer aproximadamente 4 minutos (conforme a receita).
- Retire a forma de silicone com a ajuda do garfo termo-isolador.
- Deixe arrefecer por alguns instantes (1 minuto), antes de desenformar e comer.
- Desenforme o preparado, virando a forma de silicone sobre o prato.

P

Após a utilização

- Desligue o cabo da tomada e retire-o do aparelho - F
- Deixe arrefecer o aparelho
- Retire a placa de cozedura
- A placa de cozedura e o corpo do aparelho devem ser limpos com uma esponja, água quente e detergente para a loiça - G
- O garfo termo-isolador e as formas de silicone, bem como a placa de cozedura, podem ser lavados na máquina - H

Não utilize um esfregão de aço nem pó de arear.

Nunca mergulhe a base do aparelho e o cabo de alimentação em água.

Arrumação

- Coloque o aparelho virado para baixo sobre um suporte liso, limpo e estável - I
- Arrume cada acessório colocando-o no devido espaço de arrumação existente na parte inferior do aparelho e seguindo escrupulosamente esta ordem:
 - as formas de silicone e os garfos,
 - a placa para fixar o fundo da base e assim fechar o espaço de arrumação dos acessórios,
 - o cabo de alimentação - J
- Arrume o aparelho num local seco.



Protecção do ambiente em primeiro lugar!

① O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Receitas

Para todas as receitas :

- deite uma noz de massa em cada forma de silicone e leve a cozer durante cerca de 4 minutos
- após a cozedura, deixe arrefecer antes de desenformar.

Cookies Para 6 pessoas

- 225 g de farinha • 1 ovo • 100 g de açúcar mascavado • 75 g de açúcar • 100 g de manteiga
- 150 g de chocolate preto • 1/2 saqueta de fermento • 1 colher de café de baunilha líquida • 1 pitada de sal
- 1 pouco de óleo

Leve a manteiga a derreter e deixe arrefecer.

Num recipiente, misture o ovo com o açúcar mascavado e o açúcar.

Em seguida, misture na batedeira eléctrica até obter uma preparação homogénea e consistente.

Adicione, pouco a pouco, a farinha, alternando com a manteiga.

Parta o chocolate em pequenos pedaços e adicione à massa.

Guarde esta mistura no frigorífico durante 1/2 hora.

Bolo "Quatre-quarts" Para 6 pessoas

- 6 ovos inteiros • o peso de 6 ovos inteiros em manteiga amolecida • o peso de 6 ovos em farinha ou maizena
- o peso de 6 ovos em açúcar • 1/2 saqueta de fermento • Raspa de um limão

Misture o açúcar com a manteiga amolecida.

Adicione os ovos, um a um.

Adicione a farinha ou a maizena, o fermento e a raspa de limão.

Bolo seco com compota Para 6 pessoas

- 100 g de manteiga • 50 g de açúcar • 1 gema de ovo • 1 saquete de açúcar baunilhado
- 40 g de amêndoas em pó • 150 g de farinha • Compota a gosto • 1 pitada de sal

Numa tigela, bata a manteiga com o açúcar, a gema de ovo, o açúcar baunilhado e o sal, e mexa até obter uma mistura homogénea.

Adicione a farinha e a amêndoa em pó e maxa até obter uma massa homogénea.

Molde a massa em forma de chourição com 3 cm de diâmetro, embrulhe-o em papel vegetal e guarde no frigorífico.

Deixe repousar 2 horas.

Corte o chourição em rodela de 1/2 cm, coloque em cada forma de silicone e alise ligeiramente.

Espalhe um pouco de compota e deixe cozer durante 4 minutos.

Bolinhos com queijo fresco e coco Para 6 pessoas

- 100 g de manteiga • 75 g de açúcar • 100 g de queijo fresco • 1 ovo batido • 175 g de farinha
- Um pouco de fermento • 50 g de coco • 50 g de chocolate branco derretido • 50 g de uvas passas

Leve a manteiga a derreter e junte o queijo fresco.

Adicione à mistura o ovo batido, açúcar, farinha, fermento, coco, passas e chocolate branco derretido.

Molde pequenos bolinhos.

Bolinhos de amêndoa Para 6 pessoas

- 3 claras de ovo • 185 g de açúcar • 185 g de amêndoas em pó

Coloque as claras em banho-maria e bate-as em castelo.

Incorpore pouco a pouco o açúcar, batendo sempre.

Quando as claras estiverem firmes, reitre do lume.

Adicione as amêndoas, misturando delicadamente.

Deite uma noz de massa em cada forma de silicone e leve a cozer 4 minutos.

Deixe arrefecer antes de desenformar.

Bolo mármore Para 6 pessoas

- 300 g de farinha • 150 g de manteiga • 300 g de açúcar • 1 colher de café de fermento • 10 cl de leite
- 3 ovos • 3 colheres de sopa de cacau amargo

Misture a farinha com a manteiga amolecida, o açúcar e o fermento. Separe as claras das gemas.

Bata as claras em castelo.

Adicione o leite, as gemas e, por fim, as claras batidas em castelo.

Deite metade do preparado numa outra tigela e adicione o cacau.

Deite em cada forma de silicone 1/2 noz de massa natural e, ao lado, 1/2 noz de massa com cacau.

Bolo de coco Para 6 pessoas

- 125 g de coco • 125 g de açúcar em pó • 2 claras de ovo

Misturar todos os ingredientes.

Bu cihazı çocuklarınızdan uzak tutunuz.

Tefal markalı bu cihazı satın aldığınız için teşekkür ederiz.

Cihazınızın modeli ne olursa olsun, lütfen talimatları dikkatle okuyun ve elinizin altında bulundurun.

Güvenliğiniz açısından bu cihaz yürürlükteki tüm standart ve düzenlemelere

(Düşük voltaj Yönergesi, Elektromanyetik Uyumluluk, Gıda Katkı Maddeleri, Çevre...) uygundur.

Tefal sürekli bir araştırma ve geliştirme politikası izlemektedir ve ürünler üzerinde önceden duyurmaksızın değişiklikler yapabilir.

Ev içi kazaların önlenmesi

- Bu cihaz, fiziki, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi yetersiz olan veya bilgi veya deneyimi olmayan kişiler tarafından (çocuklar da dahil), güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi olmaksızın, cihazın kullanımı ile ilgili önceden bilgilendirilmeden kullanılmamalıdır.
Cihazla oynamadıklarından emin olmak açısından çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.
- **Bir kaza olması halinde**, yanığın üzerine derhal soğuk su dökün ve gerekirse bir doktor çağırın.
- **Cihaz çalışırken açıkta olan yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.**
- **Cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayın.**
- **Kullanılmadığı zamanlarda cihazı asla prize bırakmayın.**
- Pişirme dumanları, kuşlar gibi hassas bir solunum sistemine sahip olan hayvanlar için tehlikeli olabilir. Kuş sahiplerine kuşlarını pişirme mekanından uzak tutmalarını tavsiye ediyoruz.

Tanım

1. Cihazın gövdesi
2. Pişirme tepsi

Aksesuarlar :

3. 12 adet silikon mini-kalıp
4. 6 adet ısı yalıtımlı çatal
5. 1 kablo

TR

Kurulum

- Ambalaj malzemelerini, etiketlerini veya cihazın iç ve dış aksesuarlarını çıkarın.
- Takarken izlediğiniz sıranın tersini izleyerek aksesuarları çıkartın - A
- Pişirme tepsisini rezistansın üzerine yerleştirin - B
- Cihazı düz, sabit ve ısıya dayanıklı bir zemine yerleştirin: Cihazı masa örtüsü gibi yumuşak bir zeminde kullanmaktan kaçınin.
- Cihazınızı asla hassas bir yüzeyin üzerine doğrudan yerleştirmeyin (cam masa, masa örtüsü, vernikli mobilya, vb.)...

Bağlantı ve ön ısıtma

- Güç kablosunu tamamen açın (5).
- Kabloyu cihaza takın sonra da fişini prize takın - C
- Masanın etrafında oturan kişilerin hareketlerini engellemek için kablonun yerinde olmasına dikkat edin.

Elektrik kurulumunuzun, cihazın altında belirtilen güç ve voltaj ile uyumlu olup olmadığını kontrol edin.

Cihazı topraklı bir prize bağlayın.

- Cihaz elektriğe bağlandığı andan itibaren çalışır.
- Cihazın ön ısıtma yapması için 15 dakika bekleyin.
- İlk kullanımda, cihaz hafif bir koku yayabilir ve muhtemelen ilk birkaç dakika duman çıkarabilir.

Cihaz ısıtma konumunda ya da çalışır durumdayken, metal kısımları çok sıcak olacağından kesinlikle dokunmayın.

Cihazı asla gözetimsiz kullanmayın.

Bu cihaz harici bir zaman ayarlayıcı veya uzak mesafeden bir kumanda sistemi ile çalıştırılmaya uygun değildir.

Cihazı asla boş iken kullanmayın.

- Cihazın fazla ısınmasını önlemek açısından cihazı köşelere ya da duvara karşı yerleştirmeyin.
- Kablonun çalışma alanından sarkmaması ve bir yere sıkışmış olmaması gerekmektedir.
- Cihazı kullanmadığınız sıralarda kabloyu prizden çekin.

Cihazın bağlantısını, 30mA'yı aşmayan bir akımı bulunan artık akım aygıtı aracılığıyla yapın.

Eğer bir uzatma kablosu kullanılacaksa:

- mutlaka kablunun topraklama teli olmalıdır,
- kabloya takılarak düşülmemesi için gerekli tüm önlemleri alın.

Cihazın kordonunun üzerinde hasar olup olmadığı düzenli olarak kontrol edilmelidir. Kordon hasar görmüşse cihaz kullanılmamalıdır.

Elektrik kablusunun hasar görmesi durumunda, herhangi bir tehlikeye meydan vermemek amacıyla, kabloyu imalatçı veya yetkili servis elemanı ya da benzer nitelikte bir kişinin değiştirmesini sağlayın.

Pişirme

- Ön ısıtmanın ardından cihaz, kullanıma hazır hale gelir.
- Her kişide iki adet silikon kalıp (3) ve bir adet ısı yalıtımlı çatal (4)
- Silikon kalıbın ortasına bir silme çay kaşığı kadar hamur koyun - D
- Silikon kalıbı, ısı yalıtımlı çatal (4) yardımıyla, pişirme tablası üzerindeki özel bölmeye yerleştirin - E
- 4 dakika kadar pişmesini bekleyin (tarife göre).
- Isı yalıtımlı çatal yardımıyla silikon kalıbı çıkarın.
- Kalıptan çıkarmadan ve yemeden önce pişirdiğiniz hamuru bir süre (1 dakika) soğumaya bırakın.
- Silikon kalıbı tabağının üzerinde tamamen ters çevirerek pişmiş hamuru kalıptan çıkarın.

Kullanım sonrasında

- Fişi prizden çekin, kabloyu cihazdan çıkarın - F
- Cihazı soğumaya bırakın.
- Pişirme tablasını çıkarın.
- Pişirme tablası ve cihazın gövdesi sünger, sıcak su ve bulaşık sıvı deterjanı ile temizlenmelidirler - G
- Isı yalıtımlı çatal ve silikon kalıplar, ayrıca pişirme tablası da bulaşık makinesinde yıkanabilirler - H

Bulaşık teli veya ovma tozu kullanmayın.

Cihazın tabanını ve kablosunu asla suya daldırmayın.

Muhafaza

- Cihazı düz, temiz ve sağlam şekilde desteği üzerine çevirin - I
- Her bir aksesuarı cihazın alt bölümündeki özel yere aşağıda belirtilen sıraya titizlikle uyararak yerleştirin:
 - silikon kalıplar ve çatalar,
 - tabanın dip kısmını kilitlemeye yarayan plaka, böylece aksesuar bölmesi kapatılır,
 - kablo - J
- Cihazı kuru bir yerde muhafaza edin.



Önce çevre koruma !

① Cihazınızda pek çok değerlendirilebilir veya yeniden dönüştürülebilir materyal bulunmaktadır.

➔ Dönüşüm yapılabilmesi için bir toplama noktasına bırakın.

TR

Tarifler

Bütün tarifler için:

- her bir silikon kalıbın içerisine fındık kadar hamur koyun ve 4 dakika kadar pişmeye bırakın
- pişirdikten sonra kalıptan çıkarmak için tamamen soğumasını bekleyin.

Kurabiyeler 6 kişilik

- 225 g un • 1 yumurta • 100 g esmer şeker • 75 g toz şeker • 100 g tereyağı • 150 g siyah çikolata
- 1/2 poşet maya • 1 çay kaşığı sıvı vanilya • 1 tutam tuz • Biraz zeytinyağı

Tereyağını eritin ve ılınması için bırakın.

Bir kabin içinde, yumurtayı esmer şeker ve toz şeker ile karıştırın, sonra şerit halinde akabilecek homojen bir karışım elde edene kadar blender ile çırpın.

Unu azar azar ve tereyağıyla karıştırmaya devam ederek ilave edin.

Çikolatayı küçük parçalara ufalayın ve hamura ekleyin.

Bu karışımı buzdolabında 1/2 saat bekletin.

Tereyağlı kek 6 kişilik

- 6 yumurta içi • 6 yumurta içinin ağırlığı kadar sıvı tereyağı • 6 yumurta içinin ağırlığı kadar un veya mısır unu
- 6 yumurta içinin ağırlığı kadar şeker • Yarım paket maya • Bir limonun kabukları

Şeker ve sıvı tereyağını karıştırın.

Yumurtaları birer birer ekleyin.

Unu veya mısır ununu, mayayı ve limon kabuklarını ekleyin.

TR

Reçelli kurabiye 6 kişilik

- 100 g tereyağı • 50 g şeker • 1 yumurta sarısı • 1 kurutulmuş vanilya • 40 g badem tozu
- 150 g un • Seveceğiniz bir reçel • 1 tutam tuz

Bir salata kâsesi içerisinde, tereyağını toz şeker, yumurta sarısı, vanilya taneleri ve tuz ile iyice karıştırın, pürüzsüz bir karışım elde edinceye kadar karıştırmaya devam edin.

Un ve badem tozunu ekleyin, sonra homojen bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamuru 3 cm çaplı bir rulo biçiminde hazırlayın, streç film ile sarın ve buzdolabına koyun.

2 saat dinlenmeye bırakın.

Rulo şeklindeki hamuru 1/2 cm kalınlığında yuvarlak dilimler halinde kesin, silikon kalıplara yerleştirin, hafifçe düzleştirin.

Üzerlerine reçeli yayarak sürün ve 4 dakika pişmeye bırakın.

Beyaz peynirli ve Hindistan cevizli pralin 6 kişilik

- 100 g tereyağı • 75 g şeker • 100 g beyaz peynir • 1 çırpılmış yumurta • 175 g un
- Biraz maya • 50 g Hindistan cevizi • 50 g erimiş beyaz çikolata • 50 g kuru üzüm

Tereyağını bir tencere içerisinde eritip beyaz peyniri ekleyin.

Karışma çırpılmış yumurta, şeker, un, maya, hindistan cevizi, üzüm ve erimiş beyaz çikolatayı ekleyin.

Küçük pralinler halinde dizin.

Bademli acıbadem kurabiyesi 6 kişilik

- 3 yumurta akı • 185 g şeker • 185 g toz badem

Yumurta aklarını bir benmari kabına koyun ve hızlı bir şekilde çırpın.

Çırpıma devam ederken azar azar şeker ekleyin.

Yumurta akları katılaştıkça, ateşten alın.

Yavaşça karıştırırken bademleri ekleyin.

Her bir silikon kalıba fındık kadar hamur koyun ve 4 dakika pişmeye bırakın.

Kalıptan çıkarmadan önce tamamen soğumalarını bekleyin.

Mozaik Kek 6 kişilik

- 300 g un • 150 g tereyağı • 300 g toz şeker • 1 çay kaşığı maya • 10 cl süt
- 3 yumurta • 3 çorba kaşığı acı kakao

Unu yumuşatılmış tereyağı, şeker ve maya ile yoğurun. Yumurtaların aklarını sarılarından ayırın.

Yumurta aklarını hızlı bir şekilde çırpın.

Sütü, yumurta sarılarını ve nihayet iyice çırpılmış yumurta aklarını ekleyin.

Hazırlanmış karışımın yarısını başka bir salata kâsesine koyun ve kakaoyu ekleyin.

Her bir silikon kalıba 1/2 fındık kadar normal hamur ve yanına, 1/2 fındık kadar kakaolu hamur koyun.

Hindistan cevizli kek 6 kişilik

- 125 g Hindistan cevizi • 125 g toz şeker • 2 yumurta akı

Bütün malzemeleri karıştırın.

Lad aldrig børn bruge dette apparat uden opsyn.

Tak fordi De valgte at købe et Tefal apparat.

Uanset model, læs venligst brugsanvisningen nøje før første brug og gem den.

For Deres sikkerhed er dette produkt i overensstemmelse med alle gældende standarder og direktiver (lavspændingsdirektiv, EMC direktiv, materialer egnede til madlavning, miljø, etc.).

Tefal forbeholder sig ret til, til enhver tid at modificere apparatet, dets karakteristika eller komponenter i forbrugernes interesse.

Undgå ulykker derhjemme

- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede eller personer blottet for erfaring eller kendskab, med mindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- **Skulle ulykken ske**, skyl straks forbrændingen med koldt, rindende vand og tilkald en læge, hvis nødvendigt.
- **De tilgængelige overfladers temperatur kan blive meget høj, når apparatet anvendes. Rør aldrig ved de varme flader på apparatet.**
- **Tilslut aldrig apparatet, når det ikke bruges.**
- Osen fra stegning kan være farlig for dyr, der har et følsomt åndedrætssystem som f.eks. fugle. Hvis der er fugle i hjemmet, anbefales det derfor at holde dem på afstand af det sted, hvor der steges.

Beskrivelse

1. Selve apparatet 2. Kogeplade

Tilbehørsdele :

3. 12 mini-forme i silikone 4. 6 varmeisolerende gafler 5. 1 ledning

Installering

- Fjern al emballage, klistermærker og forskelligt tilbehør fra apparatet både indvendigt og udvendigt.
- Tag tilbehørsdele af ved at gå frem i modsat rækkefølge som opbevaring - A
- Anbring kogepladen på varmeelementet - B
- Anbring apparatet på et fast underlag. Undgå at bruge apparatet på et blødt underlag som eksempelvis en voksduk.
- Apparatet må aldrig placeres direkte på et skrøbeligt, skrånende underlag (glasbord, dug, lakerede møbler osv.).

Tilslutning og foropvarmning

- Rul el-ledningen helt ud (5).
- Forbind ledningen med apparatet og sæt dernæst ledningens stik i en stikkontakt - C
- Sørg for at ledningen ikke er til gene for folk omkring bordet.

Sørg for at de elektriske installationer passer til den effekt og spænding, der er angivet under apparatet.

Apparatet må kun tilsluttes til et stik med jorbforbindelse.

- Apparatet fungerer, så snart ledningens stik er sat i stikkontakten.
- Lad apparatet varme op i 15 minutter.
- Første gang apparatet tages i brug kan der forekomme lidt røg eller lugt i de første minutter.

Rør ikke ved apparatets dele i metal mens det varmer op eller er i brug, da de er meget varme.

Apparatet må ikke anvendes uden opsyn.

Dette apparat er ikke beregnet til at fungere ved hjælp af en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.

Brug aldrig apparatet uden ingredienser.

- For at undgå overopvarmning må apparatet ikke anbringes i et hjørne eller op mod en væg.
- Ledningen må ikke hænge ned fra bordet og den må ikke være klemt fast.
- Tag ledningen ud, hvis apparatet ikke bruges.

Tilslut apparatet ved et el-net udstyret med et HPFI relæ, der slår fra i tilfælde af en fejlstrøm på over 30 mA.

Hvis brug af forlængerledning:

- skal denne være ekstra beskyttet;

- sørg for, at ledningen ligger, så der ikke er nogen, der falder i den.

Apparatets elledning skal kontrolleres regelmæssigt for tegn på beskadigelse, og apparatet må ikke anvendes, hvis elledningen er beskadiget.

Hvis elledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller hans serviceværksted eller af en tilsvarende uddannet person for at undgå, at der opstår fare.

Tilberedning

- Efter forvarmning er apparatet klar til brug.
- Hver person har to former i silikone (3) og en varmeisolerende gaffel (4)
- Kom en flad teskefuld dej midt i formen i silikone - D
- Brug den varmeisolerende gaffel (4) til at stille formen i silikone på kogepladen det sted, der er forudset til det - E
- Lad bage i ca. 4 minutter (afhængig af opskrift).
- Tag formen i silikone af ved hjælp af den varmeisolerende gaffel.
- Lad køle af et øjeblik (1 minut), før tilberedningen tages ud af formen og spises.
- Tilberedningen tages ud af formen i silikone ved at vende den helt om på tallerkenen.

Efter brug

- Tag ledningens stik ud af stikkontakten, og tag den af apparatet - F
- Lad apparatet køle af.
- Tag kogepladen af.
- Kogepladen og selve apparatet rengøres med en klud og varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel - G
- Den varmeisolerende gaffel og formene i silikone samt kogepladen kan vaskes i opvaskemaskine - H

Brug ikke metalsvamp eller skurepulver.

Dyp aldrig apparatets base og ledningen ned i vand.

Opbevaring

- Vend apparatet om på en flad, ren og stabil overflade - I
- Læg dernæst hver tilbehørsdel ned i det rum, der er bestemt til det under apparatet, idet følgende rækkefølge skal overholdes:
 - formene i silikone og gaflerne,
 - pladen for at lukke soklens bund og dermed rummet til opbevaring af tilbehørsdele,
 - ledningen - J
- Opbevar apparatet et tørt sted.



Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

① Aflever det hos et specialiseret indsamlingscenter eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

➡ Apparatet indeholder mange materialer, der kan genbruges eller genvindes.

DK

Opskrifter

Gældende for alle opskrifter:

- kom en klump dej på størrelse med en hasselnød på hver form i silikone og lad den bage i ca. 4 minutter
- efter bagning skal man vente til fuldstændig afkøling, før tilberedningen tages ud af formen.

Cookies til 6 personer

- 225 g mel • 1 æg • 100 g brunt sukker • 75 g flormelis • 100 g smør • 150 g mørk chokolade
- 1/2 pose bagepulver • 1 teskefuld vanilleessens • 1 knivspids salt • lidt olivenolie

Smelt smørret og lad det køle af til det er håndvarmt.

Bland ægget med brunt sukker og flormelis i en skål og pisk det dernæst, indtil der opnås en homogen og sammenhængende blanding.

Tilsæt skiftevis melet og smørret lidt efter lidt.

Hak chokoladen i små stykker og kom dem i dejen.

Stil denne blanding i køleskab i en halv time.

Sandkage til 6 personer

- 6 æggeblommer og -hvider • En mængde smør der svarer til vægten af 6 æggeblommer og -hvider
- En mængde mel eller maizena der svarer til vægten af 6 æggeblommer og -hvider
- en mængde sukker der svarer til vægten af 6 æggeblommer og -hvider • 1/2 pose bagepulver • Skal af 1 citron

Bland sukkeret og det blødgjorte smør.

Tilsæt æggene et efter et.

Tilsæt mel eller maizena, bagepulver og reven citronskal.

Kage med marmelade til 6 personer

- 100 g smør • 50 g sukker • 1 æggeblomme • 1 stang vanille • 40 g mandelpulver
- 150 g mel • Marmelade efter eget valg • 1 knivspids salt

Rør smørret med sukker, æggeblomme, vanille og salt i en skål, indtil blandingen er jævn.

Tilsæt mel og mandelpulver, og ælt dernæst dejen, indtil den er homogen.

Rul dejen til en pølse med en diameter på 3 cm, dæk den med film og stil den i køleskab.

Lad hvile i 2 timer.

Skær pølsen i 0,5 cm tykke skiver. Læg en skive i hver form i silikone og tryk den lidt flad.

Smør lidt marmelade på skiven og bag den i 4 minutter.

Toppe med skøroost og kokosnød til 6 personer

- 100 g smør • 75 g sukker • 100 g skøroost • 1 pisket æg • 175 g mel
- Lidt bagepulver • 50 g kokosmel • 50 g smeltet hvid chokolade • 50 g rosiner

Smelt smørret i en gryde til det er tyktflydende og tilsæt skørosten.

Tilsæt blandingen af pisket æg, sukker, mel, bagepulver, kokosmel, rosiner og smeltet hvid chokolade.

Lav små toppe.

Makroner med mandler til 6 personer

- 3 æggehvider • 185 g sukker • 185 g mandelpulver

Pisk æggehviderne i vandbad.

Kom lidt efter lidt sukkeret i under piskning.

Når æggehviderne er stive, tages de væk fra varmen.

Bland forsigtigt mandlerne i.

Læg en kugle på størrelse med en hasselnød på hver form i silikone og bag i 4 minutter.

Vent til makronerne er kølet helt af, før de tages ud af deres form.

Marmorkage til 6 personer

- 300 g mel • 150 g smør • 300 g flormelis • 1 teskefuld bagepulver • 10 cl mælk
- 3 æg • 3 spiseskefulde bitter kakao

Ælt melet med blødgjort smør, sukker og bagepulver. Skil hviderne fra æggeblommerne.

Pisk æggehviderne stive.

Tilsæt mælk, æggeblommer og til sidst de piskede æggehvider.

Kom halvdelen af tilberedningen ned i en skål og tilsæt kakao.

Kom en kugle på størrelse med 1/2 hasselnød af lys dej og en kugle på størrelse med 1/2 hasselnød af mørk dej på en form i silikone.

Kokoskugle til 6 personer

- 125 g kokosmel • 125 g flormelis • 2 æggehvider

Bland alle ingredienserne sammen.

Låt aldrig barn använda apparaten utan tillsyn.

Tack för att du har köpt denna apparat från Tefal, som enbart är avsedd för hemmabruk.

Läs denna bruksanvisning noga och spara den för framtida bruk.

Denna produkt är enbart avsedd för hemmabruk. All kommersiell användning, olämplig användning eller om bruksanvisningen inte följs fritar tillverkaren från allt ansvar och garantin gäller inte.

För din säkerhet uppfyller denna produkt gällande bestämmelser och standarder

(lågspänningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, material godkända för livsmedelskontakt, miljö).

Tefal har en fortlöpande forsknings- och utvecklingspolicy och kan komma att förändra denna produkt utan förvarning.

Förebyggande av olyckor i hemmet

- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning, eller av personer utan erfarenhet eller kännedom, förutom om de har erhållit, genom en person ansvarig för deras säkerhet, en övervakning eller på förhand fått anvisningar angående apparatens användning. Om barn använder denna apparat måste de övervakas av en vuxen för att säkerställa att barnen inte leker med apparaten.
- **Om olyckan ändå är framme**, skölj omedelbart brännskadan med kallt vatten och tillkalla läkare om nödvändigt.
- **Temperaturen kan vara hög på de åtkomliga ytorna när apparaten är i funktion. Rör aldrig vid apparatens varma delar.**
- **Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den är inkopplad eller används.**
- Rökvid tillagning kan innebära fara för djur som har speciellt känsliga luftvägar, som fåglar. Vi rekommenderar att fåglar hålls på behörigt avstånd från platsen för tillagning.

Beskrivning

1. Apparatus huvuddel 2. Tillagningsplatta

Tillbehör :

3. 12 små silikonformar 4. 6 termoisolerade gafflar 5. 1 nätsladd

Montering

- Ta bort allt förpackningsmaterial, klisterlappar eller tillbehör inuti och utanpå apparaten.
- Plocka bort tillbehören i omvänd ordning från sin plats i förvaringsutrymmet - A
- Placera tillagningsplattan på värmeslingan - B
- Ställ apparaten på en plan, stabil och värmeständig yta: undvik att använda den på olämpliga ytor som vaxduk eller ytor som kan bli förstörda av värme.
- Ställ aldrig apparaten direkt på en ömtålig yta (bord med glasskiva, bordduk, handduk, förnissade ytor etc.).

Anslutning och förvärmning

- Rulla ut sladden helt och hållet (5).
- Sätt i nätsladden i apparaten och sedan i vägguttaget - C
- Se till att sladden inte kommer i vägen för matgästerna när de går runt bordet.

Kontrollera att nätspänningen stämmer överens med märkningen på apparatens undersida.

Anslut alltid stickkontakten till ett jordat uttag.

- Apparaten sätter igång så fort den ansluts till nätuttaget.
- Låt apparaten förvärmas i 15 minuter.
- Första gången apparaten används, kan en svag lukt eller en liten rökutveckling förekomma under de första minuterna.

Rör inte vid apparatens metalldelar när den är i bruk eftersom de blir mycket varma.

Lämna aldrig apparaten oövakad när den är i bruk.

Denna apparat är inte avsedd att användas med extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

Låt aldrig apparaten vara igång tom.

- För att undvika överhettning av apparaten får den aldrig placeras i ett hörn eller mot en vägg.
- Sladden ska inte hänga ner från arbetsytan eller klämmas fast.
- Dra ut sladden ur nätuttaget om du inte använder apparaten.

Strömtilförseln till apparaten ska ske via en jordfelsbrytare med en utlösande strömstyrka på högst 30 mA.

Om förlängningsladd används:

- måste den vara försedd med jordad kontakt;
- var noga med att se till att ingen kan snubbla över sladden.

Apparatens sladd ska kontrolleras regelbundet för tecken på skada, och apparaten ska inte användas om sladden är skadad.

Om sladden skadas, skall den bytas ut av tillverkaren, dennes service agent eller likvärdigt kvalificerad person för att undvika fara.

Tillagning

- Efter förvärmningen är apparaten klar för användning.
- Varje gäst har två silikonformar (3) och en termoisolerad gaffel (4)
- Placera en struken tesked smet i silikonformen - D
- Placera silikonformen på tillagningsplattan med hjälp av den termoisolerade gaffeln (4) i tillhörande urgröpnig - E
- Tillagningstid ca 4 minuter (beroende på recept).
- Ta ut silikonformen med hjälp av den termoisolerade gaffeln.
- Låt svalna en liten stund (1 minut) innan du lossar kakan från formen och smakar på den.
- Lossa kakan genom att vända silikonformen uppochner på en tallrik.

Efter användning

- Dra ut sladden ur nätuttaget och koppla ifrån apparaten - F
- Låt apparaten svalna
- Lossa tillagningsplattan
- Rengör tillagningsplattan och apparatens huvuddel med en fuktig svamp, varmt vatten och diskmedel - G
- Den termoisolerade gaffeln, silikonformarna samt tillagningsplattan tål maskindisk - H

Använd inte stålull eller skurpulver.

Sänk aldrig ned apparaten och sladden i vatten!

Förvaring

- Vänd på apparaten på en plan, ren och stabil yta - I
- Sätt tillbaka alla tillbehör på rätt plats under apparaten i exakt nedanstående ordning:
 - silikonformarna och gafflarna
 - plattan för att stänga till botten och tillbehörens förvaringsutrymme
 - nätsladden - J
- Förvara apparaten på ett torrt ställe.

S



Var rädd om miljön!

- ① Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.
- ➡ Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

Recept

För alla recept:

- klicka i en liten boll smet i varje silikonform och grädda i ca 4 minuter.
- efter gräddning, låt formen svalna helt innan du lossar kakan.

Cookies För 6 personer

- 225 g mjöl • 1 ägg • 100 g farinsocker • 75 g strösocker • 100 g smör • 150 g mörk choklad
- 1,5 tsk bakpulver • 1 tsk vaniljessens • 1 nya salt • Några droppar olivolja

Smält smöret och låt det svalna.

Blanda ägg, farinsocker, strösocker och bakpulver i en skål.

Vispa sedan med elvisp till dess att du får en slät, smidig smet.

Tillsätt mjölet lite i taget och varva med smöret.

Krossa chokladen i småbitar och tillsätt den till smeten.

Ställ smeten i kylan i en halvtimme.

Sockerkaka För 6 personer

- 6 knäckta ägg • vikten av 6 knäckta ägg i mjukt smör • vikten av 6 knäckta ägg i mjöl eller maizena
- vikten av 6 knäckta ägg i socker • 1,5 tsk bakpulver • Skalet från en citron

Blanda sockret med det mjuka smöret.

Tillsätt äggen ett i taget.

Tillsätt mjölet/maizenamjölet, bakpulver och citronskalet.

Mördegskaka med sylt För 6 personer

- 100 g smör • 50 g socker • 1 äggula • 1 vaniljstång • 40 g malen mandel • 150 g mjöl • Valfri sylt • 1 nypa salt

Blanda ihop smör, strösocker, äggula, vaniljstångens frön och salt.

Arbeta samman till dess att du får en jämn smet.

Tillsätt mjölet och den malda mandeln och knåda till dess att degen blir jämn.

Forma degen till en 3 cm tjock rulle, slå in den i plastfolie och lägg in den i kylan.

Låt vila 2 timmar.

Skär rullen i 0,5 cm tjocka skivor, placera en i varje form och platta till dem något.

Bred ut lite sylt och grädda i 4 minuter.

Kokostoppar med färskost För 6 personer

- 100 g smör • 75 g socker • 100 g färskost (kesella) • 1 vispat ägg • 175 g mjöl
- lite bakpulver • 50 g kokosflingor • 50 g smält vit choklad • 50 g russin

Smält smöret och tillsätt färskosten.

Låt svalna.

Tillsätt blandningen av vispade ägg, socker, mjöl, bakpulver, kokosflingor, russin och smält vit choklad.

Forma små toppar.

Mandelbiskvier För 6 personer

- 3 äggvitor • 185 g socker • 185 g malda mandlar

Vispa äggvitorna till hårt skum över ett vattenbad.

Tillsätt sockret efterhand och fortsatt vispa.

Ta av från spisen när vitorna blir fasta.

Tillsätt mandeln under försiktig omrörning.

Klicka i en liten boll smet i varje silikonform och grädda i 4 minuter.

Vänta till dess att formarna har svalnat helt innan du lossar biskvierna.

Tvåfärgad sockerkaka För 6 personer

• 300 g mjöl • 150 g smör • 300 g strösocker • 1 tsk bakpulver • 1 dl mjölk • 3 ägg • 3 msk kakao

Knåda mjölet med det rumstempererade smöret och bakpulvret till en deg. Skilj äggvitorna från äggulorna.

Vispa äggvitorna till hårt skum.

Tillsätt mjölken, äggulorna och slutligen de hårt vispade äggvitorna.

Häll hälften av blandningen i en annan skål och tillsätt kakao.

Lägg en halv klick ofärgad smet bredvid en halv klick chokladfärgad smet i varje silikonform.

Kokosmums För 6 personer

• 125 g kokosflingor • 125 g strösocker • 2 äggvitor

Blanda alla ingredienserna.

La aldri barn bruke dette apparatet uten tilsyn.

Takk for at du kjøpte dette apparatet Tefal, som kun er beregnet til bruk i hjemmet.

Les instruksjonene i denne brosjyren nøye, og oppbevar dem lett tilgjengelig.

Av hensyn til din sikkerhet overholder dette produktet alle relevante standarder og forskrifter (lavspenningsdirektivet, elektromagnetisk kompatibilitet, materialer og gjenstander i kontakt med næringsmidler, miljø).

Tefal har et løpende forsknings- og utviklingsprogram og kan foreta endringer på disse produktene uten varsel.

Forebygging av ulykker i hjemmet

- Dette apparatet er ikke ment for personer (inkl. barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller uerfarne personer, unntatt dersom de får tilsyn eller forhåndsinstruksjoner om anvendelsen av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet.
Barn skal holdes under tilsyn for å sikre at barnet ikke bruker apparatet til lek.
- **Hvis noen brenner seg**, hold den brannskadde huden under kaldt vann umiddelbart, og tilkall lege hvis nødvendig.
- **Temperaturen på de tilgjengelige overflatene kan være høy mens apparatet er i bruk. Man må passe på at ingen berører de varme flatene på apparatet.**
- **La aldri apparatet stå på når det ikke er i bruk, bortsett fra ved forvarming.**
- Stekeos kan være farlig for dyr med et spesielt følsomt åndedrettsystem, slik som fugler.
Vi anbefaler fugleiere å holde fugler på god avstand fra stedet det stekes på.

Beskrivelse

1. Apparatet 2. Stekeplate

Tilbehørsdeler :

3. 12 miniformer av silikon 4. 6 varmeisolerende gafler 5. 1 ledning

Montering

- Fjern alt som måtte finnes av emballasje, klistremerker eller tilbehør inni og utenpå jernet.
- Ta ut tilbehørsdelene ved å følge oppbevaringsinstruksjonene i motsatt rekkefølge - A
- Sett stekeplaten på motstanden - B
- Plasser jernet på et stødig bord, og ikke på en voksduk eller andre myke overflater.
- Sett aldri apparatet direkte på en skjør overflate (glassbord, duk, lakkert møbel...).

Tilkobling og oppvarming

- Rull ledningen helt ut (5).
- Koble ledningen til apparatet og deretter til nettspenningen - C
- Sørg for at ledningen legges slik at den ikke er i veien for gjestene rundt bordet.

Kontroller at de elektriske installasjoner er i overensstemmelse med dem som er angitt under apparatet.

Strømtilkoble alltid apparatet til en jordet stikkontakt.

- Apparatet setter i gang straks det kobles til strøm.
- La apparatet forvarme i 15 minutter.
- Ved første gangs bruk kan det forekomme litt lukt og røyk de første minuttene.

Rør ikke ved grillens metalldele under bruk, da de er meget varme.

La aldri apparatet gå uten tilsyn.

Dette apparatet er ikke laget for å brukes med en utvendig timer eller et separat fjernkontrollsystem.

La aldri apparatet stå på uten at det blir brukt.

- For å unngå overoppheting av apparatet, bør det ikke plasseres i et hjørne eller inntil en vegg.
- Ledningen skal ikke henge fra arbeidsbenken og heller ikke sitte fast.
- Koble fra ledningen dersom apparatet ikke er i bruk.

Koble apparatet til et elektrisetsanlegg med residuell differensialstrøm med en utløsningsstrøm som ikke overstiger 30 mA.

Hvis du har behov for skjøteledning:

- må den ha et jordet støpsel;
- forsikre deg om at den plasseres slik at ingen kan snuble i den.

Apparatets strømledning skal kontrolleres regelmessig for tegn på skader, og apparatet må ikke brukes hvis denne er skadet.

Dersom nettledningen er skadet, må den byttes av produsenten, dens service agent eller av en autorisert elektrohandler. Dette for å unngå fare ved bruk senere.

Tilberedning

- Etter forvarming er apparatet klart til bruk.
- Hver person har to silikonformer (3) og en varmeisolerende gaffel (4)
- Hell en strøken teskje med deig midt i silikonformen - D
- Sett silikonformen på stekeplaten ved hjelp av den varmeisolerende gaffelen (4) på det egnede stedet - E
- La steke i ca. 4 minutter (se oppskrift).
- Ta av silikonformen ved hjelp av den varmeisolerende gaffelen.
- La stå til avkjøling (1 minutt) før du tar den ut av formen og spiser.
- La den ut av formen ved å snu silikonformen opp ned på tallerkenen.

Etter bruk

- Ta ut stikkkontakten og trekk ledningen ut av apparatet - F
- La apparatet avkjøles.
- Ta av stekeplaten
- Stekeplaten og apparatet rengjøres med en klut, varmt vann og oppvaskåpe - G
- Den varmeisolerende gaffelen, silikonformene og stekeplaten kan vaskes i oppvaskmaskinen - H

Ikke bruk stålull etc. eller hardt pulver som kan ripe.

Legg aldri apparatets sokkel eller ledning ned i vann.

Oppbevaring

- Sett apparatet tilbake på en flat, ren og stabil overflate - I
- Oppbevar hver tilbehørsdel på egnet sted under apparatet ved å følge rekkefølgen nedenfor helt nøyaktig:
 - silikonformene og gafflene
 - platen som låser bunnen av sokkelen og som dermed lukker tilbehørsrommet
 - ledningen - J
- Oppbevar apparatet på et tørt sted.

N



Ta hensyn til miljøet!

- ① Ditt apparat inneholder mange elementer som kan brukes om igjen eller resirkuleres.
- ➔ Lever apparatet inn på et resirkuleringscenter eller et godkjent servicesenter.

Oppskrifter

Felles for alle oppskrifter:

- legg en teskje med deig på hver silikonform og la steke i ca. 4 minutter
- etter steking, la avkjøle helt før de tas ut av formen.

Småkaker For 6 personer

- 225 g hvetemel • 1 egg • 100 g brunt strøsukker • 75 g hvitt sukker • 100 g smør • 150 g mørk sjokolade
- 1,5 ts bakepulver • 1 ts vaniljeessens • 1 klype salt • litt olivenolje

Smelt smøret og la det bli lunkent.

Bland egg med brunt og hvitt sukker i en bolle, bruk en elektrisk visp for å oppnå en jevn blanding.

Tilsett mel og smør litt etter litt om hverandre.

Brekk sjokoladen i biter og tilføy den til deigen.

Sett denne blandingen 1/2 time i kjøleskapet.

Formkake For 6 personer

- 6 knekkede egg • vekten til de 6 eggene i myknet smør • vekten til de 6 eggene i hvetemel eller maisenna
- vekten til de 6 eggene i sukker • 1 ts bakepulver • skall fra en sitron

Bland sukker og myknet smør.

Tilføy eggene én etter én.

Tilføy mel eller maisenna, bakepulver og sitronskallet.

Sandkaker med syltetøy For 6 personer

- 100 g smør • 50 g sukker • 1 eggeplomme • 1 vaniljestang • 40 g mandelmasse
- 150 g hvetemel • Syltetøy etter eget ønske • 1 klype salt

Bland smør og sukker i en bolle, tilføy deretter eggeplommen, vaniljefrøene og salt inntil du oppnår en jevn blanding. Tilføy mel og mandelmasse. Elt deigen slik at den blir jevn.

Form deigen til en pølse på 3 cm i diameter, rull den i aluminiumsfolie og sett den i kjøleskapet.

La deigen hvile i 2 timer.

Skjær pølsen i skiver på 1/2 cm som settes på silikonformene, trykk skiven litt ned i formen.

Smør litt syltetøy på toppen og la kaken steke i 4 minutter.

Makroner med kesam og kokosnøtt For 6 personer

- 100 g smør • 75 g sukker • 100 g kesam • 1 vispet egg • 175 g mel
- litt bakepulver • 50 g kokosnøtt • 50 g smeltet hvit sjokolade • 50 g rosiner

Halvsmelt smøret og tilføy kesam.

Tilføy en blanding av vispet egg, sukker, hvetemel, bakepulver, kokosmasse, rosiner og smeltet hvit sjokolade.

Lag små topper.

Mandelmakroner For 6 personer

- 3 eggehviter • 185 g sukker • 185 g mandelmasse

Sett eggehvitene i vannbad og visp dem stive.

Bland inn sukkeret litt etter litt mens du visper.

Ta eggehvitene av platen når de er blitt stive.

Bland forsiktig inn mandlene.

Legg en teskje med deig på hver silikonform og la steke i 4 minutter.

La dem avkjøle helt før de tas ut av formen.

Marmorkake

For 6 personer

- 300 g hvetemel • 150 g smør • 300 g sukker • 1 ts bakepulver • 1 dl melk
- 3 egg • 3 ss usukret kakaopulver

Bland melet med mykt smør, sukker og bakepulver. Skill eggehviten fra eggeplommene.

Visp eggehviten stive.

Tilføy melk, eggeplommene og tilslutt eggehviten.

Legg halvparten av deigen i en annen bolle og tilføy kakaopulveret.

Legg 1/2 skje med vanlig deig og 1/2 skje med kakaodeigen på hver silikonform.

Kokosmakroner

For 6 personer

- 125 g kokosmasse • 125 g sukker • 2 eggehviter

Bland alle ingrediensene.

Älä anna lasten käyttää laitetta ilman valvontaa.

Kiitos, että ostit tämän Tefal-laitteen, joka on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Lue nämä ohjeet huolellisesti ja säilytä ne tulevaa tarvetta varten.

Laitteen turvallisuus on varmistettu sen noudattaessa voimassaolevia normeja ja säädöksiä (Direktiivit: Bassas jännitteet, elektromagneettinen yhteensopivuus, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat aineet, ympäristö...).

Tefal kehittää tuotteitaan jatkuvasti, joten tuotteisiin voi tulla muutoksia ilman ennakkoilmoitusta.

Kotitapaturmien ehkäisy

- Laitetta eivät saa käyttää henkilöt (lapset mukaanluettuna), joiden fyysiset, aistitoiminnalliset tai henkiset kyvyt ovat puutteelliset, eivätkä henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietoa sen käytöstä, paitsi siinä tapauksessa, että heillä on tilaisuus toimia turvallisuudesta vastuussa olevan henkilön valvonnassa tai saatuaan edeltäkäsien tarkat ohjeet laitteen käytöstä.
On huolehdittava siitä, että lapset eivät leiki laitteella.
- **Jos vahinko sattuu**, huuhtelee palovammaakohtaa kylmällä vedellä ja ota tarvittaessa yhteys lääkäriin.
- **Laitteen pinnat voivat olla hyvin kuumat, kun laite on käytössä.**
Laitteen kuumiin osiin ei saa koskea.
- **Kytke laite ainoastaan, kun käytät sitä. Älä käytä laitetta koskaan tyhjänä.**
- Paistosavut voivat olla vaarallisia eläimille, joiden hengitys on erityisen herkkää, esimerkiksi linnuille. Kehotamme lintujen omistajia pitämään linnut poissa paistalueelta.

Kuvaus

1. Laitteen runko 2. Paistolevy

Varusteet :

3. 12 mini-silikonivuokaa 4. 6 lämpöeristettyä haarukkaa 5. 1 liitinjohto

Asennus

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, tarrat ja varusteet niin laitteen sisältä kuin päältäkin.
- Ota varusteet esille päinvastaisessa järjestyksessä kuin pannessasi ne säilöön - A
- Aseta paistolevy vastukselle - B
- Sijoita laite tasaiselle, tukevalle ja kuumuutta kestäväälle pinnalle.
Vältä käyttämästä laitetta pehmeällä pinnalla kuten pyyhkeen päällä.
- Älä koskaan sijoita laitetta suoraan aralle pinnalle (lasipöytä, pöytäliina, maalattu pinta jne.).

Kytkentä ja esilämmitys

- Kierrä sähköjohto kokonaan auki (5).
- Liitä sähköjohto laitteeseen ja kytke pistoke pistorasiaan - C
- Varmista, että virtajohto on sijoitettu niin, ettei se häiritse ruokailevia henkilöitä.

FIN

Varmista, että laitteen pohjaan merkitty teho ja jännite vastaa sähköverkon jännitettä. Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan.

- Laite toimii heti kun pistoke on työnnetty pistorasiaan.
- Anna laitteen lämmitä 15 minuuttia.
- Kun laitetta käytetään ensimmäisen kerran, siitä voi ensimmäisten minuuttien aikana lähteä vähän hajua ja savua.

Älä koske laitteen metalliosia sen lämmittäessä tai toimiessa, sillä ne ovat hyvin kuumat.

Älä koskaan jätä laitetta päälle ilman valvontaa.

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käynnistettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän avulla.

Älä koskaan käytä tyhjänä.

- Älä koskaan laita laitetta käyntiin sen ollessa tyhjä.
- Johto ei saa roikkua työtasolta tai olla kiinni.
- Ellet käytä laitetta, irrota pistoke pistorasiasta.

Kytke laite sähköverkkoon, jossa on vikavirtasuojaus, jonka käynnistysvirta on enintään 30 mA.

Jos käytät jatkojohtoa:

- sen suojausluokan tulee olla sama kuin pistorasian;
- varmista, että ihmiset eivät kompastu tai tartu jatkojohtoon.

Virtajohto on tarkastettava säännöllisesti vaurioiden varalta eikä laitetta saa käyttää viallisella johdolla.

Jos laitteen johto on vahingoittunut, sen saa vaihtaa vain valmistaja, asianomainen myyntipalvelu tai vastaava ammattilainen, jotta vältetään kaikki mahdollinen vaara.

Paistaminen

- Laite on käyttövalmis esilämmityksen jälkeen.
- Kullakin pöytäkumppanilla on käytössään kaksi silikonivuokaa (3) ja yksi lämpöeristetty haarukka (4)
- Sijoita tasainen teelusikallinen taikinaa keskelle silikonivuokaa - D
- Aseta vuoka paistolevyille lämpöeristetyn haarukan (4) avulla sille tarkoitettuun paikkaan - E
- Kypsennä noin 4 minuuttia (valmistusohjetta noudattaen).
- Ota silikonivuoka levyltä lämpöeristetyllä haarukalla.
- Anna jäähtyä hetken (1 minuutti) ennen kuin otat pikkuleivän vuosta ja voit herkutella.
- Irrota pikkuleipä kääntämällä silikonivuoka ylösalaisin sen alustalle.

Käytön jälkeen

- Irrota pistoke pistorasiasta, ota se irti myös laitteesta - F
- Anna laitteen jäähtyä.
- Nosta paistolevy pois.
- Paistolevy ja laitteen runko puhdistetaan sienellä käyttäen lämmintä vettä ja astianpesuainetta - G
- Lämpöeristetty haarukka, silikonivuokat sekä paistolevy voidaan pestä myös astianpesukoneessa - H

Älä käytä metallista hankaussientä tai hankausjauhetta.

Älä koskaan upota laitteen alustaa tai johtoa veteen.

Säilytys

- Käännä laite tasaiselle, puhtaalle ja vakaalle alustalle - I
- Sijoita kaikki varusteet paikoilleen laitteen alla sijaitsevaan tilaan noudattaen tarkoin seuraavaa järjestystä:
 - silikonivuokat ja haarukat,
 - jalustan lukitsinlevy, jolla suljet varusteille tarkoitettua tilaa,
 - sähköjohto - J
- Säilytä laitetta kuivassa paikassa.

FIN



Huolehtikaamme ympäristöstä!

① Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.

➔ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

Valmistusohjeita

Yleisohjeet kaikille resepteille :

- aseta nokare taikinaa jokaiseen silikonivuokaan ja paista niitä noin 4 minuuttia
- anna pikkuleipien jäähtyä täysin ennen niiden poistamista vuoasta.

Cookies-pikkuleivät 6 hengelle

- 225 g vehnä jauhoja • 1 kananmuna • 100 g fariinisokeria • 75 g hienoa sokeria • 100 g voita
- 150 g tummaa suklaata • 1/2 pussia hiivaa • 1 teelusikallinen vaniljanestettä • 1 hyppysellinen suolaa
- hieman oliiviöljyä

Voi sulatetaan ja annetaan sen jäähtyä.

Kananmuna, fariinisokeri ja hieno sokeri sekoitetaan kulhossa, seos vatkataan sähkövatkaimella tasaiseksi pitäväksi vaahdoksi.

Jauhot lisätään vähitellen vuorottain voin kanssa.

Suklaa murskataan murusiksi ja lisätään taikinaan.

Taikina pannaan jääkaappiin 1/2 tunniksi.

Sokerileivät 6 hengelle

- 6 rikottua kananmunaa • 6 rikutun kananmunan paino pehmeää voita
- 6 rikutun kananmunan paino vehnä jauhoja tai maizena • 6 rikutun kananmunan paino sokeria
- 1/2 pussia hiivaa • Sitruunankuorta

Sokeri ja pehmeäksi sulanut voi sekoitetaan.

Munat lisätään yksitellen.

Vehnäjauhot tai maizena, hiiva ja sitruunankuoriaaste lisätään.

Hillolla päällystetyt hiekkaleivät 6 hengelle

- 100 g voita • 50 g sokeria • 1 munankeltuainen • 1 vaniljatanko • 40 g mantelijauhetta
- 150 g vehnä jauhoja • Hilloa maun mukaan • hyppysellinen suolaa

Voi, hieno sokeri, munankeltuainen, vaniljamurska ja suola sekoitetaan kulhossa kunnes niistä muodostuu tasainen seos.

Jauhot ja mantelijauhe lisätään seokseen ja sekoitetaan kunnes saadaan tasainen taikina.

Taikina rullataan 3 cm paksuiseksi pötköksi, kääretään muovikelmuun ja sijoitetaan jääkaappiin.

Annetaan sen seisoa 2 tuntia.

Taikinapötköstä leikataan 1/2 cm paksuisia pyörylöitä, jotka asetetaan silikonivuokiin ja painellaan kevyesti litteiksi.

Niille levitetään pieni määrä hilloa ja paistetaan 4 minuuttia.

Rahkajuusto ja kookospähkinäkakut 6 hengelle

- 100 g voita • 75 g sokeria • 100 g rahkajuustoa • 1 vatattu muna • 175 g vehnä jauhoja
- Vähän hiivaa • 50 g kookospähkinää • 50 g sulatettua valkosuklaata • 50 g rusinoita

Sulata voi pehmeäksi, lisää valkosuklaa.

Kananmunasta, sokerista, jauhoista, hiivasta, kookospähkinästä ja sulatetusta valkosuklaasta saatu seos lisätään.

Taikinasta muotoillaan pieniä kakkuja.

Mantelileivokset 6 hengelle

- 3 munanvalkuaisista • 185 g sokeria • 185 g mantelijauhetta

Aseta munanvalkuaiset vesihauteeseen ja vaahdota ne.

Sokeri lisätään vähitellen jatkuvasti vatkatun.

Kun munanvalkuaiset ovat kovettuneet, ne nostetaan tulelta.

Mantelijauhe lisätään vähitellen varovasti sekoittaen.

Nokare taikina sijoitetaan jokaiseen silikonivuokaan ja leivokset paistetaan 4 minuuttia.

Odota leivosten jäähtymistä ennen niiden poistoa vuoasta.

Marmorikakut 6 hengelle

- 300 g vehnä jauhoja • 150 g voita • 300 g hienoa sokeria • 1 teelusikallinen hiivaa • 10 cl maitoa
- 3 kananmunaa • 3 lusikallista kaakaota

Pehmeä voi, sokeri ja hiiva sekoitetaan jauhoihin ja alustetaan. Munanvalkuaiset ja keltaiset erotetaan. Munanvalkuaiset vaahdotetaan.

Maito, munankeltuaiset ja vaahdotetut munanvalkuaiset lisätään.

Puolet taikinasta sijoitetaan toiseen kulhoon ja siihen lisätään kaakao.

Jokaiseen silikonivuokaan pannaan 1/2 nokareta alkuperäistä taikinaa ja toinen puoli kaakaosekoitetta.

Kongolaiskakut 6 hengelle

- 125 g kookospähkinää • 125 g hienoa sokeria • 2 munanvalkuaista

Ainekset sekoitetaan.

Never let your children use this appliance without supervision.

Thank you for buying this Tefal appliance, which is intended for domestic use only.

Read the instructions in this leaflet carefully and keep them within reach.

This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

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

(Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment...).

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

Prevention of accidents at home

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **If an accident occurs**, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- **Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating. Never touch the hot surfaces of the appliance.**
- **Never leave the appliance unattended when plugged in or in use.**
- 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.

Description

1. Appliance 2. Baking tray

Accessories :

3. 12 silicone mini-moulds 4. 6 heat-insulated forks 5. 1 cord

Installation

- Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.
- Remove the accessories in the reverse order in which they are stored - A
- Put the baking tray on the element - B
- Place the appliance on a flat, stable heat resistant surface: avoid using the appliance on unsuitable surfaces such as rubber table pads, tea towels or any surfaces which might be damaged by heat.
- Never place your appliance directly on a delicate surface (glass-top table, table cloth, tea-towel, varnished furniture, etc.).

Connection and pre-heating

- Fully unwind the electrical cord (5).
- Plug the cord into the appliance and then plug into the mains - C
- Be careful how you place the cord, so that it does not get in the way of guests moving around the table.

Check that the electrical installation is compatible with the wattage and voltage stated on the bottom of the appliance.

Only plug the appliance into an earthed socket.

GB

- The appliance works as soon as it is plugged into the mains.
- Preheat the appliance for 15 minutes.
- When using for the first time, a slight odour or small amount of smoke may be given off; this is normal.

Do not touch the metal parts of the appliance when it is heating or operating, as they are very hot.

Never leave the appliance unattended when in use.

This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Never run the appliance empty.

- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or against a wall.
- The cord must not hang down from the countertop nor be caught in anything.
- Unplug the cord whenever the appliance is not in use.

Supply the appliance through a residual current device (RCD) having a tripping current not exceeding 30mA.

If an extension lead is used:

- it must be with an incorporated earth connection;
- take every precaution to ensure that people cannot become caught up or trip over an extension lead.

The supply cord should be regularly examined for signs of damage and the appliance should not be used if the cord is damaged.

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 a hazard.

Cooking

- After pre-heating, the appliance is ready for use.
- Each guest has two silicone moulds (3) and a heat-insulated fork (4)
- Put a level teaspoon of batter into the middle of the silicone mould - D
- Using the heat-insulated fork (4), place the silicone mould on the baking tray in the place intended for that purpose - E
- Cook for approximately 4 minutes (following the recipe).
- Remove the silicone mould with the heat-insulated fork.
- Leave to cool for about 1 minute before removing from the mould and being able to enjoy it.
- Turn out the preparation from the silicone mould by turning it completely upside-down on your plate.

After use

- Unplug the mains cord and disconnect the appliance - F
- Let the appliance cool down.
- Remove the baking tray.
- Clean the baking tray and appliance with a sponge, hot water and washing-up liquid - G
- The heat-insulated fork, silicone moulds and baking tray are dishwasher-safe - H

Do not use a metal scouring pad or scouring powder.

Never submerge the base of the appliance and its cord in water.

Storing

- Turn the appliance over on a flat, clean, stable surface - I
- Carefully put each accessory back where it belongs underneath the appliance in the following order:
 - the silicone moulds and forks,
 - the plate to lock the bottom of the base and close the for the accessory housing,
 - the cord - J
- Store the appliance in a dry place.

GB

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team on:

0845 602 1454 - UK

(01) 401 8448 - Ireland

or consult our website - www.tefal.co.uk



Environment protection first !

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ② Leave it at a local civic waste collection point.

Recipes

For all recipes :

- put a knob of batter into each silicone mould and cook for approximately 4 minutes
- after cooking, wait until completely cool before removing from mould.

Cookies For 8 people

- 225 g flour • 1 egg • 100 g brown sugar • 75 g caster sugar • 100 g butter • 150 g dark chocolate
- 1/2 packet yeast • 1 teaspoon vanilla extract • 1 pinch salt • a little olive oil

Melt the butter and leave to cool down.

In a bowl mix the egg with the brown sugar and caster sugar.

Beat with an electric beater to obtain an even mixture that falls in a ribbon when lifted.

Add the flour little by little alternating with the butter.

Break the chocolate up and add to the dough.

Cool the mixture in the refrigerator for 1/2 an hour.

Pound cake For 8 people

- 6 broken eggs • the weight of six broken eggs in softened butter
- the weight of six eggs in flour or cornstarch
- 300 g sugar • 1/2 packet yeast • the zest of one lemon

Mix the sugar and softened butter.

Add the eggs one by one.

Add the flour or cornstarch, yeast and lemon zest.

Butter biscuit with jam For 8 people

- 100 g butter • 50 g sugar • 1 egg yolk • 1 pod vanilla • 40 g ground almonds
- 150 g flour • jam of your choice • 1 pinch of salt

In a bowl mix the butter with the sugar, egg yoke, vanilla seeds and salt until smooth.

Add the flour and ground almond.

Knead until the mixture is well mixed.

Shape the batter into a cylinder 3 cm in diameter.

Wrap it in cling wrap and put in the refrigerator for 2 hours.

Slice the cylinder into 1/2-cm rounds, put one in each silicone mould, and slightly flatten.

Spread a bit of jam on top and bake 4 minutes.

Fromage blanc and coconut rochers For 8 people

- 100 g butter • 75 g sugar • 100 g fromage blanc • 1 beaten egg • 175 g flour
- A little yeast • 50 g coconut • 50 g melted white chocolate • 50 g raisins

Soften the butter and add the fromage blanc.

Add the mixture of beaten egg, sugar, flour, yeast, coconut, raisins and melted white chocolate.

Shape into little balls.

GB

Almond macaroons For 8 people

- 3 egg whites • 185 g sugar • 185 g ground almonds

Beat the egg whites until stiff over a bain marie.

Gradually mix in the sugar while whisking.

When the whites are firm, remove from heat.

Gently mix in the almonds.

Put a knob of batter into each silicone mould and bake 4 minutes.

Wait until completely cool before removing from mould.

Marble cake For 8 people

- 300 g flour • 150 g butter • 300 g caster sugar • 1 teaspoon yeast • 100 ml milk • 3 eggs
- 3 tablespoons unsweetened cocoa

Knead the flour with the softened butter, sugar and yeast.

Separate the egg whites and yolks.

Beat the egg whites until stiff.

Add the milk, egg yolks and whisked egg whites.

Put half the mixture into another bowl and add the cocoa.

Put 1/2 a knob of plain mixture into each silicone mould and 1/2 a knob of cocoa mixture next to it.

Coconut cake For 8 people

- 125 g coconut • 125 g caster sugar • 2 egg whites

Mix all the ingredients.

Не позволяйте детям пользоваться прибором без присмотра взрослых.

Фирма Tefal благодарит вас за то, что вы приобрели ее изделие и напоминает, что ваш прибор предназначен исключительно для бытового использования.

Внимательно прочитайте инструкцию и держите ее под рукой.

Этот продукт соответствует всем стандартам и нормам

(электромагнитная совместимость, совместимость материалов с пищей, безопасность...).

Фирма Tefal оставляет за собой право в любое время изменить характеристики и составные части прибора в интересах пользователя.

Меры предосторожности

- Устройство не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими и умственными способностями (включая детей), а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.
- **В случае ожога немедленно** смочите его холодной водой и при необходимости обратитесь к врачу.
- **Во время работы прибора его поверхности могут сильно нагреваться. Не прикасайтесь к нагретым частям прибора.**
- **Запрещается включать прибор, если вы не используете его.**
- Дым, образующийся при приготовлении пищи, может представлять опасность для животных, обладающих особо чувствительной дыхательной системой, таких как птицы. Мы рекомендуем владельцам птиц унести их из места приготовления пищи.

Описание

1. Корпус прибора 2. Нагревательная пластина

Аксессуары :

3. 12 силиконовых мини-форм 4. 6 вилок из термоизолирующего материала 5. шнур питания

Установка

- Распакуйте прибор, снимите наклейки и уберите дополнительные аксессуары, как снаружи, так и внутри прибора.
- Снимите аксессуары, производя операции в порядке, обратном порядку сборки - А
- Установите нагревательную пластину на нагревательный элемент - В
- Поставьте прибор на устойчивую поверхность.
Не рекомендуется ставить прибор на мягкую поверхность, например, скатерть из прорезиненной ткани.
- Запрещается ставить прибор непосредственно на легко повреждаемую поверхность (стеклянный стол, скатерть, полированная мебель...)

Включение и предварительный прогрев

- Полностью размотайте шнур питания (5).
- Подсоедините шнур питания к прибору, затем включите прибор в сеть - С
- Расположите шнур питания таким образом, чтобы он не мешал присутствующим.

Перед подключением прибора к сети убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует рабочему напряжению прибора, указанному на нижней части прибора.

Разрешается включать прибор только в розетку с заземлением.

- Прибор находится в рабочем состоянии с момента его подключения к сети.
- Дайте прибору предварительно нагреться в течение 15 минут.
- Во время первого использования в первые минуты возможно появление запаха или дыма.

Не касайтесь металлических частей прибора, т.к. они могут быть сильно раскалены.

Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером и не управляется отдельной системой дистанционного управления.

RUS

- Во избежание перегрева прибора не ставьте его в угол или вплотную к стене.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свешивался с рабочей поверхности или был зажат.
- Если вы не пользуетесь прибором, отключайте шнур питания от сети.

Подключайте электроприбор к сети, снабженной токоограничителем, отключающим подачу электропитания, если сила тока превышает 30 мА.

Если вы используете удлинитель:

- он должен иметь розетку с заземлением;

- необходимо принять все меры предосторожности для того, чтобы никто не запутался в удлинителе.

Электрический провод необходимо регулярно осматривать, чтобы выявить признаки повреждений.

Если шнур питания поврежден, в целях безопасности его замена выполняется производителем, или в соответствующем сервисном центре, или квалифицированным специалистом.

Приготовление блюд

- После предварительного прогрева прибор готов к использованию.
- В комплекте предусмотрены две силиконовые формочки (3) и одна вилка из термоизолирующего материала на каждую порцию (4)
- Выложите одну полную чайную ложку теста в центр силиконовой формочки - D
- С помощью вилки из термоизолирующего материала (4) поставьте силиконовую формочку на нагревательную пластину в предназначенное для этого место - E
- Готовьте приблизительно в течение 4 минут (в зависимости от рецепта).
- Снимите силиконовую формочку с помощью вилки из термоизолирующего материала.
- Дайте форме немного остыть (1 минуту), прежде чем выложить приготовленное блюдо из формы и попробовать его.
- Выложите приготовленное блюдо из формы, перевернув силиконовую форму на тарелку.

После использования

- Отключите шнур питания из розетки, отсоедините его от прибора - F
- Дайте прибору остыть.
- Снимите нагревательную пластину.
- Нагревательную пластину и корпус прибора следует очищать с помощью губки и теплой воды с добавлением жидкости для мытья посуды - G
- Вилки из термоизолирующего материала, силиконовые формочки, а также нагревательную пластину можно мыть в посудомоечной машине - H

Запрещается использовать металлическую губку или чистящий порошок.

Запрещается погружать основание прибора и шнур питания в воду.

Хранение

- Переверните прибор и поставьте его на плоскую чистую устойчивую поверхность - I
- Уберите аксессуары в предназначенное для этого отделение, расположенное под прибором, при этом соблюдайте следующий порядок:
 - сначала - силиконовые формочки и вилки,
 - затем - пластину для того, чтобы зафиксировать дно основания прибора и, таким образом, закрыть отделение для хранения аксессуаров,
 - шнур питания - J
- Храните прибор в сухом месте.

RUS



Участуйте в охране окружающей среды!

Ⓛ Ваш прибор содержит многочисленные комплектующие, изготовленные из ценных или могущих быть использованных повторно материалов.

➔ По окончании срока службы прибора сдайте его в пункт приема или, в случае отсутствия такового, в уполномоченный сервисный центр для его последующей обработки.

Рецепты

Для всех рецептов:

- положите шарик теста размером с лесной орех в каждую формочку и готовьте в течение приблизительно 4 минут.
- после приготовления дайте форме полностью охладиться, прежде чем вынуть ее содержимое.

Печенье с шоколадом "кукиз" На 6 порций

- 225 гр муки • 1 яйцо • 100 гр сахара сырца • 75 гр сахарного песка • 100 гр сливочного масла
- 150 гр черного шоколада • 1/2 пакета разрыхлителя • 1 ч.ложка жидкой ванили • 1 щепотка соли
- немного оливкового масла

Растопите сливочное масло и дайте немного остыть.

В посуде смешайте яйцо с сахаром сырцом и сахарным песком, затем взбейте электрическим миксером до получения однородной тягучей смеси.

Понемногу добавляйте муки, чередуя муку с добавлением сливочного масла.

Раздробите шоколад на мелкие кусочки и добавьте их в тесто.

Поставьте приготовленную смесь в холодильник на 1/2 часа.

Бисквит "Катр-кар" На 6 порций

- 6 яиц • размягченное сливочное масло (количество, равное весу 6 яиц без скорлупы)
- пшеничная мука или кукурузный крахмал (количество, равное весу 6 яиц без скорлупы)
- сахарный песок (количество, равное весу 6 яиц без скорлупы) • 1/2 пакета разрыхлителя
- цедра одного лимона

Смешайте сахар и размягченное сливочное масло.

По одному добавляйте яйца.

Добавьте пшеничную муку или кукурузный крахмал, разрыхлитель и цедру лимона.

Песочное пирожное с конфитюром На 6 порций

- 100 гр сливочного масла • 50 гр сахара • 1 желток • 1 стручок ванили
- 40 гр молотого миндального ореха • 150 гр муки • конфитюр по вашему выбору • 1 щепотка соли

В салатнике соедините сливочное масло с сахарным песком, желтком, зернами ванили и солью, смешайте до получения гладкой массы.

Добавьте муку и молотые миндальные орехи, затем вымесите до получения однородного теста.

Сформируйте из теста "колбаску" диаметром в 3 см, заверните ее в пищевую пленку и положите в холодильник.

Оставьте на 2 часа.

Нарежьте "колбаску" из теста на кружки толщиной 1/2 см, положите каждый кружок теста в отдельную силиконовую формочку, слегка приплюсните.

Нанесите сверху немного конфитюра и готовьте в течение 4 минут.

Пирожное

"Творожные пирамидки с кокосовым орехом" На 6 порций

- 100 гр сливочного масла • 75 гр сахара • 100 гр творога • 1 взбитое яйцо • 175 гр муки
- немного разрыхлителя • 50 гр кокосового ореха • 50 растопленного белого шоколада
- 50 гр изюма

Растопите сливочное масло, чтобы оно стало мягким, добавьте творог.

Добавьте смесь из взбитого яйца, сахара, муки, разрыхлителя, кокосового ореха, изюма и растопленного белого шоколада.

Сформируйте небольшие пирамидки.

RUS

Миндальное печенье "макарон" На 6 порций

• 3 яичных белка • 185 гр сахара • 185 гр молотых миндальных орехов

Поставьте яичные белки на водяную баню и взбейте их в пену.

Продолжая взбивать, понемногу добавляйте сахар.

Когда белки взбились в твердую пену, снимите посуду с огня.

Осторожно перемешивая, добавьте молотые миндальные орехи.

Положите шарик теста размером с лесной орех в каждую силиконовую формочку и готовьте в течение приблизительно 4 минут.

Дайте форме полностью охладиться, прежде чем вынуть пирожное из формы.

Мраморное пирожное На 6 порций

• 300 гр муки • 150 гр сливочного масла • 300 гр сахарного песка • 1 ч. ложка разрыхлителя

• 100 мл молока • 3 яйца • 3 ст. ложки горького какао

Замесите муку с размягченным сливочным маслом, сахаром и разрыхлителем.

Отделите яичные белки от желтков.

Взбейте в пену белки.

Добавьте молоко, желтки и, наконец, взбитые в пену белки.

Отложите половину приготовленной смеси в другой салатник и добавьте какао.

Положите в каждую силиконовую формочку 1/2 шарика размером с лесной орех теста без какао, и рядом - 1/2 шарика размером с лесной орех теста с какао.

Пирожное "Конголе" На 6 порций

• 125 гр кокосового ореха • 125 гр сахарного песка • 2 яичных белка

Перемешайте все ингредиенты.

Ні в якому разі не дозволяйте дітям користуватися приладом без нагляду.

Дякуємо за придбання цього приладу фірми Tefal, призначеного винятково для домашнього вжитку. Уважно прочитайте цю інструкцію та зберігайте її під рукою. Інструкція стосується усіх версій продукту, залежно від додаткового приладдя, що постачається разом з ним.

З точки зору безпеки, пристрій відповідає усім застосовним нормам та стандартам (директиви про низьку напругу, електромагнітну сумісність, матеріали, призначені для контакту з харчовими продуктами, охорону навколишнього середовища і т. ін.)

Фірма Tefal залишає за собою право, керуючись інтересами споживача, змінювати в будь-який час характеристики або складові частини своїх виробів.

Заходи щодо попередження нещасних випадків

- Не дозволяйте користуватися пристроєм дітям та особам з обмеженою фізичною, нервовою або розумовою спроможністю, або таким, що не мають достатнього досвіду та знань з використання пристрою (крім випадків, коли за ними здійснюється контроль або надано попередні інструкції з використання особою, яка відповідає за їхню безпеку).
Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм.
- **У випадку опіку негайно** промийте пошкоджене місце холодною водою та, за необхідності, викличте лікаря.
- **Під час роботи пристрою можливе підвищення температури відкритих поверхонь. Не торкайтесь гарячих поверхонь пристрою.**
- **Не залишайте гриль підключеним до електромережі, якщо він не використовується.**
- Дим від смаження може зашкодити тваринам, що мають особливо чутливу дихальну систему, наприклад птахам. Власникам птахів рекомендовано тримати їх подалі від зони приготування їжі.

Опис

1. Корпус приладу 2. Плитка для випікання

Акcesуари :

3. 12 силіконових міні-форм 4. 6 термоізоляційних вилок 5. 1 шнур

Установка

- Звільніть зовнішню та внутрішню поверхні грилю від пакувального матеріалу, етикеток або додаткового приладдя.
- Зніміть акcesуари в послідовності, зворотній тій, що зазначена для складання приладу - А
- Встановіть плитку для випікання на резистор - В
- Розмістіть гриль на пласкій поверхні. Не встановлюйте гриль на м'яку поверхню, наприклад чайний рушник.
- Не ставте пристрій безпосередньо на вразливі поверхні (скляний стіл, скатертину, лаковані меблі).

Підключення та попередній розігрів

- Повністю розмотайте електрошнур (5).
- Підключіть шнур до приладу і увімкніть його до електромережі - С
- Розташуйте шнур таким чином, щоб він не заважав пересуванню гостей навколо стола.

Переконайтеся, що потужність та напруга джерела електроживлення відповідають зазначеним на приладі. Пристрій слід підключати до розетки з заземленням.

- Прилад розпочинає свою роботу з моменту його ввімкнення до електромережі.
- Дайте приладові прогрітися протягом 15 хвилин.
- Під час першого використання у перші декілька хвилин можлива поява незначного запаху та диму.

Не торкайтесь металевих частин, які нагріваються до високих температур під час попереднього розігріву та приготування їжі.

Не залишайте ввімкнений прилад без нагляду.

Пристрій не призначений для використання зовнішнього таймера чи окремого пульта дистанційного керування.

Не залишайте порожній пристрій ввімкненим.

UA

- Щоб запобігти перегріванню пристрою, не розміщуйте його у кутку чи біля стіни.
- Стежте за тим, щоб шнур не звисав з робочої поверхні або не був защемлений.
- Коли ви не користуєтесь приладом, від'єднуйте шнур.

Під'єднайте прилад до електромережі, що містить пристрій залишкового диференціального струму зі струмом відключення не більше 30 мА.

Якщо використовується подовжувач:

- він повинен мати заземлення;

- необхідно вжити усіх заходів, щоб ніхто в ньому не заплутався.

Шнур живлення слід регулярно перевіряти на предмет пошкоджень; якщо шнур пошкоджено, прилад не можна застосовувати.

У разі ушкодження шнуру живлення слід звернутися до виробника, центру сервісного обслуговування або особи, що має аналогічну кваліфікацію, з питання його заміни задля попередження травм.

Приготування

- По закінченню попереднього розігріву пристрій готовий до використання.
- На кожного з гостей передбачено по дві силіконових формочки (3), а також по одній термоізоляційній вилці (4).
- Покладіть одну повну чайну ложку тіста в центрі силіконової формочки - D
- За допомогою термоізоляційної вилки (4) встановіть силіконову формочку на плитку для випікання, в призначене для цього місце - E
- Залиште тістечка випікатися протягом приблизно 4 хвилин (в залежності від рецепту).
- Зніміть силіконову формочку за допомогою термоізоляційної вилки.
- До того, як спорожнити формочку та розпочати куштувати, охолодіть її (протягом 1 хвилини).
- Вийміть приготоване тістечко - для цього треба повністю перевернути силіконову формочку на тарілку.

Після використання

- Вимкніть шнур із електромережі та від'єднайте його від приладу - F
- Дайте приладові остигнути.
- Зніміть плитку для випікання.
- Плитку для випікання і корпус приладу можна чистити за допомогою губки, гарячої води та миючого засобу для посуду - G
- Термоізоляційні вилки та силіконові формочки, а також плитка для випікання придатні для мийки в посудомийній машині - H

Не використовуйте дротяну губку та порошок для чищення.

Бережіть пристрій та шнур живлення від впливу води.

Збереження

- Переверніть прилад на пласку, чисту та стійку поверхню - I
- Покладіть на місце кожну деталь в призначене для цього гніздо, розташоване під приладом, скрупульозно дотримуючись нижче зазначеної послідовності:
 - силіконові формочки та вилки,
 - плитку для блокування дна основи, що дозволяє зачинити гніздо для зберігання аксесуарів,
 - шнур - J
- Зберігайте прилад у сухому місці.



Бережіть навколишнє середовище!

① Пристрій містить цінні матеріали, які можуть бути відновлені або перероблені.

➔ Здайте їх до пунктів прийому або, за відсутності таких, до центру обслуговування, де їх зможуть ефективно утилізувати.

UA

Рецепт

Стосовно всіх рецептів:

- кладіть одну кульку тіста завбільшки з горіх в кожну силіконову формочку та залишайте випікатися протягом приблизно 4 хвилин.

- перед тим, як виймати тістечко з формочки, зачекайте до її повного охолодження.

Печиво “Кукіз” На 6 персон

• 225 г борошна • 1 яйце • 100 г цукру-сирцю • 75 г цукру • 100 г вершкового масла

• 150 г чорного шоколаду • 1/2 пакетика соди • 1 чайна ложка рідкої ванілі • 1 пучка солі

• трохи оливкової олії

Розтопіть вершкове масло і дайте йому трохи остигнути.

Змішайте в посуді яйце з цукром та цукром-сирцем, потім збийте масу за допомогою міксера до отримання однорідної суміші, що тягнеться стрічкою.

Додайте потроху борошно, чергуючи з розтопленим маслом.

Подрібніть шоколад на маленькі частки і додайте до тіста.

Поставте отриману масу на півгодини в холодильник.

Тістечка “Чотири чверті” На 6 персон

• 6 яєць (розбийте) • розм'якшеного вершкового масла у вазі, рівної вазі 6 розбитих яєць

• борошна або кукурудзяного крохмалю у вазі, рівної вазі 6 розбитих яєць

• цукру у вазі, рівної вазі 6 розбитих яєць • 1/2 пакетика соди • цебра одного лимона

Вимішайте цукор із розм'якшеним вершковим маслом.

Додайте яйця по одному.

Додайте борошно або кукурудзяний крохмаль, соду та лимонну цебру.

Пісочні тістечка з конфітюром На 6 персон

• 100 г вершкового масла • 50 г цукру • 1 яєчний жовток • 1 паличка ванілі

• 40 г змеленого в порошок мигдалю • 150 г борошна • конфітюру за вашим смаком • 1 пучка солі

Вимішайте в посуді вершкове масло з цукром, яєчним жовтком, зернятками ванілі та сіллю до утворення гладкої маси.

Додайте борошно і мелений мигдаль та замісіть однорідне тісто.

Викачайте з тіста ковбаску діаметром 3 см, загорніть її в харчову плівку та покладіть в холодильник, залишивши протягом 2 годин.

Поріжте ковбаску кружальцями завтовшки 1/2 см, покладіть їх в кожну силіконову формочку, злегка розрівняйте.

Змажте невеликою кількістю конфітюру та печіть протягом 4 хвилин.

Пірамідки з сиру та кокосового горіху На 6 персон

• 100 г вершкового масла • 75 г цукру • 100 г сиру • 1 збите яйце • 175 г борошна

• трохи соди • 50 г стружки кокосового горіху • 50 г розтопленого білого шоколаду • 50 г родзинок

Розтопіть масло в каструлі до кремopodobного стану, додайте сир.

З'єднайте із збитим яйцем, цукром, борошном, содою, кокосовим горіхом, родзинками та розтопленим білим шоколадом.

Виробіть з цієї суміші невеличкі пірамідки.

Тістечка з мигдалем На 6 персон

• 3 яєчних білки • 185 г цукру • 185 г змеленого в порошок мигдалю

Поставте білки на водяну баню та збийте їх на піну.

Додайте потроху цукор, збиваючи весь час.

Коли білки будуть збиті на міцну піну, зніміть з вогню.

Додайте мигдаль, перемішуючи з обережністю.

Покладіть в кожну силіконову формочку кульку тіста та печіть протягом 4 хвилин.

Виймайте тістечка з формочок повністю холодними.

Мармуровий пиріг На 6 персон

• 300 г борошна • 150 г вершкового масла • 300 г цукру • 1 чайна ложка соди

• 100 мл молока • 3 яйця • 3 столові ложки какао

Замісіть тісто з борошна, розм'якшеного вершкового масла, цукру та соди. Відділіть білки від жовтків.

Збийте білки на піну.

Додайте молоко, жовтки, а потім і збиті на піну білки.

Перекладіть половину утвореної маси до іншого посуду і додайте какао.

Накладіть в кожну силіконову формочку поряд по 1/2 ложки звичайного тіста та тіста, забарвленого какао.

Тістечка “Конголе” На 6 персон

• 125 г стружки кокосового горіху • 125 г цукру • 2 яєчних білки

Перемішайте всі інгредієнти.

Dzieci nigdy nie powinny używać urządzenia bez nadzoru.

Dziękujemy za zakup urządzenia Tefal, które jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Prosimy o dokładne przeczytanie instrukcji obsługi i przechowywanie jej pod ręką.

Dla zapewnienia bezpieczeństwa użytkowników produkt spełnia wymagane standardy i regulacje (Dyrektywa Niskonapięciowa, Dyrektywa Zgodności Elektromagnetycznej, Dyrektywa Środowiskowa...).

Tefal zastrzega sobie prawo do zmiany w interesie użytkownika właściwości albo skład swoich produktów.

Zapobieganie wypadkom w gospodarstwach domowych

- Urządzenie to nie powinno być używane przez osoby (w tym przez dzieci), których zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe są ograniczone, ani przez osoby nie posiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo nadzoruje ich czynności związane z używaniem urządzenia lub udzieliła im wcześniej wskazówek dotyczących jego obsługi. Należy dopilnować, aby dzieci nie wykorzystywały urządzenia do zabawy.
- **W razie wypadku**, natychmiast polać oparzone miejsce zimną wodą, a w razie potrzeby wezwać lekarza.
- **Temperatura dostępnych powierzchni działającego urządzenia może być wysoka. Nie dotykać gorących powierzchni urządzenia.**
- **Nigdy nie włączać urządzenia, które nie jest używane.**
- Dym z pieczenia może być niebezpieczny dla zwierząt mających szczególnie wrażliwy układ oddechowy, np. dla ptaków. Właścicielom ptaków zalecamy trzymanie ich z dala od kuchni.

Opis

1. Korpus urządzenia 2. Płyta grzejna

Akcesoria :

3. 12 małych, silikonowych foremek 4. 6 termoizolacyjnych widelców 5. 1 kabel

Instalacja

- Usunąć wszelkie opakowania i naklejki z zewnątrz jak i z wewnątrz urządzenia.
- Wyjąć akcesoria w kolejności odwrotnej do porządku ich chowania - A
- Ustawić płytę grzejną na grzałce - B
- Ustawić urządzenie na stabilnej podstawie. Unikać stosowania elastycznych podkładek, takich jak gumowy obrus marki "Bulgomme".
- Nigdy nie używać urządzenia ustawionego bezpośrednio na delikatnej podstawie (szklany stół, obrus, meble lakierowane...).

Podłączenie i wstępne podgrzewanie

- Rozwinąć kabel na całą długość (5).
- Podłączyć kabel do urządzenia, a następnie do gniazda sieciowego - C
- Odpowiednio ułożyć kabel, aby nie przeszkadzał w poruszaniu się współbiedniaków wokół stołu.

Sprawdzić, czy instalacja elektryczna jest kompatybilna z napięciem i natężeniem wskazanym na spodzie urządzenia. Podłączać urządzenie jedynie do gniazda z wbudowanym uziemieniem.

- Aparat zaczyna działać natychmiast po włączeniu go do gniazda sieciowego.
- Nagrzewać urządzenie przez około 15 minut.
- Przy pierwszym użyciu, w ciągu pierwszych minut użytkowania z urządzenia może wydzielać się delikatny zapach i dym.

Nie dotykać metalowych i rozgrzanych części nagrzewającego się lub użytkowanego urządzenia, ponieważ są bardzo gorące.

Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru.

Urządzenie to nie powinno być uruchamiane za pomocą zewnętrznego zegara ani przez oddzielny system zdalnego sterowania.

Nigdy nie używać pustego urządzenia.

- Aby nie dopuścić do przegrzania urządzenia, nie ustawiać go w rogu ani przy ścianie.
- Kabel nie powinien zwisać z blatu, ani nie może być zaklinowany.
- Jeśli aparat nie jest używany, należy odłączyć kabel.

Podłączyć urządzenie do instalacji wyposażonej w układ ochronny różnicowoprądowy o znamionowym prądzie różnicowym nie przekraczającym 30 mA.

Jeśli używany jest przedłużacz elektryczny:

- musi być podłączony do gniazda z wbudowanym uziemieniem;
- należy przedsięwziąć niezbędne środki ostrożności, aby nikt się w niego nie zaplątał.

Przewód zasilający powinien być regularnie sprawdzany pod kątem uszkodzenia. Jeśli przewód jest uszkodzony urządzenie nie może być używane.

Jeśli kabel zasilający urządzenie jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę posiadającą podobne, odpowiednie uprawnienia.

Pieczenie

- Po fazie podgrzania, urządzenie jest gotowe do użytku.
- Każdy współbiesiadnik ma do swojego użytku dwie foremki z silikonu (3) i jeden, termoizolacyjny widelec (4)
- Płaską łyżeczkę ciasta umieścić na środku silikonowej foremki - D
- Za pomocą widelca termoizolacyjnego (4), ułożyć silikonową foremkę na płycie grzejnej, w odpowiednim, przeznaczonym do tego celu miejscu - E
- Piec przez około 4 minuty (w zależności od przepisu).
- Za pomocą widelca termoizolacyjnego wyjąć silikonową foremkę.
- Przed zdjęciem foremki i degustacją, odczekać do ostudzenia (1 minutę).
- Zdjąć silikonową foremkę odwracając ją całkowicie na swoim talerzu.

Po użyciu

- Odłączyć kabel z gniazda sieciowego, a następnie z urządzenia - F
- Ostudzić urządzenie.
- Zdjąć płytę grzejną.
- Płytę grzejną i korpus urządzenia czyści się gąbką, ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń - G
- Widelec termoizolacyjny i silikonowe foremki, a także płyta grzejna, mogą być myte w zmywarce do naczyń - H

Nie stosować drapaków metalowych, ani proszku do szorowania.

Nigdy nie zanurzać podstawy urządzenia ani kabla zasilającego w wodzie.

Przechowywanie

- Odwrócić urządzenie, na stabilnym, płaskim i czystym podłożu - I
- Schować każdą część w przeznaczonym do tego celu schowku w spodzie urządzenia, ściśle przestrzegając następującej kolejności:
 - foremki silikonowe i widełce,
 - płyta do zablokowania spodu podstawy i zamknięcia schowka na akcesoria,
 - kabel - J
- Przechowywać urządzenie w miejscu pozbawionym wilgoci.



Bierzmy czynny udział w ochronie środowiska!

- ① Twoje urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi.
- ➡ W tym celu należy je dostarczyć do wyznaczonego punktu zbiórki.

Przepisy

Uwaga do wszystkich przepisów:

- do każdej foremki silikonowej włożyć małą porcję ciasta i piec przez około 4 minuty
- po upieczeniu odczekać do całkowitego wystygnięcia, a następnie wyjąć ciasto z foremki.

Kruche ciasteczka Dla 6 osób

- 225 g mąki • 1 jajko • 100 g brązowego cukru • 75 g cukru • 100 g masła • 150 g gorzkiej czekolady
- 1/2 torebki proszku do pieczenia • 1 łyżeczka płynnej wanilii • 1 szczypta soli • odrobina oleju z oliwek

Stopić masło i ostudzić je.

W naczyniu wymieszać jajko, cukier brązowy, cukier, a następnie wszystko ubić trzepaczką elektryczną, aby uzyskać jednolitą, ciągnącą się masę.

Stopniowo dodawać mąkę na zmianę z masłem.

Skruszyć czekoladę i dodać jej kawałeczki do ciasta.

Ciasto odstawić na pół godziny do lodówki.

Ciasto biszkoptowe Dla 6 osób

- 6 rozbitych jajek • miękkie masło (w ilości wagowo porównywalnej do wagi rozbitych jajek)
- mąka lub mąka kukurydziana (w ilości wagowo porównywalnej do wagi rozbitych jajek)
- cukier (w ilości wagowo porównywalnej do wagi rozbitych jajek) • 1/2 torebki proszku do pieczenia
- skórka cytrynowa

Wymieszać cukier i miękkie masło.

Dodać po kolei wszystkie jajka.

Dorzucić mąkę lub mąkę kukurydzianą, proszek do pieczenia i skórkę pomarańczową.

Ciasto piaskowe z konfiturą Dla 6 osób

- 100 g masła • 50 g cukru • 1 żółtko • 1 strąček wanilii • 40 g zmielonych migdałów
- 150 g mąki • dowolna konfitura • 1 szczypta soli

W salaterce wymieszać masło z cukrem, żółtkiem, ziarnami wanilii i solą. Wyrabiać, aż do uzyskania gładkiej masy. Dodać mąkę i zmielone migdały. Wyrabiać, aż do uzyskania jednorodnego ciasta.

Z ciasta uformować walec o średnicy 3 cm, zawinąć go w folię spożywczą i włożyć do lodówki.

Odstawić na 2 godziny.

Kroić walec na plastry o grubości 1/2 cm, układać je w foremkach silikonowych, lekko je spłaszczając.

Rozprowadzić odrobinę konfitury i piec 4 minuty.

Kulki z białego sera i wiórków kokosowych Dla 6 osób

- 100 g masła • 75 g cukru • 100 g białego sera • 1 ubite białko • 175 g mąki • Odrobina proszku do pieczenia
- 50 g wiórków kokosowych • 50 g stopionej białej czekolady • 50 g rodzynków

Stopić masło na miękką masę, dodać biały ser.

Dodać masę z ubitego jajka, cukru, mąki, proszku do pieczenia, wiórków kokosowych, rodzynek i stopionej białej czekolady.

Formować małe kulki.

Makaroniki migdałowe Dla 6 osób

- 3 białka • 185 g cukru • 185 g zmielonych migdałów

Wbić białka do naczynia zanurzonego we wrzątku i ubić z nich pianę.

Stopniowo dodawać cukier, cały czas ubijając.

Gdy białka są ubite, zdjąć z ognia.

Dodać migdały delikatnie mieszając.

Małą porcję ciasta nałożyć do każdej foremki silikonowej i piec przez około 4 minuty.

Odczekać do całkowitego wystygnięcia, a następnie wyjąć z foremki.

Ciasto marmurkowe Dla 6 osób

- 300 g mąki • 150 g masła • 300 g cukru • 1 łyżeczka proszku do pieczenia • 10 cl mleka
- 3 jajka • 3 łyżki gorzkiego kakao

Wyrobić ciasto z miękkiego masła, cukru i proszku do pieczenia. Oddzielić białka od żółtek.

Z białek ubić pianę.

Dodać mleko, żółtka, a na końcu pianę z białek.

Połowę masy przełożyć do innej salaterki i dodać kakao.

Do każdej foremki silikonowej nałożyć 1/2 porcji ciasta w kolorze naturalnym i 1/2 porcji masy kakaowej.

Kokosanki Dla 6 osób

- 125 g wiórków kokosowych • 125 g cukru • 2 g białka

Wszystkie składniki wymieszać.

F 4 - 7

NL 8 - 11

D 12 - 15

I 16 - 19

E 20 - 23

P 24 - 27

TR 28 - 31

DK 32 - 35

S 36 - 39

N 40 - 43

FIN 44 - 47

GB 48 - 51

RUS 52 - 55

UA 56 - 59

PL 60 - 63

www.tefal.com

Ref. 2017206.020 - 07/07