

# Tefal®

## FONDUE

FR

NL

DE

EN

ES

PT

IT

EL

DA

NO

FI

SV

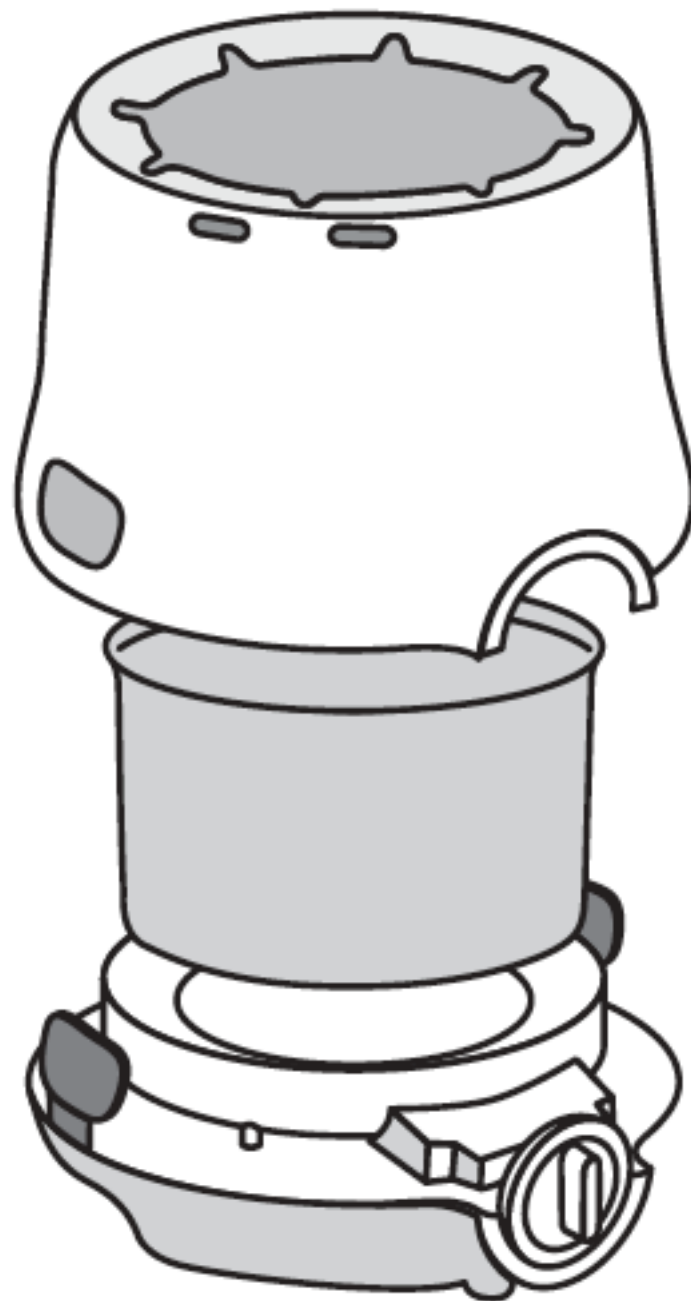
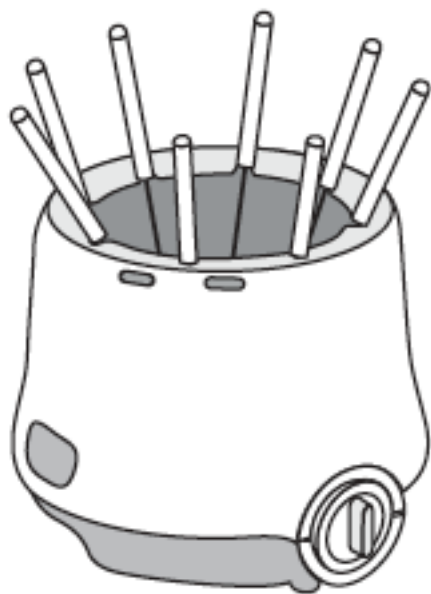
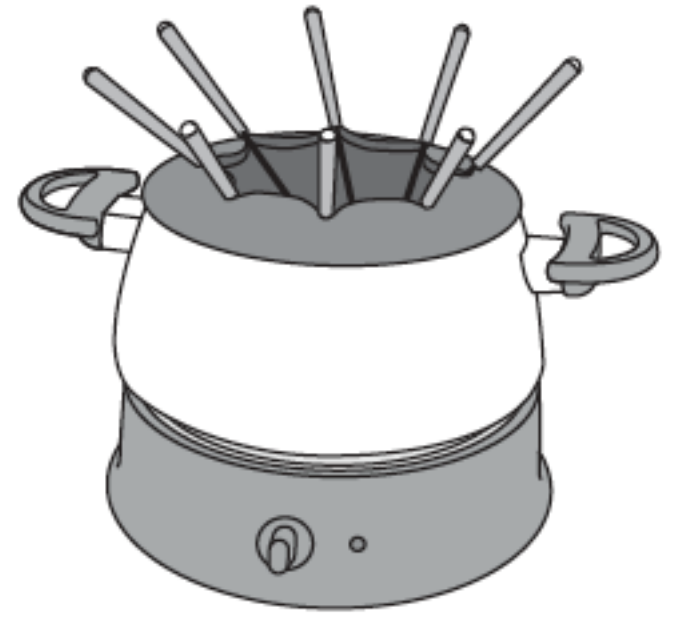
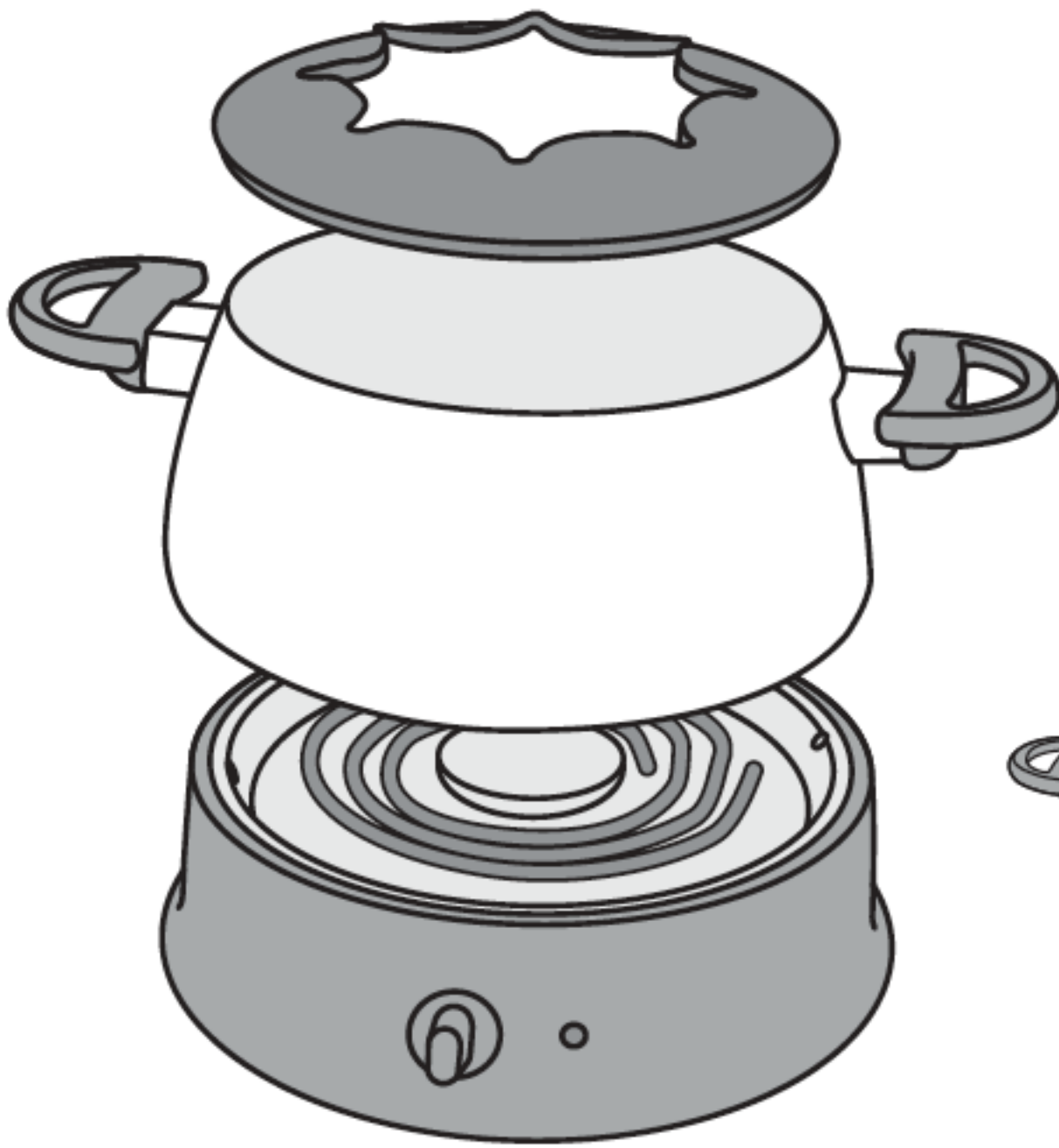
TR

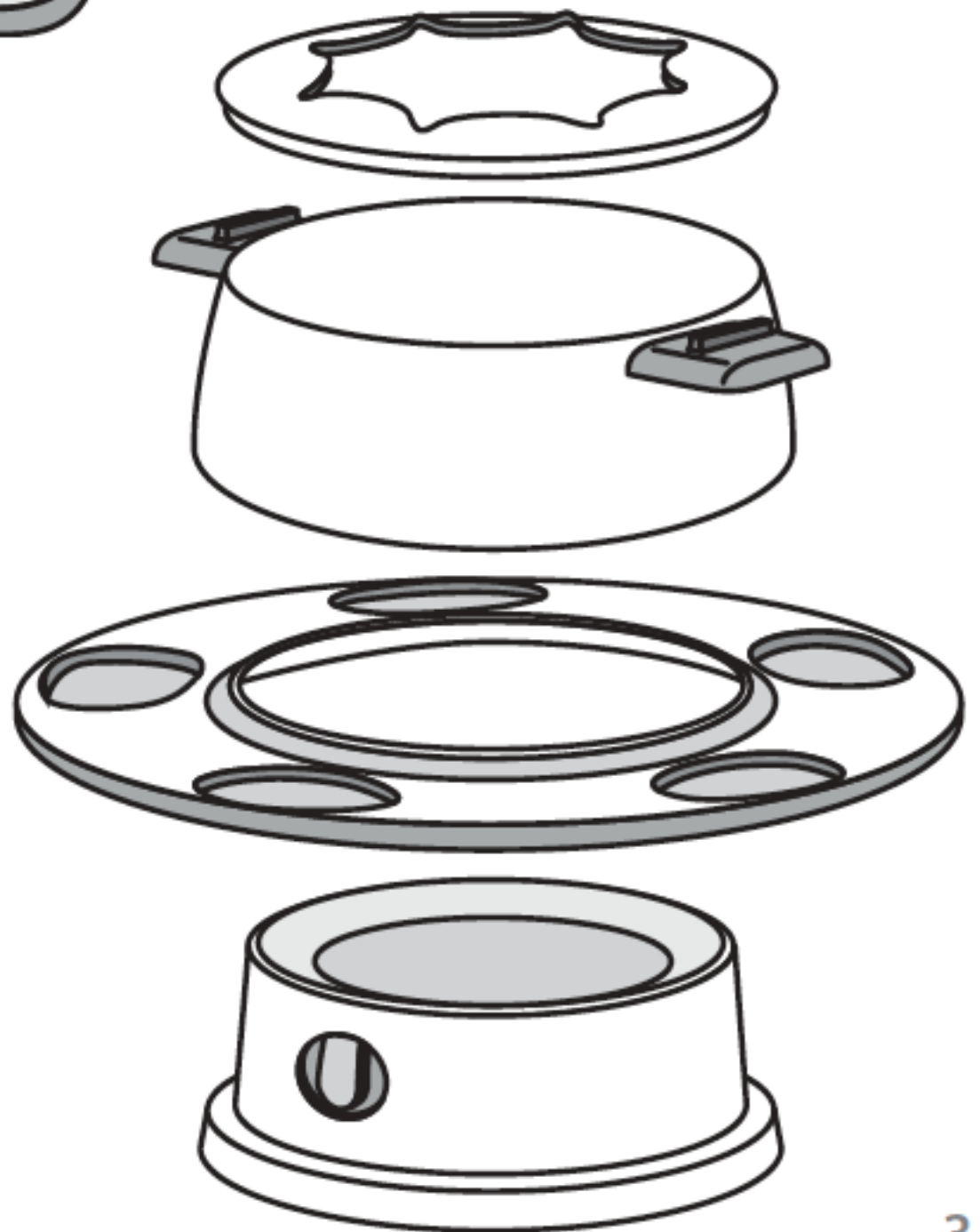
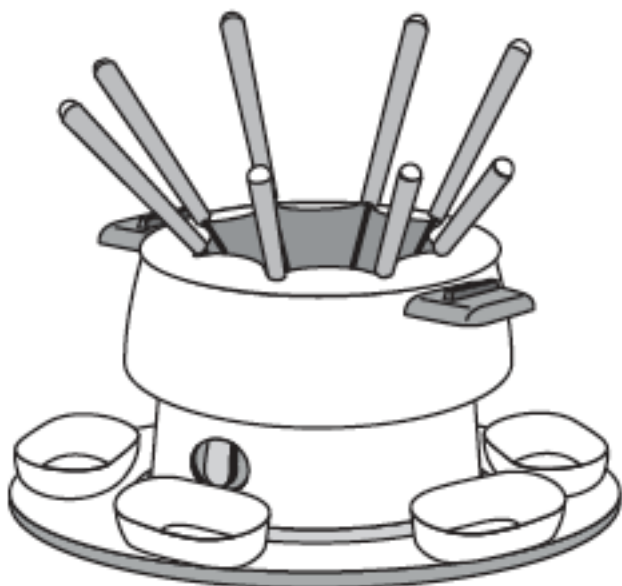
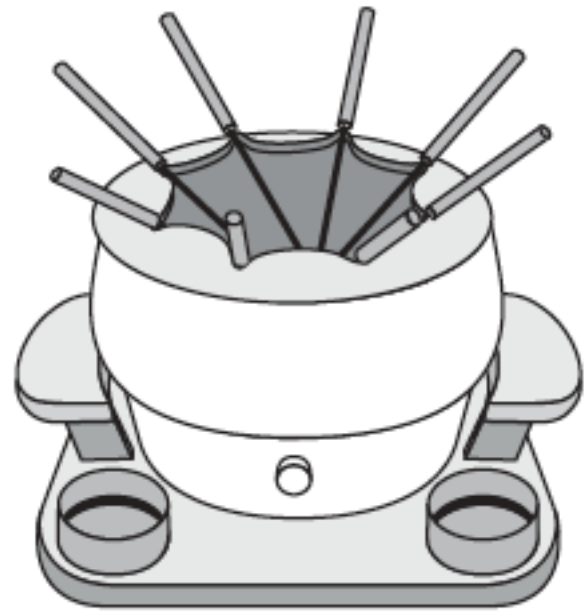
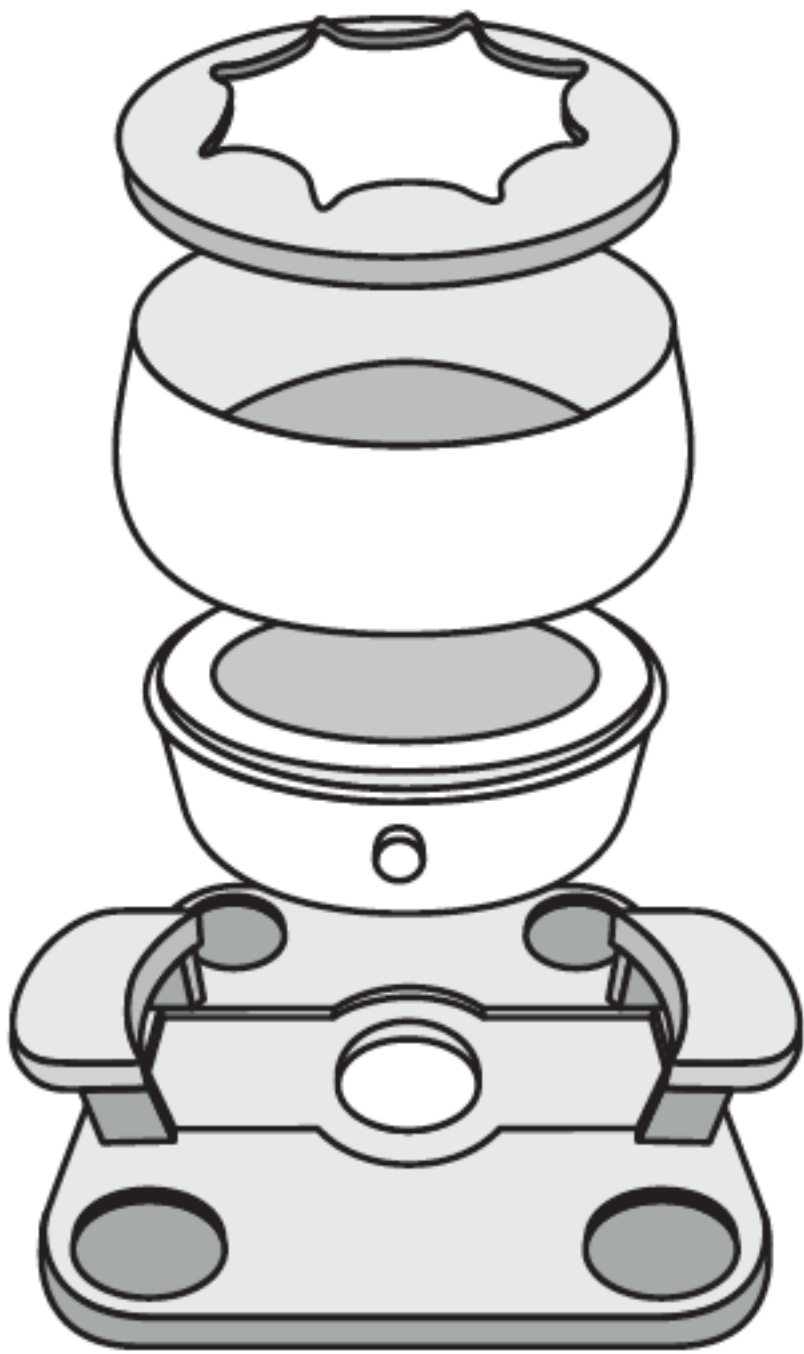
AR

FA

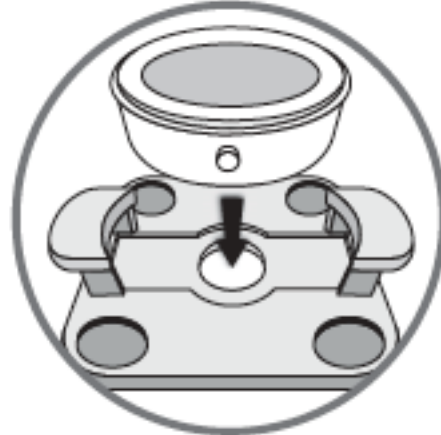
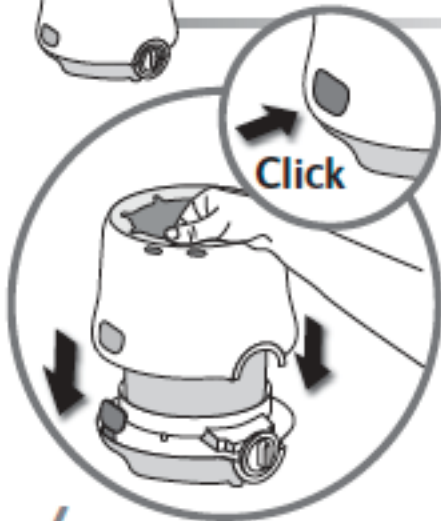
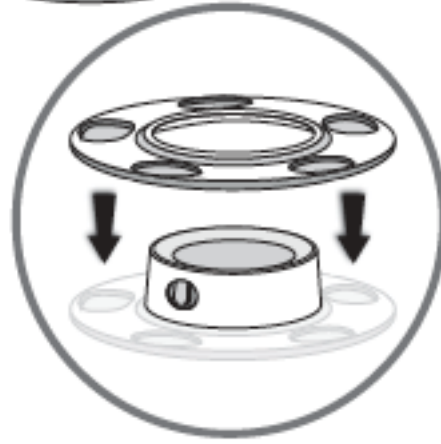
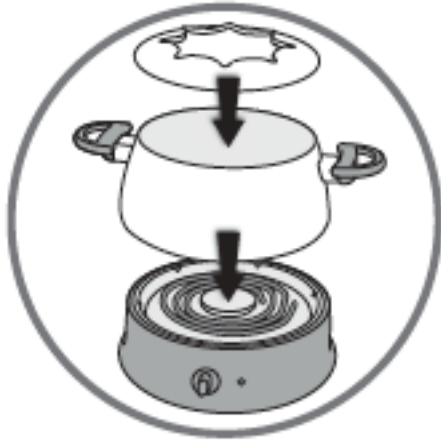
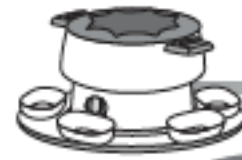
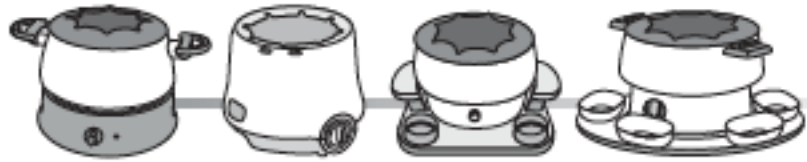
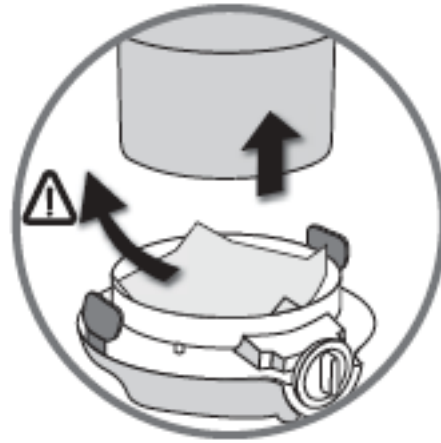
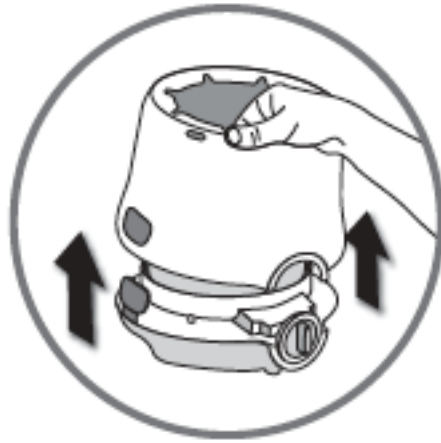
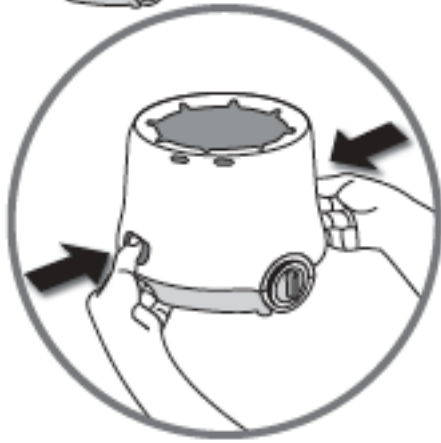
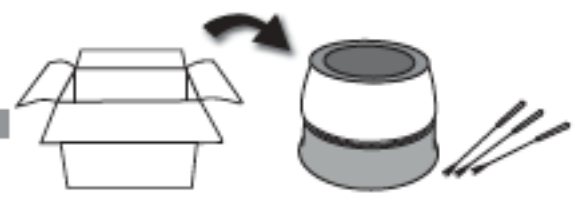


[www.tefal.com](http://www.tefal.com)



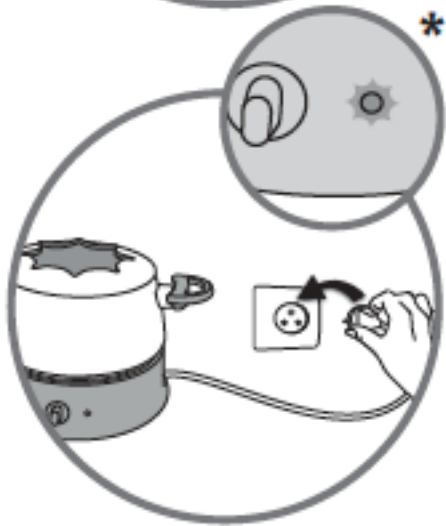
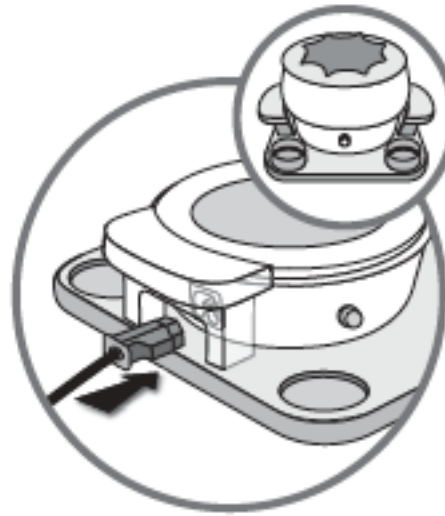
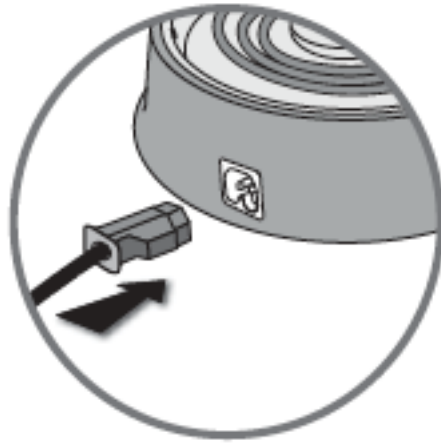
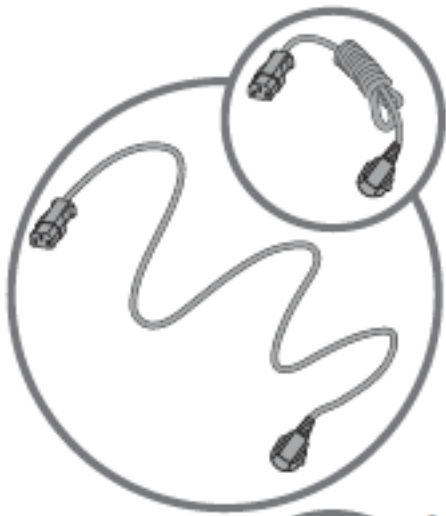


1.

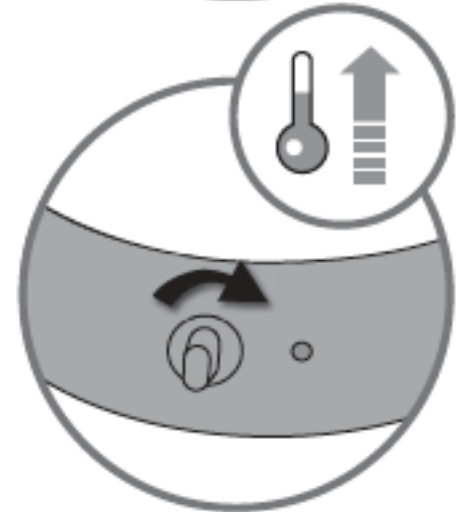
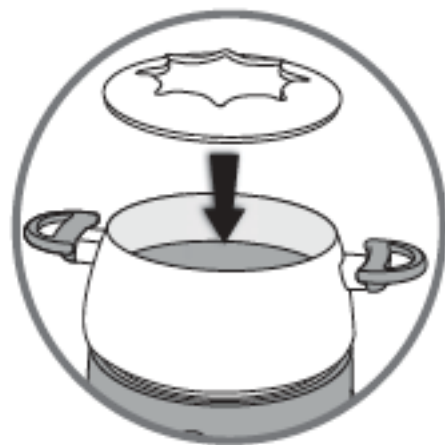
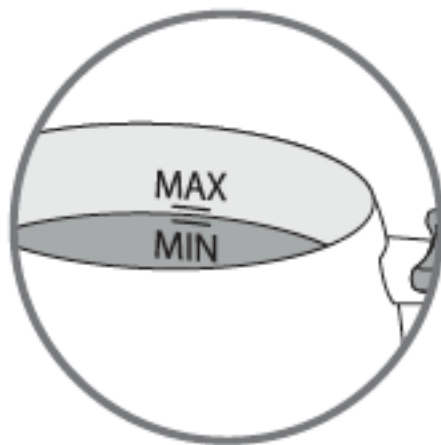


4

# 2.

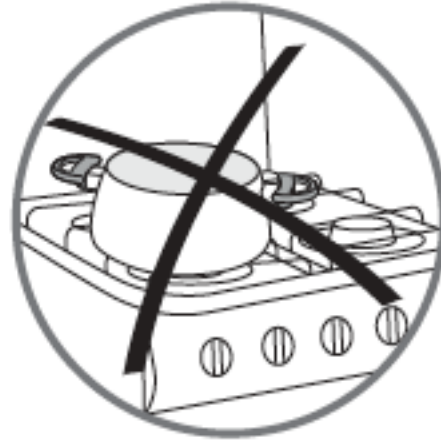


# 3.

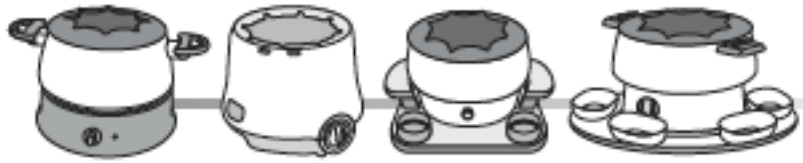


\* selon modèle • afhankelijk van het model • je nach Modell • according to the model • según modelo • consoante o modelo • σύμφωνα με το μοντέλο • in base al modello • afhængig af model • til enkelte modeller • mallista riippuen • beroende på modell • modele göre • بحسب الموديل • بر حسب مدل

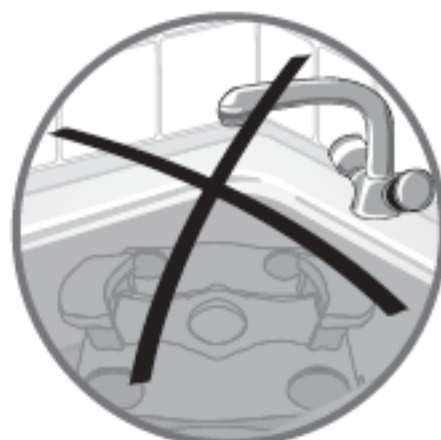
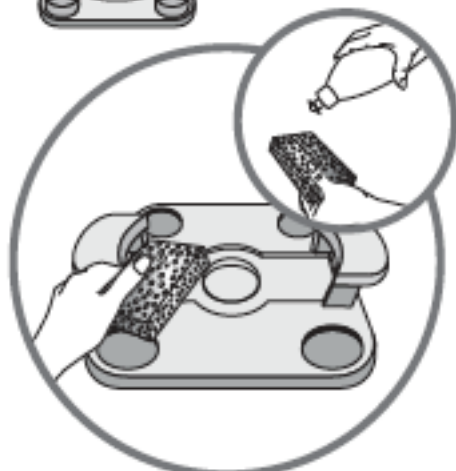
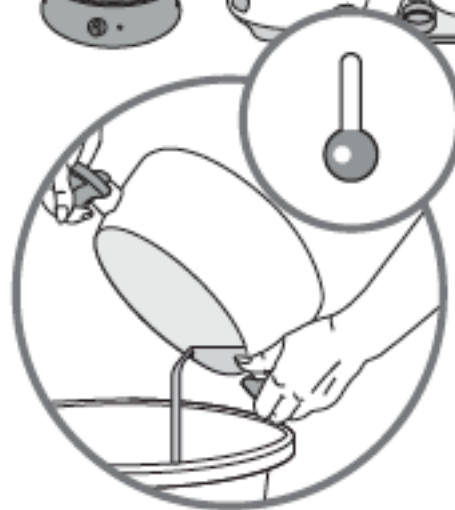
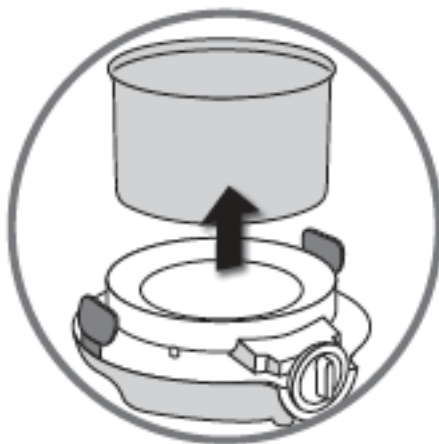
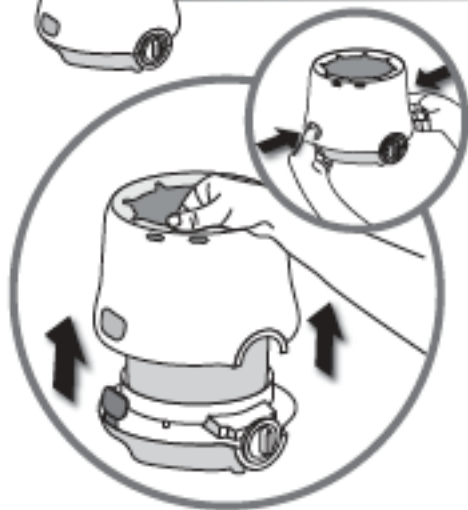
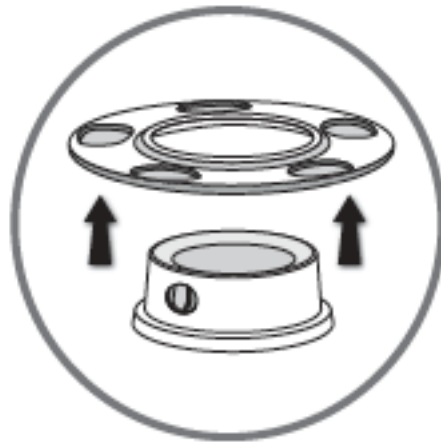
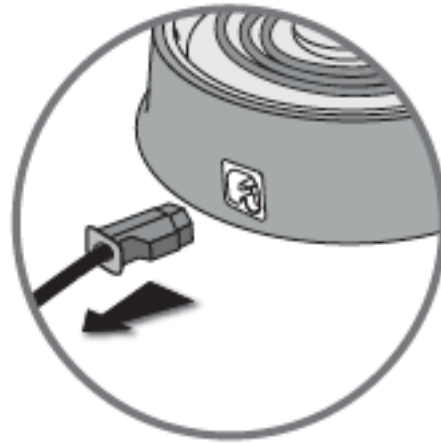
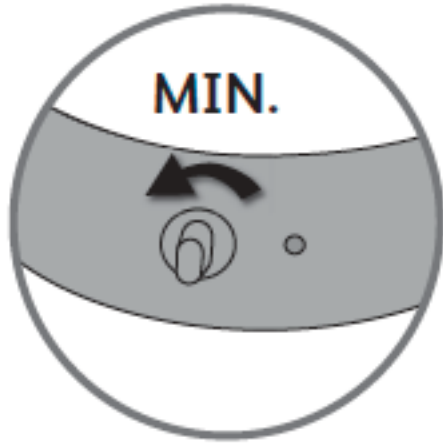
3.



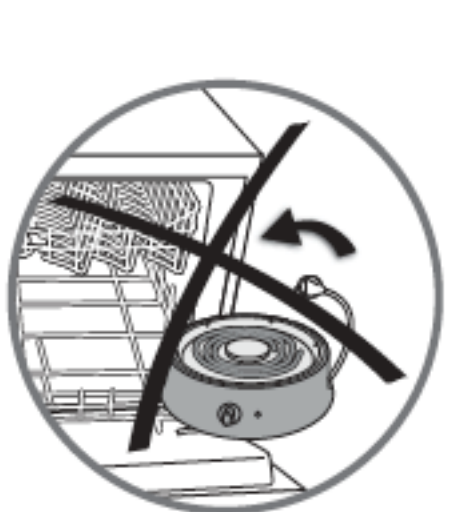
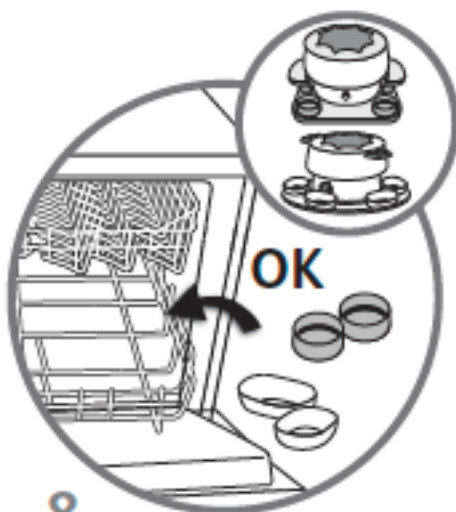
4.



5.

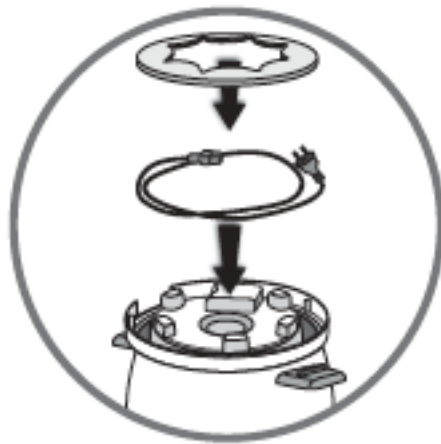
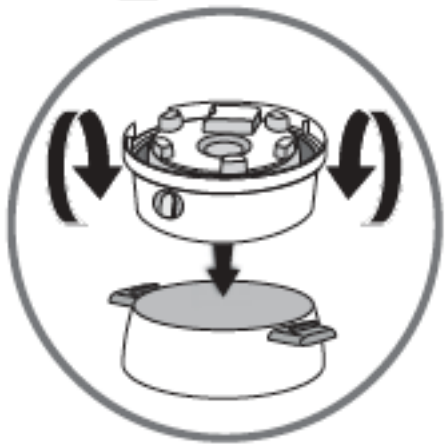
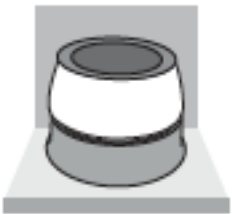


5.






6.



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Merci d'avoir acheté cet appareil. Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, commune aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - dans les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
  - dans les fermes,
  - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - dans les environnements de type chambre d'hôtes.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement...).
- Notre société se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.
- Tout aliment liquide ou solide entrant en contact avec les pièces marquées du logo  ne peut être consommé.

## Prévention des accidents domestiques

---

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance. Ne pas le laisser à la portée des enfants lors de son utilisation.
- Les fumées de cuisson peuvent être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.

---

## Installation

- Ne jamais placer l'appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...) ou sur un support souple, de type nappe plastique.
- Placer l'appareil sur une surface propre, plane et ferme, à l'emplacement où il sera utilisé lors du repas.
- Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.

- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Modèles avec cordon amovible : si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.
- Veiller à l'emplacement du cordon avec ou sans rallonge ; prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table, de telle sorte que personne ne s'entrave dedans.
- Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être de section au moins équivalente et avec prise de terre incorporée.
- Si l'appareil est utilisé au centre de la table, le mettre hors de portée des enfants.
- 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.

## Utilisation

- Lors du remplissage du caquelon, respecter impérativement les niveaux minimum et maximum indiqués à l'intérieur du caquelon.

- Contenance :

### - Fondue Simply Invents :



Huile : de 1 litre minimum à 1,25 litre maximum (suivant les repères).

Bouillon : de 1,5 litre d'eau maximum avec les ingrédients (autonomie d'une heure).

### - Fondue Color – Pic'party et Fondue Ovation :



Huile : de 1 litre minimum à 1,25 litre maximum (suivant les repères).

Bouillon : 1,5 litre d'eau maximum.

### - Multi Fondues :



Huile : de 1 litre minimum à 1,25 litre maximum (suivant les repères).

Bouillon : 2 litres d'eau maximum avec les ingrédients (autonomie d'une heure).

## 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 : herbes de Provence).
- Ne pas utiliser d'huiles de pépins de raisins.
- **Si le caquelon a été lavé, bien le rincer et bien le sécher avant de l'utiliser.**
- N'utiliser que le caquelon fourni avec l'appareil ou acquis auprès du centre de service agréé.
- A la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire pendant les premières minutes.
- Vérifier que les aliments à cuire soient bien égouttés.

- En cas d'utilisation de produits surgelés, vérifier que ceux-ci soient parfaitement décongelés.
- Laisser cuire selon les indications de la recette ou le degré de cuisson souhaité.
- Pour conserver les qualités anti-adhésives du revêtement du caquelon, utiliser de préférence une spatule en plastique ou en bois lors de la préparation de la recette.
- **NE PAS DÉPLACER LE PRODUIT AVEC L'HUILE CHAUDE.**
- Ne jamais utiliser l'appareil à vide.
- Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil en chauffe ou en fonctionnement car elles sont très chaudes.
- Ne pas utiliser les ramequins pour cuire des aliments, ou sur une source de chaleur.
- Cet appareil n'est pas une friteuse. Il est donc totalement exclu de réaliser des frites, des beignets... dans le caquelon.

---

## Après utilisation

- Ne pas poser le caquelon chaud sur une surface fragile.
- Ne pas manipuler l'appareil avant son complet refroidissement.
- La résistance ne se nettoie pas. Si elle est vraiment sale, la frotter avec un chiffon sec quand elle est froide.
- Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger dans l'eau le socle ni le cordon.
- Après une fondue savoyarde, nous vous recommandons de remplir d'eau le caquelon et de le laisser tremper une nuit avant de le nettoyer.
- Précaution pour le nettoyage du plateau bois :
  - Chaque plateau bois est un élément naturel unique.
  - Plus ou moins perméable selon sa porosité, un plateau bois immergé dans l'eau pendant le nettoyage peut se fissurer ou éclater.
- Tenir l'appareil rangé hors de portée des enfants.



**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 pour que son traitement soit effectué.

## Recettes 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)

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.

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

**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.  
**Sauce :** soja.

### Fondue bourguignonne (pour 6 personnes)

• 1 l d'huile • 200 g de filet de bœuf (par personne) coupé en cubes de 2 cm de côté

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.

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

### 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

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.

**Sauces :** mayonnaise feu, créole, pili pili.

### 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.

			
<b>EESTI/ ESTONIA</b>	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	<b>5 800 3777</b>	2 aastat
<b>SUOMI / FINLAND</b>	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	<b>09 622 94 20</b>	2 Vuotta
<b>FRANCE</b> Inclus Martinique, Guadeloupe, Réunion & St. Martin	GRUPE SEB France SAS Place Ambroise Courtois 69355 Lyon Cedex 08	<b>09 74 50 47 74</b>	1 an
<b>GREECE / ΕΛΛΑΔΑ</b>	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Φραγκοκκλησίας 7 Τ.Κ. 151 25 Παράδεισος Αμαρουσίου	<b>2106371251</b>	2 χρόνια
<b>HONG KONG</b>	SEB ASIA Ltd. Room 901, 9/F, North Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon	<b>852 8130 8998</b>	1 year
<b>MAGYARORSZÁG/ Hungary</b>	GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Taviro koz 4 2040 Budaörs	<b>(1) 8018434</b>	2 év
<b>INDONESIA</b>	Groupe SEB Indonesia (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	<b>+62 21 5793 6881</b>	1 year
<b>ITALIA</b>	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	<b>199207354</b>	2 anni
<b>JAPAN</b>	GRUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	<b>0570-077772</b>	1 year
<b>ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN</b>	«Группа СЕБ-Восток» ЖАҚ, 119180 Мәскеу, Ресей Старомонетный түйық көш, 14-үй, 2-құрылыс	<b>727 378 39 39</b>	2 жыл / years
<b>KOREA</b>	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3층 110-790	<b>1588-1588</b>	1 year
<b>LATVJA / LATVIA</b>	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	<b>6 716 2007</b>	2 gadi
<b>LIETUVA/ LITHUANIA</b>	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	<b>6 470 8888</b>	2 metai
<b>MACEDONIA</b>	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България	<b>(0)2 20 50 022</b>	2 години / years
<b>MALAYSIA</b>	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Lot No.C/3A/001 & 002, Block C, Kelana Sq. No.17, Jalan SS7/26, 47301 Kelana Jaya Petaling Jaya, Selangor	<b>65 6550 8900</b>	1 year
<b>MEXICO</b>	G.S.E.B. MEXICANA, S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegacion Miguel Hildalgo 11 560 Mexico D.F.	<b>(01800) 112 8325</b>	1 años

# **TEFAL / T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE**

**Date of purchase:** ..... / Date d'achat / Fecha de compra /  
Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum /  
Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / [Isigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa /  
Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data  
cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng/ Satn alma  
tarihi / Дата продажи / Дата продажу / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылган  
мерзімі / Ημερομηνία αγοράς/ Ψαδωπηρη ορη /วันที่ซื้อ / 購買日期 / 購入日 / 구입일자 / تاريخ  
خريد / تاريخ الشراء

**Product reference:** ..... / Référéncie du produit / Referencia del  
producto / Nome do produto / tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het  
apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikelnummer / Tuotenumero / referençja  
produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ  
výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvodna / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk  
rujkova / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Model na ureda /  
Модели / Кодικός προϊόντος / Уηηηη / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品模型 / 製品レファレンス番号 / 제품명 /  
مرجع كامل محصول / مرجع المنتج الكامل

**Retailer name & address:** .....  
/ Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor  
/ Nome e indirizzo delnegozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer /  
Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse /  
Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului /  
Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja address / Naziv in naslov trgovine /  
Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje /  
Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresa vânzător / Názve a  
adresa prodejece / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa  
hàng bán/ Saticı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця /  
Търговски обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы /  
Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Ψαδωπηρηη υπηυηηηηηη η ηηηηηηηη /  
ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的店名和地址 / 販売店の名前、住所 / 소매점 이름과 주소 /  
نام وادرس خرده فروش / اسم بائع التجزئة و عنوانه

**Distributor stamp** ..... / Cachet distributeur / Sello del distribuidor /  
Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer /  
Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć  
sprzedawcy / Štampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/  
Razítko predajcu / Zimogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Štampila  
vânzătorului/ Razítko prodejece/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/  
Saticı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект /  
Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Ψαδωπηρηη η ηηηηηηηη /  
ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 / 販売店印 / 소매점 직인 / ختم بائع التجزئة / مهر خرده

فروش