

Tefal®

TOI & MOI

FR
NL
DE
IT
ES
PT
EN
TR



www.tefal.com

CONSIGNES DE SECURITE PRECAUTIONS IMPORTANTES

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie:
 - dans les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - dans les fermes,
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - dans les environnements de type chambres d'hôtes.
- 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.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon.
- 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.
-  La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être de section au moins équivalente et avec prise de terre incorporée; prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrave dedans.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après vente.
- Le câble d'alimentation doit être vérifié régulièrement pour détecter tout signe de détérioration et, si le câble est endommagé, l'appareil ne doit pas être utilisé.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie

FR extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

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

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

- Ne pas déplacer l'appareil avec l'huile chaude.
 - Cet appareil n'est pas une friteuse. Il est donc totalement exclu de réaliser des frites, des beignets,... dans le caquelon.
 - Vérifier que les aliments à cuire soient bien égouttés.
 - Si vous utilisez des produits surgelés, vérifier que ceux-ci soient parfaitement décongelés.
- Lors du remplissage du caquelon, respecter

impérativement les niveaux minimum et maximum indiqués à l'intérieur du caquelon.

- Contenance : Huile : de 0,5 litre minimum à 0.6 litre maximum. Fonction vapeur : 0,75 litre maximum d'eau.

- Conseil d'utilisation fondue à l'huile : toujours utiliser une nouvelle huile. - Ne pas faire de mélanges d'huiles. - Ne jamais mettre de l'eau dans l'huile ou autre corps gras. - Ne pas rajouter d'herbes de Provence ou d'assaisonnements dans l'huile. - Nous vous recommandons les huiles de tournesol, d'arachide ou de type Végétaline. - Ne pas utiliser d'huile aromatisée avec des ingrédients (exemple : pépins de raisins, herbes de Provence,..) – Si le caquelon a été lavé, bien le rincer et bien le sécher avant de l'utiliser.

Merci d'avoir acheté cet appareil Tefal.

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

Description

- 1 - Couvercle
- 2 - Bol steamer
- 3 - Capot
- 4 - Caquelon
- 5 - Piques

- 6 - Base avec résistance
- 7 - Prise du cordon
- 8 - Thermostat
- 9 - Sangle de rangement
- 10 - Cordon

A faire

- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, commune aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.

- Veillez à l'emplacement du cordon avec ou sans rallonge, prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table, de telle sorte que personne ne s'entrave dedans.
- Si l'appareil est utilisé au centre de la table, le mettre hors de portée des enfants.
- Veillez à ce que le caquelon soit stable et bien positionné sur la base de l'appareil. N'utilisez que le caquelon fourni avec l'appareil ou acquis auprès d'un centre de service agréé.
- Pour éviter de détériorer le caquelon, utiliser celui-ci uniquement sur le support pour lequel il a été conçu. (ex : ne pas mettre dans un four, sur le gaz ou une plaque électrique...)
- Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.
- Les fumées de cuisson 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.
- Pour préserver le revêtement du caquelon, toujours utiliser une spatule plastique ou en bois.

A ne pas faire

- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.
- Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...) ou sur un support souple, de type nappe plastique.
- Ne pas poser le caquelon chaud sur une surface fragile ou sous l'eau.
- Ne pas déplacer l'appareil durant son utilisation.
- Ne jamais utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer afin de ne pas endommager la surface de cuisson.
- Ne jamais interposer de feuille d'aluminium ou tout autre objet entre le caquelon et la base de l'appareil.
- Ne pas couper directement dans le caquelon.
- Ne pas poser le panier vapeur directement sur la base chauffante de l'appareil.
- Ne pas transporter le produit par la sangle de rangement.
- Ne pas approcher la main près des trous d'évacuation de la vapeur du couvercle pendant une cuisson steamer.

Conseils / informations

- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement, ...)
- Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire.
- Tout aliment solide ou liquide entrant en contact avec les pièces marquées du logo  ne peut être consommé.

A. Cuisson fondue

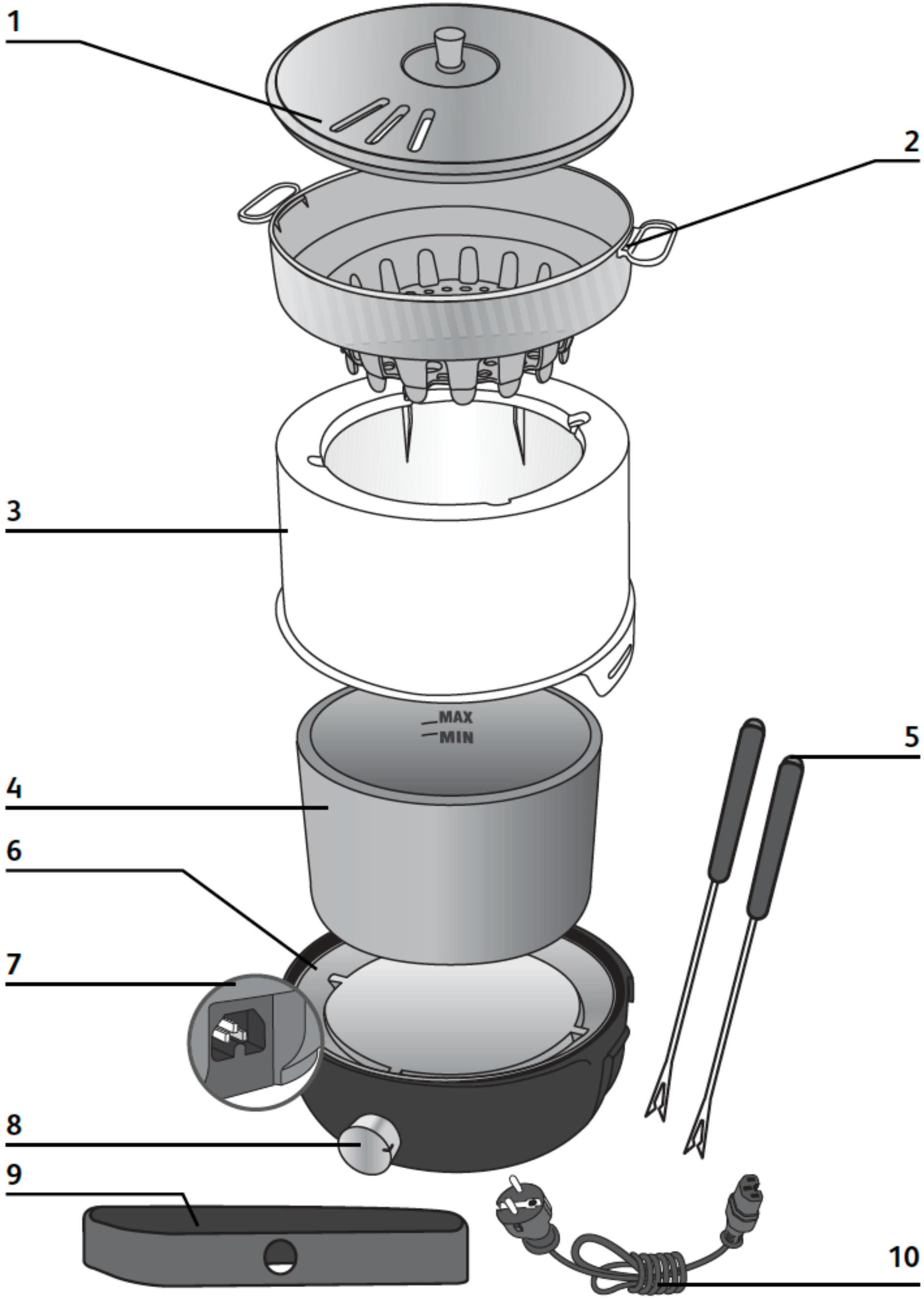
B. Cuisson steamer



Participons à la protection de l'environnement !

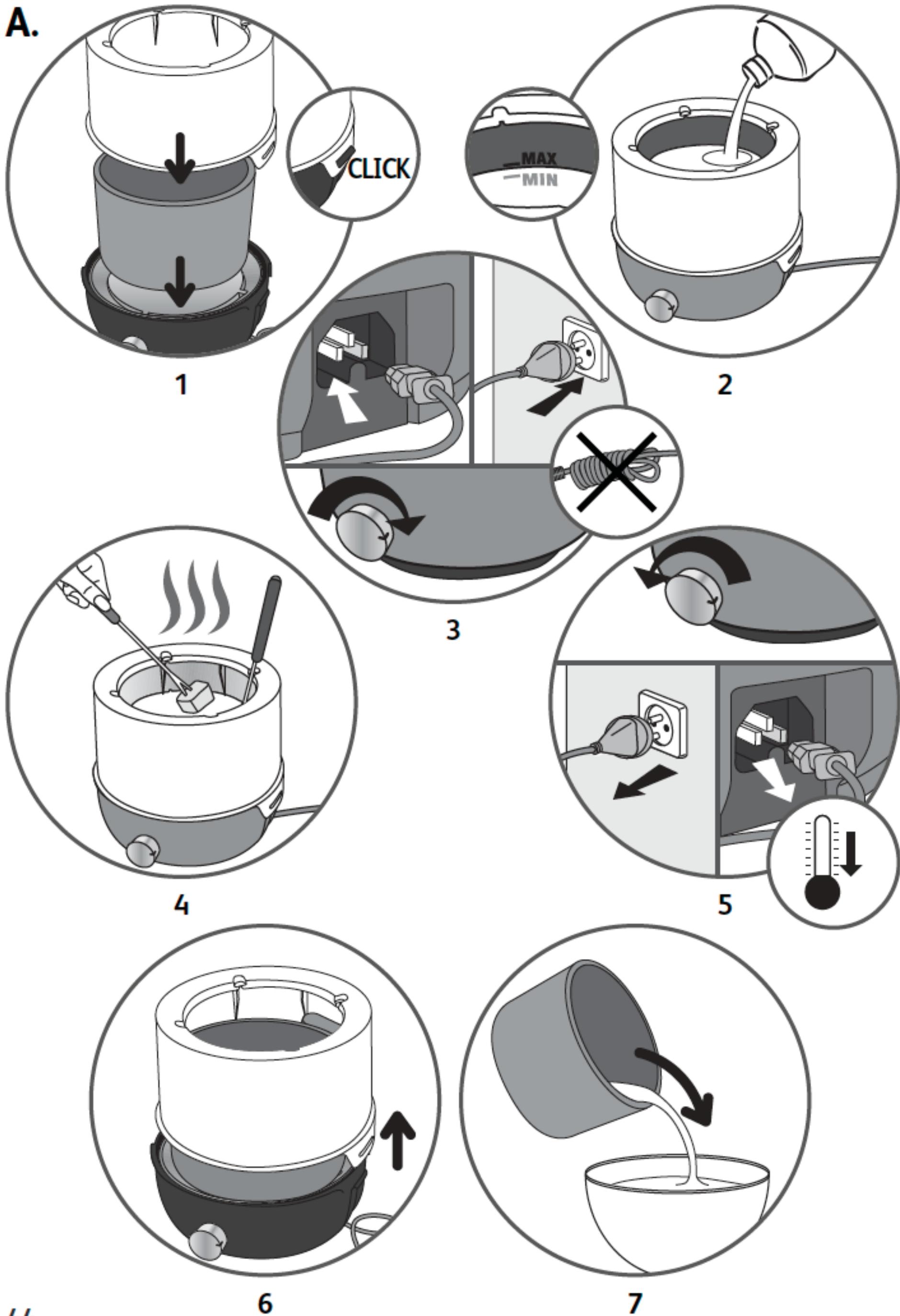
① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

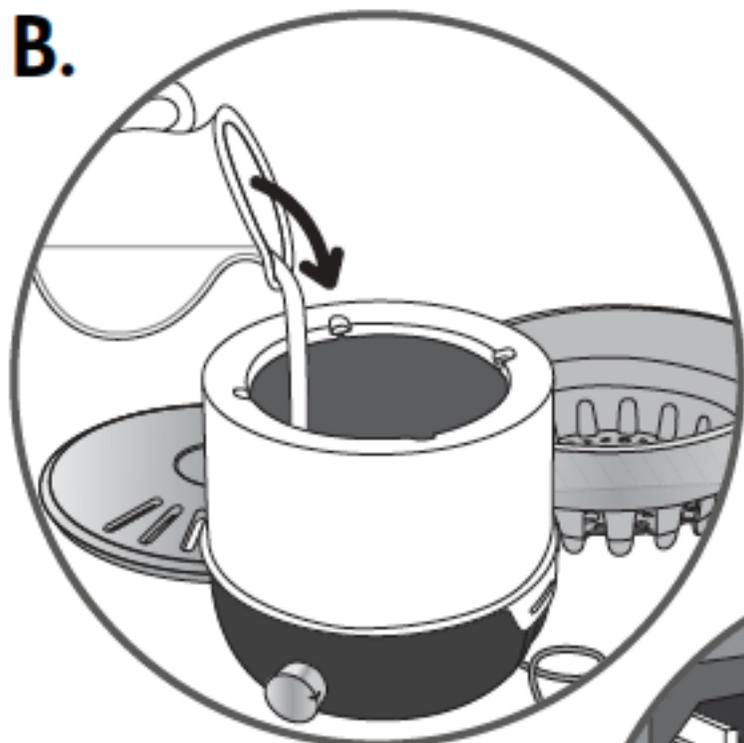


10

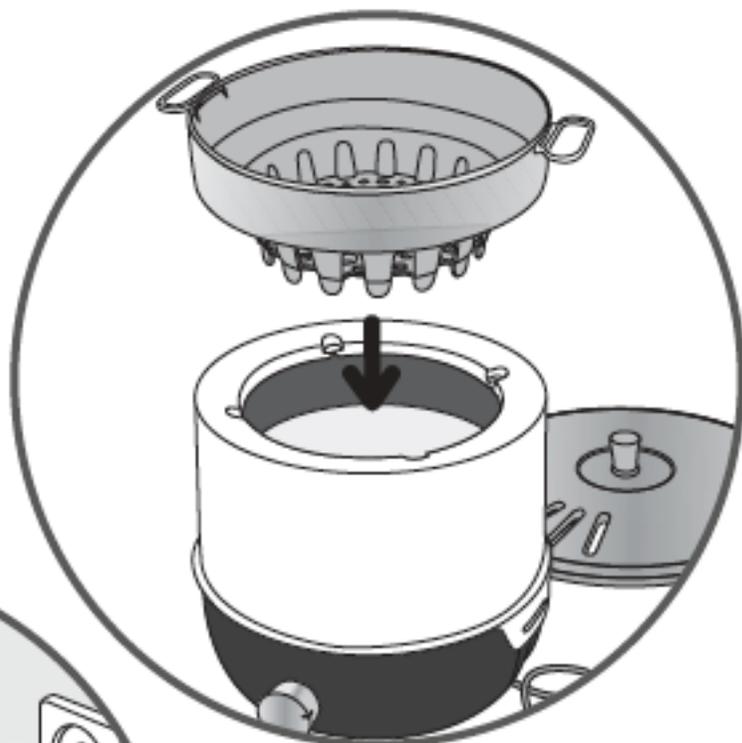
A.



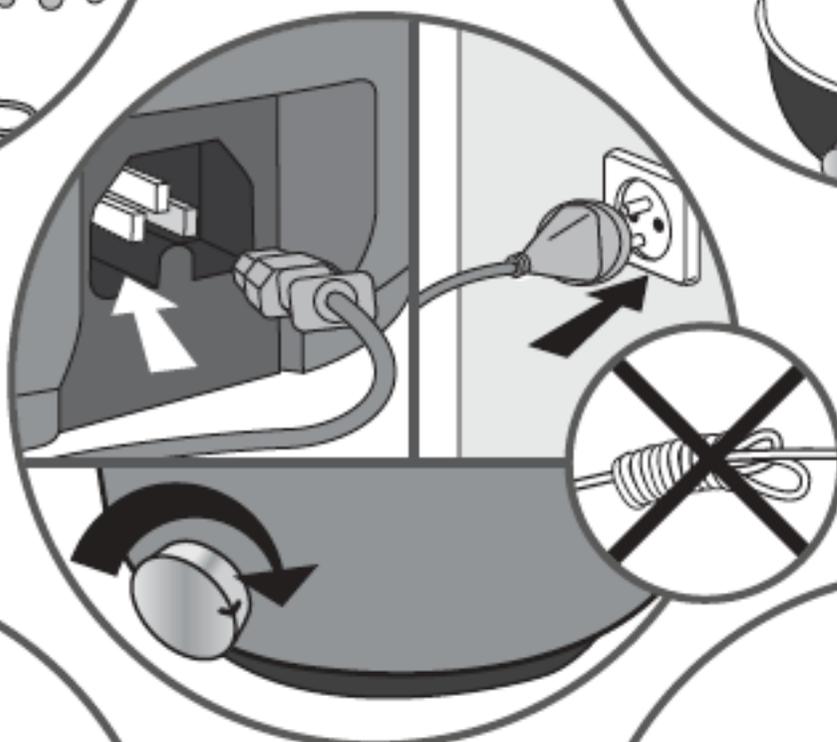
B.



8



9



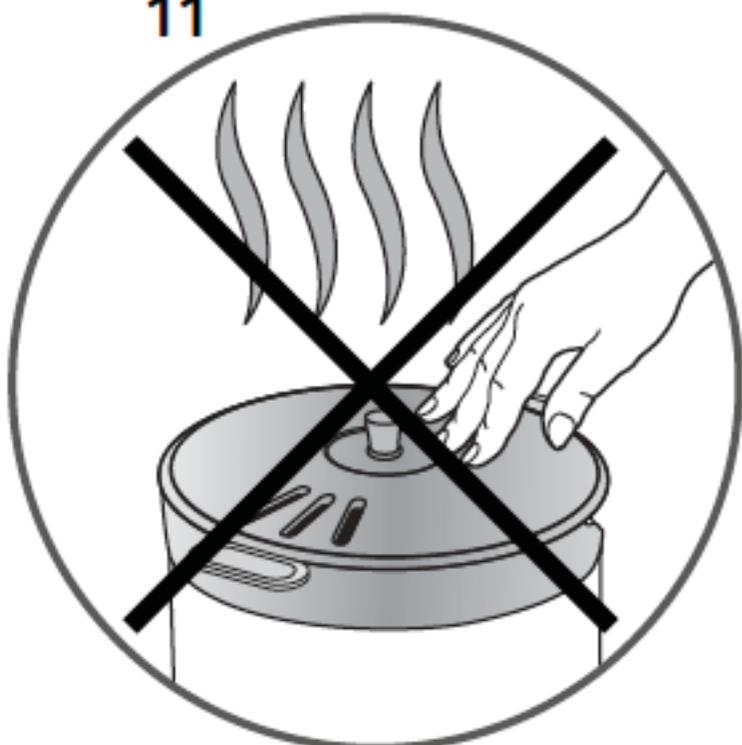
10



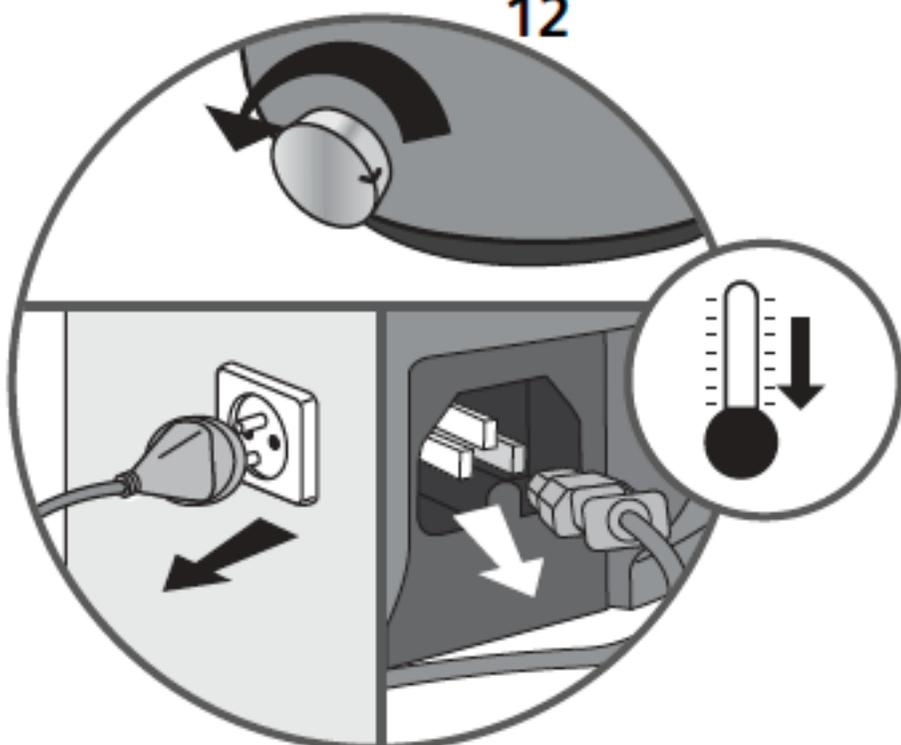
11



12



13



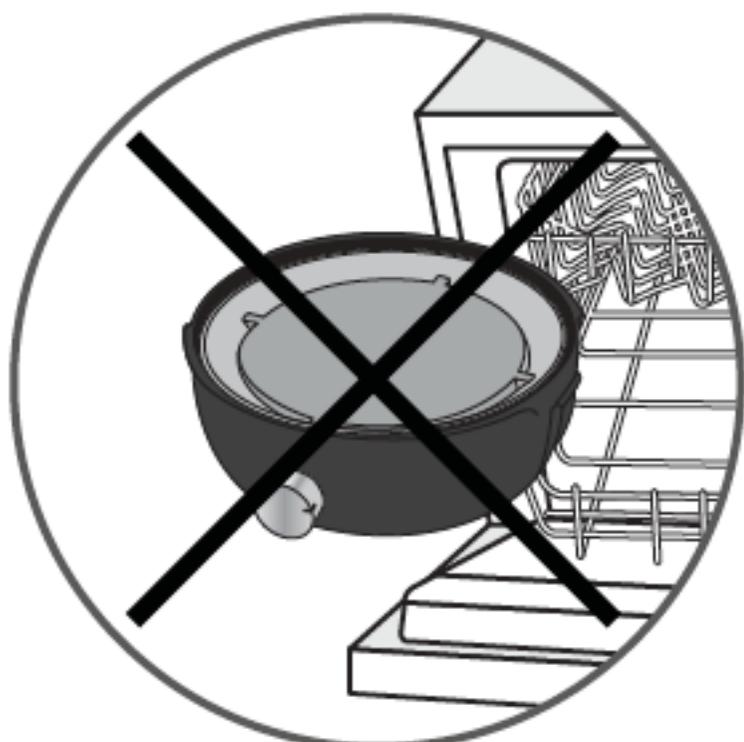
14



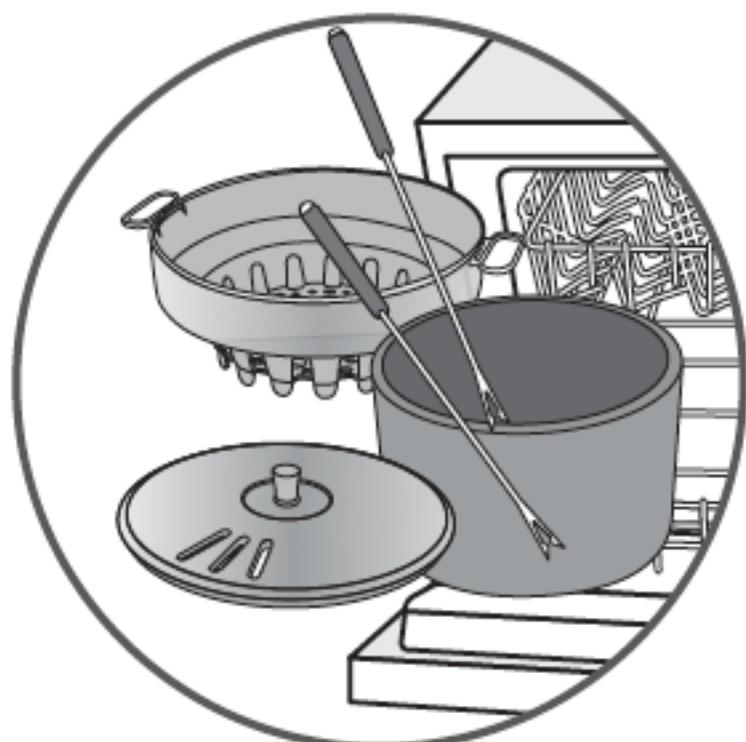
15



16



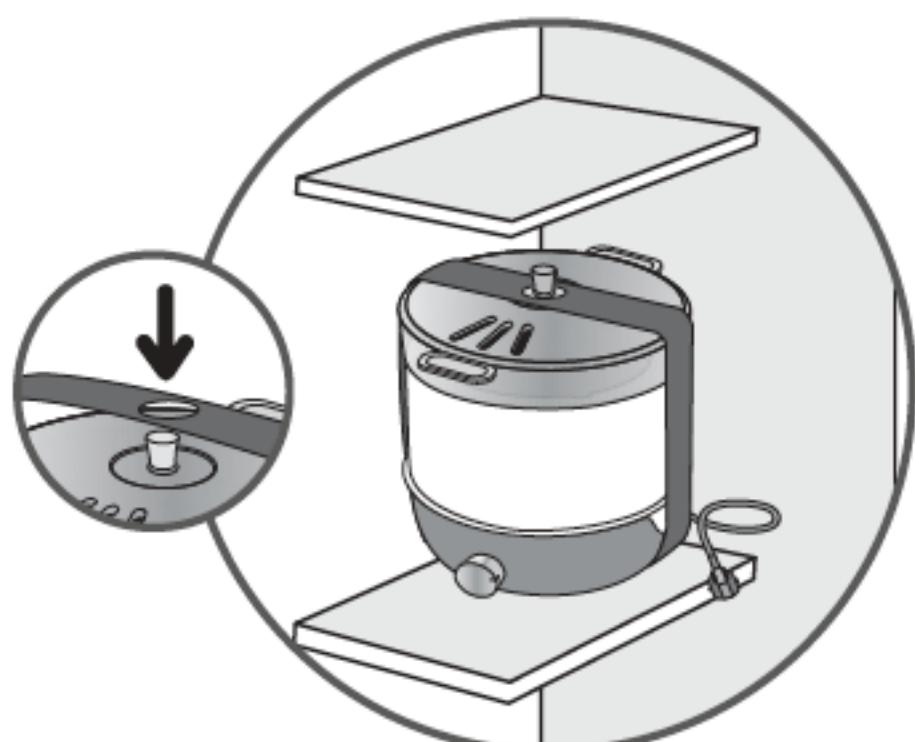
17



18



19



20

Recettes -FONDUE

Le nombre de personnes, les temps de cuisson et les positions du thermostat sont donnés à titre indicatif et peuvent varier suivant la grosseur des aliments, les quantités d'ingrédients et les goûts de chacun.

Fondue savoyarde (pour 2 personnes)

• 300 g de fromage (100 g de Beaufort, 100 g d'emmental et 100 g de comté) râpé ou coupé en fines lamelles • 2 dl de vin blanc sec • ½ gousse d'ail • poivre et muscade râpée • pain blanc
Couper le pain en dés. Frotter le caquelon avec la gousse d'ail. Mettre le thermostat sur la position 6 et verser le vin blanc dans le caquelon, puis laisser chauffer 6 à 10 min. Ajouter progressivement le fromage, tout en remuant, jusqu'à obtenir un mélange homogène. Dès que tout le fromage est fondu, ajouter le poivre et la muscade râpée. En cours de dégustation, ramener progressivement le thermostat sur la position 3. Chacun pique le pain au bout de la fourchette et le trempe dans la fondue. Servir avec un vin blanc sec (Crépi, Apremont...).

Fondue chinoise (pour 2 personnes)

• 150 g de filet ou faux filet de boeuf coupé en fines lanières allongées • 150 g de filet de porc en fines lanières allongées • 33 cl de bouillon de poule • ½ céleri • ½ gousse d'ail • ½ oignon • Sauce soja • 5 épices • 10 g de champignons noirs secs (à faire tremper la veille)
Mettre le thermostat sur la position 6. Verser le bouillon de poule dans le caquelon et 1 c. à café de sauce soja. Ajouter l'ail, l'oignon coupé en lamelles, le céleri coupé en lanières, la moitié des champignons coupés en lamelles, 1 c. à café des 5 épices et le sel. Laisser chauffer pendant 5 min, puis ramener le thermostat sur la position 4. Laisser ensuite mijoter le bouillon environ 10 min avant de déguster. Chacun pique la viande au bout de la fourchette, la trempe dans le bouillon et la laisse cuire environ 1 à 2 mn. Servir avec un vin blanc sec ou un rosé, ou naturellement avec du thé.
Accompagnements : riz cantonnais (riz cuit à la créole auquel on ajoute une omelette de 2 œufs, coupée en lamelles, quelques rondelles de saucisse chinoise ou de jambon, 1 oignon coupé en morceaux et revenu au beurre).
Sauce : soja.

Fondue bourguignonne (pour 2 personnes)

• ½ l d'huile • 200 g de filet de boeuf (par personne) coupé en cubes de 2 cm de côté
Mettre le thermostat sur la position 6. Verser l'huile dans le caquelon, puis laisser chauffer environ 15 min. Chacun pique la viande au bout de la fourchette et la trempe dans l'huile 1 à 2 min.
Sauces : mayonnaise, estragon, Marius, piquante, rouille, béarnaise minute, aux fines herbes.

Fondue au chocolat (pour 2 personnes)

• 170 g de chocolat noir • 15 cl de crème fraîche • 1 cuillerées à soupe de Cognac (facultatif) • fruits frais coupés en morceaux : poires, bananes, pommes, pêches, abricots, ananas, pruneaux
Mettre le thermostat sur la position 1 et faire fondre la crème fraîche dans le caquelon environ 2 min. Rajouter le chocolat en petits morceaux et laisser fondre durant 10 min en remuant jusqu'à ce que le mélange soit homogène, puis rajouter le Cognac. Pendant la dégustation, laisser le thermostat sur la position 1. Chacun pique un ou deux morceaux de fruits au bout de la fourchette et les trempe dans le chocolat.
Accompagnements : brioche, pain d'épice, gâteaux, amandes, noisettes.

STEAMER

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier suivant la grosseur des aliments, les quantités d'ingrédients et les goûts de chacun.

		
		
	12	30-40 min.
	4	25-30 min.
	4	43-48 min.

			
			
		300g	30-40 min.
	2		25-30 min.

			
FRANCE Incluant uniquement Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	GRUPE SEB FRANCE Service Consommateur Tefal BP 15 - 69131 ECULLY CEDEX	09 74 50 47 74	1 an 1 year
ΕΛΛΑΔΑ GREECE	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Ν. Κηφισιά	2106371251	2 χρόνια 2 years
香港 HONG KONG	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, North Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon - Hong-Kong	852 8130 8998	1 year
MAGYARORSZÁG HUNGARY	GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Táviró köz - 4 2040 Budaörs	06 1 801 8434	2 év 2 years
INDONESIA	Groupe SEB Indonesia (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	+62 21 5793 6881	1 year
ITALIA ITALY	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 - 20156 Milano	199207354	2 anni 2 years
JAPAN	GRUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	0570-077772	1 year
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шосесі, 16А, 3 үйі	727 378 39 39	2 жыл 2 years
KOREA	(유)그림 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3층 - 110-790	1588-1588	1 year
LATVIJA LATVIA	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	6 716 2007	2 gadi 2 years
LIETUVA LITHUANIA	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	6 470 8888	2 metai 2 years
LUXEMBOURG	GRUPE SEB BELGIUM SANV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София - България	(0)2 20 50 022	2 години 2years
MALAYSIA	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E. Malaysia	65 6550 8900	1 year
MEXICO	G.S.E.B. MEXICANA, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco - Delegacion Miguel Hildalgo 11 560 Mexico D.F.	(01800) 112 8325	1 años 1 year
MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	(22) 929249	2 ani 2 years
NEDERLAND The Netherlands	GRUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 - 3903 LJ Veenendaal	0318 58 24 24	2 jaar 2 years
NEW ZEALAND	GRUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	0800 700 711	1 year
NORGE NORWAY	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	815 09 567	2 år 2 years
PERU	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima - Perú	441 4455	1 años 1 year

