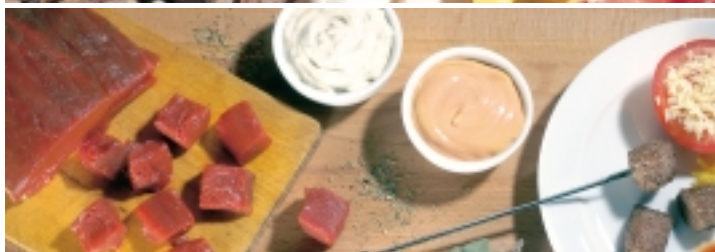


TEFAL®

fondue compact



U heeft zojuist een TEFAL apparaat aangeschaft waarvoor onze dank. Lees de instructies in deze gebruiksaanwijzing aandachtig door en houd hem bij de hand.

Dit product is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.

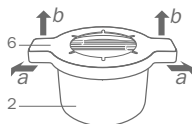
TEFAL behoudt zich het recht voor om in het belang van de consument op ieder willekeurig moment de eigenschappen of onderdelen van zijn producten te wijzigen.

Demontage

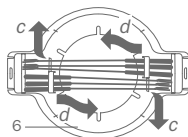
1. Haal het apparaat uit de opbergzak (1) (afhankelijk van het model).

Bij de eerste ingebruikname bevindt de opbergzak (afhankelijk van het model) zich in het apparaat.

2. Verwijder de fonduevorkenhouder (6) van de fonduepan (2) door de handvaten van de houder voorzichtig naar buiten te trekken (zie stap a, en b in het hiernaast afgebeelde schema).

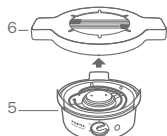


3. Haal de 6 vorken uit de houder (6) (zie stap c, en d in het hiernaast afgebeelde schema).



4. Verwijder, bij de eerste ingebruikname, de opbergzak (1) (afhankelijk van het model).

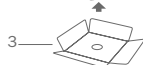
5. Haal het voetstuk van het apparaat (5) uit de fonduepan (2).



6. Verwijder het elektriciteits snoer (4).



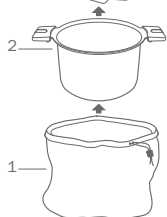
7. Haal het karton eruit (3).



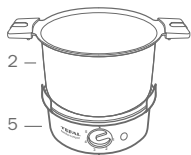
Bewaar het voor het opbergen van het apparaat.

Voor de eerste ingebruikname:

- Verwijder alle verpakkingen, stickers of accessoires aan de binnen- en buitenkant van het apparaat.
- Maak de fonduepan schoon (2) (volg hierbij de aanwijzingen uit de paragraaf "Na gebruik").
- Neem de binnenzijde van de fonduepan af met een zachte doek met olie (2).



Montage en voorverwarmen



Plaats de fonduepan (2) op het voetstuk van het apparaat (5).

Zorg ervoor dat de fonduepan goed en stabiel op het voetstuk van het apparaat staat.

Gebruik uitsluitend de bij het apparaat geleverde fonduepan of een fonduepan die u bij een erkend servicecentrum heeft gekocht.

Plaats geen aluminiumfolie of andere voorwerpen tussen de fonduepan en het verwarmingselement.

Voorkom beschadigingen van de fonduepan door:

De fonduepan uitsluitend op het voetstuk waarvoor hij gemaakt is te gebruiken (bijv.: de fonduepan nooit in een oven, op het gas of een elektrische kookplaat gebruiken...).

Zet het apparaat op een schone, vlakke en stevige ondergrond, waar hij tijdens de gehele duur van het fonduen zal blijven staan.

Gebruik bij voorkeur geen zachte ondergrond zoals bijv. een plastic tafelkleed ("Bulgomme").

Zet het apparaat nooit direct op een kwetsbare ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubel...).

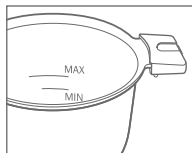
Belangrijke adviezen voor het gebruik FONDUE MET OLIE:

- Gebruik telkens nieuwe olie.
- Gebruik geen mengsel van verschillende soorten olie.
- Voeg nooit water toe aan de olie of een andere vette substantie.
- Voeg geen tuinkruiden of andere specerijen toe aan de olie.
- Wij raden u aan zonnebloemolie, arachideolie of plantaardig frituurvet, zoals bijv. kokosolie, te gebruiken.
- Gebruik geen gearomatiseerde oliën met ingrediënten (bijv.: druivenpitten of tuinkruiden).

Spoel de fonduepan goed om en droog het af voor gebruik als u de pan heeft schoongemaakt.

Vul de fonduepan (2).

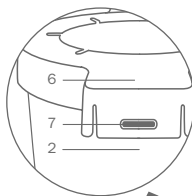
Bij het vullen van de fonduepan dient u het minimum- (1 l) en maximumniveau (1,25 l) aan de binnenzijde van de fonduepan in acht te nemen.



Voor fondue met olie of bouillon dient u de fonduevorkenhouder (6) op de fonduepan (2) te plaatsen.

De fonduevorkenhouder (6) dient op de handvaten van de fonduepan (7) te worden bevestigd.

De fonduevorkenhouder (6) is niet nodig bij kaasfondue, Provençaalse fondue of chocoladefondue.



Rol het hele snoer uit.

Controleer of het elektriciteitsnet overeenkomt met het vermogen en de spanning die onder het apparaat staan aangegeven.

Sluit het apparaat uitsluitend aan op een stopcontact met aardleiding.

Gebruikt u een verlengsnoer:

- dan dient dit voorzien te zijn van een aardleiding;
- dan dient u ervoor te zorgen dat niemand erover kan struikelen.

Wanneer de netaansluitleiding is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.

Sluit het elektriciteits snoer aan op het apparaat en vervolgens op het elektriciteitsnet: het controlelampje gaat branden.

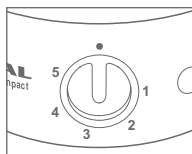
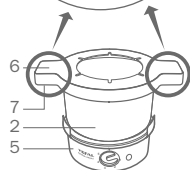
Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.

Gebruik het apparaat nooit leeg.

Zet de thermostaat op stand 5 en laat het apparaat voorverwarmen, volg hierbij de bij het gekozen recept aangegeven instructies.

Bij de eerste ingebruikname kan er gedurende de eerste minuten een beetje rook en een geur vrijkomen.

Laat het apparaat nooit zonder toezicht.



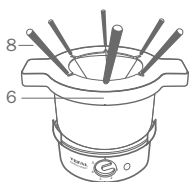
Fonduen

Na het voorverwarmen is het apparaat klaar voor gebruik.

Verplaats het apparaat nooit als het gevuld is met hete olie.

Dit apparaat is geen friteuse. Het is dus uitgesloten om patat, beignets enz. in de fonduepan te bakken.

Zet de thermostaat op de gewenste stand of op de in het recept aangegeven stand.



Iedere gast plaatst een fonduevork met daaraan het te bakken ingrediënt in de fonduepan.

Afhankelijk van het recept worden de fonduevorken (8) op hun plaats gehouden dankzij de fonduevorkenhouder (6).

Controleer eerst of de te bakken ingrediënten goed uitgelekt zijn.

Gebruikt u diepvriesproducten, controleer dan of deze geheel ontdooid zijn.

Laat de ingrediënten bakken volgens de aanwijzingen van het recept of de gewenste gaarheid.

Raak nooit de metalen delen van het voorverwarmde of functionerende apparaat aan: deze zijn namelijk zeer heet.

Na het bakken is het apparaat heet: ga er uiterst voorzichtig mee om (het apparaat met hete olie mag nooit verplaatst worden).

Gebruik het apparaat nooit zonder toezicht.

V voorkom beschadigen van de anti-aanbaklaag van de fonduepan door:

- *De bodem van de fonduepan niet met de fonduevorken aan te raken; zo voorkomt u krassen.*
- *Niet direct in de fonduepan te snijden.*
- *Bij voorkeur een houten spatel te gebruiken bij het bereiden van het recept.*

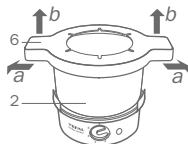
Na gebruik

Zet de thermostaat op de minimum stand.

Haal de stekker uit het stopcontact en verwijder vervolgens het elektriciteitssnoer van het apparaat: het controlelampje gaat uit.

Laat het apparaat afkoelen.

Verwijder de fonduevorkenhouder (6) van de fonduepan (2) door de handvaten van de houder voorzichtig naar buiten te trekken (zie stap *a*, en *b* in het hiernaast afgebeelde schema).



Verwijder de fonduepan van het voetstuk van het apparaat en giet de pan leeg.

Maak de fonduepan, de fonduevorkenhouder en de fonduevorken schoon met een sponsje, warm water en een beetje afwasmiddel.

De fonduepan en de fonduevorkenhouder zijn geschikt voor gebruik in de vaatwasmachine.

Gebruik geen metalen schuurponsje of schuurmiddelen.

Zijn er levensmiddelen aangekoekt, laat de fonduepan dan enige tijd in warm water weken alvorens hem schoon te maken.

Bij kaasfondue raden wij u aan de fonduepan met water te vullen en een nacht te laten weken alvorens hem af te wassen.

Na het schoonmaken de fonduepan zorgvuldig afspoelen en afdrogen alvorens hem opnieuw te gebruiken.

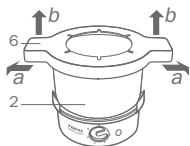
Het verwarmingselement kan niet schoongemaakt worden.

Is het verwarmingselement erg vuil, boen deze dan met een droge doek af als hij afgekoeld is.

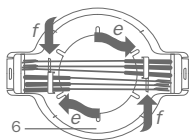
Dompel het apparaat (het verwarmingselement en het elektriciteitssnoer) nooit onder in water of enige andere vloeistof.

Opbergen

Controleer of het apparaat afgekoeld en niet meer aangesloten is alvorens het op te bergen.



1. Verwijder de fonduevorkenhouder (6) van de fonduepan (2) door de handvaten van de houder voorzichtig naar buiten te trekken (zie stap a, en b in het hiernaast afgebeelde schema).



2. Klik de fonduevorken in de houder (6) (zie stap e en f in het hiernaast afgebeelde schema).

Drie vorken worden met de punt naar boven, de overige drie met de punt naar beneden vastgeklikt.



3. Rol het elektriciteits snoer (4) op en à leg het onder het voetstuk van het apparaat in de fonduepan (2).

Om de anti-aanbaklaag van de fonduepan te beschermen raden wij u aan een velletje keukenrol of het karton wat bijgeleverd wordt tussen de fonduepan (2) en het voetstuk (4) te plaatsen.



4. Plaats het voetstuk van het apparaat (5) in de fonduepan (2) (het verwarmingselement naar boven).



5. Klik de fonduevorkenhouder (6) op de handvaten van de fonduepan (2).

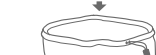


6. Doe het apparaat in de opbergzak (1) (afhankelijk van het model).



Houd de opbergtas buiten bereik van kinderen.

Laat het apparaat afkoelen alvorens het in de tas op te bergen.



Onderhoudstips:

- Was de opbergtas in de wasmachine op het fijnwasprogramma en op lage temperatuur.
- Let op : de opbergtas kan tijdens het wassen enigszins verkleuren.
- Uw opbergtas niet strijken.

Fondues

Ter informatie staan de kooktijd, de bereidingstijd en het aantal personen per gerecht aangegeven. De kooktijd hangt echter af van de grootte van de gebruikte levensmiddelen, de hoeveelheid ingrediënten en uw eigen smaak.

Kaasfondue

Voor 4 personen: • 1 teentje knoflook • 4 dl droge witte wijn • 1 theelepel citroensap • 600 g grof geraspte kaas (1/2 Emmenthaler en 1/2 Gruyère) • 1 borrelglas Kirsch • nootmuskaat • peper • stokbrood

Wrijf de binnenkant van de fonduepan in met het teentje knoflook en zet de thermostaat op stand 5. Doe de wijn met het citroensap in de fonduepan en meng dit 6 tot 7 minuten. Voeg de kaas toe en roer met een houten lepel tot het een glad mengsel wordt. Zodra de kaas gesmolten is, de Kirsch, een snufje nootmuskaat en wat peper toevoegen. Zet de thermostaat terug naar stand 3 of 4.

Serveren met: stokbrood, rauwkost, verse salades.

Chinese fondue

Voor 4 personen: • 1,5 of 2 liter kippenbouillon (afhankelijk van het model) • 2 teentjes knoflook • 2 plakjes gemberwortel • 200 g varkenshaas- of filet • 200 g kipfilet • 200 g ossehaas of biefstuk • 200 g tahoe • 1 kg verse groenten (combinatie van uien, champignons, worteltjes, prei, Chinese kool, courgette, selderijknol, bamboespruiten (uit blik) en taugé) • citroensap

Saus: • 2 dl sojasaus • 1 eetlepel citroensap • 2 eetlepels honing • 2 plakjes gemberwortel • 2 teentjes knoflook • 1 borrelglas sherry • 1 eetlepel sesamolie

Zet de thermostaat op stand 5. Schenk de bouillon in de fonduepan. Voeg de fijngehakte knoflook en plakjes gemberwortel toe. Breng de bouillon aan de kook.

Snij het vlees in zeer dunne plakjes en leg het op schaaltes. Snij de tahoe in dobbelsteentjes. Maak de groenten schoon. Snij de uien in dunne plakjes. Borstel de champignons schoon en besprenkel ze met citroensap. Snij de prei, kool en selderijknol in reepjes. Besprenkel de selderij met citroensap. Snij de worteltjes in stukjes. Laat de bamboespruiten uitlekken. U kunt nu alle groenten (in porties) aan de bouillon toevoegen en ieder kan zelf het vlees aan een fonduevorkje in de bouillon gaar laten worden. De groenten kunnen met behulp van een speciaal netje uit de bouillon gehaald worden. De bouillon wordt naarmate de maaltijd vordert, steeds geuriger en krachtiger. Als alles op is kan deze bouillon in Chinese rijstkommetjes geserveerd worden.

Saus: Verwarm de sojasaus met het citroensap en roer de honing erdoor tot deze geheel is opgelost. Voeg de overige ingrediënten toe en roer alles goed door elkaar.

Serveren met: witte rijst, een droge witte wijn of rosé of Chinese thee.

Fondues

Bourguignonne fondue

Voor 6 personen: • 1 liter olie • 200 g kalfsfilet (per persoon) in blokjes van 2 cm gesneden

Sauzen: mayonaise, cocktailsaus, dragonsaus, pikante saus, saus met tuinkruiden

Zet de thermostaat op stand 5. Giet de olie in de fonduepan en laat de olie 15 minuten voorverwarmen.

Iedereen prikt een stukje vlees aan de fonduevork en laat dit ongeveer 1 tot 2 minuten in de olie bakken.

Kip fondue

Voor 6 personen: • 1 kip, zonder bot en in kleine stukjes gesneden • 4 worstjes, in stukjes gesneden • 1 liter notenolie

Sauzen: mayonaise, cocktailsaus, saus met Roquefort en sjalotjes

Zet de thermostaat op stand 5. Giet de olie in de fonduepan en laat de olie 15 minuten voorverwarmen.

Terwijl er gegeten wordt blijft de thermostaat op stand 5. Iedereen prikt een stukje kip en een stukje worst aan de fonduevork en laat dit ongeveer 4 minuten in de olie bakken. Na het bakken kunt u het vlees eventueel bakken.

Antilliaanse visfondue

Voor 6 personen: • 500 g visfilet naar keuze • 3 teentjes knoflook • 1 ui • mespuntje chilipeper (facultatief) • 2 grote aard-appelen, geschild en gekookt • 6 gambas of 18 grote Noorse garnalen, gepeld • 1 citroen • zout • bloem • 2 eieren • 1 liter olie

Sauzen: pittige mayonaise, creoolse saus, pili pili saus

Haal de vis, knoflook, ui, chilipeper en de aardappelen door een groentENZEEF. Klop de eieren los en roer deze door het mengsel. Vorm hiervan balletjes ter grootte van een walnoot. Rol de visballetjes door de bloem. Snij de gamba's in 2 of 3 stukken en rol deze, of de garnalen, ook door de bloem. Giet de olie in de fonduepan en zet de thermostaat op stand 5. Verwarm de olie gedurende 15 tot 20 minuten.

Prik de visballetjes en de gamba's of garnalen aan een fonduevorkje en bak de balletjes in 5 minuten en de gamba's en garnalen in 2 tot 3 minuten gaar.

Serveren met: Creoolse rijst.

Fondues

Visfondue

Voor 6 personen: • 150 à 200 g vis (diverse soorten, naar keuze) per persoon
• bloem • boter • 3 uien • 4 takjes peterselie • 1/4 witte wijn • 1 eetlepel mosterd • 1 liter olie

Snij de vis in blokjes en haal ze door de bloem.

Maak de saus als volgt: snipper de uien en fruit deze in een beetje boter in een hapjes-of braadpan samen met 4 takjes peterselie. Doe hier 1 eetlepel bloem bij. Meng de bloem er snel doorheen, voeg geleidelijk de wijn en 3/4 liter water toe. Voeg vervolgens eventuele visgraten toe. Laat het geheel 1 uur zachtjes koken. Zeef de nu verkregen bouillon. Schenk de bouillon in een kom en meng er 1 eetlepel scherpe mosterd door. Houd de saus warm op een réchaud.

Schenk de olie in de fonduepan. Zet de thermostaat op stand 5. Verwarm de olie gedurende 15 tot 20 minuten.

Prik nu een blokje vis aan het fonduevorkje, dompel dit in de hete olie en laat de vis goudbruin kleuren. Schenk er op het bord wat warme saus over.

Provencaalse fondue

Voor 4 tot 6 personen: • 6 tomaten (of maximaal 800 g) • 50 g boter • 1/2 groene paprika • 750 geraspte emmenthaler • 1/2 theelepeltje versgemalen zwarte peper • vingergreep gedroogde marjoraan • 1 bekertje crème fraîche • 1 theelepel allesbinder • 1 glas witte wijn • 2 theelepels paprikapoeder • stokbrood

Snij het stokbrood in kleine stukjes. Dompel de tomaten 1 minuut onder in kokend water, verwijder het vel en snijd ze in stukjes. Doe de boter in de fonduepan en zet de thermostaat op stand 4 of 5. Laat de boter smelten en voeg de tomaten en de in reepjes gesneden groene paprika toe. Fruit alles gedurende 5 minuten. Zet de thermostaat terug op stand 3 of 4 en voeg het paprikapoeder toe, verwarm alles nog eens gedurende 2 minuten. Voeg de geraspte kaas toe en laat deze al roerend met een houten spatel smelten. Voeg de peper, de marjoraan toe en de crème fraîche toe. Strooi de allesbinder over het geheel en meng alle ingrediënten goed. Verwarm de wijn in een pannetje en leng hier de fondue mee aan.

Zet de thermostaat op stand 2. Prik nu stukjes brood aan de vorkjes en dompel deze in de fondue.

Fondues

Chocolade fondue

Voor 6 personen: • 500 g pure chocolade • 4 dl verse slagroom • 2 eetlepels cognac (naar smaak) • stukjes fruit: peer, banaan, appel, aardbei, perzik, pruimen

Zet de thermostaat op stand 1. Laat de verse slagroom ongeveer 2 minuten warm worden. Rasp of schaaf de chocolade en laat die 10 minuten bij de slagroom smelten, terwijl u af en toe roert tot er een mooie gelijkmatige massa ontstaan is. Daarna voegt u twee eetlepels cognac toe. Als de fondue voor kinderen bestemd is dan neemt u in plaats van cognac een vanillestokje. Tijdens het fonduen laat u de thermostaat op stand 1 staan.

In chocolade fondue kunt u stukjes fruit dopen zoals peer, banaan, appel, aardbei, perzik, ananas, pruimen, noot of amandel. Stukjes stokbrood of geroosterd brood smaken er uitstekend bij.

Sauzen

Sauzen op basis van mayonaise

Pittige mayonaise: Roer door een kommetje mayonaise 2 mespunten fijngehakte Spaanse pepers of sambal.

Cocktail: Roer door een kommetje mayonaise 3 eetlepels ketchup, 1 eetlepel scherpe mosterd, 1 eetlepel whisky of cognac, een snufje cayennepeper en een scheutje citroensap.

Rose saus: Roer door een kommetje mayonaise 1 eetlepel ketchup, peper, zout en een klein scheutje cognac.

Dragonsaus: Knip de blaadjes van 6 takjes verse dragon met een schaar zeer fijn en meng ze door een kommetje mayonaise. Voeg peper en zout naar smaak toe.

Knoflooksaus: Voeg met behulp van een knoflookpers 6 teentjes knoflook aan een kommetje mayonaise toe. Roer de uitgeperste knoflook samen met zout en peper naar smaak door de mayonaise.

Pikante saus: Roer door een kommetje mayonaise 1 afgestroken dessertlepel fijngehakte sjalotten, 1 afgestroken dessertlepel fijngehakte augurken, mosterd naar smaak, 1 volle theelepel kappertjes en fijngehakte verse of gedroogde tuinkruiden (bijv. peterselie) naar smaak.

Rode mayonaisesaus: Meng door een kommetje mayonaise 1 eetlepel geconcentreerde tomatenpuree, 2 theelepels paprika-poeder en 1 afgestroken eetlepel gesnipperde sjalotten.

Mayonaise "tartare": Voeg aan een kommetje mayonaise naar smaak mosterd en fijngeknipte bieslook toe.

Paprika-mayonaise: Meng door een kommetje mayonaise zoveel paprikapoeder dat de mayonaise een mooie oranje-rode kleur heeft. Roer er vervolgens 1 mespuntje cayennepeper, 1 eetlepel cognac en 2 theelepels kappertjes door.

Sauzen

Sauzen op basis van boter

Met knoflook en peterselie: Voeg bij 125 gram zachte boter 4 uitgeperste of zeer fijngesneden teentjes knoflook en 2 eetlepels zeer fijn gehakte peterselie. Tot gebruik in de koelkast bewaren.

Roquefort en sjalotjes: Stamp 2 gesnipperde sjalotjes en 50 g verkrumelde roquefort kaas in een vijzel fijn. Roer dit mengsel door 125 g zachte boter. Eventueel afmaken met een klein scheutje dragonazijn.

Sauzen op basis van creme fraiche

Met citroen: Pers het sap van 1 citroen uit en meng het met 1 eetlepel scherpe mosterd en 5 eetlepels crème fraîche en versgemalen zwarte peper naar smaak.

Met tuinkruiden: Meng 2 eetlepels crème fraîche met het sap van een halve citroen. Voeg naar smaak een keuze van verse of gedroogde tuinkruiden toe (bijv. peterselie, bieslook, dille, tijm, dragon).

Aurora: Meng 6 eetlepels crème fraîche met 1 eetlepel ketchup en scheutje whisky. Voeg peper, zout en een mespuntje cayennepeper toe.

Uiensaus: Snipper 4 grote uien en laat deze in een pan met een klontje boter zacht worden zonder ze te laten kleuren. Bestrooien met wat peper en cayennepeper. Doe 2 eetlepels crème fraîche in een kommetje, roer er een snufje nootmuskaat door en voeg vervolgens de uien toe. Meng tot een mooie saus.

Appel-cider saus: Schil een appel, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Verwarm de appelblokjes met een klontje boter in een steelpan. Zodra de appel zacht begint te worden 1 glas cider toevoegen. De saus in laten dikken tot zij er uitziet als appelmoes en af laten koelen. Meng er vervolgens 5 eetlepels crème fraîche en wat versgemalen peper door.

Sauzen

Exotische sauzen

Scherpe sojasaus: Roer door een kommetje ketjap 6 eidooiers en een kleine beetje geraspte mierikswortel.

Creoolse saus: Pel 2 bananen en snijd ze in plakjes. Bak deze zacht en maak ze met een vork fijn. Meng er dan 2 eetlepels rum door. Warm tot lauw serveren.

Pili-pili: Verwarm 2 kleine blikjes tomatenpuree en voeg daar 1 eetlepel pili-pili-kruiden aan toe.

Overige sauzen

Met sjalotjes en azijn: Snipper 6 sjalotjes zeer fijn en roer deze door een kommetje azijn. Voeg peper en zout toe.

Aioli: Meng 2 eidooiers met 4 uitgeperste teentjes knoflook en wat zout en peper. Voeg scheutje voor scheutje 1/4 liter olijfolie toe. Klop de olie telkens zorgvuldig door de saus. Roer aan het eind wat citroensap door de saus.

