

Tefal®

Wok Party



F

Merci d'avoir acheté cet appareil TEFAL, destiné uniquement à un usage domestique. Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement...).

La société TEFAL se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

Prévention des accidents domestiques

Pour un enfant, une brûlure même légère peut parfois être grave.

Au fur et à mesure qu'ils grandissent, apprenez à vos enfants à faire attention aux appareils chauds pouvant se trouver dans une cuisine.

Si vous utilisez votre appareil en compagnie d'enfants :

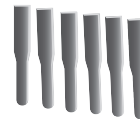
- **Toujours le faire sous surveillance d'un adulte.**
- **Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.**
- **Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.**

Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.

Accessoires



poêlettes x 6



mini-spatules



louche

Installation

Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.

Enlever les accessoires en procédant en sens inverse du rangement.

Avant la première utilisation, laver les poêlettes, la louche, les spatules et la plaque de cuisson, puis les sécher.

Poser l'appareil sur un plan ferme : éviter de l'utiliser sur un support souple, de type nappe Bulgomme.

Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...).

Passer un chiffon légèrement huilé sur toute la surface du revêtement intérieur des poêlettes.

Avant la première utilisation de l'appareil en fonction crêpes, verser un peu d'huile sur la plaque de cuisson et essuyer avec un chiffon doux.

Branchement

Dérouler entièrement le cordon.

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.

Brancher le cordon sur l'appareil, puis brancher sur le secteur.

Veiller à l'emplacement du cordon, afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table.

Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

Ne jamais laisser l'appareil en utilisation sans surveillance.

Cuisson

Laisser préchauffer l'appareil.

Thermo-Spot™ : à chaud, le motif Thermo-Spot devient **uniformément rouge**.



Ne pas laisser les poêlettes chauffer à vide.

Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.

Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil : utiliser les poignées.

Recommandations pour l'utilisation des poêlettes :

- Ne pas utiliser les poêlettes sur d'autres sources de chaleur : gaz, plaques chauffantes... qui risqueraient de les endommager.
- Ne pas laisser d'ustensiles en plastique (spatules) dans les poêlettes en cours de chauffe pour éviter qu'elles ne se dégradent.
- Ne pas couper directement dans les poêlettes pour conserver les qualités anti-adhésives de leur revêtement.
- Ne pas poser les poêlettes chaudes directement sur des supports fragiles : nappes, bois verni... Utiliser des sous-verres, des sous-tasses ou, à défaut, de petites assiettes pour poser les poêlettes entre deux cuissons.

Après utilisation

Débrancher le cordon du secteur, puis le déconnecter de l'appareil.

Laisser refroidir l'appareil.

La plaque de cuisson se nettoie avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

Ne pas utiliser d'éponge métallique ni de poudre à récurer.

Les spatules et la louche peuvent passer au lave-vaisselle.

Ne jamais plonger l'appareil et le cordon dans l'eau.

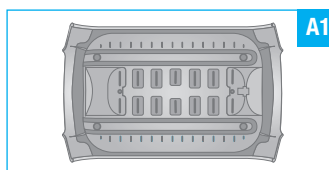
Rangement

F

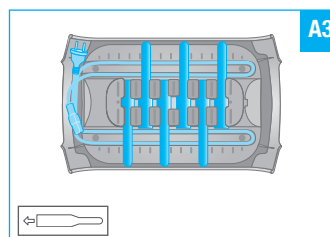
Après complet refroidissement, retourner l'appareil sur un support plat, propre et stable (ex. : nappe), afin de ne pas endommager la plaque de cuisson (A1).

Ranger chaque accessoire en le mettant en place dans le logement prévu à cet effet et en suivant scrupuleusement l'ordre ci-après :

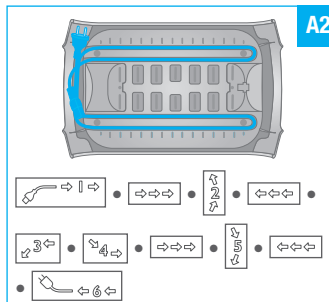
- 1 – **le cordon**, en respectant les étapes indiquées par les pictos : A2 ;
- 2 – **les spatules**, en suivant les pictos : A3 ;
- 3 – **la louche**, en suivant les pictos : A4.



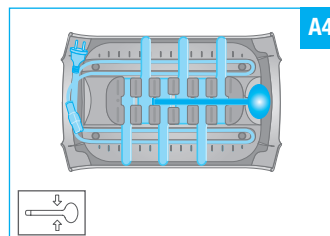
A1



A3



A2



A4

N.-B. : Les fumées de cuissons 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.



Participons à la protection de l'environnement !

- Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre de service agréé pour que son traitement soit effectué.

Recettes

Poissons

Filet de poisson aux champignons

Temps de cuisson : 8 minutes

- 600 g. de filet de saumon coupé en dés • 1 échalote hachée (6 c. à café)
- 4 champignons de Paris coupés en lamelles (24 lamelles) • 1 noix de beurre
- 15 dl de vin blanc • 6 c. à soupe de crème fraîche • sel • poivre

Faire fondre la noix de beurre, ajouter 1 c. à café d'échalote hachée et 4 tranches de champignons, puis faire dorer. Ajouter 100 g. de poisson coupé en dés, remuer délicatement et faire dorer légèrement. Ajouter ensuite 1 c. à soupe de vin blanc, le sel et le poivre, et mélanger. Laisser cuire 4 à 5 minutes, puis ajouter la crème fraîche. Remuez et servir.

N.B. : Vous pouvez utiliser plusieurs sortes de filets de poissons et plusieurs sortes de champignons (champignons de Paris, mousserons, cèpes...).

Crevettes au caramel

Temps de cuisson : 6 minutes

- Par coupelle : • 100 g de crevettes (600 g au total) • 1 filet d'huile • 1 c. à soupe de sucre en poudre • 1 c. à café de pastis • 1 c. à café de sauce de soja • sel • poivre • facultatif : 1 c. à café de fécule de maïs

Laver les crevettes et les décortiquer. Faire chauffer l'huile dans les coupelles, puis faire revenir les crevettes rapidement en mélangeant. Poudrer aussitôt de sucre en poudre, mélanger et laisser caraméliser en remuant.

Verser ensuite le pastis et la sauce de soja. Saler, poivrer et mélanger.

Curry de cabillaud

Temps de cuisson : 8 minutes

- Pour 6 coupelles : • 600 g de filets de cabillaud (morue, maquereau) • 1 gousse d'ail hachée • 1/2 oignon haché • 210 g de concentré de tomate • 1 c. à café de curry • 1 c. à soupe d'huile • 1 citron • sel • poivre

Faire chauffer l'huile dans les coupelles, puis faire revenir 100 gr de poisson coupé en cubes. Ajouter une pointe d'oignon et une pointe d'ail hachés. Incorporer 1 c à soupe de concentré de tomates et le jus de citron, puis saupoudrer de curry. Saler, poivrer et mélanger.

Recettes

F Viandes

Poulet au curry

Temps de cuisson : 12 minutes

Par coupelle : • 1/2 escalope de poulet coupée en morceaux • 1 tranche d'oignon hachée • 1 tranche d'échalote hachée • 1 noix de beurre • curry en poudre • poivre • 1 c. à soupe de crème fraîche • mango chutney (sauce piquante orientale), suivant le goût de chacun

Faire fondre le beurre, puis faire dorer l'échalote, l'oignon et le poulet sur chaque face. Saupoudrer ensuite de curry, de sel et de poivre. Remuer et laisser cuire quelques instants. Ajouter la crème fraîche, puis mélanger et ajouter un peu de mango chutney, suivant les goûts, avant de servir.

Magret de canard

Temps de cuisson : 9 minutes

• 600 g de magret de canard coupé en petits cubes • 3 cuillères à soupe d'huile de sésame • 200 g de coulis de tomates • 6 tranches d'ananas

Faites revenir 100 g de magret de canard coupé en petits cubes avec 1/2 c. à soupe d'huile de sésame. Saler et poivrer et mélanger. Ajouter 1 c à soupe de coulis de tomates. Laisser mijoter quelques minutes et ajouter la tranche d'ananas.

Viande hachée surprise

Temps de cuisson : 6 minutes

• 500 g de viande hachée de bœuf • persil haché • 2 gousses d'ail hachée • 1 oignon haché • 2 biscottes écrasées • 1 œuf • sel • poivre • beurre

Mélanger tous les ingrédients (préparation à l'avance) et former des petites boulettes ou des petits steaks ronds. Faire fondre le beurre, puis faire cuire selon votre goût.

Suggestions : placer la viande sur la table, laisser les convives prendre des portions et ajouter, par exemple, des champignons, des poivrons, du fromage râpé ou d'autres épices pour réaliser une multitude de steaks hachés ou hamburgers variés.

Recettes

Viandes

Bœuf Stroganov

Temps de cuisson : 14 minutes

Par coupelle : • 1 c. à café d'oignon haché • 5 tranches de champignon émincées • 1 noix de beurre • 100 g de filet de bœuf en dés (2 cm maximum) • 1 c. à soupe de vin blanc • 1 c. à café de crème fraîche • 1 c. à café de concentré de tomate • 1 c. à café de moutarde • sel • poivre • paprika en poudre

Faire fondre le beurre dans la poêle. Ajouter les champignons et les oignons, puis laisser blondir. Faire griller les dés de bœuf en remuant bien pour les saisir sur toutes les faces. Ajouter ensuite le concentré de tomate et la moutarde ainsi que le vin blanc. Lier l'ensemble en remuant délicatement, puis saler, poivrer et mélanger. Ajouter la crème et une pincée de paprika. Remuer avant de servir.

Suki-jaki (bœuf aux carottes et petits pois)

Temps de cuisson : 10 minutes

• 600 g de filet de bœuf coupés en cubes

Pour la sauce marinade : • 4 c. à soupe de sauce soja • 4 c. à soupe de jus de poire • 2 c. à soupe de sucre • 3 c. à soupe d'échalotes hachées • 1 c. à soupe d'ail haché • 1 c. à soupe de sel • 1/4 c. à café de poivre • 4 c. à soupe de graine de sésame • 1 c. à soupe d'huile de sésame

Bien mélanger le tout avec une poire hachée, faire macérer la viande, laisser reposer 30 mn. Egoutter la viande, faire rissoler la quantité que vous désirez. A mi-cuisson ajouter un peu de marinade.

Recettes

F Œufs

Œufs à la tomate

Temps de cuisson : 12 minutes

Par coupelle : • 1 tranche de tomate coupée en quatre • 1 tranche d'oignon coupée en petits morceaux • 2 œufs • sel • poivre • 1 noix de beurre

Faire fondre le beurre, puis faire revenir les oignons et les morceaux de tomate. Casser 2 œufs, saler et poivrer. Remuer délicatement, puis laisser cuire selon votre goût.

Omelette jambon fromage

Temps de cuisson : 8 minutes

Par coupelle : • 1/4 d'une tranche de jambon coupée en dés • 10 g de fromage • 1 1/2 louche d'omelette • sel • poivre • 1 noix de beurre

Faire fondre le beurre. Ajouter le fromage et le jambon, puis laisser griller quelques secondes. Verser 1 1/2 louche d'omelette. Saler, poivrer et remuer délicatement avec la spatule. Laisser cuire selon votre goût et servir.

Omelette aux champignons

Temps de cuisson : 10 minutes

Par coupelle : • 1 champignon de Paris cru coupé en tranches • 1 noix de beurre • 2,5 louches d'omelette (12 œufs) • sel • poivre

Faire fondre le beurre dans la coupelle. Ajouter le champignon. Lorsqu'il commence à griller, ajouter 2 1/2 louche d'omelette. Saler, poivrer et remuer délicatement. Laisser cuire selon votre goût.

Accompagnements

Cèpes à la Provençale

Temps de cuisson : 12 minutes

Pour 6 coupelles : • 600 g. de cèpes • 3 tomates moyennes • 2 échalotes • 1 gousse d'ail • 50 g. de persil • thym • huile • sel • poivre

Nettoyer et éplucher les cèpes. Les faire sauter dans 1 c. à café d'huile, 1 c. à café d'échalote hachée et 1/2 tomate concassée. Saler et poivrer. Dès que les champignons sont cuits, ajouter les herbes et l'ail hachés.

Recettes

Accompagnements

Pommes de terre au lard

Temps de cuisson : 15 minutes

Par coupelle : • 1 noisette de beurre • 2 c. à café de lard en dés • 1 c. à café d'oignon haché • 2 c. à soupe pleines de pommes de terre cuites à la vapeur et coupées en dés (utiliser éventuellement des dés de pommes de terre congelés et rajouter 3 à 5 minutes de cuisson)

Faire blondir le beurre dans la coupelle, puis ajouter les oignons et le lard. Remuer pendant 1 minute pour que le lard cuise sur toutes les faces, puis ajouter les pommes de terre précuites. Remuer avec une spatule en laissant griller les pommes de terre sur toutes les faces et laisser griller selon votre goût avant de servir.

Riz

Jambalaya à la créole

Temps de cuisson : 8 minutes

• 300 g de riz cuit • 200 g de crevettes décortiquées • 200 g de dés de jambon • 150 g de chorizo • 2 tomates coupées en dés • 1 oignon haché • 15 cl de vin blanc • 1 poivron vert cuit • 1 c. à soupe d'huile d'olive • 1 c. à soupe de concentré de tomates • sel et poivre

Faire revenir avec un peu d'huile d'olive, 4 crevettes coupées en morceaux et 4 tranches fines de chorizo ainsi que 10 petits dés de jambon. Mettre une cuillère à soupe d'oignons hachés, 1 cuillère à café de poivron cuit, 1 cuillère à soupe de tomates coupées en dés.

Ajouter 50 g de riz cuit, 2 cuillères à soupe de vin blanc, 1 cuillère à café de concentré de tomates. Saler, poivrer et bien mélanger.

Riz aux 3 couleurs

Temps de cuisson : 6 minutes

• 300 g de riz cuit à l'avance • 300 g de crevettes décortiquées • 150 g de champignons de Paris • 150 g de lardons • 6 cuillères à soupe de sauce de soja • huile • sel et poivre

Faire revenir avec un peu d'huile, 1 cuillère à soupe de lardons, 1 cuillère à soupe de champignons émincés, 1 cuillère à soupe de crevettes et 1 cuillère à soupe de soja.

Ajouter 50 g de riz cuit. Saler, poivrer et mélanger.

Recettes

F Desserts

Bananes antillaises

Temps de cuisson : 6 minutes

• 3 bananes tranchées en rondelles • le jus de 3 oranges pressées • 80 g de sucre roux • 1 pointe de beurre • 15 cl de rhum

Dans une terrine, mélanger les bananes tranchées, le jus d'orange, le rhum et 30 g de sucre roux, puis laisser macérer pendant le repas.

Dans une coupelle, faire fondre une noix de beurre avec 1 c. à café de sucre, 1 c. à soupe du jus de macération, puis faire réduire. Lorsqu'il a réduit légèrement, ajouter 1/2 banane coupée en tranches et les laisser brunir en les retournant régulièrement.

En fin de cuisson, il est possible, après avoir retiré la coupelle de sa base, de rajouter une larme de rhum, de verser le tout dans l'assiette et de flamber les bananes.

Variante : cette recette peut également se préparer avec de l'ananas et du jus d'orange, avec des cerises au Kirsch et du jus de raisin rouge, ou des pommes au Calvados.

Poêlée de fruits rouges

• 300 g d'un mélange de fruits rouges au choix (framboises, cassis, mûres, myrtilles, fraises des bois...) • 20 cl de jus de raisin • 50 g de sucre semoule • 10 cl de Marc de framboise • 30 g de beurre • crème fouettée • chocolat fondu

Mélanger les fruits, le jus de raisin, le beurre et le Marc, puis faire macérer pendant tout le repas.

Dans une poêle, faire fondre une noix de beurre avec 1 c. à café de sucre et 1 c. à soupe du jus de macération, puis remuer délicatement. Lorsque le mélange commence à caraméliser, rajouter 1 à 2 c. à soupe de fruits sans jus. Bien mélanger les fruits pour qu'ils s'enrobent du mélange sucré, puis servir rapidement.

En fin de cuisson, après avoir retiré la poêle de sa base, on peut ajouter une larme de Marc. Verser l'ensemble dans l'assiette et le flamber avant de le couvrir avec un peu de crème fouettée ou de chocolat fondu.

Pomme caramélisée

Temps de cuisson : 14 minutes

• 1 1/2 pomme (1/2 pomme épluchée par coupelle) • 1 c. à café de sucre • 2 c. à soupe d'eau

Couper les pommes en petits cubes, les faire revenir dans les coupelles, puis ajouter le sucre et l'eau. Laisser caraméliser doucement.

Recettes

Crêpes

Déposer, à l'aide de la louche, la quantité de pâte nécessaire selon la recette choisie :

- remplir jusqu'au premier relief pour les crêpes.
- remplir complètement la louche pour les blinis et les pancakes.

Étaler la pâte avec le dos de la louche par un mouvement circulaire.

Afin de faciliter l'étalement de la pâte, il est recommandé de déposer la louche dans un récipient d'eau entre chaque utilisation.

Retourner les préparations à mi-cuisson avec la spatule fournie à cet effet.

Garnir si nécessaire.

Laisser cuire encore selon le temps indiqué dans la recette et déposer dans votre assiette.

N.B. : Pour les garnitures "sucrées" (confiture, sucre, sirop d'érable...), nous vous conseillons de garnir vos crêpes après la cuisson et dans votre assiette plutôt que directement sur l'appareil, afin de ne pas endommager la plaque.

Cuisson : environ 30 secondes par face.

Recettes pour 6 personnes (40 à 60 crêpes) :

La pâte classique au lait

• 500 g de farine de blé tamisée • 1 litre de lait • 6 œufs • sel • huile ou beurre

Dans une terrine, mélanger la farine avec le lait, jusqu'à obtenir une pâte fluide. Ajouter alors les œufs battus en omelette, 2 pincées de sel et 2 cuillères à soupe d'huile ou de beurre fondu. Laisser reposer 1 à 2 heures.

La pâte au sarrasin

Pour des crêpes salées, la farine de blé peut être remplacée par de la farine au sarrasin.

La pâte à la bière

Pour des crêpes plus moelleuses, on remplacera 1/4 de litre de lait par 1/4 de litre de bière.

La pâte à l'eau

Pour des crêpes plus légères, on remplacera le lait par de l'eau.

Recettes

F

Crêpes

Conseils :

- Si la pâte est trop épaisse au moment de la confection des crêpes, ajouter un petit verre d'eau et mélanger à nouveau.
- Les crêpes à garnitures salées supporteront une pâte plus salée lors de la préparation.

Crêpes : propositions de garnitures

Entrées

- saumon fumé coupé en fines lamelles (arrosé de jus de citron)
- œufs de lump (arrosés de jus de citron),
- crabes, crevettes ou miettes de thon, moutarde

Plats principaux

- blanc de poulet émincé sauce curry (béchamel mélangée à 1 oignon haché et 1/2 c. à café de curry)
- fruits de mer à la béchamel ou sauce américaine

Fromages

- gruyère râpé, parmesan, raclette (déposer le fromage en cours de cuisson une fois la crêpe retournée et le laisser fondre)
- Roquefort, crème fraîche, petit suisse (déposer roquefort ou petit suisse sur la crêpe, une fois dans votre assiette)

Desserts

- chocolat fondu avec amandes, noix ou noisettes pilées
- cassonade, sucre ou confiture (myrtilles, framboises...)
- crème de marron
- glace en boule (vanille, chocolat)
- miel, noix, noisettes pilées
- banane en tranches au sucre

Flambées

- sucre et grand marnier
- ananas et rhum
- pommes et Calvados

Recettes

Blinis

Spécialité de crêpes russes que vous accompagnerez de Vodka, cela va de soi !

Cuisson : 2,5 min. par face.

Recette pour 20 blinis environ :

Blinis du Caucase

• 300 g de farine • 2 œufs • 10 g de levure de bière • 1/2 litre de lait • 1 noix de beurre fondu • 1/2 c. à café de sel

Délayer la levure dans 3 c. à soupe de lait tiède (environ 30° C) et laisser reposer 10 minutes. Verser la farine de blé dans un saladier et creuser un puits. Verser peu à peu le lait en le mélangeant avec la farine, ajouter la levure, les jaunes d'œufs et le sel. Laisser reposer 1 heure. Juste avant la cuisson des blinis, battre les blancs en neige et les incorporer à la pâte.

Servir les blinis soit avec des œufs de lump ou du jambon cru, soit au dessert avec des garnitures sucrées (confitures, fruits confits...) ; dans ce cas, ajouter à la pâte 1 c. à soupe de sucre avant la cuisson.

Pancakes

Qui ne connaît pas les pancakes anglais ou ceux que l'on arrose de sirop d'érable au Canada ?

Cuisson : 2,5 min. par face.

Recette pour 20 pancakes environ :

Pancakes traditionnels

• 300 g de farine • 20 g de levure de boulanger • 3 œufs • 3 dl de lait • 30 g de sucre en poudre • 2 c. à soupe de beurre fondu • 1 pincée de sel • 30 g de beurre pour la cuisson

A prévoir une heure à l'avance.

Délayer la levure dans 3 c. à soupe de lait à peine tiède. Dans un saladier, verser la farine, ajouter le sucre en poudre, le sel et le beurre fondu. Faire un puits et ajouter les œufs et la levure délayée dans le lait. Mélanger la pâte au fouet métallique et ajouter peu à peu le lait. Laisser reposer cette pâte pendant 1 heure au moins dans une atmosphère tiède en la recouvrant d'un torchon. Servir avec du sirop d'érable ou de la confiture.

NL

Wij danken u voor de aankoop van dit TEFAL apparaat, dat uitsluitend bestemd is voor huishoudelijk gebruik. Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik.

Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).

Tefal behoudt zich het recht voor dit apparaat of onderdelen daarvan in het belang van de gebruiker te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

Het voorkomen van ongelukken in huis

Voor kinderen kan een klein ongeluk soms zeer ernstige gevolgen hebben.

Leer uw kinderen voorzichtig om te gaan met apparaten die een zeer hoge temperatuur kunnen bereiken.

Als u het apparaat wilt gebruiken in het bijzijn van kinderen:

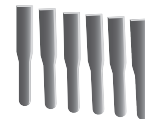
- **zorg ervoor dat er altijd een volwassene in de buurt is;**
- **raak de hete delen van het apparaat niet aan;**
- **sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.**

Als iemand zich brandt, koel de brandplek dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.

Accessoires



Kleine braadpannen x 6



Spatels klein



Maatlepel

Installatie

Verwijder de verpakking, alle stickers en accessoires aan de binnen- en buitenkant van het apparaat.

Verwijder de accessoires één voor één, in omgekeerde volgorde als van het opbergen.

Maak voor het eerste gebruik de pannetjes, de lepel en de spatels schoon.

Plaats het apparaat op een stevige ondergrond: vermijd gebruik op een onstabiele ondergrond.

Het apparaat nooit direct op een kwetsbare ondergrond plaatsen (tafelkleed, gelakte of glazen tafel e.d.).

Smeer de pannetjes met anti-aanbaklaag in met wat olie.

Voordat u de bakplaat gebruikt voor het bakken van pannenkoekjes giet u eerst wat olie op de bakplaat en wrijft dit erover met een schone doek.

Aansluiten

Het snoer helemaal uitrollen.

Controleer of de spanning overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje onder op het apparaat staat vermeld.

Steek de stekker van het apparaat altijd in een geaard stopcontact.

Druk de contrastekker stevig in de aansluiting en steek de stekker in het stopcontact.

Zorg ervoor dat het snoer de mensen rondom de tafel niet hindert.

Zet het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.

Het apparaat nooit zonder toezicht aan laten staan wanneer het wordt gebruikt.

Bakken

Laat het apparaat 8 tot 10 minuten voorverwarmen.

Thermo-Spot™: zodra het apparaat goed is voorverwarmd wordt het Thermo-Spot signaal **effen rood**: het bakken kan beginnen.



Laat de pannetjes nooit leeg voorverwarmen. Doe er altijd boter of olie in.

Tijdens het eerste gebruik kan er zich een lichte geur- en rookontwikkeling voordoen.

Raak de warme oppervlakken van het apparaat niet aan: gebruik altijd de handgrepen.

Adviezen voor het gebruik van de pannetjes:

- De pannetjes niet op andere warmtebronnen dan het apparaat gebruiken (gasfornuis, elektrische kookplaten e.d.). Hierdoor kunnen de pannetjes kromtrekken en zult u ze niet meer op het apparaat kunnen gebruiken.
- Laat de kunststof spateltjes tijdens het gebruik niet in de pannetjes of op de afdekplaat liggen om vervorming e.d. te voorkomen.
- Gebruik alleen de spatels in de pan en geen scherpe voorwerpen om te voorkomen dat de anti-aanbaklaag van de pannetjes beschadigt.
- De pannetjes niet direct van het apparaat op een tere of gevoelige ondergrond zetten, zoals een tafelkleed, placemat, houten of kunststof tafel enz. Maak gebruik van onderzetters of van kleine schoteltjes om de pannetjes tussen 2 bakbeurten even neer te zetten.

NL

Na het gebruik

Haal de stekker uit het stopcontact en afhankelijk van het model ook de aansluiting uit het apparaat.

Het apparaat laten afkoelen.

De kookplaat dient u met warm water en afwasmiddel schoon te maken.

Gebruik nooit schuursponsjes of agressief schuurmiddel.

De spatels en de lepel zijn vaatwasmachinebestendig.

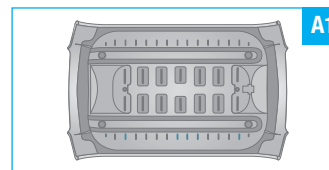
Nooit het apparaat en het snoer in water onderdompelen.

Opbergen

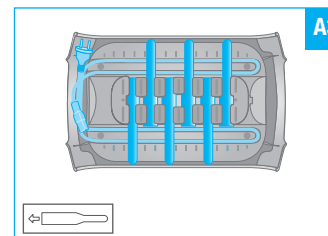
Plaats het apparaat ondersteboven op een schone, gladde en stabiele ondergrond, bij voorkeur op een tafelkleed, om beschadiging van de bakplaat te voorkomen (A1).

Onder het apparaat vindt u ruimtes voor het opbergen van de verschillende accessoires. Berg altijd de accessoires in de volgende volgorde op:

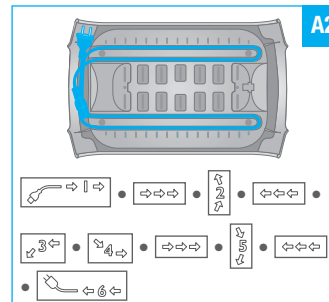
- 1 – **Snoer**, volg de afgebeelde symbolen: A2 (afhankelijk van het model) ;
- 2 – **Spatels**, opbergen zoals afgebeeld bij de symbolen: A3 (afhankelijk van het model) ;
- 3 – **Maatlepel**, opbergen zoals afgebeeld bij het symbool: A4 (afhankelijk van het model).



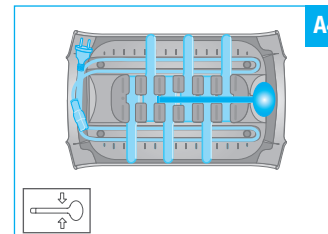
A1



A3



A2



A4

NB: De dampen die tijdens het bereiden van voedsel vrijkomen kunnen gevaarlijk zijn voor (huis)dieren met bijzonder gevoelige luchtwegen, zoals vogels. Wij raden u daarom aan eventuele vogels op een veilige afstand van de plaats waar u het apparaat gebruikt te plaatsen.



Wees vriendelijk voor het milieu !

- Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

NL

Recepten

Vis

Visfilet met champignons

Baktijd: 8 minuten

• 1 stuk visfilet naar keuze • 1 gesnipperde sjalot • 4 in plakjes gesneden champignons (24 plakjes) • 1 el witte wijn • 15 dl witte wijn • 1 el crème fraîche • zout • peper • klontje boter

Een klontje boter laten smelten, 1 theelepel gehakte sjalotjes en 4 plakjes champignons toevoegen en het geheel goudbruin bakken. Voeg 100 g in blokjes gesneden vis toe, het geheel voorzichtig omroeren en lichtbruin bakken. Vervolgens 1 el witte wijn, zout en peper toevoegen en het geheel mengen. Het geheel 4 tot 5 minuten laten bakken en vervolgens de zure room toevoegen. Doorroeren en serveren.

NB: U kunt verschillende soorten vis gebruiken. In plaats van champignons kunt u ook andere paddestoelen gebruiken, bijv. oesterzwammen.

Garnalen in karamelsaus

Baktijd: 6 minuten

Voor 4 personen: • 100 g garnalen (in totaal 600 g) • 1 el olie • 2 el poedersuiker • 1 theelepel pastis • 2 el ketjap • zout • peper • facultatief: 1 tl maïzena

De garnalen wassen en pellen. De olie in de pannetjes verwarmen en de garnalen al roerend snel aanbraden. Er daarna de basterdsuiker over strooien, het geheel mengen en de garnalen al roerend laten karameliseren.

Vervolgens de pastis en de sojasaus er over schenken. Zout en peper toevoegen en het geheel doorroeren.

Kabeljauw met kerrie

Baktijd: 8 minuten

Voor 6 pannetjes: • 600 g kabeljauwfilet (schelvis, makreel) • 1 gehakt teentje knoflook • 1/2 gehakte ui • 210 g geconcentreerde tomatenpuree • 1 th kerriepoeder • 1 el olie • 1 citroen • zout • peper

De olie verwarmen in de pannetjes en 100 g van de in blokjes gesneden vis aanbraden. Een beetje gehakte ui en knoflook toevoegen. Voeg 1 el geconcentreerde tomatenpuree en het citroensap toe en strooi er vervolgens de kerriepoeder over. Zout en peper toevoegen en het geheel doorroeren.

NL

Recepten

Vlees

Kip met kerrie

Baktijd: 12 minuten

Per pannetje: • 1 kipfilet (ca. 100 g) • 1 plak ui • 1 plak van een sjalotje • kerrie • peper • 1 el crème fraîche • mango chutney naar smaak • klontje boter

Snij de kipfilet in stukjes. Snipper de ui en het sjalotje. Smelt de boter in het pannetje en bak hierin de stukjes kip, ui en sjalot. Bestrooi het mengsel met kerrie, zout en peper naar smaak. Omscheppen en even laten bakken. Vervolgens de crème fraîche toevoegen en door het gerecht roeren. Tenslotte zoveel mango chutney toevoegen als u zelf lekker vindt en het gerecht is klaar.

Eendenborstfilet

Baktijd: 9 minuten

• 600 g in blokjes gesneden eendenborstfilet • 3 eetlepels sesamolie • 200 g tomatensaus • 6 plakjes ananas

100 g van de in blokjes gesneden eendenborstfilet samen met 1/2 el. sesamolie aanbraden. Zout en peper toevoegen en het geheel doorroeren. Voeg 1 el tomatensaus toe. Het geheel enkele minuten laten stoven en een plakje ananas toevoegen.

Gehaktsurprise

Baktijd: 6 minuten

• 500 g rundergehakt • verse peterselie • 2 uitgeperste teentjes knoflook • 1 gesnipperde ui • 2 verkruidelde beschuiten • 1 ei • zout • peper • boter om in te bakken

Van tevoren bereiden : alle ingrediënten in een kom mengen en er kleine balletjes of ronde, platte schijfjes (hamburgers) van maken. De schaal met het vlees op tafel zetten zodat iedereen er naar behoefte van kan nemen. Zorg voor een verscheidenheid aan ingrediënten zoals gewassen en gesneden champignons, gesneden paprika, geraspte kaas, verse tuinkruiden, gedroogde kruiden en specerijen e.d. zodat iedereen naar eigen smaak en fantasie de gehaktballetjes of hamburgertjes kan "aankleden". De boter laten smelten in het pannetje en het gehakt samen met ingrediënten naar uw keuze gaarbakken.

NL

Recepten

Vlees

Biefstuk Stroganoff

Baktijd: 14 minuten

Per pannetje: • 40 g biefstuk • 5 plakjes champignon • 1 tl gesnipperde ui • 100 g in blokjes gesneden runderfilet (max. 2 cm) • 1 el droge witte wijn • 2 tl crème fraîche • 1 tl tomatenpuree • 1 tl mosterd • paprikapoeder • zout • peper

De biefstuk in blokjes van 2 cm x 2 cm snijden. De plakjes champignon fijnsnijden. De boter laten smelten in het pannetje en de champignons en ui hierin bakken. Zodra de ingrediënten beginnen te kleuren, de blokjes vlees toevoegen. Goed omscheppen zodat het vlees aan alle kanten bruin kan bakken. De witte wijn, tomatenpuree en mosterd toevoegen. Alle ingrediënten goed mengen tot een saus en op smaak brengen met peper en zout. Het geheel binden door voorzichtig te roeren, zout en peper toevoegen en mengen. Afmaken met de crème fraîche en een mespuntje paprikapoeder.

Suki-jaki (rundvlees met wortels en doperwten)

Baktijd: 10 minuten

• 600 g in blokjes gesneden runderfilet

Voor de marinadesaus: • 4 el sojasaus • 4 el perensap • 2 el suiker • 3 el gehakte sjalotjes • 1 el gehakte knoflook • 1 el zout • 1/4 th peper • 4 el sesamzaad • 1 el sesamolie

Het geheel goed mengen met een gehakte peer, het vlees laten trekken, 30 min. laten staan. Het vlees laten uitlekken, de gewenste hoeveelheid braden. Halverwege de baktijd een beetje marinade toevoegen.

Eieren

Ei met tomaat

Baktijd: 12 minuten

Per pannetje: • 1 plakje tomaat, in vieren gesneden • 1 plakje gesnipperde ui • 1 grote of 2 kleine eieren • zout • peper • klontje boter

De boter in het pannetje laten smelten. De stukjes tomaat en ui bakken. De eieren/het ei boven het pannetje breken. Bestrooien met peper en zout, voorzichtig de stukjes tomaat en ui door het ei scheppen. Gaar laten worden.

NL

Recepten

Eieren

Omelet met ham en kaas

Baktijd: 8 minuten

Per pannetje: • 1/4 van een dikke plak gekookte ham, in blokjes gesneden • 10 g geraspte kaas • ca. 1 1/2 soeplepel omeletmengsel • zout • peper • klontje boter

De boter in het pannetje laten smelten. De blokjes ham toevoegen en even laten bakken. De geraspte kaas toevoegen. Het omeletmengsel over het geheel schenken. Bestrooien met peper en zout. Voorzichtig alle ingrediënten mengen. Schuif gedurende ca. 2 minuten met een spateltje steeds het gestolde ei naar het midden. Bak de onderkant van de omelet lichtbruin. Maak de randen van de omelet los met het spateltje, klap de omelet dubbel en laat hem op uw bord glijden.

Omelet met champignons

Baktijd: 10 minuten

Per pannetje: • 1 in plakjes gesneden rauwe champignon • klontje boter • 2,5 opscheplepels geklutst ei (12 eieren) • zout • peper

De boter in het pannetje laten smelten. De champignon toevoegen. Voeg 2 1/2 opscheplepel geklutst ei toe wanneer deze bruin begint te worden.

Bijgerechten

Provençaalse champignons

Baktijd: 12 minuten

Voor 6 pannetjes: • 600 g boleten • 3 middelgrote tomaten • 2 sjalotjes • 1 teentje knoflook • 50 g peterselie • tijm • olie • zout • peper

De boleten reinigen en schillen. Ze aanbraden in 1 th. olie met 1 th. gehakte sjalotjes en 1/2 fijngesneden tomaat. Breng op smaak met peper en zout. Voeg op het laatst de fijngehakte kruiden en knoflook naar smaak toe.

Aardappelblokjes met spek

Baktijd: 15 minuten

Per pannetje: • 1 volle el dobbelsteentjes spek • 1 afgestreken dessertlepel gesnipperde ui • 2 volle el gekookte en in blokjes gesneden aardappelen • klontje boter

De boter in het pannetje lichtbruin braden en vervolgens de uien en het spek toevoegen. . Schep de ingrediënten gedurende een minuut om zodat het spek aan alle kanten bruin kan worden. Voeg de aardappelblokjes toe. Blijf omscheppen zodat ook de aardappelblokjes aan alle zijden kunnen kleuren.

NL

Recepten

Rijst

Jambalaya op Creoolse wijze

Baktijd: 8 minuten

• 300 g gekookte rijst • 200 g gepelde garnalen • 200 g blokjes ham • 150 g chorizo • 2 in blokjes gesneden tomaten • 1 gehakte ui • 15 cl witte wijn • 1 gare groene paprika • 1 el olijfolie • 1 el geconcentreerde tomatenpuree • zout en peper

In een beetje olijfolie 4 in stukjes gesneden garnalen en 4 dunne plakjes chorizo en 10 blokjes ham aanbraden. Een eetlepel gehakte uien, 1 theelepel gare paprika en 1 eetlepel in blokjes gesneden tomaat toevoegen.

50 g gekookte rijst, 2 eetlepels witte wijn en 1 eetlepel geconcentreerde tomatenpuree toevoegen. Zout en peper toevoegen en het geheel goed mengen.

Driekleurenrijst

Baktijd: 6 minuten

• 300 g van tevoren gekookte rijst • 300 g gepelde garnalen • 150 g champignons • 150 g spekblokjes • 6 eetlepels sojasaus • olie • zout en peper

In een beetje olie 1 eetlepel spekblokjes, 1 eetlepel in plakjes gesneden champignons en 1 eetlepel garnalen met 1 eetlepel sojasaus aanbraden.

50 g gekookte rijst toevoegen. Zout en peper toevoegen en het geheel doorroeren.

NL

Recepten

Desserts

Antilliaanse bananen

Baktijd: 6 minuten

- 3 in schijfjes gesneden bananen • het sap van 3 uitgeperste sinaasappels
- 80 g bruine suiker • 1 klontje boter • 15 cl rum

Voor de maaltijd bereiden : In een kom de plakjes banaan mengen met het sinaasappelsap, 30 g witte basterdsuiker en de rum. Laten intrekken gedurende de maaltijd.

In een pannetje een klontje boter laten smelten met 1 theelepel suiker, 1 eetlepel van het weekwater, laten inkoken. Wanneer het vocht iets is ingekookt, 1/2 in plakjes gesneden banaan toevoegen en onder af en omkeren bruin bakken.

Aan het eind kunt u de plakjes desgewenst flamberen door een klein scheutje rum over de bananen in het pannetje te schenken, het geheel over te doen op uw bord en er dan een lucifer bij te houden.

Variaties : Dit recept kunt u ook maken met de volgende combinaties : blokjes ananas met sinaasappelsap, kersen met rode druivensap en Kirsch, appels met Calvados.

Rode vruchten

- 300 g rode vruchten naar keuze (frambozen, zwarte bessen, bramen, bosbessen, aardbeien...)
- 2 dl druivensap • 50 g witte basterdsuiker • 1 dl Kirsch • boter • geklopte slagroom of gesmolten chocola

Voor de maaltijd bereiden: In een kom de vruchten mengen met het druivensap, 30 g boter en de Kirsch en het geheel gedurende de maaltijd laten intrekken.

In een pannetje een klontje boter, 2 theelepels suiker en een eetlepel van het vruchtensap doen. Voorzichtig roeren met het spateltje. Zodra het mengsel begint te caramelliseren 1 à 2 eetlepels vruchten (zonder sap) toevoegen. De vruchten goed door het suikermengsel scheppen.

Een scheutje Kirsch over de vruchten in het pannetje schenken en het geheel overdoen op uw bord. De vruchten flamberen en garneren met slagroom of gesmolten chocola.

Gecarameliseerde appel

Baktijd: 14 minuten

- 1 1/2 appel (1/2 geschilde appel per pannetje) • 1 theelepel suiker
- 2 eetlepels water

De appels in blokjes snijden, aanbraden in de pannetjes en vervolgens de suiker en het water toevoegen. Langzaam laten karamelliseren.

NL

Recepten

Pannenkoeken

Schep met behulp van de beslaglepel de juiste hoeveelheid beslag:

- het eerste niveau in de lepel is bedoeld voor crêpes (hele dunne pannenkoekjes).
- een volle lepel is bedoeld voor pannenkoekjes.

Verdeel het beslag met behulp van de onderkant van de beslaglepel met een ronddraaiende beweging.

Om de verdeling van het beslag te vergemakkelijken, raden wij u aan de beslaglepel na elke pannenkoek in een met water gevulde kom te dompelen.

Halverwege de baktijd het pannenkoekje met de spatel keren.

Eventueel kunt u nu reeds het pannenkoekje garneren.

Het pannenkoekje nog even laten bakken en het met behulp van de spatel op een bord leggen.

NB: Wij raden u aan om zoete garnering (suiker, jam, stroop e.d.) pas ná het bakken aan te brengen. Dit om beschadiging van de bakplaat te voorkomen.

Baktijd : ong. 30 seconden per zijde.

Recepten voor 6 personen (40 tot 60 pannenkoekjes) :

Het klassieke beslag met melk

• 500 g gezeefde tarwebloem • 1 liter melk • 6 geklutste eieren • zout • olie of boter

Doe de gezeefde tarwebloem in een kom en voeg al kloppend met een garde één liter melk toe. Meng beide ingrediënten tot u een vloeibaar beslag krijgt. Voeg de geklutste eieren, 2 mespuntjes zout en 2 eetlepels olie of gesmolten boter toe. Laat het beslag 1 tot 2 uur rusten.

Beslag met boekweitmeel

Voor hartige pannenkoeken kan de tarwebloem door boekweitmeel worden vervangen.

Beslag met bier

Voor een luchtig beslag kunt u 1/4 liter melk door bier vervangen.

Beslag met water

Voor zeer lichte pannenkoeken kunt u de melk door water vervangen.

NL

Recepten

Pannenkoeken

Tips:

- Indien u bij het bakken vaststelt dat uw beslag te dik is, raden wij u aan een glaasje water toe te voegen en het beslag opnieuw te mengen.
- Indien u hartige pannenkoekjes maakt, mag bij de bereiding iets meer zout aan het beslag worden toegevoegd.

Pannenkoeken : garneersuggesties

Voorgerecht

- in dunne plakjes gesneden gerookte zalm (met citroensap)
- krab, garnalen of stukjes tonijn met mayonaise of mosterd

Hoofdgerecht

- kipfilet in plakjes met currysaus (béchamelsaus met 1 fijngehakte ui en 1/2 tl curry)
- zeevruchten met béchamelsaus of cocktail sauce

Kaas

- geraspte kaas (jong, belegen, Gruyère of Parmezaanse kaas): de kaas na het draaien op de pannenkoek leggen en laten smelten
- Roquefort, gorgonzola, crème fraîche, kwark (de pannenkoek op het bord garneren)

Desserts

- gesmolten chocolade met amandelen, nootjes of gemalen hazelnoten
- bruine suiker, poedersuiker of jam (bosbessen, aardbeien e.d.)
- kastanjepuree
- bolletjes roomijs (vanille, chocolade)
- honing, noten, gemalen hazelnoten
- banaanschijfjes met suiker

Geflambeerde flensjes

- suiker en grand marnier
- ananas en rum
- appels en Calvados

NL

Recepten

Blinis

Kleine pannenkoekjes, een specialiteit uit Rusland.

Baktijd : 2,5 min. aan elke kant.

Recept voor ongeveer 20 blinis:

NL

Kaukasische blinis

- 300 g bloem • 2 gesplitste eieren • 10 g biergist of verse gist • 1/2 l melk
- 1 klontje gesmolten boter • 1/2 theelepeltje zout

Los de gist op in 3 eetlepels lauwe melk en laat dit 10 minuten rusten. Doe de tarwebloem in een kom en maak er een kuiltje in. Voeg de melk beetje bij beetje toe, terwijl u het met de bloem vermengt. Vervolgens voegt u de gistoplossing, de eierdooiers en het zout toe en maakt u er een egaal mengsel van. Laat het beslag 1 uur rusten. Net voor het bakken de stijfgeklopte eiwitten voorzichtig door het beslag scheppen.

Serveer de blinis met rauwe ham, of als dessert met een zoete garnering. In het laatste geval kunt u voor het bakken een eetlepel suiker aan het beslag toevoegen.

Pancakes

Wie kent er de Amerikaanse "pancakes" niet, die in Canada worden opgediend met ahornsiroop ?

Baktijd : 2,5 min. aan elke kant.

Recept voor ongeveer 20 pancakes:

Traditionele pancakes

- 300 g bloem • 20 g verse gist • 3 eieren • 3 dl melk • 30 g poedersuiker
- 2 eetlepels gesmolten boter • 1 snufje zout • 30 g boter voor het bakken

Begin 1 uur van tevoren.

Los de gist op in 3 eetlepels lauwe melk. Doe de bloem in een kom en voeg de poedersuiker, het zout en de gesmolten boter er aan toe. Maak in het midden een kuiltje en giet daarin de eieren en de gismelkoplossing. Meng het beslag met de garde en voeg beetje bij beetje de melk eraan toe. Dek het beslag af d.m.v. een doek en laat het tenminste 1 uur rusten in een warme omgeving. Opdienen met ahornsiroop of jam.

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Gerät von TEFAL entschieden haben. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.

Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,...).

TEFAL behält sich das Recht vor, im Interesse des Verbrauchers Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.

Vorsorge gegen Haushaltsunfälle

Für Kinder können selbst leichte Verbrennungen schwerwiegende Folgen haben. Bringen Sie Ihren Kindern im Laufe der Zeit bei, dass sie sich vor heißen Küchengeräten fernhalten sollen.

- **Bei Einsatz des Geräts in Anwesenheit von Kindern muss das Gerät stets von einem Erwachsenen überwacht werden.**
- **Berühren Sie nicht die heißen Flächen des Geräts.**
- **Das Gerät niemals am Stromkreislauf lassen, wenn es nicht in Betrieb ist.**

Im Falle eines Unfalls, lassen Sie bitte sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen und rufen Sie gegebenenfalls einen Arzt.

Sicherheitshinweise

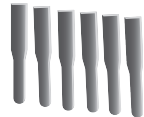
1. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes durch: Eine unsachgemäße Bedienung entbindet TEFAL von jeglicher Haftung.
2. Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den anwendbaren Normen und Bestimmungen (Bestimmungen über Niederspannung, elektromagnetische Verträglichkeit und Umweltschutz).
3. Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.
4. Überlassen Sie Kindern niemals unbeaufsichtigt das Gerät. Die Benutzung dieses Gerätes durch kleine Kinder und behinderte Personen darf nur unter Aufsicht erfolgen.
5. Überprüfen Sie, ob der Anschlußwert Ihres Gerätes mit der auf Ihrem Stromzähler angegebenen Spannung übereinstimmt.
6. Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.
7. Das Gerät darf nur an geerdete Steckdosen angeschlossen werden.
8. Ihr Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und nur für den Einsatz in geschlossenen Räumen vorgesehen.
9. Ziehen Sie den Netzstecker nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung des Gerätes.
10. Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist.

11. Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch den TEFAL Kundendienst erfolgen.
12. Das Gerät, die Zuleitung oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
13. Lassen Sie die Zuleitung niemals in die Nähe von oder in Berührung mit den heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
14. Lassen Sie die Zuleitung niemals herunterhängen und ziehen Sie niemals den Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose.
15. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Zuleitung oder der Stecker beschädigt sind. Um jegliche Gefahr zu vermeiden, lassen Sie diese Teile durch den TEFAL Kundendienst austauschen.
16. Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, flache und stabile Unterlage. Das Gerät niemals auf eine weiche Unterlage (z.B. Kunststofftischdecke) oder eine zerbrechliche Unterlage (z.B. Glastisch, lasierte Möbelstücke) stellen.
17. Bei Verwendung einer Verlängerungsschnur muss diese einen Stecker mit Erdung aufweisen und sie muss so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.
18. Das Gerät nie unbeaufsichtigt betreiben.
19. Das Gerät wird bei Betrieb sehr heiß. Vorsicht: Verbrennungsgefahr.
20. Nur original Zubehör verwenden.
20. Lassen Sie das Gerät vollständig auskühlen, bevor Sie es wegräumen.

Zubehör



Pfännchen x 6



Mini-Spateln



Schöpflöffel

Inbetriebnahme

Entfernen Sie die gesamte Verpackung sowie etwaige im oder am Gerät befindliche Aufkleber und Einzelteile.

Entnehmen Sie das Zubehör indem Sie umgekehrt vorgehen wie bei dessen Aufräumen.

Reinigen Sie vor der ersten Benutzung die Pfännchen, die Kelle, die Spatel und die Heizplatte und trocknen Sie die Teile anschließend ab.

Stellen Sie das Gerät auf einen festen Untergrund, und vermeiden Sie die Verwendung auf weichen Unterlagen wie abwaschbaren Tischdecken.

Stellen Sie das Gerät niemals auf empfindliche Unterlagen wie Glastische oder lackierte Möbel.

Reiben Sie die Innenbeschichtung der Pfännchen mit einem in etwas Öl getränktem Tuch ab.

Reiben Sie die Platten vor der ersten Verwendung mit einem in Speiseöl getränktem Küchenpapier ein.

Anschließen

Rollen Sie das Kabel vollständig ab.

Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung mit der auf der Unterseite des Geräts angegebenen Stromstärke und Spannung übereinstimmt.

Schließen Sie das Gerät nur an geerdete Steckdosen an.

Schließen Sie das Netzkabel zuerst an das Gerät und dann ans Stromnetz an.

Versichern Sie sich, dass das Netzkabel keine Stolperfalle für die Gäste bei Tisch darstellt.

Das Gerät darf nicht angeschlossen werden, wenn es nicht benutzt wird.

Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt in Betrieb gelassen werden.

Garen

Heizen Sie das Gerät vor.

Thermo-Spot™ (je nach Modell): der Thermo-Spot wird **einheitlich** dunkelrot, sobald die optimale Temperatur erreicht ist.



Lassen Sie die Pfännchen nicht leer aufheizen.

Bei der ersten Verwendung kann es zu leichter Geruchs- oder Rauchbildung kommen, dies ist völlig normal.

Berühren Sie die heißen Flächen des Geräts nicht, sondern benutzen Sie die Griffe.

Empfehlungen zur Benutzung der Pfännchen:

- Benutzen Sie die Pfännchen nicht auf anderen Hitzequellen wie Gas- oder Elektroplatten, da sie durch diese beschädigt werden könnten.
- Lassen Sie beim Aufheizen keine Utensilien aus Plastik (Spatel) in den Pfännchen, um Beschädigungen an diesen zu vermeiden.
- Schneiden Sie nicht direkt in den Pfännchen, um ihre Anti-Haft-Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Stellen Sie die heißen Pfännchen nicht direkt auf empfindliche Oberflächen wie Tischdecken, lackiertes Holz usw. Benutzen Sie Untersetzer, Untertassen oder kleine Teller zum Abstellen der Pfännchen zwischendurch.

Nach dem Gebrauch

Stecken Sie das Netzkabel erst aus der Steckdose aus und nehmen Sie es anschließend von dem Gerät ab.

Lassen Sie das Gerät abkühlen.

Die Heizplatte kann mit heißem Seifenwasser gereinigt werden.

Verwenden Sie keine Topfreiniger aus Metall oder Scheuermittel.

Die Spatel und die Kelle sind spülmaschinenfest.

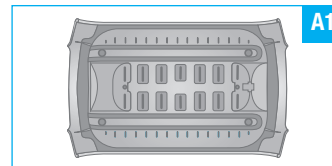
Tauchen Sie das Gerät oder das Kabel niemals in Wasser.

Aufbewahrung

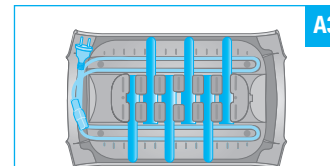
Stellen Sie das Gerät verkehrt herum auf eine saubere, ebene und stabile Oberfläche, die mit einem Tuch oder einer Tischdecke bedeckt ist, um Beschädigungen der Platte zu vermeiden (A1).

Bewahren Sie das Zubehör an dem Platz, der für dieses vorgesehen ist, auf:

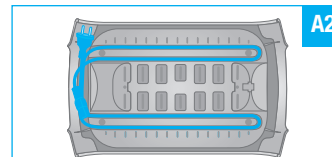
- 1 – **Stromkabel**, folgen Sie den Schritten wie durch die Symbole gekennzeichnet: A2 (je nach Modell);
- 2 – **Spateln**, wie auf dem Symbol abgebildet: A3 (je nach Modell);
- 3 – **Schöpflöffel**, wie auf dem Symbol abgebildet: A4 (je nach Modell).



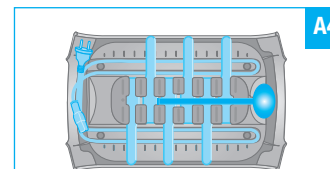
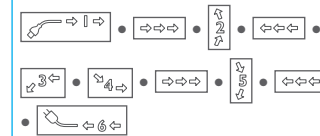
A1



A3



A2



A4

N-B: Die Kochdämpfe können für Tiere mit einem besonders empfindlichen Atemsystem wie Vögel eine Gefahr darstellen. Vogelhaltern wird empfohlen, die Tiere vom Kochplatz entfernt zu halten.

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!



- Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle. Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

D

Rezept

Fisch

Fischfilet

Garzeit: 8 Minuten

• 600 g Lachsfilet in Würfel geschnitten • 1 zerhackte Schalotte (6 Kaffeelöffel) • 4 in Lamellen geschnittene Pariser Champignons (24 Lamellen) • 1 Nuss von Butter • 15 dl Weißwein • 6 Suppenlöffel frische Sahne • Salz • Pfeffer

Die Butter schmelzen lassen und 1 TL gehackte Schalotte und 4 Champignon-Lamellen zugeben und anbraten. 100g in Würfel geschnittenen Fisch zugeben, vorsichtig umrühren und leicht anbraten. Anschließend 1 EL Weißwein, Salz und Pfeffer zugeben und durchmischen. 4 bis 5 Minuten lang köcheln lassen und dann die Crème Fraîche begeben. Umrühren und servieren.

N.B: Sie können mehrere Sorten Fischfilets und mehrere Sorten Champignons gebrauchen (Pariser Champignons, Ritterling, Steinpilze...).

Krabben mit Karamel

Garzeit: 6 Minuten

Je Schälchen: • 100 g große rosa Krabben (insgesamt 600 g) • Etwas Öl • 2 EL Zucker • 1 TL Pastis • 2 EL Soja-Sauce • Salz • Pfeffer • Wahlweise: 1 TL Maismehl

Die Krabben waschen und schälen. Das Öl in den Schälchen erhitzen und die Krabben rasch unter Rühren anbraten. Dann sofort mit Zucker überstreuen, mischen und karamellisieren lassen.

Dann den Pastis und die Soja-Sauce hinzufügen. Salzen, pfeffern und vermischen.

Kabeljau-Curry

Garzeit: 8 Minuten

Für 6 Schälchen: • 600 g Kabeljaufilet (Klippfisch, Makrele) • 1 gehackte Knoblauchzehe • 1/2 gehackte Zwiebel • 210 g Tomatenmark • 1 TL Curry • 1 EL Öl • 1 Zitrone • Salz • Pfeffer

Das Öl in den Schälchen erhitzen und 100 g in Würfel geschnittenen Fisch anbraten. Ein wenig Zwiebeln und etwas gehackten Knoblauch dazugeben. 1 EL Tomatenmark und den Zitronensaft begeben und mit Curry bestreuen. Salzen, pfeffern und vermischen.

Rezept

Fleisch

Curryhähnchen

Garzeit: 12 Minuten

Pro Pfännchen: • 1/2 in Stücke geschnittenes Hähnchenschnitzel • 1 Schicht gehackte Zwiebeln • 1 Schicht gehackte Schalotten • 1 Stich Butter • Currypulver • Pfeffer • 1 Esslöffel Crème Fraîche • Mango-Chutney (scharfe orientalische Sauce) nach Geschmack

Erhitzen Sie die Butter und braten Sie die Schalotten, die Zwiebeln und das Hähnchen von allen Seiten an. Mit Currypulver, Salz und Pfeffer abschmecken, umrühren und eine Weile lang köcheln lassen. Die Crème Fraîche dazugeben, durchmischen und vor dem Servieren je nach Geschmack ein wenig Mango-Chutney beifügen.

Enten-Magret

Garzeit: 9 Minuten

• 600 g in kleine Würfel geschnittenen Enten-Magret • 3 EL Sesamöl • 200 g Tomatencoulis • 6 Scheiben Ananas

100 g in kleine Würfel geschnittenen Enten-Magret in 1/2 EL Sesamöl anbraten. Salzen, pfeffern und vermischen. Einen EL Tomatencoulis dazugeben. Ein paar Minuten köcheln lassen und eine Scheibe Ananas beifügen.

Überraschungs-Hackfleisch

Garzeit: 6 Minuten

• 500 g gehacktes Rindfleisch • gehackte Petersilie • 2 gehackte Knoblauchzehen • 1 gehackte Zwiebel • 2 zerdrückte Zwieback • 1 Ei • Salz • Pfeffer • Butter

Vermischen Sie alle Zutaten (vorher zubereiten) und formen Sie daraus kleine Kugeln oder kleine runde Steaks. Erhitzen Sie die Butter und braten Sie das Fleisch nach Geschmack durch.

Serviervorschlag: Stellen Sie das Fleisch auf den Tisch und lassen Sie es die Gäste portionsweise braten. Dabei können zur Herstellung von vielen verschiedenen Hacksteaks oder Hamburgern zum Beispiel Pilze, Paprika, geriebener Käse oder Gewürze untergemischt werden.

Rezept

Fleisch

Rindsfilet Strogonov

Garzeit: 14 Minuten

Pro Pfännchen: • 1 Teelöffel gehackte Zwiebeln • 5 Schichten aufgeschnittene Champignons • 1 Stich Butter • 100 g gewürfeltes Rindsfilet (maximal 2 cm) • 1 Esslöffel Weißwein • 1 Teelöffel Crème Fraîche • 1 Teelöffel Tomatenmark • 1 Teelöffel Senf • Salz • Pfeffer • Paprikapulver

Erhitzen Sie die Butter in den Pfännchen. Geben Sie die Champignons und die Zwiebeln dazu und lassen Sie sie leicht anbräunen. Braten Sie die Rindfleischwürfel unter ständigem Rühren von allen Seiten an und geben Sie anschließend das Tomatenmark und den Senf sowie den Weißwein dazu. Das Ganze unter vorsichtigem Umrühren vermischen, Salz und Pfeffer dazugeben und nochmals durchmischen. Geben Sie dann die Crème Fraîche und eine Prise Paprika dazu. Vor dem Servieren umrühren.

Suki-Jaki (Rindfleisch mit Karotten und Erbsen)

Garzeit: 10 Minuten

• 600 g in Würfel geschnittenes Rindfleisch

Für die Marinadesauce: • 4 EL Sojasauce • 4 EL Birnensaft • 2 EL Zucker • 3 EL gehackte Schalotten • 1 EL gehackter Knoblauch • 1 EL Salz • 1/4 TL Pfeffer • 4 EL Sesamsamen • 1 EL Sesamöl

Das Ganze mit einer gehackten Birne vermischen, das Fleisch darin marinieren und 30 Minuten ruhen lassen. Das Fleisch abtropfen lassen und die gewünschte Menge anbraten. Nach der halben Garzeit etwas Marinade begeben.

Eier

Eier mit Tomaten

Garzeit: 12 Minuten

Pro Pfännchen: • 1 Schicht geviertelte Tomaten • 1 Schicht in kleine Stücke geschnittene Zwiebel • 2 Eier • Salz • Pfeffer • 1 Stich Butter

Erhitzen Sie die Butter und braten Sie die Zwiebeln und die Tomatenstücke darin an. Schlagen Sie zwei Eier auf und schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab. Vorsichtig umrühren und nach Geschmack fest werden lassen.

Rezept

Eier

Schinken-Omelette

Garzeit: 8 Minuten

Pro Pfännchen: • 1/4 Scheibe gewürfelter Schinken • 10 g Käse • 1 1/2 Kelle Omelettmasse • Salz • Pfeffer • 1 Stich Butter

Erhitzen Sie die Butter. Geben Sie den Käse und den Schinken dazu und lassen Sie das Ganze eine Weile lang braten. Geben Sie 1 _ Kellen Omelettmasse dazu und schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab. Mit dem Spatel vorsichtig vermischen. Nach Geschmack fest werden lassen und servieren.

Champignon-Omelette

Garzeit: 10 Minuten

Pro Pfännchen: • 1 roher und in Scheiben geschnittener Champignon • 1 Stich Butter • 2,5 Kellen Omelettmasse (12 Eier) • Salz • Pfeffer

Erhitzen Sie die Butter in den Pfännchen und geben Sie den Champignon dazu. Geben Sie, sobald er zu braten beginnt, 2 1/2 Kellen Omelettmasse bei. Salzen, pfeffern und vorsichtig umrühren. Nach Geschmack fest werden lassen.

Beilagen

Steinpilze nach Art der Provence

Garzeit: 12 Minuten

Für 6 Pfännchen: • 600 g Steinpilze • 3 mittelgroße Tomaten • 2 Schalotten • 1 Knoblauchzehe • 50 g Petersilie • Thymian • Öl • Salz • Pfeffer

Waschen und putzen Sie die Steinpilze und braten Sie sie kurz mit 1 Teelöffel Öl, 1 Teelöffel gehackten Schalotten und 1/2 zerdrückten Tomate an. Salzen und pfeffern. Wenn die Champignons durch sind, die gehackten Kräuter und die gehackte Knoblauchzehe dazugeben.

Rezept

Beilagen

Kartoffeln mit Speck

Garzeit: 15 Minuten

Pro Pfännchen: • 1 Stich Butter • 2 Teelöffel gewürfelter Speck • 1 Teelöffel gehackte Zwiebeln • 2 gehäufte Esslöffel dampfgegarnte und gewürfelte Kartoffeln (Sie können tiefgefrorene Kartoffelwürfel benutzen, in diesem Fall muss die Garzeit um 3 bis 5 Minuten verlängert werden)

Erhitzen Sie die Butter in den Pfännchen und geben Sie die Zwiebeln und den Speck dazu. 1 Minute lang umrühren, um den Speck von allen Seiten anzubraten und dann die vorgekochten Kartoffeln dazugeben. Mit einem Spatel umrühren, damit die Kartoffeln von allen Seiten braun werden, nach Geschmack durchbraten und servieren.

Reisgerichte

Kreolische Jambalaya

Garzeit: 8 Minuten

• 300 g gekochter Reis • 200 g geschälte große rosa Krabben • 200 g gewürfelter Schinken • 150 g Pepperoniwurst • 2 in Würfel geschnittene Tomaten • 1 gehackte Zwiebel • 15 cl Weißwein • 1 gekochte grüne Paprikaschote • 1 EL Olivenöl • 1 EL Tomatenmark • Salz und Pfeffer

4 in Stücke geschnittene große rosa Krabben und 4 dünne Scheiben Pepperoniwurst sowie 10 kleine Schinkenwürfel in etwas Olivenöl anbraten. 1 EL gehackte Zwiebeln, 1 TL gekochte grüne Paprikaschote und 1 EL in Würfel geschnittene Tomaten dazugeben.

50 g gekochten Reis, 2 EL Weißwein und 1 TL Tomatenmark begeben. Salzen, pfeffern und gut durchmischen.

3-Farben-Reis

Garzeit: 6 Minuten

• 300 g gekochter Reis • 300 g geschälte große rosa Krabben • 150 g Champignons • 150 g Speckwürfel • 6 EL Soja • Öl • Salz und Pfeffer

1 EL Speckwürfel, 1 EL in Streifen geschnittene Champignons, 1 EL große rosa Krabben und 1 EL Soja in etwas Öl anbraten.

50 g gekochten Reis dazugeben. Salzen, pfeffern und vermischen.

Rezept

Desserts

Bananen nach Art der Antillen

Garzeit: 6 Minuten

• 3 in Scheiben geschnittene Bananen • der Saft von 3 Orangen • 80 g Brauner Zucker • 1 Stich Butter • 15 cl Rum

Vermischen Sie in einer Schüssel Bananenscheiben, Orangensaft, Rum und 30 g Braunen Zucker und lassen Sie das Ganze während der Mahlzeit ziehen.

Erhitzen Sie in den Pfännchen einen Stich Butter mit 1 Teelöffel Zucker und 1 Esslöffel Saft aus der Schüssel und lassen Sie das Ganze ein wenig einkochen. Eine halbe in Scheiben geschnittene Banane dazugeben und diese unter ständigem Wenden anbraten. Am Ende der Garzeit kann man die Pfännchen von der Basis abnehmen, ein wenig Rum hinzufügen, das Ganze in einen Teller geben und die Bananen flambieren.

Variante: dieses Rezept lässt sich ebenfalls mit Ananas und Orangensaft, mit Kirschen und Kirschwasser und Rotem Traubensaft oder Äpfeln mit Calvados zubereiten.

Rote Beeren-Pfanne

• 300 g gemischte rote Beeren (Himbeeren, Johannisbeeren, Blaubeeren, Brombeeren, Walderdbeeren...) • 20 cl Traubensaft • 50 g Kristallzucker • 10 cl Himbeergeist • 30 g Butter • Schlagsahne • geschmolzene Schokolade

Mischen Sie Obst, Traubensaft, Butter und Himbeergeist und lassen Sie das Ganze während der Mahlzeit ziehen.

Erhitzen Sie in den Pfännchen einen Stich Butter mit 1 Teelöffel Zucker und 1 Esslöffel Saft aus der Schüssel und rühren Sie vorsichtig um. Geben Sie, sobald die Mischung karamellisiert, 1 oder 2 Esslöffel Obst ohne Saft bei. Rühren Sie das Obst gut um, damit es sich gut mit der Zuckermischung vermischt und servieren Sie es unverzüglich.

Am Ende der Garzeit kann man die Pfännchen von der Basis abnehmen und ein wenig Himbeergeist hinzufügen. Danach das Ganze in einen Teller geben und flambieren. Mit Schlagsahne oder geschmolzener Schokolade überziehen.

Karamellisierter Apfel

Garzeit : 14 Minuten

• 1 1/2 Äpfel (1/2 geschälter Apfel je Schälchen • 1 TL Zucker • 2 EL Wasser

Schneiden Sie die Äpfel in kleine Würfel und braten Sie sie in den Schälchen an. Zucker und Wasser dazugeben und langsam karamellisieren lassen.

Rezept

Pfannkuchen

Geben Sie mit einer Kelle je nach Rezept folgende Teigmenge in die Pfännchen:

- für Crêpes bis zur ersten Markierung,
- für Blinis und Pancakes bis oben.

Verteilen Sie den Teig mit der Rückseite der Kelle in kreisförmigen Bewegungen.

Um den Teig besser verteilen zu können, sollte die Kelle zwischen durch in einen Behälter mit heißem Wasser getaucht werden.

Nach Ablauf der halben Garzeit mit dem dazu vorgesehenen Spatel wenden.

Gegebenenfalls belegen.

Je nach in dem Rezept angegebener Garzeit fertigbaren und in den Teller geben.

Bitte beachten: Süßer Belag (Konfitüre, Zucker, Ahornsirup...) sollte erst nach dem Garen auf die Crêpes gegeben werden, und zwar direkt im Teller und nicht in dem Gerät, um Beschädigungen der Heizplatte zu vermeiden.

Garzeit: etwa 30 Sekunden pro Seite.

Rezept für 6 Personen (40 bis 60 Steinpilze):

Der klassische französische Crêpeteig

• 500 g Weizenmehl gesiebt • 1 Liter Milch • 6 geschlagene Eier • 2 Prisen Salz • 2 Esslöffel Öl oder geschmolzene Butter

Das Mehl mit dem Wasser zu einem flüssigen Teig vermischen. Die geschlagenen Eier, Salz und Öl oder Butter dazu geben und 1-2 Stunden ruhen lassen.

Buchweizenteig

Für herzhaftere Crêpes kann das Weizenmehl durch Buchweizenmehl ersetzt werden.

Bierteig

Für Pfannkuchen mit lockerer Konsistenz, 1/4 Liter Milch durch 1/4 Liter Bier ersetzen.

Wasserteig

Für leichtere Crêpes ersetzt man die Milch durch Wasser.

Rezept

Pfannkuchen

Tipps:

Wenn Ihr Teig nach dem Ruhen für die Crêpes-Zubereitung zu dick ist, geben Sie ein kleines Glas Wasser hinzu und mischen Sie nochmals.

Für Crêpes mit herzhaften Zutaten eignet sich am besten ein salziger Teig.

Pfannkuchen: Garnier-Vorschläge

Vorspeisen

- Geräucherter Lachs in feine Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln
- Kaviar (mit Zitronensaft beträufelt)
- Crevetten, Krabben oder Thunfischstücke mit Mayonnaise oder Senfsauce vermengt

Hauptspeisen

- Hühnergeschnetzeltes mit Curry-Soße
- Meeresfrüchte mit Cocktail-Soße

Käse

- geriebener Gruyère, Cheddar, Parmesan, Raclette-Käse (Crêpe einmal wenden und am Ende der Kochzeit den Käse darüber streuen und schmelzen lassen)
- Roquefort, Creme Fraiche, Doppelrahmfrischkäse (Roquefort oder Frischkäse erst auf dem Teller auf die fertigen Crêpe geben)

Desserts

- geschmolzene Schokolade mit gehackten Mandeln, Walnüssen oder Haselnüssen
- Zucker, Honig, Ahornsirup oder Konfitüre (Erdbeere, Himbeere, Aprikose...)
- Maronenpüree
- Eiskugeln (Vanille, Schokolade) oder Sorbet
- Frische Früchte, wie Erdbeeren, Stachelbeeren, Äpfel oder Apfelkompott etc.
- Bananenscheiben mit Zucker

Flambiertes

- Zucker und Grand Marnier
- Ananas und Rum
- Äpfel und Calvados

D

