

TEFAL®

fondue



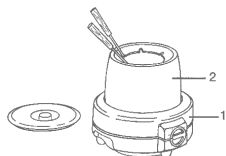
Downloaded from www.vandenborre.be

Merci d'avoir acheté cet appareil TEFAL. Lire attentivement les instructions de cette notice et les garder à portée de main.

Appareil à usage domestique seulement.

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

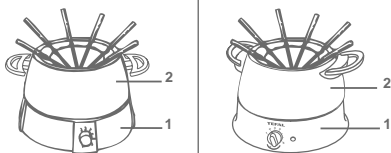
Super Fondue



Contenance :

- **Huile** : 0,75 litre minimum à 1 litre maximum (suivant les repères)
- **Bouillon** : 1 litre à 1,5 litre maximum

Multi Fondues



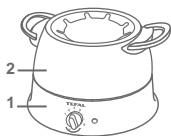
Contenance :

- **Huile** : 1 litre minimum à 1,25 litre maximum (suivant les repères)
- **Bouillon** : 2 litres d'eau maximum avec les ingrédients (autonomie d'une heure)

Montage et préchauffage

Avant la première utilisation :

- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Laver le caquelon (2) (suivre les instructions du paragraphe "Après utilisation").
- Passer un chiffon doux huilé sur la face intérieure du caquelon (2).



Montage et préchauffage, suite

Poser le caquelon (2) sur la base de l'appareil (1).

Veiller à ce que le caquelon soit stable et bien positionné sur la base de l'appareil.

N'utiliser que le caquelon fourni avec l'appareil ou acquis auprès du centre de service agréé.

Ne jamais interposer de papier d'aluminium ou tout autre objet entre le caquelon et la résistance.

Pour éviter de détériorer le caquelon :

Utiliser le caquelon uniquement sur le support pour lequel il a été conçu (ex. : ne pas le mettre dans un four, sur le gaz ou une plaque électrique...).

Placer l'appareil sur une surface propre, plane et ferme, à l'emplacement où il sera utilisé lors du repas.

Eviter de l'utiliser sur un support souple, de type nappe "Bulgomme".

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

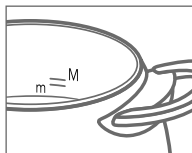
Conseils importants en utilisation FONDUE A L'HUILE :

- Toujours utiliser une nouvelle huile.
- Ne pas faire de mélange 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'huiles aromatisées avec des ingrédients (exemple : pépins de raisins ou herbes de Provence).
- **Pour le modèle Super Fondue :** mettre le support à fourchettes en phase de préchauffage ou d'utilisation du produit mais ne jamais préchauffer l'appareil avec le couvercle.

Si le caquelon a été lavé, bien le rincer et bien le sécher avant de l'utiliser.

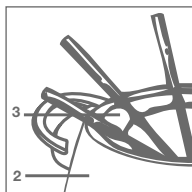
Remplir le caquelon (2).

Lors du remplissage du caquelon, respecter impérativement les niveaux minimum et maximum indiqués à l'intérieur du caquelon (les quantités sont indiquées pour chaque modèle au début du mode d'emploi).



Pour les fondues à l'huile ou au bouillon, placer le support à fourchettes (3) sur le caquelon (2).

Le support à fourchettes (3) n'est pas nécessaire pour la fondue savoyarde, la fondue provençale et la fondue au chocolat.



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.

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.

Si le câble de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Brancher le cordon sur l'appareil (selon modèle), puis brancher sur le secteur : le voyant lumineux s'allume (selon modèle).

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

Ne jamais utiliser l'appareil à vide.

Régler le thermostat et laisser préchauffer l'appareil selon les indications de la recette choisie.

A la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire pendant les premières minutes.

Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

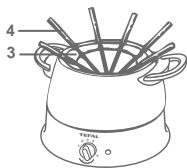
Cuisson

Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé.

Ne pas déplacer le produit 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.

Régler le thermostat sur la position de votre choix ou selon les indications de la recette.



Chaque convive dépose dans le caquelon sa fourchette piquée de l'aliment à cuire.

Selon la recette, les fourchettes (4) sont maintenues par le support à fourchettes (3).

Vérifier que les aliments à cuire soient bien égouttés.

Si vous utilisez des produits surgelés, vérifier que ceux-ci soient parfaitement décongelés.

Laisser cuire selon les indications de la recette ou le degré de cuisson souhaité.

Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil en chauffe ou en fonctionnement car elles sont très chaudes.

A la fin de la cuisson, l'appareil est chaud : le manipuler avec précaution (l'appareil avec de l'huile chaude ne doit pas être déplacé).

Ne jamais laisser l'appareil en utilisation sans surveillance.

Pour conserver les qualités anti-adhésives du revêtement du caquelon :

- *Ne pas frotter la fourchette au fond du caquelon pour ne pas le rayer.*
- *Ne pas couper directement dans le caquelon.*
- *Utiliser de préférence une spatule en bois lors de la préparation de la recette.*

Après utilisation

Placer le thermostat sur la position mini.

Débrancher le cordon du secteur, puis le déconnecter de l'appareil (selon modèle) : le voyant s'éteint (selon modèle).

Laisser refroidir l'appareil.

Retirer le caquelon de la base de l'appareil et le vider.

Pour le modèle Super Fondue : dégager la couronne supérieure du socle en poussant vers le centre les deux ergots situés sous les poignées du socle et, en soulevant en même temps la couronne, retirer ensuite le caquelon en déclinant la lame ressort.

Laver le caquelon, le support à fourchettes et les fourchettes avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

Le caquelon et le support à fourchettes peuvent passer au lave-vaisselle.

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

Si des aliments ont brûlé, laisser tremper le caquelon quelque temps dans de l'eau avant de le laver.

Après une fondue savoyarde, nous vous recommandons de remplir d'eau le caquelon et de le laisser tremper une nuit avant de le nettoyer.

Après lavage, bien rincer et bien sécher le caquelon avant de l'utiliser.

La résistance ne se nettoie pas.

Si elle est vraiment sale, la frotter avec un chiffon sec quand elle est froide.

Ne jamais plonger l'appareil avec sa résistance et son cordon dans l'eau.

Fondues

Le nombre de personnes et 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.

Fondue savoyarde

Pour 6 personnes : • 900 g de fromage (300 g de Beaufort, 300 g d'emmenthal et 300 g de comté) râpé ou coupé en fines lamelles • 5 à 6 dl de vin blanc sec • 1 gousse d'ail • 1 verre de kirsch (facultatif) • 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 5 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 verre de kirsch, 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 6 personnes : • 450 g de filet ou faux filet de bœuf coupé en fines lanières allongées • 450 g de filet de porc en fines lanières allongées • 1 l de bouillon de poule • 1 céleri • 1 gousse d'ail • 1/2 oignon • 5 épices • 20 g de champignons noirs secs (à faire tremper la veille) • sauce soja • accompagnements : riz cantonnais, champignons, 1 petite boîte de pousses de bambou, 1 boîte de germes de soja, cornichons, oignons blancs au vinaigre

Sauce : sauce soja

Mettre le thermostat sur la position 5. Verser 1 litre de bouillon de poule dans le caquelon et 3 c. à café de sauce soja. Ajouter 1 gousse d'ail, 1/2 oignon coupé en lamelles, 1 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 min.

Accompagnements : riz cantonnais (riz cuit à la créole auquel on ajoute une omelette de 3 œufs coupée en lamelles, quelques rondelles de saucisse chinoise ou de jambon, 1 oignon coupé en morceaux et revenu au beurre), champignons, pousses de bambou coupés en fines rondelles, salade de soja, cornichons et oignons blancs au vinaigre.

Servir avec un vin blanc sec ou un rosé, ou naturellement avec du thé.

Fondues

Fondue bourguignonne

Pour 6 personnes : • 1 l d'huile • 200 g de filet de boeuf (par personne) coupé en cubes de 2 cm de côté

Sauces : mayonnaise, rose, estragon, Marius, piquante, rouille, béarnaise minute, aux fines herbes

Mettre le thermostat sur la position 5. 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.

Fondue bressane

Pour 6 personnes : • 1 poulet désossé coupé en petits dés et débarrassé de la peau • 4 chipolatas coupées en rondelles • 1 l d'huile d'arachide

Sauces : mayonnaise, rose, au roquefort et à l'échalote, Normande

Mettre le thermostat sur la position 5. Verser l'huile dans le caquelon, puis laisser chauffer environ 15 min.

En cours de dégustation, laisser le thermostat sur la position 5. Chacun pique un dé de poulet et une rondelle de chipolata au bout de la fourchette et les fait frire environ 4 min. Saler et poivrer après la cuisson.

Fondue antillaise

Pour 6 personnes : • 500 g de filet de morue fraîche (ou de merlan) • 3 gousses d'ail • 1 oignon • 1 piment oiseau (facultatif) • 2 grosses pommes de terre cuites et épluchées • 6 gambas (ou 18 crevettes roses) décortiquées • farine • 2 œufs entiers • 1 litre d'huile

Sauces : mayonnaise feu, créole, pili pili

Passer à la moulinette les filets de morue (ou de merlan), les gousses d'ail, l'oignon, le piment et les pommes de terre. Mélanger le tout avec 2 œufs entiers et former des boulettes de la grosseur d'une noix que vous roulez ensuite dans la farine. Couper les gambas (ou les crevettes) en deux ou trois morceaux et les enrober légèrement de farine. Verser 1 litre d'huile dans le caquelon, puis mettre le thermostat sur la position 5 et laisser chauffer 15 à 20 min.

En cours de dégustation, laisser le thermostat sur la position 5. Chacun pique une boulette au bout de la fourchette et la fait frire environ 5 min ; 2 à 3 min suffisent pour la cuisson des gambas (ou des crevettes).

Accompagnement : riz créole.

Fondues

Fondue armoricaine

Pour 6 personnes : • 150 à 200 g par personne d'un assortiment de poissons (St Pierre, roussette, sole, morue) • farine • beurre • 3 oignons • persil • 250 ml de vin blanc • moutarde forte • 1 litre d'huile

Couper en dés les filets de poisson et les fariner.

Préparer la sauce : faire revenir les oignons émincés et quatre queues de persil dans un peu de beurre. Jeter ensuite 1 c. à soupe de farine, mélanger vivement et mouiller avec le vin blanc et 750 ml d'eau. Ajouter ensuite toutes les arêtes de poisson et laisser cuire environ 1 heure. Bien écraser le tout et passer au tamis, puis verser la sauce dans un bol et lier avec 1 c. à soupe de moutarde forte.

Verser l'huile dans le caquelon. Mettre le thermostat sur la position 5 et laisser chauffer environ 15 min.

Chacun pique le morceau de poisson qu'il fait dorer dans l'huile et qu'il accompagne de cette sauce bien chaude.

Fondue provençale

Pour 4 à 6 personnes : • 6 tomates (ou 800 g maximum) • 50 g de beurre • 1/2 poivron vert • 750 g d'emmental râpé • 1/2 petite cuillerée de poivre fin noir • 1 pincée de feuilles séchées de marjolaine • 1/2 tasse de crème fraîche • 1 petite cuillerée de fécule • 1 verre de vin blanc • 2 c. à café de paprika en poudre • pain

Couper le pain en dés. Inciser les tomates avec un couteau et les mettre 1 min dans l'eau bouillante, puis les retirer, les éplucher et les couper. Faire ensuite fondre le beurre (thermostat 4 ou 5), puis ajouter les tomates et le 1/2 poivron coupé en fines lamelles. Faire revenir pendant environ 5 min, puis mettre la poudre de paprika et laisser chauffer 2 min (thermostat 3-4). Ajouter le fromage râpé et laisser fondre en remuant doucement et régulièrement avec une spatule en bois. Ajouter le poivre fin noir, la marjolaine et la crème fraîche, puis saupoudrer de fécule et bien mélanger. Enfin, allonger la fondue avec un verre de vin blanc chaud.

En cours de dégustation, ramener progressivement le thermostat sur la position 2. Chacun pique le pain au bout de la fourchette et le trempe dans la fondue.

Fondues

Fondue au chocolat

Pour 6 personnes : • 500 g de chocolat noir • 2 pots de 20 cl de crème fraîche • 2 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 2 c. à soupe de 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.

Sauces

Sauces à base de mayonnaise

Mayonnaise feu : Mayonnaise de base avec 2 pointes de couteau de pâte de piment.

Cocktail : Mayonnaise de base avec 3 c. à soupe de ketchup, 1 c. à soupe de moutarde aux condiments, 1 c. à soupe de whisky ou cognac, poivre de Cayenne et un filet de jus de citron.

Rose : Mayonnaise de base avec 1 c. à café de ketchup et une larme de cognac.

Estragon : Mayonnaise de base avec 6 branches d'estragon frais finement coupé aux ciseaux.

Marius : Mayonnaise de base avec 6 gousses d'ail pilées, jusqu'à ce qu'elles forment une crème onctueuse.

Piquante : Mayonnaise de base avec 1 c. à café d'échalotes hachées, cornichons hachés, moutarde anglaise, 1 c. à soupe de câpres, 1 c. à soupe de fines herbes et persil.

Rouille : Mayonnaise de base avec 1 c. à soupe de tomate concentrée, 2 c. à café de paprika et 1 c. à soupe d'échalotes hachées.

Tartare : Mayonnaise de base avec moutarde et ciboulette hachée.

Paprika : Mayonnaise de base avec paprika (jusqu'à obtenir une couleur bien orangée), 1 pointe de poivre de Cayenne, 1 c. à soupe de cognac et 1 c. à soupe de câpres.

Sauces

Sauces à base de beurre

Ail et persil : 125 g de beurre "mollet" mélangé à 4 gousses d'ail et 2 c. à soupe de persil réduit en purée. Remettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Au Roquefort et à l'échalote : Faire une pommade avec 2 échalotes roses hachées et 50 g de roquefort écrasé. Mélanger avec 125 g de beurre "mollet" puis parfumer avec une larme de vinaigre à l'estragon (facultatif).

Béarnaise minute : Mélanger à froid 1 jaune d'œuf mollet avec 1 c. à soupe d'estragon haché, 1/2 c. à café de vinaigre à l'estragon, 3 pincées de sel fin et poivre. Ecraser le tout avec 125 g de beurre fin ramolli.

Sauces à base de crème

Citronnette : Presser le jus d'1/2 citron et mélanger avec 1 c. à soupe de moutarde forte et 5 c. à soupe de crème fraîche. Saupoudrer de poivre "mignonnette".

Aux fines herbes : Mélanger de la crème fraîche avec des fines herbes coupées menu et le jus d'1/2 citron.

Aurore : Mélanger 6 c. à soupe de crème fraîche, 1 c. à soupe de ketchup et 1 c. à café de whisky. Saler et poivrer avec 2 pincées de poivre de Cayenne.

Soubise : Faire fondre sans dorer 4 gros oignons coupés menu dans du beurre. Saler et poivrer avec du poivre de Cayenne. Râper ensuite un peu de noix de muscade et mélanger avec 2 c. à soupe de crème fraîche. Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Normande : Faire fondre 1 pomme fruit épluchée et coupée en petits morceaux avec une noix de beurre. Dès qu'elle est tendre, verser dans la casserole un verre de cidre. Laisser réduire jusqu'à consistance d'une purée puis laisser refroidir. Mélanger ensuite avec 5 c. à soupe de crème fraîche et poivrer.

Sauces

Sauces exotiques

Sauce soja : Sauce soja mélangée avec 6 jaunes d'œufs et un peu de raifort râpé.

Créole : Eplucher 2 bananes, les couper en rondelles et les faire fondre dans une noix de beurre. Les écraser et ajouter 2 c. à soupe de rhum. Servir tiède.

Pili pili : Ajouter 1 c. à soupe de pili pili avec du concentré de tomate chaud.

Sauces relevées

Pauvre homme : Hacher très finement 6 échalotes roses et mélanger à 3/4 de bol de vinaigre.

Aïoli : Piler 4 gousses d'ail et ajouter 2 jaunes d'œuf, du sel et du poivre. Mélanger, puis ajouter 250 ml d'huile d'olive, petit à petit, comme pour une mayonnaise. Ajouter ensuite le jus d'un citron.

