

TEFAL®

TE MINDENRE GONDOLSZ



MULTISNACK 39615, 39610, 39645

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

- A készülék első használata előtt, javasoljuk, öntsön egy kávéskanál növényi olajat a nem-tapadó bevonattal rendelkező sütőlapokra. Kenje szét egy konyharuhával, és törölje le a fölösleget.

A KÉSZÜLÉK CSATLAKOZTATÁSA ÉS ELŐMELEGÍTÉSE

- Kapcsolja be a hálózathál: a lámpa kigyullad. Hagyja a készüléket 5 percre melegedni.
- Megjegyzés: A készülék az első használatkor enyhe szagot és füstöt bocsáthat ki, ami normális jelenség.
- Ha hosszabbtóra van szükség, akkor a hosszabbító legyen földelt, és a vezető keresztmetszete legalább 1 mm².

SÜTÉS

- Ha a lámpa elaludt, a készülék elérte a kívánt sütési hőmérsékletet, és sütésre kész. Az előkészített ételt a sütőlapra helyezheti.
- Sütés közben a lámpa néha kigyullad, majd elalszik, ami normális jelenség.

A SÜTŐLAP CSERÉJE (EGYES TÍPUSOKNÁL)

- Húzza ki a hálózati kábelt.
- Ellenőrizze, hogy a készülék hideg-e.
- Nyissa ki a sütőt.
- A sütőlap kiszerezéséhez nyomja a "rugós nyelvet" kifelé, amivel kibiztosíthatja a sütőlapot, majd kis szögben megemelve vegye ki a lapot.
- A sütőlap visszaszerelése:



Tegye a sütőlapot kis szögben a készülékbe, nyomja a rögzített rugós nyelvvel szemközt két csapot a helyére, majd kissé kinyitva a rugós nyelvet nyomja le a sütőlapot úgy, hogy bepattanjon a helyére.

MŰSZAKI ADATOK

ELEKTROMOS ADATOK

- A hálózati teljesítmény és feszültség értéke a készülék adattábláján látható.
- Hálózati kábel.
Ha a hálózati kábel sérült, az áramütés veszélye miatt a gyártóval, hivatalos márkaszervizzel, vagy képzett szakemberrel ki kell cseréltetni.

ALKATRÉSZEK

- Kiszerezhető, nem-tapadó bevonattal rendelkező sütőlap
Típustól függően
 - melegszenkvics sütő
 - gofri sütő
 - grill sütő
- jelzőlámpa
- óra (egyes típusoknál)

TISZTÍTÁS

- Húzza ki a készülék hálózati dugóját, és hagyja nyitott fedéllel kihűlni.
- A sütőlapokat és a készülék külsejét meleg vízbe áztatott mosogatószeres ronggyal törölje le.
- Sohase használjon súrolóport, fémszivacsot vagy súroló kendőt.
- **SOHASE MERÍTSE A KÉSZÜLÉKET VÍZBE.**
- **Megjegyzés:** a sütőlapok mosogatógépben is mosogathatók.

ÓRA (egyes típusoknál)

- A óra segítségével nyomon követheti a sütési időt.

AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA:

- Az idő beállításához nyomja meg a kijelző jobb oldalán lévő gombot (vagy nyomkodja vagy tartsa folyamatosan nyomva)
 - 0 és 10 perc között az idő félperces lépésekben nő*,
 - 10 és 99 perc között az idő percenként nő.
- Engedje el a gombot.
- A beállított idő villog, és az idő visszaszámlálás megkezdődik:
 - 99 és 10 perc között a kijelzőn az idő percenként csökken,
 - 10 és 1 perc között a kijelzőn az idő félpercenként csökken*,
 - az utolsó percben az idő másodpercenként csökken.
- * **Megjegyzés:** A fél percet a kijelző jobb oldalán felül megjelenő kis "5"-ös szám jelzi.

A BEÁLLÍTOTT IDŐZÍTÉS TÖRLÉSE:

- Ha a beállítást elrontotta, vagy a visszaszámlálás közben le szeretné állítani az órát, tartsa a gombot 2 másodpercig lenyomva: az óra automatikusan nullára áll.

A FIGYELMEZTETŐ JELZÉS LEÁLLÍTÁSA:

- A sütési idő végén az óra figyelmeztető jelzést ad, és 2 sorozat csengetés után automatikusan leáll.
- A figyelmeztető jelzés kézzel való leállításához nyomja meg a kijelző jobb oldalán lévő gombot.
- **Figyelem!** Az óra csak jelzi a sütési idő végét, de a készüléket nem kapcsolja ki.

ELEMCSERE:

Megjegyzés: ha a kijelzés részlegesen vagy egészen eltűnik, akkor az elemet ki kell cserélni.

1. Vegye ki az órát a készülékből:

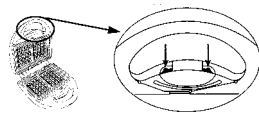
Nyomja be a fogó alatt lévő két pöcköt.

Megjegyzés: javasoljuk, használjon lapos csavarhúzó.

2. Az elem kivétele az órából:

Csavarozza le az óra alsó részén lévő kerek elemtartó fedelet.

- Környezetvédelmi okok miatt ne dobja az elemet a szemétkosárba, hanem adja vissza a kereskedőnek, a terjesztőnek vagy a forgalmazónak.



A TEFAL folyamatos kutatási és fejlesztési munkát végez, ezért előzetes értesítés nélkül is módosíthatja a készüléket.

MELEGSZENDVICSEK

Sütés... A lámpa kialszik. Helyezzen egy szendvicset a szendvics készítő sütőlapra. Zárja le a készüléket, és szorítsa össze a fogókat, hogy a kenyérszeleteket lezárja. Süssse a kenyereket ízlése szerint 3-4 percig.

MELEGSZENDVICS

4 szelet kenyér, 1/2 szelet vastag főtt sonka, 70 g gróji sajt, bors, 25 g vaj

Kenje meg a négy szelet kenyeret vajjal. Vágjon pár vékony szelet gróji sajtot, helyezze a sajt felét két kenyérszeletre. Tegyen a sajt tetejére fél szelet sonkát. Borsozza meg, és fedje be a maradék sajttal. Tegye fel a másik két szelet kenyeret, és süssse meg.

VIRGINIAI CROQUE-MONSIEUR

4 szelet kenyér, 4 evőkanál krémsajt (száraz), 1 evőkanál tejszín, 1 kicsi fej hagyma, metélőhagyma, só, 1/2 evőkanál paprika, 25 g vaj

Tisztítsa meg és vágja finomra a hagymát. Mossa meg a metélőhagymát, és aprítsa fel. Keverje ezeket össze egy tálban a krémsajttal, a tejszínnel, egy csipet sóval és a paprikával. Kenje meg a kenyeret vajjal. Helyezzen a sütő alsó lapjára két szelet kenyeret a vajás oldalukkal lefelé. Kenje meg őket a töltelékkel. Tegye rájuk a maradék kenyérszeleteket a vajás felükkel felfelé. Hajtsa le a fedelet, és süssse meg a kenyereket.

CROQUE-ROQUEFORT

4 szelet kenyér, 50 g roquefort sajt (vagy Stilton sajt), 50 g vaj, 8 dió

Aprítsa durvára a diót. A vaj felével kenje meg a kenyereket. Helyezzen a sütő alsó lapjára két szelet kenyeret a vajás oldalukkal lefelé. Keverje össze a maradék vajat a sajttal és a dióval. Tegye a kenyerekre a tölteléket. Helyezze a maradék két szelet kenyeret a tetejére a vajás felükkel felfelé. Hajtsa le a fedelet és süssse meg a kenyereket.

ÉDES CROQUE-MONSIEUR

4 szelet kenyér, 1/2 banán, étcsokoládé, vaj

Vajazza meg a négy szelet kenyéret. Helyezzen 2 darab csokoládét két kenyérszeletre, amelyek a vajás fele legyen alul. Tegyen a kenyerekre banán szeleteket és 2 darab további csokoládét. Ezután helyezze a maradék két szelet kenyeret a tetejükre a vajás felükkel felfelé. Hajtsa le a fedelet, és süssse meg a kenyereket.

GOFRI

Sütés ... A lámpa kialszik. Terítse el a tésztát egyenletesen a gofri készítő sütőlapon úgy, hogy a tészta az egész lapot befedje, de ne csorogjon le a széleken. Zárja be a készüléket, várjon körülbelül 10 másodpercet, majd fordítsa fejjel lefelé a készüléket, hogy a tészta egyenletesen elterülhessen és egyenletesen megsülhessen. Hagyja ebben a helyzetben 2 percig, fordítsa vissza, és hagyja még 2 percig sülni. Sütés közben a süttöt ne nyissa ki.

Tegye ki a gofri szeleteket egy rácsra, és evés előtt várjon 1 percet, így a gofri még ropogósabbá válik.

HAGYOMÁNYOS GOFRI

300 g liszt, 1/2 l tej, 75 g cukor, 100 g vaj, 2 tojás, 10 g sütőpor, csipet só

Verje fel a tojásokat. Kis adagokban felváltva adja hozzá a tejet és a lisztet. Adja hozzá a sütőport, a cukrot, a sót és a vajat. Keverje simára. Öntse a tésztát az előmelegített gofri sütő lapra, zárja le a fedelet és süssse addig, amíg a gőzölgés meg nem szűnik (körülbelül 4-5 perc).

ROPOGÓS GOFRI

2 tojás, 300 g liszt, 40 cl tej vagy olvasztott margarin vagy növényi olaj, 4 kávéskanál élesztő, 1/2 kávéskanál só, 1 evőkanál cukor

Verje fel a tojásokat villával vagy habverővel habosra. Adja hozzá a többi összetevőt, és keverje az egészet össze. Öntse a tésztát az előmelegített gofri sütő lapra, zárja le a fedelet és süssse addig, amíg a gőzölgés meg nem szűnik (körülbelül 4-5 perc).

GOFRI SÖRREL

225 g liszt, 40 cl sör, 4 tojás, 1 darab kockacukor, csipet só, 1 kávéskanál citromlé, 50 g vaj vagy olvasztott margarin vagy növényi olaj

Keverje össze a lisztet a cukorral egy tálban. Öntse a sört egy pohárba, és hagyja állni 5 percig. Egy nagy tálban verje fel a tojásokat, és habverővel verje a sörrrel, vajjal és a citromlével 2 percig. Ezután fokozatosan adja hozzá a lisztet, egyszerre csak egy kanállal, és keverje a tésztát simára. A tészta felét öntse az előmelegített gofri sütőlapra, zárja le a fedelet és süssse addig, amíg a gőzölgés meg nem szűnik (körülbelül 4-5 perc).

ROPOGÓS GOFRI FORRÓ CSOKOLÁDÉVAL ÉS FAGYLALTTAL

250 g liszt, 2 tojás, 1/4 l tej, 75 g vaj, 2 kockacukor, 10 sütő élesztő, csipet só, 1 pohár konyak, fagyalt, csokoládé

Kelesse meg az élesztőt, hagyja állni 15 percig egy pohár vízben a 2 kockacukorral, majd keverje össze a tojásokkal és a megolvasztott vajjal. Adja hozzá a tejet, lisztet, konyakot és a sót, hogy folyékony keveréket kapjon. Sütés előtt hagyja állni 3 órán át a meleg szobában. Tálalás előtt tegyen rá 2 gombóc vanília fagyalaltot, a tetejére pedig olvasztott csokoládét. Cukorral és lekvárral is eheti.

GRILLEZÉS

Sütés ... Használjon két grill sütőlapot. Helyezze a grillezni kívánt húsokat a sütőlapra, zárja be a készüléket, és hagyja sülni a receptben megadott sütési ideig.

BERNAISE BÉLSZÍN

SÜTÉSI IDŐ: kb. 3-5 perc személyenként

120 g bélszín, olaj, só, bors

Készítsen bearnaise szószot. Olajozza, borsozza meg a bélszínt, grillezze 3 percig ha véresen szereti, illetve 5 percig, ha jól átsütve szereti. Tálalja a szósszal.

MARHASZELET KAKUKKFŰVEL

SÜTÉSI IDŐ: KB. 3-5 PERC SZEMÉLYENKÉNT

150 g marhafaragó (kb. 2 cm vastag szelet), 1/2 evőkanál olaj, 1 szál friss kakukkfű

Kenje be a húst olajjal. Szedje le a kakukkfű leveleket, és fedje be velük a hús mindkét oldalát. Grillezze 3 percig (véres) vagy 5 percig (átsült). Tálalja ízlés szerint díszítve.

MIRABEAU SZELET

SÜTÉSI IDŐ: KB. 4-7 PERC SZEMÉLYENKÉNT

350 g hússzelet (3 cm vastag), 25 g zöld olajbogyó, 2 sózott szardella, 25 g vaj

Folyó víz alatt mossa meg a szardíniákat, és vegye ki a gerincüket. Grillezze a húst 4-7 percig attól függően, hogy véresen vagy jól átsütve szereti. A tálalás előtt tegye a hústra a szardellákat és egy darabka vaját, és körítse zöld olajbogyókkal. Borssal ízesítse, de ne sózza.

BORJÚ MEGLEPETÉS

SÜTÉSI IDŐ: KB. 5 PERC SZEMÉLYENKÉNT

1 szelet borjúhús, 1/2 szelet sonka, 1 szelet sajt, 1/2 evőkanál olaj, só, bors

Éles késsel vágja be a szeleteket, vagy így készítse el a hentessel. A szeletek belsejét olajozza meg, és töltsen meg sonkával és sajttal. Egy-két fopiszkálóval tüzze össze. Kenje be a külsejét olajjal, és grillezze meg. Tálalja sűrű paradicsommártással.