

TEFAL®

TE MINDENRE GONDOLSZ



Multi Fondue

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

MEGJEGYZÉS: a fondü edény mosogatásakor alaposan öblítse ki és szárítsa meg azt, mielőtt újra használná.

FONTOS TIPPEK AZ OLAJOS FONDÜ KÉSZÍTÉSÉHEZ:

- Soha ne tegyen vizet az olajba vagy más zsiradékba.
- A főzés előtt csepegtesse le vagy más módon távolítsa el a felesleges vizet az ételről.
- Ha fagyasztott élelmiszert használ, a felhasználás előtt teljesen olvassza ki azt.
- Ne tegyen az olajba zöldszereket vagy más ízesítőket.
- Ne keverje a különböző típusú olajakat.
- Mindig friss, új olajat használjon.
- Napraforgó, mogyoró vagy növényi olaj használata javasolt.
- Az egyéb összetevőkkel (pl. zöldszerekkel) dúsított olaj használata nem javasolt.
- Ne használjon más eszközöket, csak amelyek a TEFAL készülék tartozékai.
- Ne mozgassa a készüléket, ha abban forró olaj van.
- Ez a termék nem olajsütő. Ennél fogva tilos a fondü edényben chipset vagy más olajban készülő ételt készíteni.

MŰSZAKI SPECIFIKÁCIÓ

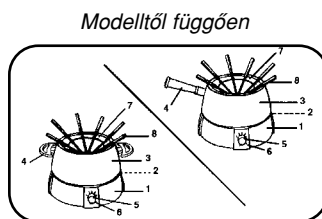
A MULTI FONDUE részei:

1. Hőálló műanyag talp
2. Fűtőszál
3. Alumínium fondü edény tapadásgátló belső és külső bevonattal
4. 1 nyél vagy 2 kis fogantyú (modelltől függően)
5. Szabályozható termosztát
6. Be/kikapcsolást jelző lámpa
7. Hőálló műanyag villartartó
8. 6 villa

Úrtartalom:

Olaj: minimum 1 liter; maximum 1,25 liter (az edény belsejében lévő jelnek megfelelően)

Leves: maximum 2 liter víz a hozzávalókkal (1 órás önálló működés)



ELEKTROMOS ADATOK

- A teljesítmény és a feszültség a készüléken feltüntetve.
- Rögzített vagy levehető kábel (modelltől függően).
- Rögzített kábel esetén: ha a hálózati elektromos kábel sérült, a kockázatok elkerülése érdekében azt a gyártóval vagy annak szakszervizével kell cseréltetni.

ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS/ELŐMELEGÍTÉS

- Fontos, hogy az első használat előtt:
 1. a fondü edényt tisztítsa meg meleg vízzel és óvatosan törölje szárazra.
 2. az edény belsejét kenje be egy növényolajjal.
- Helyezze a fondü edényt a talpra, ügyelve rá, hogy az stabilan és megfelelő helyzetben álljon.
- Töltse fel a fondü edényt.
- **Megjegyzés:** A fondü edény olajjal való feltöltésekor vegye figyelembe az edény belsejébe gravírozott minimum és maximum jelzéseket.
- Tegye a villartatót a fondü edényre.
- Az elektromos kábelt csatlakoztassa először a készülékhez (a levehető kábeles készülékeknél), majd a fali aljzathoz.
- **Megjegyzés:** Ha hosszabbítót kell használnia, az csak földelt és megfelelő teljesítményű lehet.
- Állítsa be a termosztátot és melegítse elő a készüléket a recept utasításainak megfelelően. Főzés közben a termosztát állításával (1 - hidegebb; 5 - melegebb) növelheti vagy csökkentheti a készülék hőmérsékletét.

- **Megjegyzés: az első használat során a készülék enyhe szagot és egy kevés füstszerű ködöt bocsáthat ki. Ez a teljesen normális jelenség és nem káros az egészségre.**

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

- Ne érintse meg a forró felületeket.
- Soha ne tegyen alufóliát vagy bármely más tárgyat a fondü edény és a fűtőszál közé.
- Ne használjon semmilyen más fondü edényt, csak azt, ami a készülék tartozéka.
- A fondü edény vastagsága, anyaga és formája kifejezetten a készülék talpához lett tervezve: ezért a fondü edényt tilos a készülék hőforrásán kívül bármilyen más hőforráson használni.
- Használat közben a fondü edényt tartsa gyermekektől távol.
- Annak érdekében, hogy a fondü edény belsejében lévő tapadásmentes bevonat előnyeit megőrizze:
 - üresen soha ne melegítse néhány percnél tovább;
 - az étel keverésére fa eszközöket használjon;
 - ne vágja fel az ételeket közvetlenül a fondü edényben;
 - a karcolódás elkerülése érdekében a villát ne tologassa a fondü edény belsejében.

A SZABÁLYOZATÓ TERMOSZTÁT HASZNÁLATA

<p>SAJT FONDÜ:</p> <p>Előkészítés: termosztát 5 Főzés közben: termosztát 3-4</p>	<p>BURGUNDI MARHA FONDÜ:</p> <p>Előkészítés: termosztát 5 Főzés közben: termosztát 3-4</p>
<p>KÍNAI FONDÜ:</p> <p>Előkészítés: termosztát 5 Főzés közben: termosztát 3-4</p>	<p>CSOKOLÁDÉ FONDÜ:</p> <p>Előkészítés: termosztát 5 Főzés közben: termosztát 3-4</p>

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

- Állítsa a termosztátot "0" állásra (kikapcsolás).
- Húzza ki a készüléket az elektromos hálózathoz és hagyja kihűlni.
- Vegye le a villatartót.
- Vegye le a fondü edényt a talpról.
- Mosogatószerrel és egy szivaccsal mosogassa el a fondü edényt meleg vízben.
- Soha ne használjon fémszivacsot vagy dörzsít.
- Ha az étel leégett, a tisztítás előtt áztassa be a fondü edényt. Azt javasoljuk, hogy sajt fondü készítése után hagyja a fondü edényt egy egész éjszakán át ázni, mielőtt egy nem dörzsölő szivaccsal megtisztítaná.
- A fondü edény, a villatartó, a villák mosogatógépben elmoshatók.
- **FIGYELEM:** A melegítőlapot, amely a készülék elektromos részeit tartalmazza, tilos vízbe meríteni. Ha szükséges, ez egy nedves szivaccsal és folyékony mosogatószerrel tisztítható.
- **SOHA NE MERÍTSE VÍZBE A KÉSZÜLÉK TALP RÉSZÉT ÉS AZ ELEKTROMOS KÁBELT.**

HASZNÁLATI TIPPEK A MULTI FONDUE MODELLHEZ

Ha végzett a konyhában az előkészületekkel, javasoljuk, hogy az alábbi útmutatást követve járjon el, amikor a fondü edényt a konyhából az asztalra viszi:

1. Állítsa a termosztátot "0" állásra (kikapcsolás).
2. Vegye le a fondü edényt a talpról és állítsa egy edényalátétre.
3. Először húzza ki a készüléket a fali aljzatból, majd húzza ki a kábelt a készülékből is.
4. Óvatosan vigye az asztalra a készülék talp részét, mivel az nagyon forró. Azt javasoljuk, hogy a megfogásához használjon edényfogó kesztyűt.
5. Először a készülékbe dugja vissza az elektromos kábelt, majd dugja be a fali aljzatba.
6. Helyezze a fondü edényt a készülék talpára és állítsa be a termosztátot a kívánt fokozatra.

RECEPTEK

SAJT FONDÜ

4 SZEMÉLYRE • 80 dkg sajt (1/3 Beaufort, 1/3 ementáli, 1/3 gruyere) lereszelve vagy vékony csíkokra vágva • 2 csésze (5 dl) száraz fehérbor • 1 gerezd fokhagyma • 1 csésze cseresznyepálinka (elhagyható) • bors • egy szerecsendió (reszelt) • fehér kenyér

Dörzsölje be az edény belsejét egy fokhagyma gerezddel. Állítsa a hőfokszabályozót 5-ös fokozatra. Öntse a bort az edénybe. Hagyja 10-15 percig melegedni. Kis adagokban tegye bele a sajtot, miközben nyolcas alakban kevergeti, amíg simává nem válik. Amint a sajt elolvad, adja hozzá a cseresznyepálinkát és a fűszereket.

Evés közben állítsa a termosztátot 3-as fokozatra. Szűrja villára a kenyérkockát és kevergetve mártsa bele a fondübe.

Tálalja száraz fehérborral.

KÍNAI FONDÜ

4 SZEMÉLYRE • 35 dkg hosszú vékony csíkokra vágott bélszín vagy hátszín • 35 dkg hosszú vékony csíkokra vágott szűzpecsenye • 4 csésze (1 l) csirkehúsleves • 1 zellerszár • 1 gerezd fokhagyma • 1/2 vöröshagyma • kínai fűszerek • 2 dkg szárított fekete gomba

Állítsa a termosztátot 5-ös fokozatra. Öntsön 4 csésze (1 l) csirkehúslevest és 3 teáskanálnyi szójaszószt az edénybe. Adja hozzá a fokhagyma gerezdet, a vékonyra felszeletelt 1/2 vöröshagymát, a csíkokra vágott zellerszárat, 1 dkg vékonyra felszeletelt gombát, sót és 1 teáskanálnyi kínai fűszert. Hagyja 10 percig melegedni, majd állítsa a termosztátot 4-es fokozatra. Mielőtt továbblépne, hagyja a levest körülbelül 10 percig főni.

Mindenki szűrja fel a villájára a húst, merítse a levesbe és hagyja körülbelül 1 percig főni.

Mártás: Szójaszószt

Tálalási ötlet: kantoni rizs (fehér rizs felkockázott tojásrántotta darabokkal (3 tojásból), kínai kolbász vagy sonka szeletek, egy finomra vágott és vajon megpirított közepes vöröshagyma), vagy gomba, vékonyra szeletelt bambuszrügy, babcsíra, savanyúság és savanyított vöröshagyma.

Tálalja száraz fehérborral, rozéval vagy kínai teával.

BURGUNDI MARHA FONDÜ

4 SZEMÉLYRE 1/3 csésze (7,5 dl) olaj • személyenként 20 dkg bélszín 2 cm-es kockákra vágva
Állítsa a termosztátot 5-ös fokozatra. Öntse bele az olajat az edénybe és melegítse körülbelül 25-30 percig.

Merítse a húst az olajba 3-4 percre.

Mártások: majonéz, tárkonyos, Marius, csípős szósz vegyes zöldfűszerekkel.

CSIRKE FONDÜ

4 SZEMÉLYRE • 4 leborzított, kicsontozott és kockákra vágott csirke • 4 felszeletelt kolbász • 3 csésze (3/4 l) mogoróolaj • só • bors • 1 gerezd fokhagyma

Állítsa a termosztátot 5-ös fokozatra. Öntse bele az olajat az edénybe és fűszerezze meg. Hagyja 15 percig melegedni. A termosztátot evés közben is hagyja 5-ös fokozaton. Szűrjon fel egy csirkedarabot és egy szelet kolbászt a villára és süsse körülbelül 4 percig. Sütés után fűszerezze ízlés szerint.

Mártások: majonéz, ketchup és tejszínes szósz, rokfort.

TENGERI FONDÜ

4 SZEMÉLYRE • 4 csésze (1 l) növényolaj • 30 dkg kockára vágott rák vagy ördöghal filé • 1 vékony szeletekre vágott tigriscsiga vagy nyelvhal filé • 12 fésűskagyló • 8 megtisztított és szárított rák (shrimp) • sörteszta (liszt + felvert tojás és egy kevés sör) • külön tányérokra tegye

Öntse az olajat az edénybe. Állítsa a termosztátot 5-ös fokozatra. Melegítse körülbelül 10 percig. Szűrjön fel egy haldarabot a fondüvillára, forgassa bele a sörtesztába, majd az olajba merítve süsse körülbelül 3 percig. Evés előtt várja meg amíg aranybarnára és ropogósra sül.

PROVENCE-I FONDÜ

4 SZEMÉLYRE • 8 paradicsom (vagy maximum 80 dkg) • 5 dkg vaj • 1 zöld paprika • 3 csésze (75 dkg) reszelt ementáli • 1/2 teáskanál fekete bors • 1 majoránna levél • 1/2 teáskanál kukoricaliszt • 1/2 csésze friss tejszín • 1 csésze fehérbor • 2 teáskanál őrölt paprika • kenyér

A kenyeret vágja fel kockákra. Egy késsel szűrje ki a paradicsomokat és főzze 4 percig. Vegye ki őket, hámozza meg és darabolja fel. Főzze a paradicsomot az edényben a vajon 5 percig (termosztát 2-es vagy 3-as fokozat), amíg megpuhulnak. Vágja apró csikokra a paprikát. Tegye bele az őrölt paprikát és 3-as vagy 4-es fokozaton hagyja 2 percig melegedni a paradicsomokkal. Szórja bele a kukoricalisztet és jól keverje el. Végül a fondüt hígítsa fel 1 pohár meleg fehérborral. Evés közben a termosztátot állítsa 2-es fokozatra. Szűrje fel a kenyeret a villára és mártsa a fondübe.

CSOKOLÁDÉ FONDÜ

4 SZEMÉLYRE • 35 dkg étcsokoládé • 1 pohár (3 dl) friss tejszín • 2 evőkanál konyak (elhagyható) • kis darabokra vágott friss gyümölcsök (körte, banán, alma, eper, kivi, őszibarack, sárgabarack, ananász)

Állítsa a termosztátot 1-es fokozatra. Melegítse a friss tejszínt körülbelül 2 percig az edényben. Kis darabokban adja hozzá a csokoládét és hagyja 20-25 percig olvadni, miközben folyamatosan kevergeti, amíg a keverék simává nem válik. Ekkor adja hozzá a 2 evőkanál konyakot. Evés közben állítsa a termosztátot 2-es vagy 3-as fokozatra. Szűrjön a villára egy-két gyümölcsdarabot és mártsa bele a csokoládéba.

MÁRTÁSOK

MAJONÉZ ALAPÚ MÁRTÁSOK

CSÍPÓS MAJONÉZ: Keverjen a tojásokhoz és a mustárhoz egy kevés kész majonézt és 1/4 teáskanál paprikakrémet.

KOKTÉL: Majonéz + 3 evőkanál ketchup, 1 evőkanál mustár, 1 evőkanál whisky vagy konyak, piros paprika, egy kevés citromlé.

RÓZSASZÍN: Keverjen a majonézhez 1 evőkanál ketchupot és egy kevés konyakot.

TÁRKONYOS: Keverjen a majonézhez ollóval apróra felvágott 6 friss tárkonyhajtást.

MARIUS: Keverjen a majonézhez 6 gerezd összezúzott fokhagymát, amíg sima és krémes állagot kap.

CSÍPÓS: Keverjen a majonézhez 1 teáskanál apróra vágottogyoróhagymát, apróra vágott savanyúságot, angol mustárt, 1-1 evőkanál kapribogyót és zöldfűszereket, és petrezselymet.

ROZSDA: Keverjen a majonézhez 1 evőkanál paradicsompürét, 2 teáskanál paprikát és 1 evőkanál apróra vágottogyoróhagymát.

TARTÁR: Majonéz + mustár és apróra vágott metélőhagyma.

PAPRIKA: Majonéz + paprika (amíg a szín sötét narancssárga lesz) + 1 csipetnyi cayenne bors, 1 evőkanál konyak, 1 evőkanál kapribogyó.

VAJ ALAPÚ MÁRTÁSOK

FOKHAGYMÁS-PETREZSELYMES: Keverjen össze 12,5 dkg (szobahőmérsékletű) vaját, 4 gerezd fokhagymát és 2 evőkanál pépesített petrezselymet. Tálalásig tartsa a hűtőszekrényben.

ROKFORTOS-MOGYORÓHAGYMÁS: Keverjen simára 2 apróra vágott rózsaszínogyoróhagymát és 5 dkg összetört rokfort sajtot, majd keverje el 12,5 dkg (szobahőmérsékletű) vajjal.

Ízesítse egy kevés tárkonyecettel (elhagyható).

BÉARNI MÁRTÁS: Keverjen el 1 tojássárgát 1 evőkanál apróra vágott tárkonnyal, 1/2 teáskanál tárkonyecettel, 3 csipet finom sóval, és borssal. Az összes hozzávalót keverje bele 12,5 dkg meglágyított vajjal.

TEJSZÍN ALAPÚ MÁRTÁSOK

CITROMOS: Facsarja ki egy fél citrom levét és keverje el 1 evőkanál csípős mustárral és 5 evőkanál friss tejszínnel. Szórja meg borssal.

ZÖLDFŰSZERES: Keverje össze a friss tejszínt, az apróra vágott zöldfűszereket és egy fél citrom levét.

AURORA: Keverjen össze 6 evőkanál friss tejszínt, 1 evőkanál ketchupot és 1 teáskanál whiskyt. Sózza és borsozza meg 2 csipet piros borssal.

SOUBISE: Vajon pároljon meg 4 apróra vágott nagy vöröshagymát, de ne pirítsa meg. Adjon hozzá sót és piros borsot. Reszeljen bele egy kevés szerezendiót és keverjen hozzá 2 evőkanál friss tejszínt. Keverje simára.

NORMAND: 1 csipet vajon pároljon meg 1 apróra vágott, hámozott almát. Amint az alma megpuhul, adjon hozzá 1 pohár almabort. Hagyja szétfőni és hűtse ki. Keverjen hozzá 5 evőkanál friss tejszínt, majd borsozza meg.

EGZOTIKUS MÁRTÁSOK

SZÓJA: 6 tojássárgájával és reszelt tormával elkevert szójaszósz. Sózza meg és tegyen bele kínai fűszereket, majd adjon hozzá 2 evőkanál rumot. Melegen tálalja.

KREOL: Hámozzon meg 2 banánt, vágja karikákra és vajon párolja meg. Törje össze és adjon hozzá 2 evőkanál rumot. Melegen tálalja.

PILI PILI: Csípős paradicsompürébe tegyen 1 evőkanál pili pilit (olívaolaj + csípős bors).

FŰSZERES MÁRTÁSOK

SZEGÉNY EMBER: 6 rózsaszín mogyoróhégyát vágjon össze nagyon finomra és keverje el 3/4 csésze ecettel.

AIOLI MÁRTÁS: 4 gerezd fokhagyma. Adjon hozzá 2 tojássárgáját, sót és borsot. Keverje össze. Fokozatosan, mint a majonéznel, adjon hozzá 1 csésze (2,5 dl) olívaolajat. Tegyen bele egy kevés citromlevet.