

Tefal®

DESSERT



www.tefal.com

F

NL

D

I

E

P

TR

GB

RUS

UA





A



B



C



D



E



F



G



H



I



J

Ne laissez jamais vos enfants utiliser cet appareil sans surveillance.

Merci d'avoir acheté cet appareil (Bia), 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 (MCE) ou en matière de traitement des données personnelles.)
L'usage de Bia est strictement réservé à un usage domestique. Toute utilisation autre qu'expressément autorisée est interdite.

Prévention des accidents domestiques

- Cet appareil n'est prévu pour être utilisé par des personnes saines (les enfants) dans les conditions d'utilisation indiquées sur l'étiquette ou sur l'écran ou l'écran tactile. Toute utilisation dans des conditions autres que celles indiquées peut être dangereuse et entraîner des blessures ou la perte de biens. Toute utilisation autre que celle indiquée n'est pas recommandée et peut entraîner des blessures ou la perte de biens.
- Il convient de surveiller les enfants pendant l'utilisation qu'ils reçoivent près de l'appareil.
- Si un accident se produit**, prenez l'appareil immédiatement sur la table 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 cuisson peuvent être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'éviter les animaux dans le cas contraire.

Description

1. Support en céramique 2. Plaque 3. Fourchettes inox 4. Base électrique

Avant la première utilisation

- Nettoyer avec des produits doux, au citron ou des accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Avec tous les accessoires (le régime en céramique (1), la plaque (2), les fourchettes (3) avec ou sans huile et du liquide pressé (4)).
- Laver également la base de l'appareil (4) à l'aide d'une éponge imbibée de eau chaude et de vinaigre blanc (B).
- Sécher soigneusement toutes les pièces avant l'utilisation.

Branchement et préchauffage

- Utiliser l'appareil sur un plan lisse.
- Pour éviter la surchauffe de l'appareil ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.
- Démarrer immédiatement l'appareil et brancher l'appareil - C.
- Utiliser l'appareil uniquement avec le couvercle en céramique livré avec.
- Ne jamais mettre l'appareil en marche quand le couvercle est complètement ouvert.
- Un carton résiste pendant le plein de travail. Éviter de le.
- Vérifier que l'installation électrique est compatible avec le modèle de l'appareil.
- Utiliser l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.
- Appareil (l'appareil) à une installation (installation) appropriée à courant alternatif avec une tension et un courant de travail indiqués sur l'étiquette.

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

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

Ne jamais plonger l'appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappes, meubles vernis, ...).

Ne jamais utiliser l'appareil à vide.

Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

Si une rallonge électrique est utilisée :

- elle doit être avec prise de terre incorporée ;

- prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entête dedans.

Le câble d'alimentation doit être régulièrement vérifié afin de détecter les signes d'usure 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.

Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une commande extérieure ou par un système de commande à distance séparé.



Utilisation

- À la première utilisation, un léger dégagement d'adoucissant fumé peut se produire pendant les premières minutes.
- Envy les différents ingrédients en petits morceaux dans le coque en céramique (1) comme indiqué dans les recettes - D.
- Envy le plateau (avec la base électrique) - E.
- Envy le support et le couvercle (1) dans la base de l'appareil (A) - F.
- Envy le réglage permet une fonte plus rapide et homogène de la préparation - G.

Ne jamais utiliser d'autres accessoires que ceux fournis avec l'appareil.

En fin d'utilisation, l'appareil ainsi que les différents accessoires peuvent être chauffés, les manipuler avec précaution.

Après utilisation

- Débrancher le cordon du secteur et laisser refroidir l'appareil - H.
- Nettoyer sous les accessoires avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle - I.
- Nettoyer la base de l'appareil (4) à l'aide d'une éponge imbibée d'eau chaude et de liquide vaisselle et sécher avec un chiffon sec - J.

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

Lors du nettoyage, veiller à ne pas remplir la base de l'appareil de liquide.

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

Ranger l'appareil dans un endroit sec et hors de portée des enfants.



Prévisions à la protection de l'environnement :

☑ Votre appareil contient de nombreux matériaux recyclables ou recyclés :

☑ Les couvercles et les autres parties de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés.

Recettes

Fondue chocolat

- 200 g de chocolat noir

Casser 200 g de chocolat noir en morceaux et fines et le fondre dans le coque en céramique (1).

Remuer régulièrement, cela permet une fonte uniforme de la préparation.

Servir avec des rondelles de bananes, des morceaux de fraises, de jujubes et de framboises.

Les Fruitées

Fondue choco-orange

- 200 g de chocolat noir + 1 orange

Casser 200 g de chocolat noir en morceaux et fines et le fondre dans le coque en céramique (1).

Râper la peau d'une orange et hacher le zeste d'orange et prélever 100 ml de jus d'orange.

Verser le jus d'orange dans le chocolat fondu et mélanger.

Servir avec des rondelles de bananes, des morceaux de pommes, de poires et de fraises.

Fondue choco-poire

- 200 g de chocolat noir cuit + 200 ml de purée de poire

Casser 200 g de chocolat noir cuit en morceaux et fines et le fondre dans le coque en céramique (1).

Verser le purée de poire dans le chocolat fondu et mélanger.

Servir avec des rondelles de bananes, des morceaux de pommes, d'annanas et de poires.

Fondue au chocolat acidulée

- 200 g de chocolat noir + 1 citron non traité

Casser 200 g de chocolat noir en morceaux et fines et le fondre dans le coque en céramique (1).

Ajouter 50 ml de jus de citron non traité et mélanger.

Servir avec des rondelles de bananes, des morceaux de pommes, d'annanas et de poires.

Les Biscuitées

Fondue au chocolat et spéculoos

- 200 g de chocolat noir • 3 biscuits spéculoos

Cassez 100 g de chocolat noir en morceaux et faites-le fondre dans le saquillon en céramique Témil. Ajoutez 3 biscuits spéculoos et 2 g de sel. Mélangez. Servez avec des morceaux de fraises, de poires et de pommes Golden.

Fondue croustillante au chocolat

- 200 g de chocolat noir cassé • 30 g d'amandes effilées • 30 g de sucre glace

Cassez 200 g de chocolat noir cassé en morceaux et faites-le fondre dans le saquillon en céramique Témil. Dans une poêle sans matière grasse, faites caraméliser 30 g d'amandes effilées avec 30 mL de sucre glace. Déposez-les sur une feuille en papier sulfurisé ou du papier en aluminium et laissez-les refroidir. Mixez les grains d'amande et versez-les dans le chocolat. Servez avec des noix de pécanes Golden, des amandes effilées et des morceaux de fraises et d'orange.

Les Surprenantes

Fondue au chocolat au lait et yaourt

- 170 g de chocolat au lait • 50 mL de lait • 1/2 yaourt brassé • 1 cuillère à soupe de pain

Cassez 170 g de chocolat au lait en morceaux et faites-le fondre dans le saquillon en céramique Témil avec 4 cuillères à soupe d'eau. Ajoutez 50 mL de lait chaud, 1/2 yaourt brassé et 1 cuillère à soupe de pain. Mélangez. Servez avec des rondelles de bananes, des morceaux de fromage et des cubes de brochette.

Fondue choco-café

- 200 g de chocolat noir • 100 mL de même liquide • 1 cuillère à soupe de Nescafé Selecta

Cassez 200 g de chocolat noir en morceaux et faites-le fondre au bain-marie. Ajoutez 100 mL d'eau chaude, 100 mL de crème liquide et un sachet de Nescafé Selecta. Mélangez et versez dans le saquillon en céramique Témil. Servez avec des rondelles de bananes, des morceaux de poires, de pêches et de pommes. Vous pouvez remplacer le Nescafé Selecta par du Nescafé Special Filter.

Fondue poivrée

- 200 g de chocolat noir cassé • 1 cuillère à soupe de paprika doux

Cassez 200 g de chocolat noir cassé en morceaux et faites-le fondre dans le saquillon en céramique Témil. Ajoutez une cuillère à soupe de paprika doux et mélangez. Servez avec des tranches de fromage et de tomates.

Les Gourmandes

Fondue au chocolat de l'Ardèche

- 200 g de chocolat noir cassé • 3 cuillères à soupe de crème liquide • 3 cuillères à soupe de crème de marrons

Cassez 200 g de chocolat noir cassé en morceaux et faites-le fondre dans le saquillon en céramique Témil. Mélangez 3 cuillères à soupe de crème liquide et 3 cuillères à soupe de crème de marrons. Faites chauffer au four à micro-ondes 1 minute à 500 W, puis versez sur le chocolat fondu. Ajoutez 50 mL de lait bouillant. Mélangez. Servez avec des morceaux de pommes, de poires et de bananes.

Fondue au chocolat au lait et amandes

- 170 g de chocolat au lait • 20 g d'amandes effilées

Dans une poêle sans matière grasse, faites caraméliser 20 g d'amandes effilées. Cassez 170 g de chocolat au lait en morceaux et faites-le fondre dans le saquillon en céramique Témil avec 4 cuillères à soupe d'eau. Ajoutez les amandes caramélisées et mixez. Servez avec des tranches de fraises, de poires et des rondelles de bananes.