

fero



# Réchaud PRATICO

**+Rezepte / +recettes / +ricette**



**TTM Traitements Thermiques SA**

**Ile Falcon, 3960 Sierre, [info@ttmsa.ch](mailto:info@ttmsa.ch), [www.ttmsa.ch](http://www.ttmsa.ch)**



## Deutsch

Herzlichen Dank, dass Sie sich für dieses elektrische Fondurechaud entschieden haben. Bevor Sie es zum ersten Mal verwenden, lesen Sie bitte die folgenden Anweisungen sorgfältig durch.

### Technische Informationen

Rechaud: Leistung 800W, Spannung 230V. Stufenlos regulierbarer Thermostat, Gehäuse aus Thermoplast. Anschlusskabel unter dem Gehäuse aufrollbar.

**Wichtig:** Bereiten Sie die Fondues auf dem **Küchenherd** zu. Wir empfehlen dies aus Gründen der leichteren Handhabung, Zeitersparnis und Sicherheit. Ein Elektrorechaud ist kein Kochherd, sondern ein Warmhaltegerät.

### Sicherheitshinweise zum Elektrorechaud



Ein Elektrogerät gehört nicht in die Hände von Kindern. Das Rechaud soll nur von erwachsenen Personen benutzt werden, die sich über die sichere Verwendung vertraut gemacht haben.



Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts (230V) übereinstimmen.



Kontrollieren Sie das Elektrokabel bevor Sie das Gerät ans Stromnetz anschliessen. Bei defektem Kabel das Gerät nicht anschliessen, sondern dem Verkäufer zurück bringen.



Stellen Sie das Gerät nur auf standsichere, ebene Flächen und halten Sie es von heißen Unterlagen oder Gegenständen fern.



Achtung: Die Heizplatte des Rechauds wird im Betrieb heiß. Nicht berühren!



Verwenden Sie das Rechaud nur mit aufgesetztem Caquelon.



Lassen Sie das Elektrorechaud nach der Benützung mindestens 20 Minuten abkühlen.

## Reinigung

Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Stecker vom Netz und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Die Hitzeplatte und Aussenseiten des Geräts nötigenfalls mit einem feuchten Tuch leicht abreiben. Das Elektrorechaud nie ins Wasser tauchen!

## Rezeptideen

### Grundrezept Käsefondue

Für das Fondue kann man fast jeden Halbhart- oder Hartkäse verwenden. Wichtig ist der Reifegrad: Für eine gute Grundwürze sollte mindestens einer der Käse gut gereift sein. Viele Käsekombinationen eignen sich dafür. Sowohl Käse als auch Wein sollten Raumtemperatur haben.



- Reiben Sie zunächst das Caquelon mit Knoblauch aus. Stellen Sie das Caquelon auf den Herd und giessen Sie trockenen, nicht süsslichen Weisswein in das Caquelon, insgesamt etwa 3 dl für 4 Personen. Den Herd anschalten und den Wein leicht erwärmen, nicht sieden.
- Ca. 600 g bis 800 g Käse hinzugeben (z.B. ½ Greyerzer, ½ Vacherin). Den Käse gemächlich schmelzen lassen, nicht zu stark erhitzen. Während der Käse schmilzt, ca. ¾ Teelöffel Stärkemehl (Maizena) pro Person in wenig Wein oder Schnaps aufgelöst dazu geben.
- Stetig und sanft rühren.

Das Wichtigste: Haben Sie Geduld! Oft sieht das Fondue während der Zubereitung entweder zu dick- oder dünnflüssig aus. Warten Sie, bis der Käse vollständig geschmolzen ist, bevor Sie korrigierend eingreifen.

### Tipps und Tricks

- Der Käse scheidet sich vom Wein: Nehmen Sie das Caquelon vom Herd, giessen Sie einen Schluck Essig oder einen Teelöffel Zitronensaft hinein und rühren Sie kräftig durch.
- Das Fondue ist zu dünnflüssig: Käse oder aufgelöstes Maizena dazugeben. Gut verrühren.
- Das Fondue ist zu dickflüssig: Etwas Wein nachgiessen.

Sobald das Fondue die gewünschte Konsistenz hat, kann es nach Belieben abgeschmeckt werden, z.B. mit geriebener Muskatnuss und schwarzem Pfeffer.



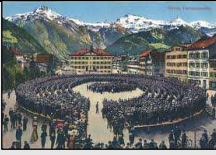





## Varianten

Der kulinarischen Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Nachfolgend einige Variationen für 4 bis 5 Personen. Die detaillierten Rezepte finden Sie unter [www.fondue.ch](http://www.fondue.ch) und [www.fondues.de](http://www.fondues.de).

## Varianten nach regionalen Traditionen

		Käsemischung	Wichtigste Zutaten
Bern		400 g reifer Emmentaler 400 g Comté	Ohne Wein! 5 dl Sahne, 1 EL Butter, 5 Eigelb, Prise Salz
Ostschweiz		400 g Appenzeller 400 g Tilsiter	4 dl saurer Apfelwein
Appenzell		400 g Appenzeller 400 g Greyerzer	3.5 dl Weisswein, 2 Knoblauchzehen
Emmental (Äpler)		350 g reifer Emmentaler 150 g milder Emmentaler 150 g reifer Appenzeller 150 g Sbrinz	Speck in Streifen mit Knoblauch anbraten, 3.5 dl Weisswein. Kartoffeln und Magronen ersetzen das Brot.



<p>Glarus</p> 	<p>400 g Appenzeller 200 g Greyerzer 50 g Schabziger</p>	<p>3 dl Weisswein, mit Gemüse gefüllte Äpfel als Beilage</p>
<p>Fribourg moitié-moitié</p> 	<p>400 g Vacherin 400 g Greyerzer</p>	<p>3.5 dl Weisswein</p>
<p>Fribourg Vacherin</p> 	<p>800 g Vacherin</p>	<p>Kein Wein! 3 dl heisses Wasser. Sehr sanft schmelzen, wenn möglich auf Kerzenrechaud servieren.</p>
<p>Goms</p> 	<p>600 g Gomser</p>	<p>Kein Wein! Mehl und Butter mit 5 dl Milch aufgiessen.</p>
<p>Genf</p> 	<p>400 g Greyerzer 100 g Emmentaler 100 g Jura oder Alpkäse</p>	<p>2.5 dl Genfer Weisswein, Morcheln</p>
<p>Wallis</p> 	<p>300 g Vacherin (od. Walliser) 300 g Greyerzer</p>	<p>600 g Tomaten zu Coulis verarbeiten, aufkochen, würzen und darin Käse schmelzen. Kartoffeln anstatt Brot.</p>



## Verschieden gewürzte und verfeinerte Varianten

Einfach zuzubereiten auf der Basis des Grundrezepts.

Quelle: Restaurant Burgwies, Zürich. Mit freundlicher Genehmigung.



Chili und  
Tequila



Steinpilze



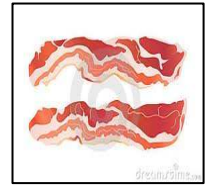
Getrocknete  
Tomaten



Küchen-  
kräuter



Knoblauch  
In Scheiben



Speckstreifen



Gelber  
Curry mild



Roter Curry  
rassig



Rosa  
Pfeffer



Paprika  
mild



Dijonsenf



Safran



## Français

Nous vous remercions d'avoir choisi ce réchaud électrique. Avant de l'utiliser pour la première fois, veuillez lire attentivement la présente notice d'utilisation.

### Informations techniques

Réchaud: Puissance 800W, tension 230V, thermostat réglable en continu, boîtier en plastique, câble d'alimentation électrique enroulable sous l'appareil.

**Important:** Préparez la fondue sur la cuisinière. Cette recommandation permet de gagner du temps, de travailler plus aisément et plus sûrement. Le réchaud électrique n'est pas une plaque de cuisson, mais un appareil pour maintenir au chaud la fondue.

### Précautions de sécurité lors de l'utilisation du réchaud électrique



Cet appareil électrique ne doit pas être utilisé par des enfants. Seuls des adultes ayant lu les présentes mesures de sécurité sont autorisés à en faire usage.



La tension du réseau électrique doit correspondre aux indications mentionnées sur l'appareil (230V).



Avant de brancher l'appareil au secteur, contrôlez le câble. Si vous constatez un défaut, veuillez ne pas brancher l'appareil et le retourner chez votre vendeur.





N'installez cet appareil que sur une surface stable et plane.



Attention : la plaque du réchaud devient très chaude en cours d'utilisation :  
Ne pas toucher !



Ne pas utiliser le réchaud sans le caquelon.



Laissez refroidir le réchaud au minimum 20 minutes après l'avoir éteint.

## Nettoyage

Avant chaque nettoyage, débranchez la prise électrique et laissez l'appareil refroidir complètement. Eventuellement, nettoyez la plaque chauffante ainsi que l'extérieur du réchaud avec un tissu humide. Le réchaud électrique ne doit pas être plongé dans l'eau!

## Idées de recettes

### Recette de base de la fondue au fromage

Presque chaque fromage dur ou mi-dur est utilisable pour la fondue. Le degré de maturité est important dans le choix de celui-ci. L'utilisation d'au moins un fromage mûr permettra d'obtenir une fondue bien assaisonnée. Il existe donc beaucoup de combinaisons de fromages. Avant de commencer la préparation, le fromage et le vin devraient être à température ambiante.



- Frottez avec de l'ail l'intérieur du caquelon. Placez le caquelon sur une plaque de cuisson et versez environ 3 dl de vin blanc sec (pour environ 4 personnes). Allumez la plaque de cuisson et chauffez doucement le vin (ne pas porter à ébullition).
- Ajoutez 600 à 800g de fromage (par exemple ½ Gruyère, ½ Vacherin). Laissez le fromage fondre doucement sans trop chauffer. Ce faisant, dissoudre ¾ cuillères à café de fécule (Maïzena) par personne dans un peu de vin ou d'eau de vie puis ajoutez au mélange.
- Mélangez doucement mais continuellement.

Le plus important: Soyez patient! Si la fondue semble trop épaisse ou trop liquide durant la préparation, attendez que le fromage ait complètement fondu avant de vouloir corriger en ajoutant quoi que ce soit.

### Trucs et astuces

- Le fromage se sépare du vin: versez un peu de vinaigre ou une cuillère à café de jus de citron, puis mélangez vigoureusement.
- La fondue est trop liquide: ajoutez du fromage ou de la Maïzena et mélangez.
- La fondue est trop épaisse: ajoutez du vin et mélangez.

Dès que la fondue a atteint la consistance désirée, assaisonnez au besoin avec de la noix de muscade et du poivre noir du moulin.

### Variantes








La fantaisie culinaire n'a pas de limites ! Ci-dessous figurent quelques variantes pour 4 à 5 personnes. Vous-y trouverez les recettes détaillées à ces adresses : [www.fondue.ch](http://www.fondue.ch) et [www.fondues.de](http://www.fondues.de)

### Variantes selon les traditions régionales

		Mélange de fromages	Remarques importantes
Berne		400 g Emmentaler salé 400 g Comté	Pas de vin! 5dl de crème, 1 CS de beurre, 5 jaunes d'œufs, 1 pincée de sel
Suisse orientale		400 g Appenzeller 400 g Tilsiter	4 dl de cidre sec
Appenzell		400 g Appenzeller 400 g Gruyère	3.5 dl de vin blanc, 2 gousses d'ail
Emmental (alpage)		350 g Emmentaler salé 150 g Emmentaler doux 150 g Appenzeller salé 150 g Sbrinz	Lard en tranche grillé avec de l'ail, 3.5 dl de vin blanc, les pommes de terre et les macaronis remplacent le pain.
Glaris		400 g Appenzeller 200 g Gruyère 50 g Schabziger	3 dl de vin blanc. Des pommes farcies de légumes accompagnent la fondue.



<p>Fribourg moitié-moitié</p>		<p>400 g Vacherin 400 g Gruyère</p>	<p>3.5 dl de vin blanc</p>
<p>Fribourg Vacherin</p>		<p>800 g Vacherin</p>	<p>Pas de vin! 3 dl d'eau chaude. Fondre le fromage doucement. Si possible, servir sur un réchaud à bougie.</p>
<p>Vallée de Conches</p>		<p>600 g fromage de conches</p>	<p>Pas de vin! Farine et beurre avec 5 dl de lait.</p>
<p>Genève</p>		<p>400 g Gruyère 100 g Emmentaler 100 g Jura ou fromage d'alpage</p>	<p>2.5 dl de vin blanc genevois, Morilles.</p>
<p>Valais</p>		<p>300 g Vacherin (ou Valaisan) 300 g Gruyère</p>	<p>Préparez un coulis avec 600g de tomates, assaisonnez, y faire fondre le fromage. Les pommes de terre remplacent le pain.</p>

### Variantes épicées et raffinées

Ingrédients à ajouter à la recette de base.

Source : avec l'aimable autorisation du Restaurant Burgwies, Zürich



Chili et Tequila



Bolets



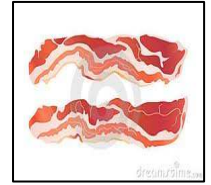
Tomates  
séchées



Fines herbes



Ail coupé en  
fines tranches



Fines tranches  
de lard



Curry jaune  
doux



Curry rouge fort



Poivre rose



Paprika  
doux



Moutarde de  
Dijon



Safran



## Italiano

Vi ringraziamo per aver scelto questo scaldavivande elettrico. Prima di utilizzare questo prodotto per la prima volta, vi preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di custodirle. Alla fine di questo manuale troverete idee per alcune ricette.

### Informazioni tecniche

Scaldavivande: potenza 800W, tensione 230V. Termostato a regolazione continua, alloggiamento in termoplastica. Cavo arrotolabile sotto l'alloggiamento.

**Importante:** preparate la fonduta sulla cucina. Consigliamo di procedere così per motivi di praticità, risparmio di tempo e sicurezza. Uno scaldavivande elettrico non è un fornello da cucina, bensì un dispositivo per tenere il cibo in caldo.

### Indicazioni di sicurezza per lo scaldavivande elettrico



Un apparecchio elettronico deve stare fuori dalla portata dei bambini. Lo scaldavivande deve venire utilizzato soltanto da persone adulte, che lo sappiano usare in tutta sicurezza.



La tensione di rete deve corrispondere ai dati riportati sulla targhetta dell'apparecchio (230V).



Controllate il cavo di alimentazione prima di collegare l'apparecchio alla presa di rete. In caso di danni al cavo, non collegare l'apparecchio alla rete, ma riportarlo al negoziante.



Appoggiate l'apparecchio soltanto su superfici stabili e piane e tenetelo lontano da materiali o oggetti bollenti.



Attenzione: durante l'uso, la piastra dello scaldavivande diventa bollente. Non toccare!



Mai utilizzare lo scaldavivande senza il Caquelon.



Dopo l'utilizzo, fate raffreddare lo scaldavivande elettrico per almeno 20 minuti.

## **Pulizia**

Prima di pulirlo, staccate la spina dalla presa di corrente e lasciate che l'apparecchio si raffreddi completamente. Strofinare leggermente, se necessario, la piastra riscaldante e le parti esterne dell'apparecchio con un panno umido. Non immergere lo scaldavivande elettrico in acqua!

## **Idee per ricette**

### **Ricetta base per la fonduta di formaggio**

Per la fonduta si possono utilizzare quasi tutti i formaggi a pasta dura o semi-dura. È importante il grado di stagionatura: per un buon condimento di base, almeno uno dei formaggi dovrebbe essere ben stagionato. Per questo, sono adatte molte combinazioni di formaggi. Sia il formaggio sia il vino devono essere a temperatura ambiente.



- sfregate a piacere il Caquelon con l'aglio. Mettete il Caquelon sul fornello di cucina e versate del vino bianco secco, in totale circa 3 dl per 4 persone. Accendere il gas e far scaldare leggermente il vino, senza farlo bollire.
- versare circa 600-800 g di formaggio (ad es. ½ Groviera, ½ Vacherin). Far sciogliere il formaggio con calma, a fiamma non troppo alta. Mentre il formaggio fonde, versare - per ciascuna persona - circa  $\frac{3}{4}$  di un cucchiaino di fecola (Maizena) in un po' di vino o di grappa.
- continuare a mescolare delicatamente.

Importantissimo: abbiate pazienza! Spesso la fonduta, durante la preparazione, sembra o troppo densa o troppo liquida. Aspettate fino a che il formaggio non è completamente sciolto, prima di adottare misure correttive.

### **Un po' di trucchi...**

- se il formaggio si separa dal vino: togliete il Caquelon dal fornello, versate un goccio di aceto o un cucchiaino di succo di limone e mescolate energicamente.
- se la fonduta è troppo liquida: versare del formaggio o della maizena sciolta. Mescolare bene.
- se la fonduta è troppo densa: versare un po' di vino.

Quando la fonduta ha raggiunto la consistenza desiderata, la si può gustare a piacere, ad esempio con un po' di noce moscata grattugiata e pepe nero.









## Varianti

Non ci sono limiti alla fantasia culinaria. Di seguito trovate alcune varianti per 4-5 persone. Le ricette dettagliate le trovate alle pagine [www.fondue.ch](http://www.fondue.ch) e [www.fondues.de](http://www.fondues.de).

### Varianti secondo le tradizioni regionali

		Mix di formaggi	Ingredienti importanti
Berna		400 g di Emmentaler stagionato 400 g di Comté	Senza vino! 5 dl di panna, 1 cucchiaio di burro, 5 tuorli, una presa di sale
Svizzera Orientale		400 g di Appenzeller 400 g di Tilsiter	4 dl di sidro amaro
Appenzello		400 g di Appenzeller 400 g di Groviera	3.5 dl di vino bianco, 2 teste d'aglio
Emmental (Äpler)		350 g di Emmentaler stagionato 150 g di Emmentaler dolce 150 g di Appenzeller stagionato 150 g di Sbrinz	Far arrostire le fette di speck con l'aglio, 3.5 dl di vino bianco. Patate e i tipici Magronen sostituiscono il pane.



<p>Glarus</p>		<p>400 g di Appenzeller 200 g di Groviera 50 g di Schabziger</p>	<p>3 dl di vino bianco, con contorno di mele ripiene di verdure</p>
<p>Friburgo moitié-moitié</p>		<p>400 g di Vacherin 400 g di Groviera</p>	<p>3.5 dl di vino bianco</p>
<p>Vacherin di Friburgo</p>		<p>800 g di Vacherin</p>	<p>Niente vino! 3 dl di acqua calda. Far fondere molto delicatamente, se possibile servire su uno scaldavivande a candele.</p>
<p>Goms</p>		<p>600 g di Gomser</p>	<p>Niente vino! Versare 5 dl di latte su burro e farina.</p>
<p>Ginevra</p>		<p>400 g di Groviera 100 g di Emmentaler 100 g di Jura o formaggio d'Alpe</p>	<p>2.5 dl di bianco ginevrino, spugnole</p>
<p>Vallese</p>		<p>300 g di Vacherin (o Vallesano) 300 g di Groviera</p>	<p>Trasformare 600 g di pomodori in purea, riscaldare, condire e far fondere il formaggio. Patate al posto del pane.</p>



**Molte varianti speziate e raffinate**

Semplici da preparare seguendo la ricetta base.

Fonte: Ristorante Burgwies, Zurigo. Per gentile concessione.



Chili e  
Tequila



Porcini



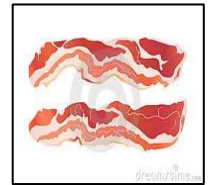
Pomodori  
secchi



Erbe  
aromatiche



Aglio a fette  
sottili



Speck a fette



Curry giallo  
dolce



Curry rosso  
piccante



Pepe rosa



Paprika  
dolce



Senape di  
Dinione



Zafferano