

Tefal®

Wok Party



www.tefal.com

F
NL
D
I
S
GB
E
P
CZ
SK



www.tefal.com


Wij danken u voor de aanschaf van dit TEFAL apparaat.

Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik; deze handleiding betreft de verschillende modellen, aan de hand van de met het apparaat meegeleverde accessoires.

Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnene 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.

Alle vaste of vloeibare etenswaren die in contact komen met de bestanddelen waarop het logo  staat, kunnen niet meer geconsumeerd worden.

NB: dit apparaat is geen speelgoed.

Het voorkomen van ongelukken in huis

- Wanneer het apparaat aanstaat, kan de temperatuur hoog oplopen.
 - Raak de hete delen van het apparaat niet aan.
 - Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.
 - Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken. Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
 - Als iemand zich brandt, koel de brandplek dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.
- 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 eventueel vogels op een veilige afstand van de plek waar u het apparaat gebruikt te plaatsen.

Accessoires

Spatels klein **1** Maatlepel **2** Kleine braadpannen x 6 **3**

Installatie

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

Indien het apparaat midden op de tafel wordt gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat het buiten bereik van kinderen blijft.

Aansluiting en voorverwarming

Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, dient u dit niet in een hoek of tegen een muur te plaatsen.

Het apparaat nooit zonder toezicht laten draaien en tijdens het gebruik niet binnen bereik van kinderen laten.

Verwijder alle verpakkingsdelen, stickers of accessoires aan binnen- en buitenkant van het apparaat.

Laat verpakkingen, accessoires, stickers en zakjes nooit binnen het bereik van kinderen.

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

Maak de spatels **1**, maatlepel **2** en braadpannen **3** met water schoon.

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.

Wikkel het snoer volledig af.

Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen. Controleer of uw elektrische installatie overeenkomt met het vermogen en de voltage die aangegeven zijn onder op het apparaat.

Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.

In geval van gebruik van een verlengsnoer, deze moet een geaarde stekker hebben.

Zorg ervoor dat u het snoer, met of zonder verlengsnoer, zo naarlegt dat iedereen vrij rond de tafel kan lopen en er niemand over kan struikelen.

Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.

Het apparaat niet gebruiken als het leeg is.



Bakken

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

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.

Het apparaat functioneert zodra de stekker in een stopcontact is gestoken.

Laat het apparaat 8 tot 10 minuten voorverwarmen.

Bij het eerste gebruik kan het apparaat een lichte geur verspreiden en wat rook afgeven.

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

Na de voorverwarming is het apparaat gereed voor gebruik.

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 schoteltes om de pannetjes tussen 2 bakbeurten even neer te zetten.

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.

Na gebruik

Neem dan het snoer uit het stopcontact en verwijder het snoer uit het apparaat.

Laat het apparaat afkoelen.

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

De spatels en de lepel braadpannen zijn vaatwasmachinebestendig.

Gebruik om beschadiging van het bakoppervlak te voorkomen nooit, eer metalen spons of schuurpoeder.

Opbergen

Dit apparaat dient niet ondergedompeld te worden.

Dompel het apparaat nooit met het snoer in water.

Plaats het apparaat ondersteboven op een schone, gladde en

ondergrond, bij voorkeur op een tafelkleed, om beschadiging van de bakplaat te voorkomen **(A1)**.

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

1 – Snoer, volg de afgebeelde symbolen **A2**;

2 – Spatels, opbergen zoals afgebeeld bij de symbolen **A3**;

3 – Maatlepel, opbergen zoals afgebeeld bij het symbool **A4**.

NL

Wees vriendelijk voor het milieu!

① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

➔ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.



Vis

Visfilet met champignons

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

Baktijd: 8 minuten

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

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

Baktijd: 6 minuten

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 karamelliseren.

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

Kabeljauw met kerrie

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

Baktijd: 8 minuten

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.

Vlees

Kip met kerrie

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

Baktijd: 12 minuten

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 gerechtje is klaar.

Eendenborstfilet

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

Baktijd: 9 minuten

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

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

Baktijd: 6 minuten

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.

Biefstuk Stroganoff

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

Baktijd: 14 minuten

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 doperwtten)

• 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

Baktijd: 10 minuten

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

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

Baktijd: 12 minuten

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.

Omelet met ham en kaas

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

Baktijd: 8 minuten

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.

Bijgerechten

Provençaalse champignons

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

Baktijd: 12 minuten

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

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

Baktijd: 15 minuten

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.

Rijst

Jambalaya op Creoolse wijze

• 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

Baktijd: 8 minuten

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

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

Baktijd: 6 minuten

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.

Desserts

Antilliaanse bananen

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

Baktijd: 6 minuten

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

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

Baktijd: 14 minuten

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

Pannenkoeken

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

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 : garneringsuggesties

Voorgerecht

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

Hoofdgerecht

• kipfilet in plakjes met currysous (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.) • kastanje puree • bolletjes roomijs (vanille, chocolade) • honing, noten, gemalen hazelnoten • banaanshijfjes met suiker

Geflambeerde flensjes

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

NL

Blinis

Recept voor ongeveer 20 blinis:

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

2,5 min. aan elke kant.

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

Recept voor ongeveer

- 20 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

Baktijd : 2,5 min. aan elke kant.

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 gistmelkoplossing. 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 ahornsiroep of jam.