

TEFAL®

Délice Minute



MODE D'EMPLOI

- Lors de la première mise en service de l'appareil, il est recommandé de passer un chiffon doux ou un papier absorbant légèrement huilé sur les plaques gaufres et sur le moule inférieur.
- N.B. : A la première utilisation de l'appareil, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire.
- Pendant la cuisson, il est normal que le voyant s'allume et s'éteigne tour à tour.

PRECAUTIONS D'EMPLOI

- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Pendant son utilisation, votre appareil est chaud : pour les manipulations, il faut donc toujours utiliser les poignées prévues à cet effet.
- Nous vous recommandons de toujours utiliser des maniques pour :
 - ouvrir l'appareil.
 - manipuler les plats après préchauffe et après cuisson.
- Dans le cas où une rallonge est nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et fils de section égale ou supérieure à 1 mm².

NETTOYAGE

- Débrancher le cordon électrique et laisser refroidir l'appareil en position ouverte.
- Nettoyer les plaques, les moules et le corps de l'appareil avec une éponge et votre détergent habituel.
- Ne pas utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer.
- **NE JAMAIS PLONGER L'APPAREIL DANS L'EAU.**
- N.B. : Les plaques gaufres et les moules passent au lave-vaisselle.

UTILISATION DU MINUTEUR

(selon modèle)

- Le minuteur vous permet de surveiller le temps de cuisson.



POUR PROGRAMMER LE MINUTEUR :

- Appuyer sur le bouton situé à droite de l'afficheur (soit par plusieurs appuis brefs, soit par un seul appui prolongé) pour régler le temps :
 - dans la programmation de 0 à 10 minutes, le minuteur évolue en demi-minute*.
 - dans la programmation de 10 à 99 minutes, le minuteur évolue en minute.
- Relâcher le bouton.
- Le temps sélectionné clignote et le décompte commence :
 - le décompte de 99 à 10 minutes s'effectue en minute.
 - le décompte de 10 à 1 minute s'effectue en demi-minute*.
 - le décompte de la dernière minute s'effectue en seconde.

* Remarque : la demi-minute est signalée par un petit "5" situé en haut à droite de l'afficheur.

POUR ANNULER LA PROGRAMMATION DU MINUTEUR :

- En cas d'erreur du temps programmé ou pour arrêter le minuteur en cours de décompte, maintenir appuyé le bouton situé à droite de l'afficheur pendant 2 secondes : le minuteur est remis automatiquement à zéro.

POUR ARRÊTER LA SONNERIE :

- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la sonnerie du minuteur retentit et s'arrête automatiquement après 2 séries de sonnerie.
- Pour arrêter manuellement la sonnerie, appuyer sur le bouton situé à droite de l'afficheur.
- Attention : le minuteur signale la fin du temps de cuisson mais n'arrête pas l'appareil.

POUR CHANGER LA PILE :

- S'il y a une perte partielle ou totale de l'affichage, la pile doit être changée.
- Pour changer la pile, extraire le minuteur de l'appareil en le déclipant.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

APPAREILLAGE ELECTRIQUE

- Puissance et tension indiquées sur l'appareil.
- Cordon fixe ou amovible (selon modèle).

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

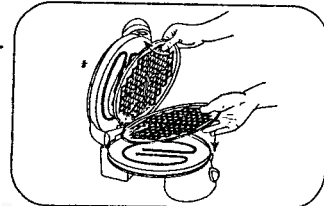
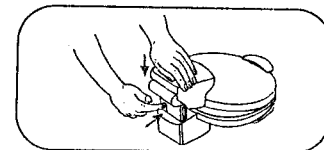
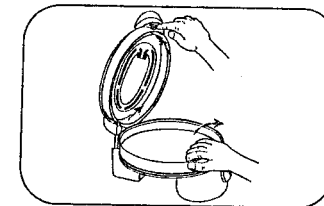
COMPOSANTS

- Corps en acier laqué
- Plaques gaufres et moules amovibles avec revêtement anti-adhésif
- Voyant lumineux
- Thermostat réglable
- Minuteur (selon modèle)

UTILISATION DE LA FONCTION GAUFRE

POUR PASSER DE LA FONCTION FOUR A LA FONCTION GAUFRE :

1. Débrancher le cordon électrique.
2. Vérifier que l'appareil soit froid.
3. Retirer le moule inférieur.
Retirer le moule supérieur : pousser l'ergot ressort sous la poignée pour libérer le moule et retirer celui-ci en le prenant de biais.
4. Refermer l'appareil.
5. Mettre l'appareil en position basse : enfoncer le bouton situé à l'arrière de l'appareil tout en poussant vers le bas.
6. Mettre en place les plaques gaufres :
 - Remarque : votre appareil doit être en position basse.
 - Poser la plaque gaufres de biais sur l'appareil en venant en butée dans l'ergot fixe. Ecarter ensuite légèrement l'ergot ressort puis appuyer sur la plaque et relâcher le ressort pour verrouiller la plaque.



POUR LA CUISSON :

1. Régler le thermostat selon la recette.
2. Brancher le cordon amovible sur l'appareil (selon modèle) en enfonçant bien à fond la prise. Brancher ensuite sur le secteur : le voyant s'allume et le préchauffage démarre.
3. Quand le voyant lumineux s'éteint, le préchauffage de l'appareil est terminé.
4. Verser la pâte à gaufres au centre de la plaque en veillant à ce qu'elle ne déborde pas des empreintes.
5. Fermer l'appareil et laisser cuire comme indiqué dans la recette.

GAUFRES TRADITIONNELLES

PRÉPARATION : 15 MINUTES + 1 HEURE DE REPOS DE LA PÂTE

CUISSON : 4 MINUTES

INGRÉDIENTS : • 300 G DE FARINE • 1/2 L DE LAIT • 75 G DE SUCRE EN POUDRE • 100 G DE BEURRE • 2 OEUFS
• 10 G DE LEVURE • 1 PINCÉE DE SEL

Mélanger la farine et la levure dans un saladier. Faire un puits et ajouter le sel, le sucre, le beurre fondu et les oeufs entiers. Délayer peu à peu avec le lait. Laisser reposer la pâte 1 heure. Cuire les gaufres 4 minutes, thermostat 3.

TRADITIONELE WAFELS

BEREIDING : 15 MINUTEN + 1 UUR RIJZEN VAN HET BESLAG

BAKTIJD : 4 MINUTEN

INGREDIËNTEN : • 300 G BLOEM • 1/2 L MELK • 75 G SUIKER • 100 G BOTER • 2 EIEREN • 10 G GIST • 1 MESPUNTJE ZOUT

Meng de bloem en de gist in een grote kom. Maak er een kuiltje in en voeg zout, suiker, de gesmolten boter en de eieren toe. Al roerend langzaam de melk toevoegen. Laat het beslag 1 uur rusten.

Bak de wafels in 4 minuten, thermostaat op 3.

TRADITIONELLE WAFFELN

ZUBEREITUNG : 15 MINUTEN + 1 STUNDE RUHE DES TEIGS

BACKZEIT : 4 MINUTEN

ZUTATEN : • 300 G MEHL • 1/2 L MILCH • 75 G PUDERZUCKER • 100 G BUTTER • 2 EIER • 10 G HEFE • 1 PRISE SALZ

Das Mehl und die Hefe in einer Schüssel vermischen. Salz, Zucker, die geschmolzene Butter und die ganzen Eier untermischen. Nach und nach mit Milch verdünnen. Den Teig 1 Stunde lang ruhen lassen.

Die Waffeln 4 Minuten auf Thermostatstellung 3 backen.

TRADITIONAL WAFFLES

PREPARATION : 15 MINUTES + 1 HOUR TO LEAVE THE MIXTURE

COOKING : 4 MINUTES

INGREDIENTS : • 300 G FLOUR • 1/2 L MILK • 75 G CASTER SUGAR • 100 G BUTTER • 2 EGGS • 10 G BAKING POWDER • 1 PINCH OF SALT

Mix together the flour and baking powder in a bowl. Then add salt, caster sugar, melted butter and eggs. Gradually stir in the milk. Leave the mixture for 1 hour. Cook waffles for 4 minutes, at thermostat 3.

Gaufres
Wafels
Waffeln
Waffles

PIZZA AUX CREVETTES

PRÉPARATION : 20 MINUTES

CUISSON : 25 MINUTES

INGRÉDIENTS : • 250 G DE PÂTE À PIZZA • 200 G DE CREVETTES DÉCORTIQUÉES • 2 TOMATES ÉMINCÉES • 1 POIVRON ROUGE ÉMINCÉ • 100 G DE GRUYÈRE RÂPÉ • ORIGAN • HUILE D'OLIVE • SEL • POIVRE

Étaler la pâte à pizza et en garnir le moule. Ajouter les tomates, le poivron, les crevettes, le gruyère et l'origan. Arroser ensuite d'huile d'olive puis assaisonner de sel et poivre. Cuire 25 minutes, thermostat 3.

PIZZA MET GARNALEN

BEREIDING : 20 MINUTEN

BAKTIJD : 25 MINUTEN

INGREDIËNTEN : • 250 G PIZZADEEG • 200 G GEPELDE GARNALEN • 2 TOMATEN IN PLAKJES • 1 RODE PAPRIKA IN REEPJES • 100 G GERASPTA KAAS • OREGANO • OLIJFOLIE • ZOUT • PEPER

Roll het pizzadeeg uit en bekleed er de bakvorm mee. Bedek met tomaat, paprika, garnalen, geraspte kaas en oregano. Besprenkel het geheel met olijfolie en voég zout en peper naar smaak toe.

Bak 25 minuten, thermostaat op 3.

PIZZA MIT KRABBen

ZUBEREITUNG : 20 MINUTEN

BACKZEIT : 25 MINUTEN

ZUTATEN : • 250 G PIZZATEIG • 200 G GESCHÄLTE KRABBen • 2 KLEINGESCHNITTENE TOMATEN • 1 KLEINGESCHNITTENE ROTE PAPRIKASCHOTE • 100 G GERIEBENEN SCHWEIZERKÄSE • MAJORAN • OLIVENÖL • SALZ • PFEFFER

Den Pizzateig ausrollen und in die Form füllen. Die Tomaten, die Paprikaschote, die Krabben, den Schweizerkäse und den Majoran hinzufügen. Dann mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

25 Minuten auf Thermostatstellung 3 backen.

PIZZA WITH PRAWNS

PREPARATION : 20 MINUTES

COOKING : 25 MINUTES

INGREDIENTS : • 250 G PIZZA PASTRY • 200 G SHELLED PRAWNS • 2 TOMATOES CUT INTO THIN SLICES • 1 RED PEPPER CUT INTO THIN SLICES • 100 G GRATED CHEESE • OREGANO • OLIVE OIL • SALT • PEPPER



PIZZA AU FROMAGE DE CHEVRE

PRÉPARATION : 20 MINUTES

CUISSON : 15 MINUTES

INGRÉDIENTS : • 250 G DE PÂTE À PIZZA • 100 G DE FROMAGE DE CHÈVRE EN TRANCHES • 200 ML DE COULIS DE TOMATE • 1 TOMATE COUPÉE EN RONDELLES • 80 G DE GRUYÈRE RÂPÉ • CIBOULETTE HACHÉE • 12 OLIVES NOIRES • HUILE D'OLIVE

Etaler la pâte à pizza et en garnir le moule. Ajouter le coulis de tomate, le fromage de chèvre, les rondelles de tomate, le gruyère, la ciboulette et les olives. Arroser ensuite d'huile d'olive. Cuire 15 minutes, thermostat 3.

PIZZA MET GEITENKAAS

BEREIDING : 20 MINUTEN

BAKTIJD : 15 MINUTEN

INGREDIËNTEN : • 250 G PIZZADEEG • 100 G GEITENKAAS IN PLAKJES • 200 ML GEZEEFDE TOMATEN • 1 TOMAAT IN SCHIJFJES • 80 G GERASPTA KAAS • FIJNGESNEDEN BIESLOOK • 12 ZWARTE OLIJVEN • OLIJFOLIE

Rol het pizzadeeg uit en bekleed er de bakvorm mee. Bedek met de gezeefde tomaten, de geitenkaas, de schijfjes tomaat, de geraspte kaas, de bieslook en de olijven. Besprenkel het geheel met olijfolie.

Bak 15 minuten, thermostaat op 3.

PIZZA MIT ZIEGENKÄSE

ZUBEREITUNG : 20 MINUTEN

BACKZEIT : 15 MINUTEN

ZUTATEN : • 250 G PIZZATEIG • 100 G ZIEGENKÄSE IN SCHEIBEN • 200 ML TOMATENSAUCE • 1 IN SCHEIBEN GESCHNITTENE TOMATE • 80 G GERIEBENEN SCHWEIZERKÄSE • GEHACKTES SCHNITTLAUCH • 12 SCHWARZE OLIVEN • OLIVENÖL

Den Pizzateig ausrollen und in die Form füllen. Die Tomatensauce, den Ziegenkäse, die Tomatenscheiben, den geriebenen Schweizerkäse, den Schnittlauch und die Oliven hinzufügen. Dann mit Olivenöl beträufeln.

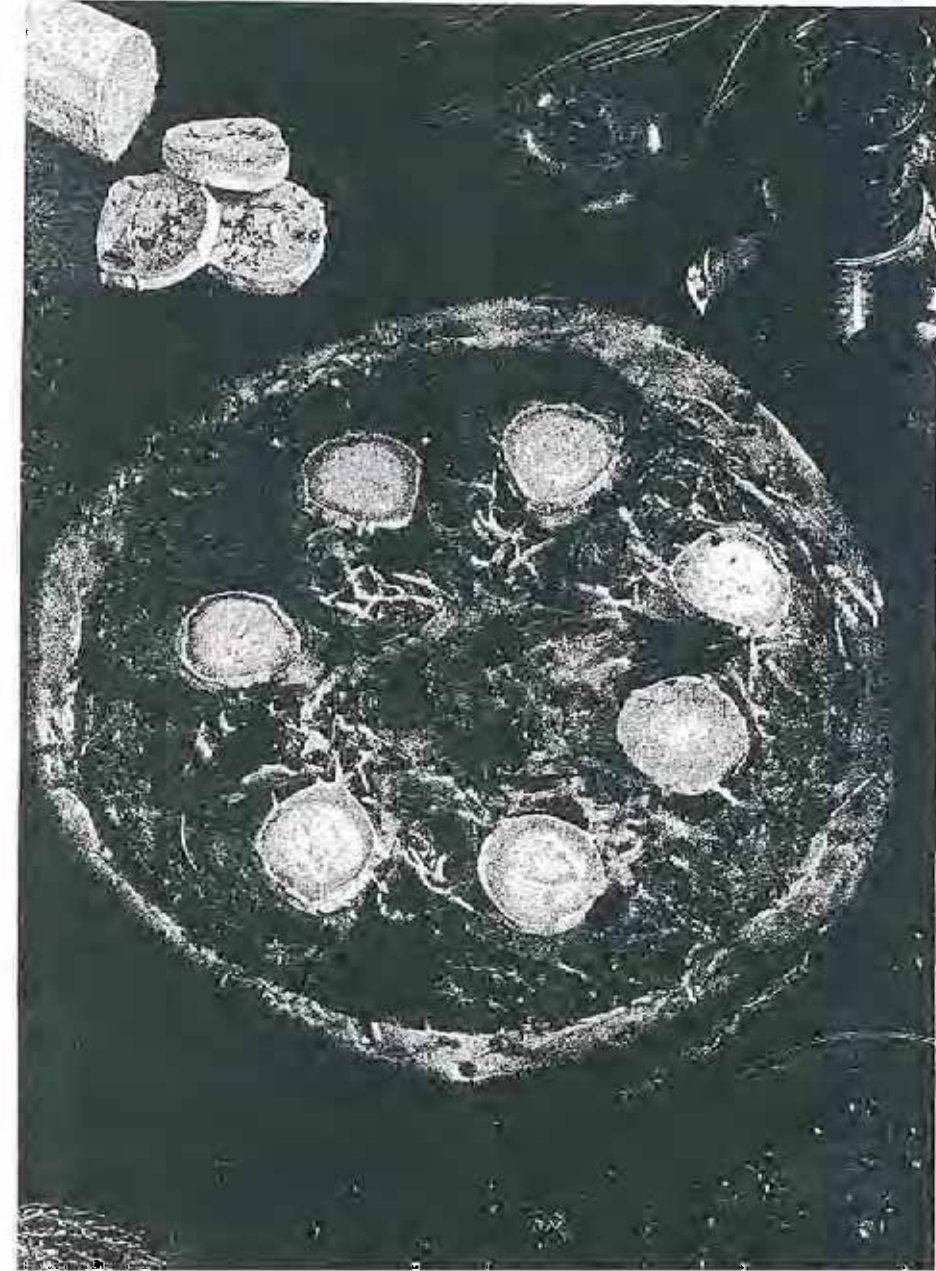
15 Minuten auf Thermostatstellung 3 backen.

PIZZA WITH GOAT CHEESE

PREPARATION : 20 MINUTES

COOKING : 15 MINUTES

INGREDIENTS : • 250 G PIZZA PASTRY • 100 G GOAT CHEESE IN SLICES • 200 ML TOMATO PURÉE • 1 TOMATO CUT IN SLICES • 80 G GRATED CHEESE • MINCED CHIVES • 12 BLACK OLIVES • OLIVE OIL



Pizza • Pizzas • Pizzas • Pizzas

TOURTE ALSACIENNE

PRÉPARATION : 35 MINUTES + 12 HEURES DE MARINADE

CUISSON : 25 MINUTES

INGRÉDIENTS : • 2 ABAISSES DE PÂTE FEUILLETÉE DE 250 G • 250 G DE MAIGRE DE PORC • 250 G DE FILET DE VOLAILLE • 250 G DE TALON DE JAMBON BLANC • 3 ÉCHALOTES • 250 ML DE VIN BLANC D'ALSACE • PERSIL HACHÉ • SEL • POIVRE • 1 OEUF POUR LA DORURE

Détailler en petits dés le porc, la volaille et le jambon. Hacher les échalotes et faire mariner le tout 12 heures avec le vin blanc, le persil, sel et poivre. Egoutter.

Garnir le moule avec une abaisse de pâte feuilletée et piquer la pâte avec une fourchette. Ajouter les viandes puis recouvrir avec la deuxième abaisse de pâte: Souder ensuite les bords, dorer avec l'œuf battu et faire une cheminée au centre.

Cuire 25 minutes, thermostat 2.

HARTIGE TAART UIT DE ELZAS

BEREIDING : 35 MINUTEN + 12 UUR MARINEREN

BAKTIJD : 25 MINUTEN

INGREDIËNTEN : • 2 BODEMS VAN BLADERDEEG VAN 250 GR • 250 G MAGER VARKENSVLEES • 250 G KIPFILET (OF ANDER GEVOGELTE) • 250 G GEKOOKTE HAM • 3 SJALOTJES • 250 ML WITTE WIJN (ELZAS) • FIJNGEHAKE PETERSILIE • ZOUT • PEPER • 1 EI OM HET DEEG MEE TE BESTRIJKEN

Het vlees, de kip en de ham in blokjes snijden. De sjalotjes fijnhakken en alles 12 uur marinieren in de wijn met petersilie, zout en peper. Uit laten lekken.

Bekleed de bakvorm met een plak deeg en prik er met een vork gaatjes in. Verdeel het vlees over het deeg en bedek met de tweede plak bladerdeeg. Plak de randen van het deeg aan elkaar vast en strijk het losgeklopte ei over de taart. Maak een openingetje in het midden van de taart.

Bak 25 minuten, thermostaat op 2.

ELSÄSSER PASTETE

ZUBEREITUNG : 35 MINUTEN + 12 STUNDEN MARINIEREN

BACKZEIT : 25 MINUTEN

ZUTATEN : • 2 BLÄTTERTEIGTEILE VON 250 G • 250 G MAGERES SCHWEINEFLEISCH • 250 G GEFLÜGELFILET • 250 G GEKOCHTEN SCHINKEN • 3 SCHALOTTEN • 250 ML ELSÄSSER WEIßWEIN • GEHACKTE PETERSILIE • SALZ • PFEFFER • 1 EI ZUM BRÄUNEN

Das Schweinefleisch, das Geflügelfilet und den Schinken in Würfel schneiden. Die Schalotten hacken und alles 12 Stunden im Weißwein mit der Petersilie, Salz und Pfeffer marinieren lassen. Abtropfen.

Die Form mit einem der Blätterteigteile auslegen und den Teig mit einer Gabel einstechen. Das Fleisch hinzufügen und mit dem zweiten Blätterteigteil abdecken. Dann die Ränder zusammendrücken, mit dem geschlagenen Ei bestreichen und in der Mitte ein kleines Loch machen.

25 Minuten auf Thermostatstellung 2 backen.

ALSATIAN PÛE

PREPARATION : 35 MINUTES + 12 HOURS FOR THE MARINADE

COOKING : 25 MINUTES

INGREDIENTS : • 2 ROLLED-OUT PUFF PASTRY OF 250 G EACH • 250 G LEAN PORK • 250 G POULTRY FILLET • 250 G COOKED HAM • 3 SHALLOTS • 250 ML WHITE WINE FROM ALSACE • MINCED PARSLEY • SALT • PEPPER • 1 EGG TO GLAZE

Dice pork, poultry and ham. Mince the shallots and marinade for 12 hours with the white wine,

QUICHE LORRAINE

PRÉPARATION : 20 MINUTES

CUISSON : 35 MINUTES

INGRÉDIENTS : • 250 G DE PÂTE BRISÉE • 260 G DE LARDONS FUMÉS • 200 G DE JAMBON • 80 G DE GRUYÈRE RÂPÉ • 4 OEUFS • 4 C. À SOUPE DE FARINE • 1 C. À SOUPE DE MAÏZENA • 1 PETIT POT DE CRÈME FRAÎCHE • MUSCADE • SEL • POIVRE

Étaler la pâte, en garnir le moule et la piquer avec une fourchette. Ajouter les lardons, le jambon et le gruyère.

Mélanger les œufs avec la farine, la maïzena, la crème fraîche, la muscade, le sel et le poivre puis verser cette préparation dans le moule.

Cuire 35 minutes, thermostat 1.

QUICHE LORRAINE

BEREIDING : 20 MINUTEN

BAKTIJD : 35 MINUTEN

INGREDIËNTEN : • 250 G KORSTDEEG • 260 G MAGER SPEK IN DOBBELSTEENTJES • 200 G HAM • 80 G GERASPTE KAAS • 4 EIEREN • 4 EL BLOEM • 1 EL MAÏZENA • 1 KLEIN BEKERTJE CRÈME FRAÎCHE • NOOTMUSKAAT • ZOUT • PEPER

Rol het deeg uit, bedek de bakvorm ermee en prik er met een vork gaatjes in. Bedek het deeg met de dobbelsteentjes spek, de ham en de kaas.

Meng de eieren met de bloem de maïzena, de crème fraîche, de nootmuskaat, het zout en de peper en schenk dit mengsel over de quiche.

Bak 35 minuten, thermostaat op 1.

QUICHE LORRAINE

ZUBEREITUNG : 20 MINUTEN

BACKZEIT : 35 MINUTEN

ZUTATEN : • 250 G MÜRBETEIG • 260 G GERÄUCHERTE SPECKWÜRFEL • 200 G SCHINKEN • 80 G GERIEBENEN SCHWEIZERKÄSE • 4 EIER • 4 EL MEHL • 1 EL MAISMehl • 1 KLEINER TOPF CRÈME FRAÎCHE • MUSKATNUß • SALZ • PFEFFER

Den Teig ausrollen, in die Form füllen und mit einer Gabel einstechen. Die Speckwürfel, den Schinken und den Schweizerkäse hinzufügen.

Die Eier mit Mehl, Maismehl, Crème Fraîche, Muskatnuß, Salz und Pfeffer vermischen und die Mischung in die Form gießen.

35 Minuten auf Thermostatstellung 1 backen.

QUICHE LORRAINE

PREPARATION : 20 MINUTES

COOKING : 35 MINUTES

INGREDIENTS : • 250 G SHORTCRUST PASTRY • 260 G SMOKED BACON, DICED • 200 G HAM • 80 G GRATED CHEESE • 4 EGGS • 4 TBSP FLOUR • 1 TBSP CORNFLOUR • 1 SMALL POT OF FRESH CREAM • NUTMEG • SALT • PEPPER

Roll out the pastry, spread it onto the mould and prick it with a fork. Add bacon, ham and chee-

Savory tarts • Quiche • Hartige taarten • Tourtes tartes

QUICHE AUX ASPERGES

PRÉPARATION : 20 MINUTES

CUISSON : 25 MINUTES

INGRÉDIENTS : • 250 G DE PÂTE FEUILLETÉE • 600 G D'ASPERGES CUITES • 1 OIGNON • 2 OEUFS • 200 ML DE LAIT • 200 ML DE CRÈME FRAÎCHE • 100 G DE GRUYÈRE RÂPÉ • HUILE D'OLIVE • SEL • POIVRE

Emincer les asperges (en réserver 6 pour le décor). Hacher l'oignon, le faire fondre dans l'huile d'olive puis ajouter les asperges émincées, les faire sauter et les réserver. Battre ensuite les oeufs avec le lait et la crème fraîche puis assaisonner.

Etaler la pâte, en garnir le moule et la piquer avec une fourchette. Ajouter les asperges, l'oignon et le gruyère puis verser dessus la préparation aux oeufs. Décorer avec les 6 asperges restantes. Cuire 15 minutes, thermostat 2 puis 10 minutes, thermostat 1.

QUICHE MET ASPERGES

BEREIDING : 20 MINUTEN

BAKTIJD : 25 MINUTEN

INGRÉDIËNTEN : • 250 G BLADERDEEG • 600 G ASPERGES (GAAR-VERS OF UIT BLIK) • 1 UI • 2 EIEREN • 200 ML MELK • 200 ML CRÈME FRAÎCHE • 100 G GERASPTTE KAAS • OLIJFOLIE • ZOUT • PEPER

Snijd de asperges in stukjes (bewaer er 6 voor de garnering). Bak de fijngehakte ui in de olijfolie tot ze glazig is en voeg de aspergestukjes toe, bak die even mee en bewaar dit. Klop de eieren met de melk en de crème fraîche en voeg peper en zout naar smaak toe.

Rol het deeg uit, bekleed de bakvorm ermee en prik er met een vork gaatjes in. Verdeel de asperges, ui en de geraspte kaas over het deeg en giet het mengsel met de eieren erover heen. Garneer met de overgebleven 6 asperges.

Bak 15 minuten, thermostaat op 2 en daarna 10 minuten met de thermostaat op 1.

SPARGEL-QUICHE

ZUBEREITUNG : 20 MINUTEN

BACKZEIT : 25 MINUTEN

ZUTATEN : • 250 G BLÄTTERTEIG • 600 G GEKOCHTEN SPARGEL • 1 ZWIEBEL • 2 EIER • 200 ML MILCH • 200 ML CRÈME FRAÎCHE • 100 G GERIEBENEN SCHWEIZERKÄSE • OLIVENÖL • SALZ • PFEFFER

Den Spargel in Stücke schneiden (6 Stangen zum Dekorieren behalten). Die Zwiebel hacken, in Olivenöl schmelzen lassen, dann die Spargelstücke hinzufügen, anbraten und zur Seite stellen. Dann die Eier mit Milch und Crème Fraîche aufschlagen und würzen.

Den Teig ausrollen, in die Form füllen und mit einer Gabel einstechen. Den Spargel, die Zwiebel und den Schweizerkäse hinzufügen, mit der Eiermischung übergießen. Mit den 6 restlichen Spargelstangen dekorieren.

Erst 15 Minuten auf Thermostatstellung 2, dann für 10 Minuten auf Thermostatstellung 1 backen.

QUICHE WITH ASPARAGUS

PREPARATION : 20 MINUTES

COOKING : 25 MINUTES.

INGREDIENTS : • 250 G SHORTCRUST PASTRY • 600 G COOKED ASPARAGUS • 1 ONION • 2 EGGS • 200 ML MILK • 200 ML FRESH CREAM • 100 G GRATED CHEESE • OLIVE OIL • SALT • PEPPER

Cut the asparagus into thin slices (keep 6 of them to decorate the quiche). Mince the onion, brown it in olive oil then add the slices of asparagus, leave to cook and reserve. Beat eggs with milk and fresh cream then season.



QUICHE AUX PETITS LEGUMES**PRÉPARATION : 30 MINUTES****INGRÉDIENTS** : • 250 G DE PÂTE BRISÉE • 100 G DE CAROTTES • 100 G DE COURGETTES • 100 G DE CÉLERI • 1 POIVRON ROUGE • 1 OIGNON • 150 G DE JAMBON CRU • 50 G DE BEURRE • 2 C. À SÈPE DE FARINE • 200 ML DE LAIT • 1 JAUNE D'OEUFF • 100 ML DE CRÈME FRAÎCHE • 1 C. À CAFÉ DE CIBOULETTE HACHÉE • SEL • POIVRE**CUISSON : 20 MINUTES**

Dans une casserole, couper en petits dés les carottes, les courgettes, le céleri et le poivron rouge puis émincer l'oignon. Mélanger et cuire ensuite à la vapeur. Faire un roux dans une autre casserole avec le beurre et la farine. Ajouter le lait et le jaune d'oeuf battu puis assaisonner et laisser cuire 2 minutes en remuant.

Étaler la pâte, en garnir le moule et la piquer avec une fourchette. Mélanger ensuite les légumes avec le jambon coupé en dés et la sauce puis ajouter la crème fraîche et la ciboulette. Mettre dans le moule. Cuire 20 minutes, thermostat 2. Servir chaud ou froid.

QUICHE MET FIJNE GROENTEN**BEREIDING : 30 MINUTEN****INGREDIËNTEN** : • 250 G KORSTDEEG • 100 G WORTELTJES • 100 G COURGETTES • 100 G BLEEKSELDERIJ • 1 RODE PAPRIKA • 1 UI • 150 G RAUWE HAM (DIKKE PLAK) • 50 G BOTER • 2 EL BLOEM • 200 ML MELK • 1 EIDOOIER • 100 ML CRÈME FRAÎCHE • 1 TL GEHAKTE BIESLOOK • ZOUT • PEPEP**BAKTIJD : 20 MINUTEN**

Snij de worteltjes, courgette, bleekselderij en paprika in kleine blokjes. Snipper de ui. Doe alles in een pan en kook of stoom de groenten beetgaar. Maak in een steelpan een roux van de boter en de bloem. Voeg de melk en losgeklopte eidooier toe, breng de saus op smaak met peper en zout en laat hem 2 minuten al roerend koken.

Rol het deeg uit, bekleed de bakvorm ermee en prik er met een vork gaatjes in. Meng de groenten met de in blokjes gesneden ham en de saus. Voeg de crème fraîche en bieslook toe. Verdeel het mengsel over het deeg. Bak 20 minuten op thermostaat 2. Warm of koud serveren.

VEGETARISCH QUICHE**ZUBEREITUNG : 30 MINUTEN****ZUTATEN** : • 250 G BLÄTTERTEIG • 100 G KAROTTEN • 100 G ZUCCINI • 100 G SELLERIE • 1 ROTE PEPPERONI • 1 ZWIEBEL • 150 G HACKFLEISCH • 50 G BUTTER • 2 EL MEHL • 200 ML MILCH • 1 EIGELB • 100 ML CRÈME FRAÎCHE • 1 TL GEHACKTEN SCHNITTLAUCH • SALZ • PFEFFER**BACKZEIT : 20 MINUTEN**

Die gewürfelten Karotten, die Zucchini, den Sellerie, die Peperoni und die gehackte Zwiebel in einem Topf andünsten. Das Mehl und die Butter in einem anderen Behälter zu einer Mehlschwitze verrühren. Die Milch und das geschlagene Eigelb zufügen, wärzen und dann 2 Minuten unter ständigem umrühren, aufkochen lassen.

Den Teig ausrollen, in die Form füllen und mit einer Gabel einstechen. Dann das Gemüse mit dem Hackfleisch und der Mehlschwitze vermischen, Crème Fraîche und Schnittlauch hinzufügen und in die Form füllen. 20 Minuten auf Thermostatstellung 2 backen. Warm oder Kalt servieren.

QUICHE WITH VEGETABLES**PREPARATION : 30 MINUTES****INGREDIENTS** : • 250 G SHORTCRUST PASTRY • 100 G CARROTS • 100 G COURGETTES • 100 G CELERY • 1 RED PEPPER • 1 ONION • 150 G ROW HAM • 50 G BUTTER • 2 TBSP FLOUR • 200 ML MILK • 1 YOLK • 100 ML FRESH CREAM • 1 TSP MINCED CHIVES • SALT • PEPPER**COOKING : 20 MINUTES**

In a saucepan, dice carrots, courgettes, celery and red pepper then mince the onion. Mix together with butter and flour. Add milk and beaten yolk

PRÉPARATION : 30 MINUTES**INGRÉDIENTS** : • 2 COURGETTES • 1 AUBERGINE • 3 TOMATES • 1 OIGNON • 2 GOUSSES D'AIL • HUILE D'OLIVE • SEL • POIVRE • HERBES DE PROVENCE**CUISSON : 25 MINUTES**

Couper en rondelles les courgettes, l'aubergine, les tomates et l'oignon puis hacher l'ail. Disposer les légumes dans le moule en les intercalant, assaisonner puis saupoudrer d'ail et d'herbes de Provence. Arroser ensuite d'huile d'olive. Cuire 25 minutes, thermostat 3.

PROVENÇAALSE GROENTEN**BEREIDING : 30 MINUTEN****INGREDIËNTEN** : • 2 COURGETTES • 1 AUBERGINE • 3 TOMATEN • 1 UI • 2 TEENTJES KNOFLOOK • OLIJFOLIE • ZOUT • PEPEP • PROVENÇAALSE KRUIDEN**BAKTIJD : 25 MINUTEN**

Snij de courgettes, de aubergine, de tomaten en de ui in plakjes en hak de knoflook fijn. Leg de groenten om en om in de bakvorm en strooi er peper, zout, kruiden en de knoflook over. Besprenkel het geheel met olijfolie. Bak 25 minuten, thermostaat op 3.

PROVENZALISCHER TIAN**ZUBEREITUNG : 30 MINUTEN****ZUTATEN** : • 2 ZUCCINIS • 1 AUBERGINE • 3 TOMATEN • 1 ZWIEBEL • 2 KNOBLAUCHZEHEN • OLIVENÖL • SALZ • PFEFFER • PROVENZALISCHE KRÄUTER**BACKZEIT : 25 MINUTEN**

Die Zuccinis, die Aubergine, die Tomaten und die Zwiebel zerkleinern und den Knoblauch hacken. Das Gemüse in abwechselnden Schichten in die Form füllen, dann mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und provenzalischen Kräutern besträuen. Mit Olivenöl beträufeln. 25 Minuten auf Thermostatstellung 3 backen.

VEGETABLES PROVENÇAL**PREPARATION : 30 MINUTES****INGREDIENTS** : • 2 COURGETTES • 1 AUBERGINE • 3 TOMATOES • 1 ONION • 2 CLOVES OF GARLIC • OLIVE OIL • SALT • PEPPER • HERBS OF PROVENCE**COOKING : 25 MINUTES**



TOMATES PROVENÇALES

PRÉPARATION : 20 MINUTES

CUISSON : 13 MINUTES

INGRÉDIENTS : • 6 TOMATES • 50 G DE PERSIL HACHÉ • 3 GOUSSES D'AIL HACHÉES • 50 G DE CHAPELURE • HUILE D'OLIVE • SEL • POIVRE

Couper les tomates en deux et les assaisonner. Mélanger le persil, l'ail et la chapelure puis répartir sur les tomates. Arroser ensuite d'huile d'olive.
Cuire 13 minutes, thermostat 3.

PROVENÇAALSE TOMATEN

BEREIDING : 20 MINUTEN

BAKTIJD : 13 MINUTEN

INGREDIËNTEN : • 6 TOMATEN • 50 G FLIJNGEHAKTE PETERSELIE • 3 GEHAKTE TEENTJES KNOFLOOK • 50 G PANEERMEEL • OLIJFOLIE • ZOUT • PEPER

Snijdt de tomaten doormidden en bestrooi ze met peper en zout. Meng de peterselie, de knoflook en het paneermeel en verdeel het mengsel over de tomaten. Besprenkel deze vervolgens met olijfolie.
Bak 13 minuten, thermostaat op 3.

PROVENZALISCHE TOMATEN

ZUBEREITUNG : 20 MINUTEN

BACKZEIT : 13 MINUTEN

ZUTATEN : • 6 TOMATEN • 50 G GEHACKTE PETERSILIE • 3 GEHACKTE KNOBLAUCHZEHEN • 50 G PANIERMEHL • OLIVENÖL • SALZ • PFEFFER

Die Tomaten durchschneiden und würzen. Die Petersilie, den Knoblauch und das Paniermehl mischen und auf die Tomaten verteilen. Dann mit Olivenöl beträufeln.
13 Minuten auf Thermostatstellung 3 backen.

TOMATOES PROVENÇALES

PREPARATION : 20 MINUTES

COOKING : 13 MINUTES

INGREDIENTS : • 6 TOMATOES • 50 G MINCED PARSLEY • 3 MINCED CLOVES OF GARLIC • 50 G BREADCRUMBS • OLIVE OIL • SALT • PEPPER

De wereld van de tomaten • Samen met de tomaten • Samen met de tomaten • Samen met de tomaten

GRATIN DIJONNAIS

PRÉPARATION : 20 MINUTES

CUISSON : 15 MINUTES

INGRÉDIENTS : • 1 KG DE POMMES DE TERRE CUITES EN ROBE DES CHAMPS • 1 BOUQUET DE CIBOULETTE
• 100 ML DE LAIT • 300 ML DE CRÈME FRAÎCHE • 3 C. À SOUPE DE MOUTARDE • 100 G DE GRUYÈRE RÂPÉ •
BEURRE • SEL • POIVRE

Couper les pommes de terre en rondelles, les mélanger dans le moule beurré avec la ciboulette hachée et assaisonner. Mélanger le lait, la crème fraîche et la moutarde puis verser sur les pommes de terre. Parsemer ensuite de gruyère râpé. Cuire 15 minutes, thermostat 3.

GEGRATINEERDE AARDAPPELEN UIT DIJON

BEREIDING : 20 MINUTEN

BAKTIJD : 15 MINUTEN

INGREDIËNTEN : • 1 KG IN DE SCHIL GEKOOKTE AARDAPPELEN • 1 BOSJE BIESLOOK • 100 ML MELK • 300 ML
CRÈME FRAÎCHE • 3 EL MOSTERD • 100 G GERASPTA KAAS • BOTER • ZOUT • PEPER

Snij de aardappelen in plakjes en meng ze in de beboterde bakvorm met de fijngesneden bieslook. Breng op smaak met peper en zout. Meng de melk, de crème fraîche en de mosterd en giet dat over de aardappelen. Strooi er vervolgens de geraspte kaas over. Bak 15 minuten, thermostaat op 3.

DIJONNAISER KARTOFFELGRATIN

ZUBEREITUNG : 20 MINUTEN

BACKZEIT : 15 MINUTEN

ZUTATEN : • 1 KG PELLKARTOFFELN • 1 BUND PETERSILIE • 100 ML MILCH • 300 ML CRÈME FRAÎCHE •
3 EL SENF • 100 G GERIEBENEN SCHWEIZERKÄSE • BUTTER • SALZ • PFEFFER

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden, sie in der gefetteten Form mit dem gehackten Schnittlauch vermischen und würzen. Die Milch, Crème Fraîche und den Senf vermischen und auf die Kartoffeln gießen. Dann mit dem Schweizerkäse überstreuen. 15 Minuten auf Thermostatstellung 3 backen.

POTATOES GRATIN

PREPARATION : 20 MINUTES

COOKING : 15 MINUTES

INGREDIENTS : • 1 KG BAKED POTATOES • 1 BUNCH OF CHIVES • 100 ML MILK • 300 ML FRESH CREAM • 3 TBSP
MUSTARD • 100 G GRATED CHEESE • BUTTER • SALT • PEPPER

Cut potatoes in slices, mix them in the buttered mould with minced chives and season. Mix

Men saavy dishes • Soufflé Gratin • A l'ère tantôt gratin • A l'ère plus sale



TARTE À L'ORANGE

PRÉPARATION : 20 MINUTES

CUISSON : 25 MINUTES

INGRÉDIENTS : • 250 G DE PÂTE SABLÉE • 4 GROSSES ORANGES • 2 OEUFS • 3 C. À SOUPE DE SUCRE • 3 C. À SOUPE DE CRÈME FRAÎCHE • 1 CITRON • 1 C. À SOUPE DE MAÏZENA • CONFITURE D'ORANGE

Étaler la pâte, en garnir le moule et la piquer avec une fourchette. Laver une orange, en râper le zeste et presser le jus.

Mélanger les oeufs, le sucre et la crème fraîche. Incorporer ensuite le zeste d'orange, le jus d'orange et le jus de citron à la maïzena. Verser cette préparation sur le fond de tarte et cuire 10 minutes, thermostat 1.

Peler les 3 oranges, les couper en fines tranches puis les répartir sur la tarte.

Cuire encore 15 minutes, thermostat 2. Napper avec de la confiture d'orange chaude.

SINAASAPPELTAART

BEREIDING : 20 MINUTEN

BAKTIJD : 25 MINUTEN

INGREDIËNTEN : • 250 G KORSTDEEG • 4 GROTE SINAASAPPELS • 2 EIEREN • 3 EL SUIKER • 3 EL CRÈME FRAÎCHE • 1 CITROEN • 1 EL MAÏZENA • MARMELADE

Roll het deeg uit, bedek de bakvorm ermee en prik er met een vork gaatjes in. Was een sinaasappel, rasp de schil en pers de sinaasappel.

Meng de eieren, de suiker en de crème fraîche. Voeg vervolgens de geraspte sinaasappelschil, het sinaasappelsap en de uitgeperste citroen met de daarin losgeroerde maïzena toe en meng dit goed. Schenk het mengsel over de deegbodem en bak 10 minuten, thermostaat op 1.

Schil de 3 sinaasappels, snijd ze in dunne plakken en verdeel ze over de taart.

Bak nog 15 minuten, thermostaat op 2. Bestrijk met warme marmelade.

APFELSINENTORTE

ZUBEREITUNG : 20 MINUTEN

BACKZEIT : 25 MINUTEN

ZUTATEN : • 250 G MÜRBETEIG • 4 GROBE APFELSINEN • 2 EIER • 3 EL ZUCKER • 3 EL CRÈME FRAÎCHE • 1 ZITRONE • 1 EL MISMIEHL • ORANGENMARMELADE

Den Teig ausrollen, in die Form füllen und mit einer Gabel einstechen. Eine Apfelsine waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.

Die Eier, den Zucker und die Crème fraîche vermischen. Dann die Apfelsinenschale, den Apfelsinen- und den Zitronensaft mit Maismehl verrühren. Diese Mischung auf den Tortenboden gießen und 10 Minuten auf Thermostatstellung 1 backen.

3 Apfelsinen schälen, in dünne Scheiben schneiden und sie auf der Torte verteilen.

Nochmals 15 Minuten auf Thermostatstellung 2 backen. Mit warmer Orangenmarmelade bestreichen.

ORANGE PIE

PREPARATION : 20 MINUTES

COOKING : 25 MINUTES

INGREDIENTS : • 250 G SUGAR CRUST PASTRY • 4 BIG ORANGES • 2 EGGS • 3 TBSP SUGAR • 3 TBSP FRESH CREAM • 1 LEMON • 1 TBSP CORNFLOUR • ORANGE JAM

Roll out the pastry, spread it onto the mould and prick it with a fork. Wash one orange, grate



Delecta

TARTE AUX MYRTILLES

PRÉPARATION : 10 MINUTES

CUISSON : 20 MINUTES

INGRÉDIENTS : • 250 G DE PÂTE SABLÉE • 400 G DE MYRTILLES • 80 G DE SUCRE ROUX • 1 C. À SOUPE DE MAÏZENA

Etaler la pâte, en garnir le moule et la piquer avec une fourchette. Mélanger les myrtilles, le sucre et la maïzena puis ajouter cette préparation dans le moule.
Cuire 20 minutes, thermostat 2.

BOSBESSENTAART

BEREIDING : 10 MINUTEN

BAKTIJD : 20 MINUTEN

INGREDIËNTEN : • 250 G KORSTDEEG • 400 G BOSBESSEN • 80 G RIETSUIKER • 1 EL MAÏZENA

Rol het deeg uit, bedek de bakvorm ermee en prik er met een vork gaatjes in. Meng de bosbessen met de suiker en de maïzena en verdeel dit over het deeg.
Bak 20 minuten, thermostaat op 2.

HEIDELBEERTORTE

ZUBEREITUNG : 10 MINUTEN

BACKZEIT : 20 MINUTEN

ZUTATEN : • 250 G MÜRBETEIG • 400 G HEIDELBEEREN • 80 G BRAUNEN ZUCKER • 1 EL MAISMEHL

Den Teig ausrollen, in die Form füllen und mit einer Gabel einstechen. Die Heidelbeeren, den Zucker und das Maismehl vermischen und diese Mischung in die Form gießen.
20 Minuten auf Thermostatstellung 2 backen.

BLUEBERRY PIE

PREPARATION : 10 MINUTES

COOKING : 20 MINUTES

INGREDIENTS : • 250 G CRUST PASTRY • 400 G BLUEBERRIES • 80 G BROWN SUGAR • 1 TBSP CORNFLOUR

CLAFOUTIS AUX CERISES

PRÉPARATION : 20 MINUTES

CUISSON : 25 MINUTES

INGRÉDIENTS : • 600 G DE CERISES • 120 G DE FARINE • 100 G DE SUCRE • 2 OEUFS • 2,5 DL DE LAIT • 20 G DE BEURRE • 1 PINCÉE DE SEL

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, le sel et les oeufs puis ajouter le lait. Equeuter et laver les cerises puis les mettre dans le moule. Verser ensuite la pâte dans le moule et parsemer de noisettes de beurre.
Cuire 10 minutes, thermostat 2 puis 15 minutes, thermostat 1.

KERSENCLAFOUTIS

BEREIDING : 20 MINUTEN

BAKTIJD : 25 MINUTEN

INGREDIËNTEN : • 600 G KERSEN • 120 G BLOEM • 100 G SUIKER • 2 EIEREN • 2,5 DL MELK • 20 G BOTER • 1 MESPUNTJE ZOUT

Meng de bloem, de suiker, het zout en de eieren in een kom en voeg vervolgens de melk toe. Was en ontpit de kersen en leg ze in de bakvorm. Schenk vervolgens het beslag in de bakvorm en leg er vlokjes boter op.
Bak 10 minuten, thermostaat op 2 en vervolgens 15 minuten met de thermostaat op 1.

KIRSCHTORTE

ZUBEREITUNG : 20 MINUTEN

BACKZEIT : 25 MINUTEN

ZUTATEN : • 600 G KIRSCHEN • 120 G MEHL • 100 G ZUCKER • 2 EIER • 2,5 DL MILCH • 20 G BUTTER • 1 SALZ PRISE

Das Mehl, den Zucker, Salz und die Eier in einer Schüssel vermischen, dann die Milch hinzufügen. Die Kirschen abstengeln und waschen, sie dann in die Form geben. Danach den Teig in die Form füllen und mit Butterstückchen garnieren.
10 Minuten auf Thermostatstellung 2, dann für 15 Minuten auf Thermostatstellung 1 backen.

CHERRIES CLAFOUTIS

PREPARATION : 20 MINUTES

COOKING : 25 MINUTES

INGREDIENTS : • 600 G CHERRIES • 120 G FLOUR • 100 G SUGAR • 2 EGGS • 2,5 DL MILK • 20 G BUTTER • 1 PINCH OF SALT



TARTE AU FLAN ET AUX RAISINS

PRÉPARATION : 25 MINUTES **CUISSON : 20 MINUTES**
INGRÉDIENTS : • 250 G DE PÂTE FEUILLETÉE • 500 ML DE LAIT • 100 G DE SUCRE • 50 G DE POUDRE À FLAN
• 50 G DE RAISINS SECS MACÉRÉS AVEC 2 C. À SOUPE DE RHUM

Etaler la pâte, en garnir le moule et la piquer avec une fourchette. Mélanger le lait, le sucre et la poudre à flan puis porter à ébullition. Incorporer ensuite les raisins et le rhum puis verser la crème dans le moule.
Cuire 20 minutes, thermostat 2.

CUSTARDTAART MET ROZIJNEN

BEREIDING : 25 MINUTEN **BAKTIJD : 20 MINUTEN**
INGREDIËNTEN : • 250 G BLADERDEEG • 500 ML MELK • 100 G SUIKER • 50 G CUSTARDPOEDER • 50 G ROZIJNEN
GEWEEKT IN 2 EL RUM

Rol het deeg uit, bedek de bakvorm ermee en prik er met een vork gaatjes in. Meng de melk, de suiker en de custardpoeder zoals op de verpakking van de custard staat aangegeven, breng het aan de kook en laat al roerend even doorkoken. Voeg de rozijnen en de rum toe en schenk dit over het deeg.
Bak 20 minuten, thermostaat op 2.

EIERKUCHEN- UND ROSINENTORTE

ZUBEREITUNG : 25 MINUTEN **BACKZEIT : 20 MINUTEN**
ZUTATEN : • 250 G BLÄTTERTEIG • 500 ML MILCH • 100 G ZUCKER • 50 G PUDDINGPULVER • 50 G IN 2 EL RUM AUFGEWEICHTE ROSINEN

Den Teig ausrollen, in die Form füllen und mit einer Gabel einstechen. Die Milch, den Zucker und das Puddingpulver vermischen und aufkochen lassen. Dann die Rosinen und den Rum hinzugeben und die Creme in die Form gießen.
20 Minuten auf Thermostatstellung 2 backen.

CUSTARD TART WITH SULTANAS

PREPARATION : 25 MINUTES **COOKING : 20 MINUTES**
INGREDIENTS : • 250 G PUFF PASTRY • 500 ML MILK • 100 G SUGAR • 50 G CUSTARD POWDER • 50 G SULTANAS
SOAKED IN 2 TRSP RUM

Dewena

GATEAU AU CHOCOLAT

PRÉPARATION : 20 MINUTES

CUISSON : 12 MINUTES

INGRÉDIENTS : • 125 G DE CHOCOLAT • 125 G DE BEURRE • 4 OEUFS • 125 G DE SUCRE • 30 G DE FARINE
• 160 G DE POUDRE D'AMANDES

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Mélanger ensuite le beurre ramolli avec le chocolat fondu et ajouter les jaunes d'œufs un par un en fouettant. Incorporer le sucre, bien mélanger et ajouter la farine, la poudre d'amandes puis les blancs montés en neige délicatement. Beurrer légèrement le moule et verser la pâte dedans.
Cuire 12 minutes, thermostat 1.

CHOCOLADEKOEK

BEREIDING : 20 MINUTEN

BAKTIJD : 12 MINUTEN

INGREDIËNTEN : • 125 G CHOCOLADE • 125 G BOTER • 4 EIEREN • 125 G SUIKER • 30 G BLOEM • 160 G AMANDELPOEDER

Scheid de eiwitten van de eigelen. Meng vervolgens de zachte boter door de in wat water gesmolten chocolade en klop er een voor een de eigelen doorheen. Voeg de suiker toe en roer goed, voeg de bloem en het amandelpoeder toe en schep er tot slot de stijfgeklopte eiwitten voorzichtig door. Beboter de bakvorm licht en schenk het beslag erin.
Bak 12 minuten, thermostaat op 1.

SCHOKOLADENKUCHEN

ZUBEREITUNG : 20 MINUTEN

BACKZEIT : 12 MINUTEN

ZUTATEN : • 125 G SCHOKOLADE • 125 G BUTTER • 4 EIER • 125 G ZUCKER • 30 G MEHL • 160 G MANDELPULVER

Das Eiweiß vom Eigelb trennen. Dann die aufgeweichte Butter mit der geschmolzenen Schokolade mischen, das Eigelb einzeln hinzugeben und aufschlagen. Den Zucker hinzufügen, gut mischen, dann das Mehl, das Mandelpulver und das steifgeschlagene Eiweiß untermischen. Die Form etwas fetten und den Teig hineingießen.
12 Minuten auf Thermostatstellung 1 backen.

CHOCOLATE CAKE

PREPARATION : 20 MINUTES

COOKING : 12 MINUTES

INGREDIENTS : • 125 G CHOCOLATE • 125 G BUTTER • 4 EGGS • 125 G SUGAR • 30 G FLOUR • 160 G ALMOND POWDER

Separate the whites from the yolks. Then mix soft butter with melted chocolate and add yolks

PRODUITS SURGELES À RECHAUFFER

THERMOSTAT 3

PRODUIT	NOMBRE DE PERSONNES	POIDS	TEMPS DE CUISSON
LASAGNE À LA BOLOGNAISE	4 PERSONNES	1 KG	30 À 35 MINUTES
BRANDADE DE MORUE	4 PERSONNES	1 KG	20 À 25 MINUTES
GRATIN DE POISSON	4 PERSONNES	800 G	25 À 30 MINUTES
GRATIN DAUPHINOIS	4 PERSONNES	1 KG	30 À 35 MINUTES
MOUSSAKA	4 PERSONNES	800 G	35 À 40 MINUTES
TARTE AUX TROIS FROMAGES	4 PERSONNES	400 G	15 MINUTES
PIZZA	4 PERSONNES	400 G	10 MINUTES

BEREIDEN VAN DIEPVRIESPRODUCTEN

THERMOSTAAT 3

PRODUCT	AANTAL PERSONEN	GEWICHT	BAKTIJD
LASAGNE À LA BOLOGNAISE	4 PERSONEN	1 KG	30 TOT 35 MINUTEN
PROVENÇAALSE KABELJAUWSCHOTEL	4 PERSONEN	1 KG	20 TOT 25 MINUTEN
GEGRATINEERDE VISSCHOTEL	4 PERSONEN	800 G	25 TOT 30 MINUTEN
GEGRATINEERDE AARDAPPELSCHOTEL	4 PERSONEN	1 KG	30 TOT 35 MINUTEN
MOUSSAKA	4 PERSONEN	800 G	35 TOT 40 MINUTEN
KAASTAART	4 PERSONEN	400 G	15 MINUTEN
PIZZA	4 PERSONEN	400 G	10 MINUTEN

ZUBEREITUNG VON TIEFKÜHLKOST

THERMOSTAT 3

PRODUKT	ANZAHL DER PERSONEN	GEWICHT	BACKZEIT
LASAGNE BOLOGNAISE	4 PERSONEN	1 KG	30 BIS 35 MINUTEN
GEFÜLLTE MUSCHELN	4 PERSONEN	250 KG	12 BIS 15 MINUTEN
FISCHGERICHTE	4 PERSONEN	800 G	25 BIS 30 MINUTEN
GRATIN DAUPHINOIS	4 PERSONEN	1 KG	30 BIS 35 MINUTEN
MOUSSAKA	4 PERSONEN	800 G	35 BIS 40 MINUTEN
KÄSEKUCHEN	4 PERSONEN	400 G	15 MINUTEN
PIZZA BAGUETTE	4 PERSONEN	400 G	10 MINUTEN

FROZEN FOOD TO REHEAT

THERMOSTAT 3

DISH	NUMBER OF PERSONS	WEIGHT	COOKING TIME
LASAGNE BOLOGNESE	4 PERSONS	1 KG	30 TO 35 MINUTES
COD BRANDADE	4 PERSONS	1 KG	20 TO 25 MINUTES
GRATIN OF FISH	4 PERSONS	800 G	25 TO 30 MINUTES
GRATIN DAUPHINOIS	4 PERSONS	1 KG	30 TO 35 MINUTES

Frozen dishes • Tiefkühlkost • Diepvriesproducten • Plat smyste