

FONDUE - IFU

Меры предосторожности

При использовании электрических приборов обязательно следуйте советам по безопасности:

1. Всегда читайте инструкции.
2. Не прикасайтесь к разогретым частям прибора; используйте ручки или кнопки.
3. Во избежание контакта с электричеством, никогда не погружайте прибор в воду или любую другую жидкость.
4. Дети могут пользоваться прибором только под присмотром родителей.
5. Всегда отключайте прибор от электросети, если вы им не пользуетесь или перед очисткой прибора. Оставьте прибор остыть, перед тем как снять или установить какие-либо элементы прибора.
6. Никогда не используйте прибор, если он не работает надлежащим образом, сломан, или если возникли неисправности в шнуре электропитания или вилке. Отнесите прибор в авторизованный сервисный центр для проверки и ремонта.
7. Для вашей безопасности используйте только принадлежности и запасные части, рекомендованные производителем.
8. Используйте прибор только внутри помещения.
9. Не допускайте падения прибора со стола и не оставляйте его на горячих поверхностях.
10. Не устанавливайте прибор на или вблизи электрических приборов, газовой плиты или духовки.
11. Предельные меры предосторожности должны быть приняты при транспортировке прибора, содержащего масло или любую другую горячую жидкость.
12. Сначала подключайте шнур питания к прибору (для моделей со съемным шнуром), а затем подключайте прибор к розетке. Для выключения прибора поверните все переключатели в позицию выкл. (в случае, если аппарат снабжен клавишей вкл./выкл. или термостатом), затем отключите прибор от электросети.
13. Используйте прибор только по назначению, указанному в инструкции.
14. Исключительные меры предосторожности должны быть приняты при перемещении емкости для фондю, содержащей горячее масло.

Сохраните эти инструкции

- А. Более короткий электрошнур уменьшит риск споткнуться.
- Б. Электроудлинители могут быть использованы в случае, если соблюдены некоторые меры предосторожности.
- С. Если используется электроудлинитель,
 - 1) розетка удлинителя должна подходить для вилки электрошнура прибора,
 - 2) удлинитель нельзя ронять со стола, поэтому не допускайте, чтобы удлинитель мог задеть ребенок или кто-то из гостей. Удлинитель должен включаться только в розетку с заземлением.
- В. Удлинители, которые можно использовать вне дома, должны быть маркированы надписью "Устойчивость к воде" и "Подходит для использования вне помещения".
- Г. Не допускайте попадания воды на электроудлинитель.
- Д. Храните прибор в помещении в месте, не доступном для ребенка.
- Е. При очистке прибора не используйте пульверизатор с водой.

Благодарим вас за приобретение этого прибора TEFAL. Внимательно читайте инструкции по использованию прибора и храните их для дальнейшего применения.

Ваш прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в домашних условиях.

Компания TEFAL оставляет за собой право изменять характеристики и комплектацию прибора в любое время и в интересах потребителя.

Multi Fondues

Возможности:

- Масло: минимально 1 л и максимально до 1,25 л (так, как указано на внутренней поверхности емкости для фондю)
- Бульон: максимально до 2 л воды в сочетании с ингредиентами

Включение и разогрев

Перед первым использованием:

- Удалите упаковку, наклейки и другие аксессуары как снаружи так и внутри прибора.
- Помойте емкость для фондю (следуйте инструкциям раздела «после использования»)
- Пройдитесь по внутренней поверхности котелка мягкой тряпочкой, смоченной в растительном масле.

Установите котелок для фондю (2) на основу прибора (1). Уделитеесь, что он встал правильно и устойчиво.

Используйте только котелок для фондю, который был в комплекте или приобретенный в сервисном центре.

Не помещайте фольгу или другие предметы между котелком и нагревательным элементом.

Чтобы избежать повреждения котелка для фондю:

Используйте котелок только на основании фондюшницы (не используйте его в духовке, на газу, электрической конфорке или в других каких-либо целях).

Установите прибор на твердую, устойчивую поверхность, в том положении, в каком он будет в дальнейшем использоваться. Не используйте прибором, установленном на мягкой или неустойчивой основе.

Не ставьте прибор на хрупкую или бьющуюся основу (стеклянный стол, лакированная мебель и т.п.)

Важные советы по приготовлению фондю с использованием масла:

Используйте только свежее масло.

Не смешивайте разные сорта масла.

Никогда не добавляйте воду в масло.

Не добавляйте специи в масло.

Мы рекомендуем использовать подсолнечное, арахисовое или растительное масло.

Не используйте ароматизированные масла.

Наполните котелок (2)

При наполнении котелка, необходимо учитывать показатели минимума и максимума, указанных на внутренней стороне котелка.

Для фондю на масле и для фондю ассорти используйте специальную насадку, поддерживающую вилки.

Эта насадка не требуется для приготовления сырного или шоколадного фондю, а также провансальского фондю.

Полностью размотайте шнур.

Проверьте, чтобы напряжение Вашей сети соответствовало указанному на корпусе прибора.

Присоединяйте прибор только к розетке с заземлением.

Если поврежден шнур питания, он должен быть заменен производителем, авторизованным сервисным центром или иным достаточно квалифицированным лицом.

Присоедините шнур к прибору (в зависимости от модели), затем вставьте вилку в розетку.

Не оставляйте прибор включенным в розетку, когда вы им не пользуетесь.

Не пользуйтесь прибором, когда котелок пуст.

Установите термостат на необходимую позицию, указанную в рецепте.

При первом использовании аппарата может появиться легкий запах и дымок.

Не оставляйте прибор без присмотра.

Приготовление

После разогрева, прибор готов к использованию.

Не пытайтесь передвигать прибор с горячим маслом.

Не используйте этот прибор в качестве фритюрницы для приготовления чипсов, пончиков и т.д.

Установите термостат на необходимую позицию, указанную в рецепте.

При приготовлении замороженных продуктов убедитесь, что они правильно разморожены.

Время приготовления указано в рецепте.

Не дотрагивайтесь до металлических частей прибора, оно очень горячие.

После использования прибор остается некоторое время горячим.

Во время использования не оставляйте прибор без присмотра.

Чтобы сохранить антипригарные свойства покрытия котелка:

- старайтесь не корябать вилкой котелок
- не режьте продукты прямо в котелке
- используйте деревянные аксессуары

Уход

Установите термостат в позицию минимум

Выньте вилку из розетки. Затем (в зависимости от модели), отсоедините шнур от прибора. Дождитесь когда погаснет световой индикатор.

Оставьте прибор остывать.

Снимите котелок с основы и опустошите его.

Промойте котелок, поддерживающую насадку для вилок и вилки с помощью губки, воды и жидкого средства для мытья посуды.

Котелок и поддерживающую насадку для вилок можно мыть в посудомоечной машине.

Не используйте металлические мочалки или абразивные порошки.

Если пища подгорела, перед мытьем оставьте котелок отмочать.

После приготовления сырного фондю оставьте котелок отмочать на ночь.

После мытья как следует просушите прибор.

Никогда не погружайте прибор и шнур в воду.

Сырное фондю

На 6 порций:

900 гр. тертого сыра (1/3 сыра Бофор, 1/3 сыра Эмменталь, 1/3 сыра Грювьер)

2 стакана белого сухого вина

1 зубчик чеснока

1 стакан кирш

молотый черный перец, мускатный орех

белый хлеб

Нарезать белый хлеб кубиками. Натереть фондюшницу долькой чеснока. Включить термостат на позицию 5 и налить в фондюшницу вино. Оставить на 6-10 минут нагреваться. Добавить сыр. Постоянно помешивайте пока сыр не растает. Добавьте кирш, черный молотый перец и мускатный орех. Во время еды оставьте термостат включенным на позиции 3. Накалывайте кубики хлеба на вилки и макайте в фондю.

Подавать фондю с сухим белым вином.

Китайское фондю

На 6 порций:

450 гр. филе говядины, нарезанного тонкими длинными полосками.

450 гр. филе свинины, нарезанного тонкими длинными полосками.

1 стакан куриного бульона

1 веточка сельдерея

1 зубчик чеснока

½ луковицы

китайские специи

20 гр. черных сушеных грибов

Дополнительно:

Кантонский (китайский) рис, грибы, тонко нарезанный стебель бамбука, ростки сои, маринованные огурчики и маринованный лук.

Соус: соевый соус

Включить термостат на позицию 5. Налить в фондюшницу куриный бульон, добавив 3 ч.ложки соевого соуса. Добавить дольку чеснока, мелко нарезанные лук, сельдерей, 10 гр. грибов, соль, 1 ч.ложку китайских специй. Оставить на 10 минут нагреваться, затем переключите термостат на позицию 4. Дайте бульону покипеть 10 минут.

Накалывайте мясо на вилки и опускайте в фондю на 1-2 минуты.

Подавать фондю с сухим белым, розовым вином или с Китайским чаем.

Бургундское фондю из говядины

На 6 порций:

4 стакана растительного масла

200 гр. филе говядины, нарезанное на квадратики 2х2, на одного человека

Соус: майонез, кетчуп, эстрагон, сухие приправы.

Включите термостат на позицию 5. Налейте в фондюшницу масла и оставьте нагреваться на 15 минут.

Накальвайте мясо на вилки и опускайте в фондю на 1-2 минуты.

Фондю из курицы

На 6 порций:

1 очищенная от костей и кожи курица

4 порезанные на кусочки сосиски

3/4 л арахисового растительного масла

Соус: майонез, кетчуп, сыр Рокфор или лук шалот.

Включите термостат на позицию 5. Налейте в фондюшницу масла и оставьте нагреваться на 15 минут.

Во время еды оставьте термостат включенным на позиции 5. Накальвайте кусочки курицы и сосисок на вилки и опускайте в фондю на 4 минуты.

Карибское фондю

На 6 порций:

500 гр. трески (или мерлана)

3 дольки толченого чеснока

1 луковица

2 большие картофелины сваренные и очищенные

18 розовых очищенных креветок

мука

2 яйца

4 стакана растительного масла

Перемелите в ручной мельнице филе трески, дольки чеснока, лук и картофель. Добавьте 2 яйца, перемешайте и слепите шарики величиной с орех, которые затем надо обвалять в муке. Креветки разрежьте на 2-3 части и обваляйте в небольшом количестве муки.

Налейте в котелок растительное масло. Установите термостат на позиции 5 и оставьте нагреваться на 15-20 минут.

Во время еды оставьте термостат включенным на позиции 5. Накальвайте приготовленные шарики на вилки и опускайте в фондю на 5 минуты, а креветки на 2-3 минуты.

Гарнир: рис по-креольски

Фондю с морепродуктами

На 6 порций:

150-200 гр. рыбного ассорти (акула, палтус, треска) на каждого приглашенного
мука
масло сливочное
3 луковицы
петрушка
250 мл. белого вина
горчица
1 л растительного масла

Нарежьте рыбное филе на кусочки и обваляйте в муке.

Приготовьте соус: поджарьте на сливочном масле мелко нарезанный лук и петрушку. Добавьте чайную ложку муки, перемешайте, добавьте вино и 750 мл. воды. Затем добавьте рыбные кости и готовьте примерно 1 час. Процедите соус и добавьте 1 ч.ложку горчицы.

Налейте в котелок растительное масло, установите термостат на позиции 5 и оставьте нагреваться на 15 минут.

Накальвайте приготовленные кусочки рыбы на вилки и жарьте в фондю, до тех пор, пока рыба не подрумянится.

Провансальское фондю

На 4-6 порции:

800 гр. томатов максимум
50 гр. сливочного масла
½ зеленого ямайского перца
750 гр. натертого сыра Эмменталь
½ чайной ложки мелкого черного перца
щепотка сухих листьев майорана
½ чашки сметаны
1 чайная ложка кукурузной муки
1 стакан белого вина
2 ложки паприки в порошке
хлеб

Нарежьте хлеб на мелкие кусочки. Надрежьте томаты ножом и на минуту опустите в кипящую воду. Затем достаньте томаты, очистите их и порежьте.

Растопите масло (термостат в позиции 4 или 5), затем добавьте томаты и ½ ямайского перца, нарезанного тонкими полосками. Обжаривайте примерно 5 минут. Добавьте паприку в порошке и оставьте разогреваться вместе с помидорами на 2 минуты. Добавьте тертый сыр и оставьте плавиться, несильно, но регулярно помешивая деревянной ложкой. Добавьте пряности и сметану. Присыпьте кукурузной мукой а как следуе перемешайте. Наконец, добавьте в фондю стакан горячего белого вина.

Во время еды оставьте термостат включенным на позиции 2. Накальвайте кусочки хлеба на вилки и опускайте в фондю.

Шоколадное фондю

На 6 порций:

500 гр. черного шоколада

1 стакан сливок

2 чайные ложки коньяка

Свежие нарезанные фрукты: бананы, персики, груши, яблоки, абрикосы, клубника, киви, ананасы

Установить термостат на позицию 1 и нагревать сливки в котелке примерно 2 минуты. Добавить мелко порубленный шоколад и оставить его плавиться на 10 минут, постоянно помешивая, пока не образуется однородная масса. Затем добавить 2 чайные ложки коньяка.

Подавать с булочками, пряниками, мендалем или фундуком.

СОУСЫ

Соусы на основе майонеза

Жгучий майонез:

добавить к смеси майонеза с яйцом и горчицей две щепотки пасты из стручкового перца.

Коктейль:

Майонез и 3 столовые ложки кетчупа, 1 столовая ложка горчицы, 1 столовая ложка виски или коньяка, кайеннский перец, немного лимонного сока.

Розовый:

Добавьте в майонез 1 чайную ложку кетчупа и капельку коньяка.

Эстрагон:

Добавьте в майонез 6 веточек тонко порезанного эстрагона.

Мариус:

Добавьте в майонез 1 чайную ложку томатного концентрата, 2 чайные ложки паприки, 1 столовую ложку нарезанного лука-шарлот.

Тартар:

Майонез с горчицей и порезанный лук-скорода.

Паприка:

Майонез с паприкой (до получения явного оранжевого оттенка), щепотка кайеннского перца, 1 столовая ложка коньяка, 1 столовая ложка каперсов.

Соусы на основе сливочного масла:

Чеснок и петрушка:

К 125 гр. мягкого масла добавьте 4 дольки чеснока и 2 столовые ложки растолченной в пюре петрушки. Поместите в холодильник вплоть до самой сервировки.

С рокфором и луком-шарлот:

Сделать пасту из розовых луковиц-шарлот и 50 гр. толченого сыра. Смешать со 125 гр. мягкого сливочного масла. Ароматизировать капелькой эстрагонного уксуса (необязательно).

Беарнский соус минутка:

Смешать в холоде 1 яичный желток, сваренный в мешочек с 1 столовой ложкой нарезанного эстрагона, ½ чайной ложки эстрагонного уксуса, 3 щепотками мелкой соли и перцем. Растолочь все в 125 гр. мягкого масла.

Соусы на сметанной основе:

Лимонный:

Выдавить сок из половины лимона и смешать его с 1 столовой ложкой сильной горчицы и 5 столовыми ложками сметаны. Присыпать перцем миньонетт.

С душистыми приправами:

Смешать сметану, мелко нарезанные душистые травы, добавить сок от половины лимона.

Заря:

Смешать 6 столовых ложек сметаны. 1 столовую ложку кетчупа, 1 чайную ложку виски. Посолить, поперчить 2 щепотками кайеннского перца.

Субиз:

В сливочном масле растопить, не обжаривая 4 большие мелко порезанные луковицы. Посолить, поперчить кайеннским перцем. Натереть немного мускатного ореха и смешать с 2 столовыми ложками сметаны. Как следует перемешать до получения однородной массы.

Норманский:

Растопить в сливочном масле 1 очищенное и нарезанное маленькими кусочками яблоко. Когда яблочная мякоть станет нежной, вылить в кастрюлю 1 стакан сидра. Обжаривать до консистенции пюре, затем охладить. Потом смешать с 5 ложками сметаны. Поперчить.

Экзотические соусы

Соевый соус:

Соевый соус, смешанный с 6 яичными желтками и небольшим количеством тертого хрена.

Соль и 5 пряностей:

Смешать 2 столовые ложки пищевой соли и 1 столовую ложку 5 пряностей в порошке.

Креольский:

Очистить 2 банана, нарезать их на круглые дольки и растопить в небольшом количестве масла. Растолочь и добавить 2 столовые ложки рома. Подавать теплым.

Африканский красный перец:

Добавить 1 столовую ложку африканского красного перца к горячему томатному концентрату.

Пряные соусы

Бедолага:

Очень тонко нашинковать 6 розовых луковиц-шарлот и смешать с $\frac{3}{4}$ бутылки уксуса.

Аиоли:

4 толченые дольки чеснока. Добавить 2 яичных желтка, соли и перца. Добавить $\frac{1}{4}$ литра оливкового масла тонкой струйкой, как при приготовлении майонеза. Добавить лимонный сок.