

# Tefal®

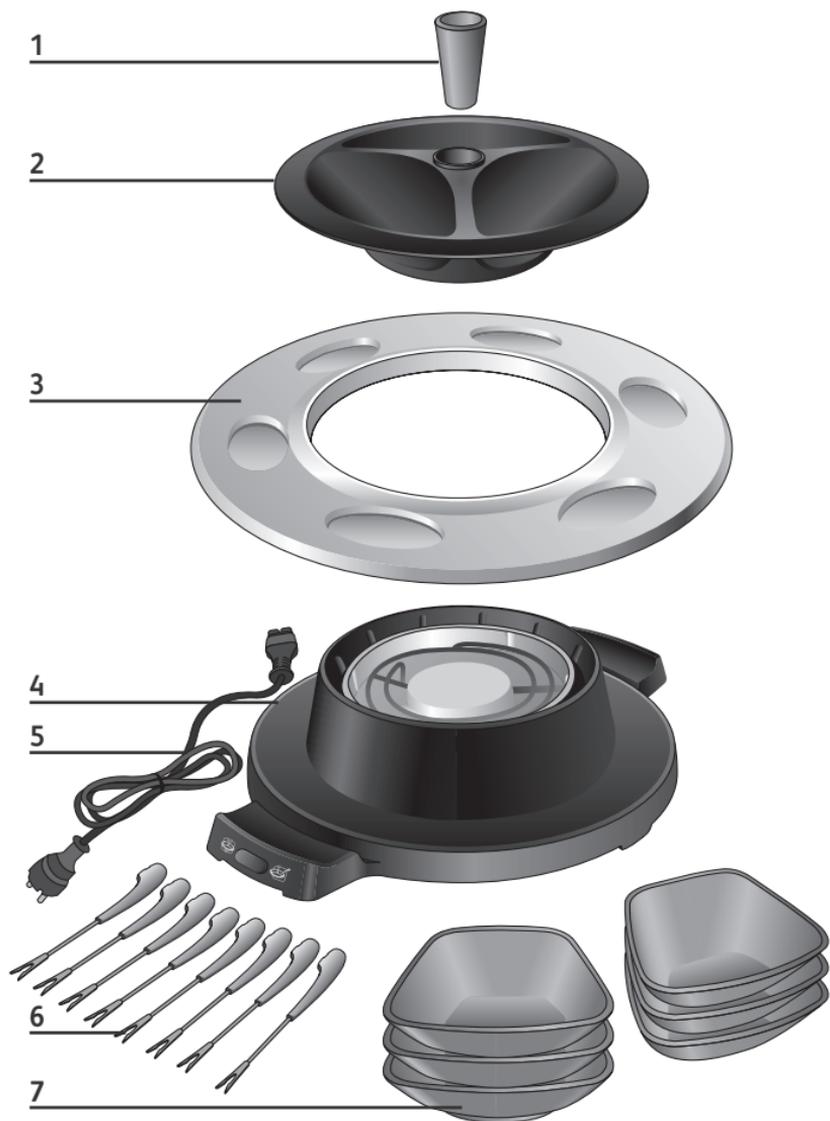
MIX'PARTY

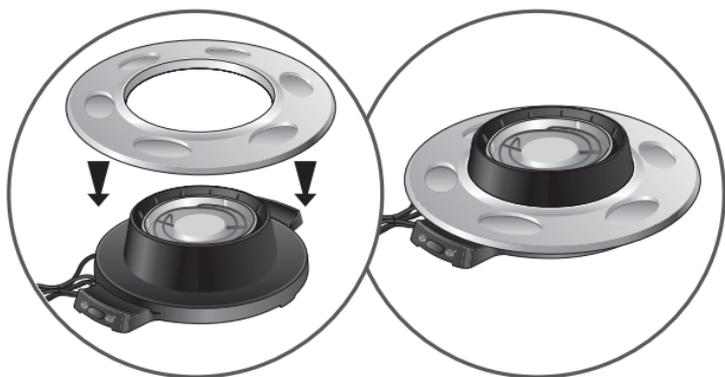
F



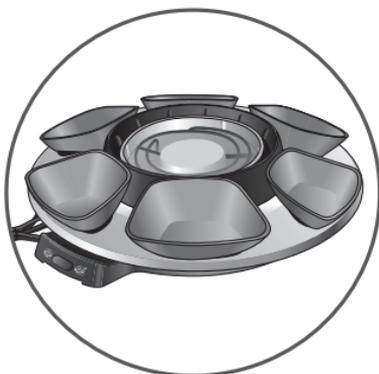
[www.tefal.com](http://www.tefal.com)



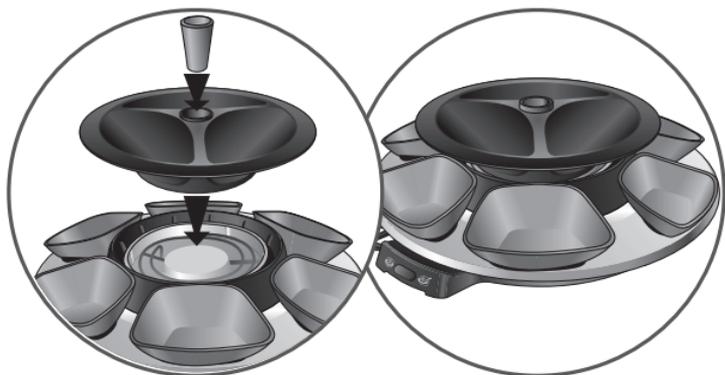




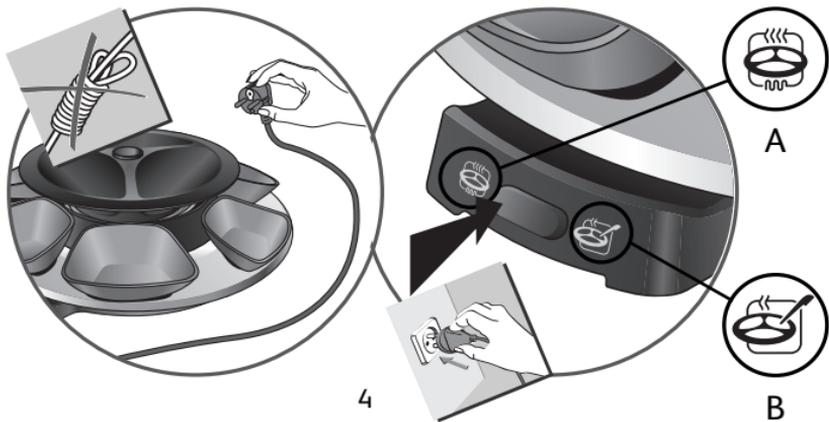
1



2



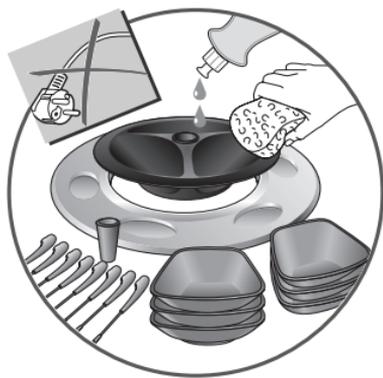
3



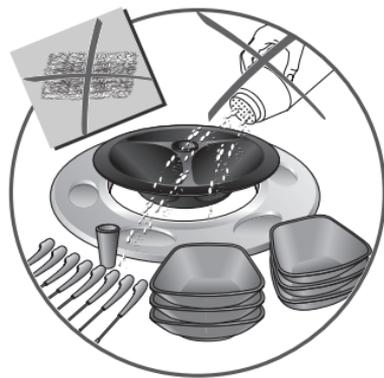
4



5



6



7

**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, communes aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.**

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité électromagnétique, Matériaux en contact avec les aliments, Environnement,...).

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.
- 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.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.
- Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.
- Les fumées de cuisson pourraient être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner de la cuisine.

### Description

1. Pot à piques - 2. Récipient tripartite - 3. Plateau tournant  
4. Socle - 5. Cordon - 6. Piques - 7. Ramequins

### Installation

- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Ne jamais placer l'appareil directement sur un support incliné, fragile (table en verre, nappe, meuble verni...) ou sur un support de type nappe bulle gomme.
- Veiller à ce que le récipient tripartite soit stable et bien positionné sur l'appareil. N'utiliser que le récipient tripartite fourni avec l'appareil ou acquis auprès du centre de service agréé.
- Veiller 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.
- Vérifier que l'installation électrique soit compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.
- Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être de section au moins équivalente et avec prise de terre incorporée.
- 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.
- 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.
- Si l'appareil est utilisé au centre de la table, le mettre hors de portée des enfants.

## Montage

- Mettre en place le socle de base avec le cordon d'alimentation et installer le plateau tournant - 1.
- Disposer les ramequins avec les accompagnements - 2.
- Installer le récipient tripartite et le pot à piques avec la préparation - 3.
- Dérouler entièrement le cordon.  
Placer l'interrupteur en position FONTE  - 4A et brancher le cordon au réseau électrique - 4.
- Mettre en place les piques - 5.

## Cuisson

- **Sauces liquides (ex : sauce crème safran) et sauces épaisses (ex : coulis de tomate, sauce chocolat caramel)**

Les sauces liquides mettent un peu plus de temps à chauffer que les sauces épaisses.

Lorsque vous combinez ces deux types de sauces, pensez à faire chauffer les sauces liquides dans le récipient tripartite une dizaine de minutes avant les sauces épaisses.

- **Sauces préparées à l'avance**

Pensez à ajouter un peu de liquide (type bouillon, crème, eau...) à la sauce lors du réchauffage dans le récipient tripartite.

- **Quel que soit le type de sauce**

- Laisser chauffer l'appareil jusqu'à frémissement des sauces en position FONTE  - 4A.

- Remuer de temps à autre si besoin.

- Basculer ensuite l'interrupteur en position GARDE AU CHAUD  - 4B.

Vos préparations sont ainsi maintenues à température idéale pendant toute la durée de votre dégustation.

- Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.
- Les ramequins **ne passent pas** au micro-ondes.
- Pour éviter tout risque de brûlure, pensez à utiliser des maniques lors du transport du récipient tripartite.

## Après utilisation

- Débrancher le cordon du secteur.
- Laisser refroidir l'appareil.
- Ne pas manipuler l'appareil avant son complet refroidissement.

## Nettoyage

- Le plateau tournant et les piques se nettoient avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle - 6.
- Ne pas utiliser d'éponge métallique ni de poudre à récuser - 7.
- Ne pas laisser tremper le récipient tripartite et les ramequins dans l'eau.
- Ne jamais plonger dans l'eau le socle de l'appareil, ni le cordon.
- Le récipient tripartite, les ramequins, et le pot à piques passent au lave vaisselle.



### Participons à la protection de l'environnement !

① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

② Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

