

# Tefal®



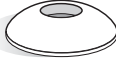
F  
NL  
D  
I  
S  
FIN  
DK  
N  
GB  
TR  
E  
P  
RUS  
UA  
PL



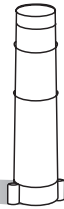
**A1**



**A2**



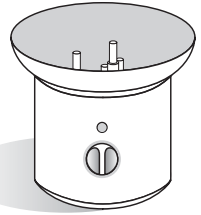
**A3**



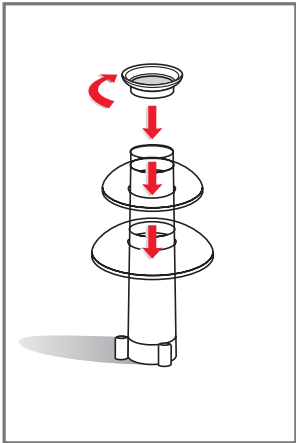
**A4**



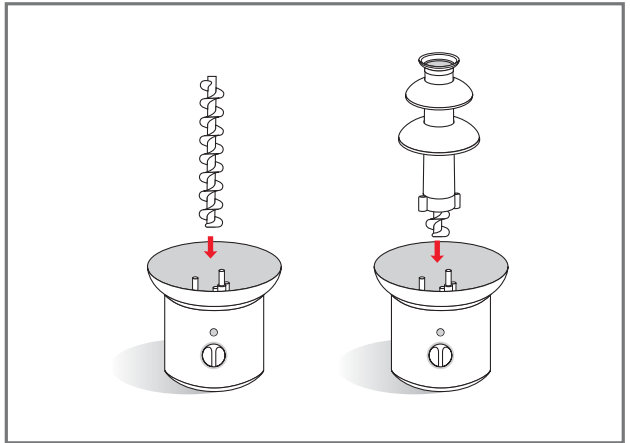
**A5**



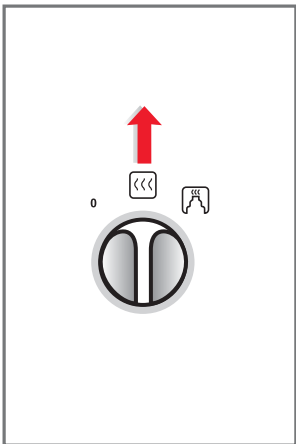
**A6**



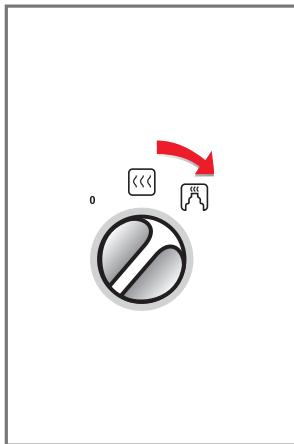
**B**



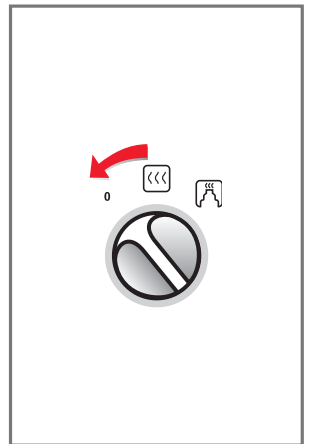
**C**



**D**



**E**



**F**

**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

**Si vous utilisez votre appareil en compagnie d'enfants :**

- **Toujours le faire sous surveillance d'un adulte.**
  - **Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.**
  - **Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.**
- Pour un enfant, une brûlure même légère peut parfois être grave.
  - Au fur et à mesure qu'ils grandissent, apprenez à vos enfants à faire attention aux appareils chauds pouvant se trouver dans une cuisine.

- **Si un accident se produit**, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.

## Avant la première utilisation

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

- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Laver toutes les pièces de la tour avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- Laver également la base de l'appareil **A6** (bol inox) à l'aide une éponge imbibée d'eau chaude et de liquide vaisselle.
- Sécher soigneusement toutes les pièces avant utilisation.

## Assemblage

**A1, A2, A3, A4, A5 et A6.**

### La tour

- Prendre le tube de la tour **A4**, le positionner à la verticale (**B**).
- Faire glisser les deux éléments **A3**, puis **A2** de la tour dans le tube.
- Placer le "chapeau" **A1** au sommet de la tour. Tourner le dans le sens des aiguilles d'une montre afin que le couvercle s'emboîte correctement avec le tube.

### La base

- Placer la base de la fontaine **A6** sur une surface plate et ferme.
- Positionner la vis sans fin **A5** au centre de la base (**C**).
- Faites glisser la tour **A4** sur la vis sans fin **A5**. Accorder la tour et la base à l'aide des 3 tiges présentes au centre de la base.
- Enfin ajuster les pieds avant de la tour afin qu'elle soit bien droite et que le flot de la fontaine soit régulier.

## Branchement et préchauffage

**Ne pas utiliser sur un support souple de type nappe "Bulgomme" ou sur une nappe en papier.**

- Placer l'appareil sur un plan ferme.
- Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.
- Dérouler entièrement le cordon.

Ne jamais placer l'appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...).

Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

Ne jamais utiliser l'appareil à vide.

Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

- 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.
- Raccorder l'appareil à une installation comportant un dispositif à courant différentiel résiduel ayant un courant de déclenchement n'excédant 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'entrave 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.

- Tourner le bouton de commande sur la position **(D)**.
- 5 minutes de préchauffe sont suffisantes.
- A la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire pendant les premières minutes.

• Après le temps de préchauffe, verser la préparation de chocolat fondu dans le bol et tourner le bouton de commande sur la position **(E)**.

• La vis sans fin se met à tourner et la cascade de chocolat commence à apparaître. Pour un résultat parfait, attendre 2 à 3 minutes afin que toutes les bulles d'air contenues dans le chocolat disparaissent.

• En fin d'utilisation, l'appareil est chaud : le manipuler avec précaution.

## Après utilisation

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.

- Eteindre l'appareil **(F)**.
- Débrancher le cordon du secteur.
- Laisser refroidir l'appareil.

• Nettoyer toutes les pièces de la tour, la vis sans fin avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

• Afin de faciliter le nettoyage, nous vous conseillons de démonter les différents éléments de celle-ci.

• Laver également la base de l'appareil (bol inox) à l'aide d'une éponge imbibée d'eau chaude et de liquide vaisselle.

• Ranger l'appareil dans un endroit sec.

## Participons à la protection de l'environnement !



- Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

## Tableau de diagnostic

Problème	Cause possible	Solution
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Aucun écoulement de chocolat.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Absence de la vis sans fin.</li> <li>• Le chocolat est trop liquide.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retirer la tour et mettre en place la vis sans fin.</li> <li>• Ne pas utiliser de chocolat/préparation trop liquide (voir recettes).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Le chocolat se fige / l'écoulement est stoppé.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le chocolat est trop épais.</li> <li>• L'appareil est placé dans un courant d'air.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne jamais utiliser de chocolat pur qui fige à température ambiante.</li> <li>• Ne jamais placer l'appareil dans une pièce trop froide ou dans un courant d'air.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>L'écoulement n'est pas régulier / est saccadé.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obturation à la base de la tour.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Placer l'interrupteur sur la position "OFF" et retirer les aliments qui sont coincés en bas de la tour.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>La cascade de chocolat n'est pas uniforme.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La fontaine n'est pas placée de niveau.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Régler les pieds de l'appareil afin de le remettre de niveau.</li> </ul>

## Recette de fondue au café

Pour 6 personnes

- 50 cl de café fort (type expresso)
- 1 c. à café de cacao en poudre
- 200 g de sucre en poudre
- 50 cl de crème liquide
- 4 c. à soupe de fécule de maïs

Pour l'accompagnement :

- 250 g de brioche
- 1 ananas
- 3 bananes
- 1/2 citron
- 100 g d'amaretti (petits macarons secs aux amandes)
- 1 coupelle de cannelle en poudre
- 1 coupelle de noix de coco râpée.
- 1 coupelle d'amandes effilées grillées
- 1 coupelle de cacao non sucré

**Préparation : 15 minutes • Cuisson : 5 minutes**

Coupez la brioche en cubes réguliers.

Coupez l'ananas en quartiers. Retirez la peau, puis coupez la chair en cubes réguliers.

Epluchez les bananes. Coupez les en petits tronçons et citronnez-les.

Disposez la brioche, les amaretti et les fruits dans des assiettes de service.

Apportez-les sur la tables avec les différentes coupelles d'épices.

Dans une casserole, versez le café chaud.

Ajouter 4 cuillères à soupe de fécule de maïs (préalablement délayée dans un peu de café froid).

Ajoutez ensuite le cacao et le sucre. Laissez fondre.

Incorporez ensuite la crème tiédie.

Une fois le mélange bien homogène, verser le tout dans la base (bol inox) de l'appareil.

Chacun pique tour à tour un morceau de brioche, un amaretti ou un morceau de fruit sur sa fourchette, l'enrobe de café sous la fontaine puis, selon ses goûts, l'aromatise de cannelle, noix de coco ou de cacao.

## Recette de fondue au chocolat

Pour 6 personnes

- 300 g de chocolat noir
- 2 c. à soupe de lait
- 25 cl de crème fraîche
- 75 g de beurre
- 1 pointe de cannelle
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 150 g de noisettes ou noix concassées
- 150 g de noix de coco râpée
- 3 bananes, 3 poires, 3 mandarines
- 12 marshmallows
- quelques fruits secs (dattes, figues, pruneaux)
- jus de citron

Préparation : 15 minutes • Cuisson : 20 minutes

Eplucher les fruits et les couper en tranches (sauf les mandarines). Les arroser de jus de citron. Les disposer dans un plat de service avec les fruits secs. Déposer la noix de coco et les noisettes dans des coupelles. Dans une casserole, placée au bain-marie, casser le chocolat en morceaux, ajouter le lait et la crème fraîche. Au dernier moment, incorporer le beurre en morceaux ainsi que la vanille, la cannelle. Une fois le mélange bien homogène, le verser dans la base (bol inox) de l'appareil.

Chacun pique tour à tour un morceau de fruit ou autre sur sa fourchette, que l'on plonge dans le chocolat, afin de la napper de chocolat. Pour les soirées entre adultes, vous pouvez agrémenter votre chocolat d'un cuillerée d'alcool : whisky, cointreau, armagnac, rhum, Kirch...

## Recette de fondue au chocolat blanc

Pour 6 personnes

- 800 g de chocolat blanc
- 1 orange non traitée
- 50 cl de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de liqueur d'orange (facultatif)

Préparation : 15 minutes • Cuisson : 20 minutes

Coupez la brioche en cubes réguliers. Rincez et équeutez les fraises. Epluchez les oranges et séparez les quartiers. Disposez le tout dans des assiettes de service. Dans une casserole, placée au bain-marie, casser le chocolat en morceaux, ajouter le zeste de l'orange râpé finement. Ajouter progressivement la crème fraîche. Une fois le mélange bien homogène, vous pouvez parfumer la préparation en rajoutant de 1 à 2 cuillères de liqueur d'orange. Verser enfin le tout verser dans la base (bol inox) de l'appareil.

Chacun pique tour à tour un morceau de brioche ou une fraise fruit sur sa fourchette puis l'enrobe de chocolat sous la fontaine. Vous pouvez également disposer sur la table une coupelle remplie de noix de coco râpée pour que chaque convive tourne sa bouchée avant de la déguster.

## Recette de fondue pâtissière

Pour 6 personnes

- 1 litre de lait
- 2 gousses de vanille
- 10 jaunes d'œufs
- 150 g de sucre en poudre
- 80 g de féculé de maïs

Préparation : 25 minutes • Cuisson : 15 minutes

Coupez la brioche en cubes réguliers. Coupez l'ananas en quartiers. Retirez la peau, puis coupez la chair en cubes réguliers. Epluchez les bananes. Coupez les en petits tronçons et citronnez-les. Disposez la brioche et les fruits dans des assiettes de service. Apportez les sur la tables avec les différentes coupelles d'épices.

Dans une casserole, portez le lait à ébullition avec les 2 gousses de vanille fendues. Laissez infuser la vanille 10 minutes, retirez là. Dans un autre récipient, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la féculé puis délayez avec le lait chaud. Reversez le tout dans la casserole. Portez à ébullition en mélangeant sans cesse. Verser enfin le tout verser dans la base (bol inox) de l'appareil.

Chacun pique tour à tour un morceau de brioche, une fraise ou un morceau de fruit sur sa fourchette, l'enrobe sous la fontaine puis, selon ses goûts, l'aromatise de cannelle, noix de coco ou de cacao.