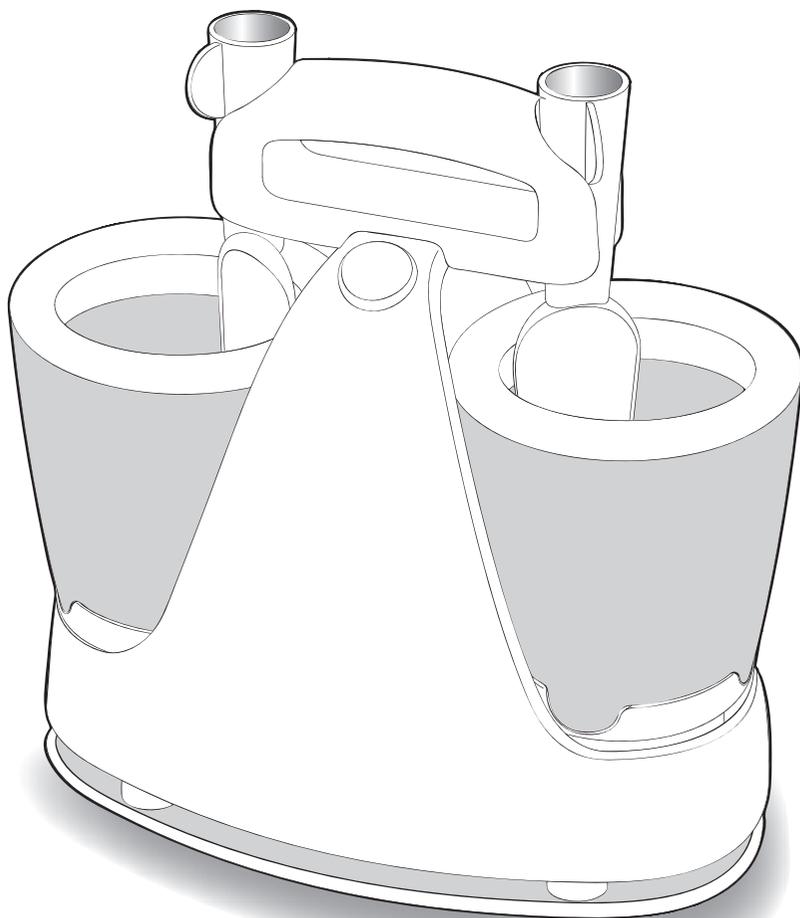


Tefal®

Kids



F
NL
GB
D
I
E
P
TR
CZ
SK
PL
RUS
UA
IR
AR

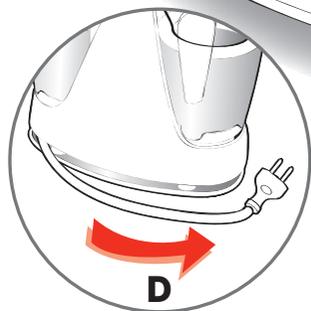
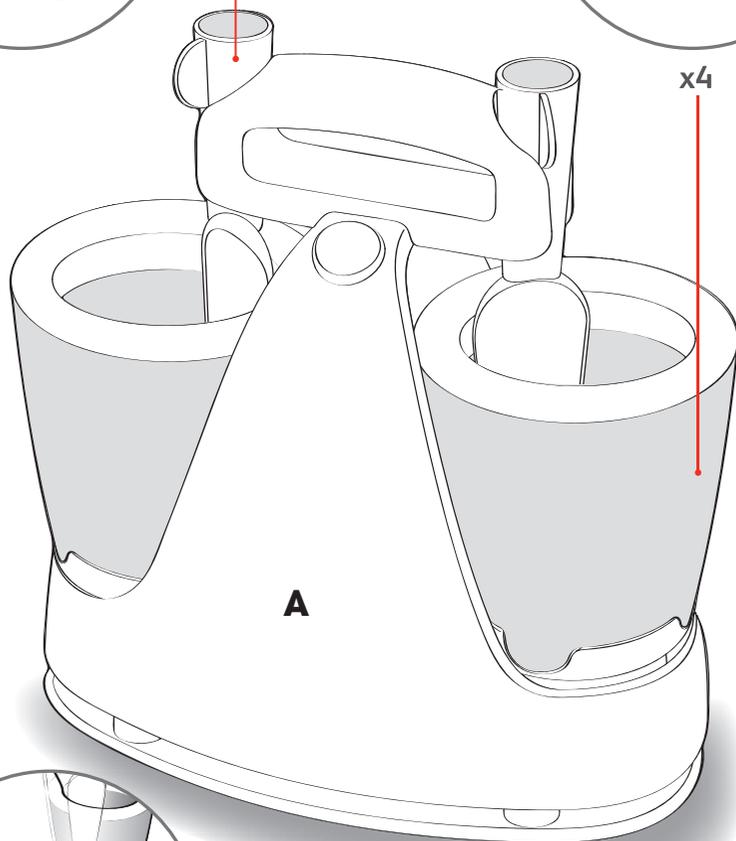
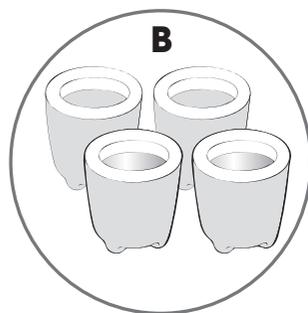
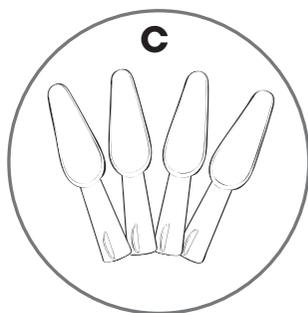




fig.1

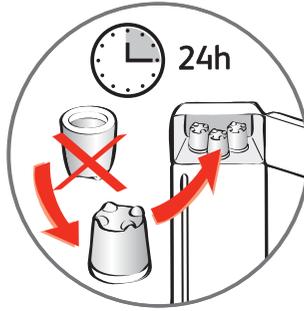


fig.2

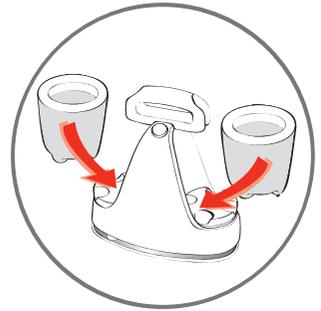


fig.3

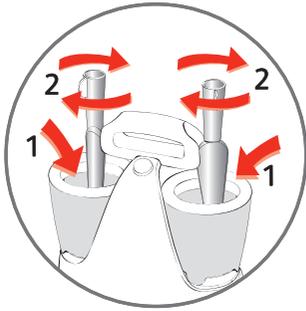


fig.4

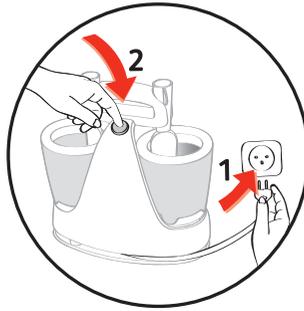


fig.5

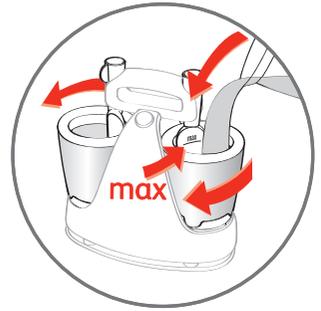


fig.6

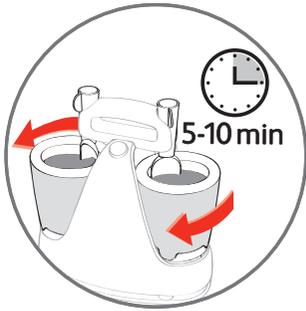


fig.7



fig.8

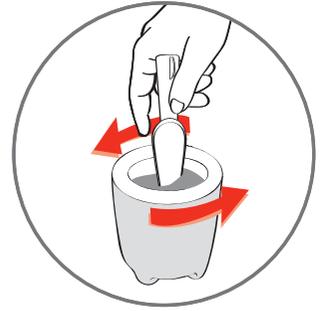


fig.9

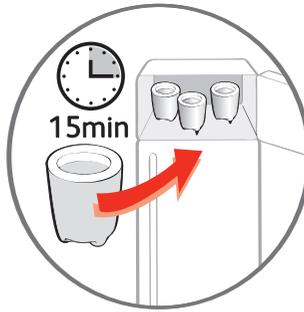


fig.10

DESCRIPTION

Familiarisez-vous avec les différentes parties et accessoires de votre appareil. Les dessins numérotés illustrent les montages et fonctions décrits dans les pages suivantes.

- A** Bloc moteur avec bouton marche/arrêt
- B** Pots réfrigérants
- C** Cuillères
- D** Range cordon

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Placez toujours l'appareil hors de portée des enfants, ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil.
- Ne pas mettre le produit complet dans le frigo ou le congélateur pendant le fonctionnement.
- Laissez les pièces en rotation s'arrêter entièrement
- Débranchez la prise de l'appareil après chaque utilisation.
- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide. Ne le rincez pas non plus sous l'eau.
- Ne dépassez pas les quantités maximum ni les durées d'opération indiquées dans le tableau des recettes.
- Cet appareil est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- Il est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Nous vous demandons avant la première utilisation de vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne pas poser ni utiliser cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz).
- N'utilisez le produit que sur un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau.
- L'appareil doit être débranché :
 - * s'il y a anomalie pendant le fonctionnement
 - * avant chaque nettoyage ou entretien
 - * après utilisation
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez un prolongateur qu'après avoir vérifié que celui-ci est en parfait état.
- Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé s'il est tombé par terre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Le produit a été conçu pour un usage domestique, il ne doit en aucun cas être l'objet d'une utilisation professionnelle pour laquelle nous n'engageons ni notre garantie ni notre responsabilité.
- La plaque signalétique du produit et les principales caractéristiques se trouvent sous l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être utilisé sans assistance ou surveillance par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ne leurs permettent pas de l'utiliser sans risque.
- **IMPORTANT** : Ne surtout pas passer les pots au four à micro-ondes.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Nettoyez les pots réfrigérants et les cuillères à l'eau tiède additionnée de détergent avec un peu de liquide vaisselle.

UTILISATION DE LA MINI SORBETIÈRE

A - PRÉPARATION :

Placez les quatre pots **(B)** dans votre congélateur dont la température est inférieure à -18°C 24 heures avant utilisation.

La préparation de votre crème ou de votre jus pour les sorbets doit être placée au réfrigérateur la veille.

B - MISE EN MARCHÉ DE LA SORBETIÈRE :

Positionnez correctement deux pots **(B)** sur le produit.

Positionnez les deux cuillères, dans les encoches prévues à cet effet sur l'appareil, en les tournant dans le sens indiqué sur le dessin jusqu'à venir en butée.

Branchez l'appareil.

Mettre en marche l'appareil.

Pendant que les deux pots tournent, versez votre préparation dans chacun des pots sans dépasser la limite maximale indiquée sur les cuillères à l'intérieur des pots.

Laissez tourner 5 -10 min.

Au bout de 5 -10 min, votre glace est prête, arrêtez l'appareil.

Nota : Le temps de réalisation est donné à titre indicatif et peut varier selon les recettes ou la température des pots. Surveillez la préparation et arrêtez l'appareil avant que la glace ne déborde du pot.

Mélangez légèrement avec votre cuillère de façon à obtenir une glace homogène. Vous pouvez consommer les sorbets ou les glaces juste après leur préparation, sinon, il est conseillé de les placer au congélateur une quinzaine de minutes pour leur donner une meilleure consistance.

Après chaque utilisation (réalisation des 4 pots) laissez reposer votre mini sorbetière 30 min.

C - NETTOYAGE

1. Le nettoyage des pots et cuillères doit se faire à l'eau tiède avec un liquide vaisselle.
2. Ne jamais laver vos pots au lave-vaisselle, ceci altère les propriétés du liquide réfrigérant se trouvant à l'intérieur du pot.
3. **IMPORTANT :** Bien sécher les pots avant de les mettre au congélateur.
4. Ne jamais immerger le bloc moteur, il se nettoie avec une éponge légèrement humide. Le cordon se range autour de votre bloc moteur.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

- Vérifiez le branchement de votre appareil à la prise électrique.
- Essayez de remettre en marche avec le bouton Marche/Arrêt.
- Si le problème persiste, contactez votre revendeur habituel ou un centre de service agréé.

PRODUIT ÉLECTRIQUE OU ÉLECTRONIQUE EN FIN DE VIE



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.

Avant de verser votre préparation dans les pots, nous vous conseillons de bien la remuer afin de la rendre plus homogène et plus fluide.

Les recettes rapides et ludiques (pour 4 pots) :

Sorbet aux jus de fruits (à partir de jus pressé ou en bouteille de votre choix)

1. Mettez au réfrigérateur le jus en bouteille de votre choix minimum 12 heures avant réalisation.
2. Mettez en marche votre appareil avec les pots vides.
3. Versez lentement le jus jusqu'au niveau maxi indiqué dans les pots.
4. Laissez tourner 5 -10 min, puis arrêtez l'appareil à l'aide du bouton M/A, c'est prêt.

Sorbet au Soda :

1. Mettez au réfrigérateur le soda de votre choix minimum 12 heures avant réalisation.
2. Mettez en marche votre appareil avec les pots vides.
3. Versez lentement le soda jusqu'au niveau maxi indiqué dans les pots.
4. Laissez tourner 5 -10 min, puis arrêtez l'appareil à l'aide du bouton M/A, c'est prêt.

Sorbet au sirop (menthe, grenadine, pêche...):

1. Mettez au réfrigérateur la préparation (sirop + eau en bouteille) 12 heures avant réalisation.
2. Mettez en marche votre appareil avec les pots vides.
3. Versez lentement la préparation jusqu'au niveau maxi indiqué dans les pots.
4. Laissez tourner 5 -10 min, puis arrêtez l'appareil à l'aide du bouton M/A, c'est prêt.

Glace aux yaourts liquides (fraise, pêche, fruits des bois ...)

1. Mettez au réfrigérateur le yaourt liquide 12 heures avant réalisation.
2. Mettez en marche votre appareil avec les pots vides.
3. Versez lentement le yaourt liquide jusqu'au niveau maxi indiqué dans les pots.
4. Laissez tourner 5 -10 min, puis arrêtez l'appareil à l'aide du bouton M/A, c'est prêt.

Glace aux laits aromatisés (chocolat, café...)

1. Mettez au réfrigérateur la boisson 12 heures avant réalisation.
2. Mettez en marche votre appareil avec les pots vides.
3. Versez lentement la boisson jusqu'au niveau maxi indiqué dans les pots.
4. Laissez tourner 5 -10 min, puis arrêtez l'appareil à l'aide du bouton M/A, c'est prêt.

Les recettes traditionnelles :

Glace vanille :

125 ml de lait entier (35% de matière grasse), 50 g de sucre, 1 œuf, 225 g de crème liquide (30% de matière grasse), 1 cuillère à café d'extrait de vanille (à votre convenance).

1. Faites chauffer le lait dans une petite casserole. Pendant ce temps, fouettez l'œuf et le sucre dans un bol à part.
2. Versez lentement le lait chaud sur le mélange œuf/sucre tout en remuant. Mélangez bien.
3. Reversez le tout dans la casserole et faites chauffer le mélange sans bouillir en remuant doucement jusqu'à ce qu'il commence à épaissir et prenne la consistance d'un crème légère.
4. Laissez refroidir le tout à température ambiante. Ajoutez la crème et l'extrait de vanille et mélangez bien.
5. Mettez au réfrigérateur (minimum 12 heures) avant réalisation.
6. Le lendemain, positionnez les pots et les cuillères sur le bloc moteur.
7. Mettez en marche votre appareil avec les pots vides.
8. Versez lentement la préparation jusqu'au niveau maxi indiqué dans les pots, pendant que ceux-ci tournent.
9. Laissez tourner 5 -10 min, puis arrêtez l'appareil à l'aide du bouton M/A, c'est prêt.

Glace chocolat :

75 g de chocolat amer, 30 cl de lait, 90 g de crème fraîche, 90 g de sucre semoule, 3 jaunes d'œufs.

1. Faites chauffer le lait et le chocolat cassé en petits morceaux. Remuer de temps en temps jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.
2. Travaillez les jaunes d'œufs avec le sucre. Versez peu à peu le lait chocolaté en mélangeant vivement.
3. Reversez dans la casserole et faire épaissir sur feu doux jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère, sans atteindre l'ébullition.
4. Laissez refroidir avant d'incorporer la crème fraîche.
5. Mettez au réfrigérateur (minimum 12 heures) avant réalisation.
6. Versez lentement la préparation jusqu'au niveau maxi indiqué dans les pots, pendant que ceux-ci tournent.

Laissez tourner 5 -10 min, puis arrêtez l'appareil à l'aide du bouton M/A, c'est prêt.

Glace au caramel :

35 g de sucre, 300 ml de lait, 35 g de beurre, 4 jaunes d'œuf
Caramel : 65 g de sucre

Mélangez les jaunes d'œufs et les 35 g de sucre, versez les 300 ml de lait bouillant dessus.

Effectuez le caramel à sec avec les 65 g de sucre, pour le décuire ajouter 35 g de beurre. Mélangez les deux ingrédients et mettez au réfrigérateur (minimum 12 heures), puis réaliser dans la sorbetière.

Sorbets aux fruits :

80 ml d'eau, 300 g de fruits mixés (fraise, banane, framboise, ananas, ...), **50 g de sucre, 1/2 jus de citron.**

Mettez l'eau à bouillir, le sucre pendant 2 mm, ajoutez la pulpe de fraise et le jus de citron.

Mettez au réfrigérateur (minimum 12 heures), puis réaliser dans la sorbetière.

Glace aux fruits :

200 g de fruits mixés (fraise, banane, framboise, ananas, ...), 1 citron pressé, 100 g de sucre, 125 g de crème fraîche battue en chantilly.

Mixez les fruits puis ajouter à la préparation le jus de citron et le sucre. Mixez à nouveau. Battez la crème fraîche en chantilly avant de l'incorporer à la préparation.

Mettez la préparation au réfrigérateur (minimum 12 heures), puis réaliser dans la sorbetière.

Variante :

Dans toutes les recettes de glace, vous pouvez ajouter des ingrédients à votre préparation terminée, qui réjouiront vos enfants : pépites de chocolat ou raisin sec/ amandes/ noisettes concassées/ caramel liquide/ chocolat liquide...