Family
Multifunktionspfanne

giles & posner®

BEDIENUNGSANLEITUNG

giles & posner®

Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Verwendung auf.

Sicherheitshinweise

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.
Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen dieses Gerät nur verwenden und reinigen, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sie die damit verbundenen Gefahren verstehen oder überwacht werden.
Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder dürfen es nicht zum Spielen verwenden.
Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können.
Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder fallen gelassen oder beschädigt wurden, dürfen Reparaturen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.
Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten. Halten Sie das Netzkabel von Kindern fern.
Halten Sie das Netzkabel von Teilen des Geräts fern, die während des Betriebs heiß werden könnten.
Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.
Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.
Entfernen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, indem Sie das Kabel abziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.
Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.
Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Gegenstände mit diesem Gerät. Verwenden Sie nur Pfannenwender aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz, um eine Beschädigung der Antihaftfläche zu vermeiden.
Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder anbringen.
Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung immer vom Stromnetz und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, warten oder verstauen.

Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.
Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden, außer dem im Lieferumfang des Geräts enthaltenen.
Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.
In bestimmten Ländern wird dieses Gerät mit einem polarisierten Stecker geliefert (ein Kontaktstift ist breiter als der andere). Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, passt dieser Stecker nur mit der korrekten Ausrichtung in eine polarisierte Steckdose. Wenn der Stecker nicht richtig in die Steckdose passt, drehen Sie den Stecker um. Falls er auch dann nicht passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Versuchen Sie keinesfalls, Änderungen am Stecker vorzunehmen.
Die Außenfläche des Geräts kann während des Betriebs heiß werden.
Vorsicht: Heiße Oberfläche – Berühren Sie keine heißen Bereiche und Bauteile des Geräts.
Achten Sie darauf, dass kein Wasser auf das Heizelement gelangt.
Warnung: Das Gerät von entflammbaren Materialien fernhalten.

Pflege und Wartung

Ziehen Sie vor der Reinigung oder Wartung den Netzstecker der Multifunktionspfanne aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Ziehen Sie vor der Reinigung immer das Netzkabel ab.
SCHRITT 1: Wischen Sie die Multifunktionspfanne und die antihaftbeschichtete Kochplatte mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie beides gründlich.
SCHRITT 2: Reinigen Sie den Glasdeckel in warmem Seifenwasser. Spülen Sie ihn anschließend gründlich ab und trocknen Sie ihn. Stellen Sie sicher, dass der Thermostat nicht mit
Wasser in Berührung kommt.
SCHRITT 3: Entfernen Sie eingebrannte Essensreste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel auf die Antihaft-Kochplatte auftragen. Wischen Sie sie anschließend mit einem Papiertuch sauber. Verwenden Sie einen nicht scheuernden Topfkratzer, wenn die Essensreste schwer zu entfernen sind.
Tauchen Sie die Multifunktionspfanne nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Topfkratzer, um die Multifunktionspfanne oder das Zubehör zu

reinigen, da dies die Oberfläche beschädigen könnte.
Hinweis: Die Multifunktionspfanne sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

1. Haupteinheit der Family Multifunktionspfanne
2. Netzkabel mit einstellbarem Thermostat
3. Temperaturregler
4. Antihaftbeschichtete Kochplatte
5. Kontrolllampe
6. Cool-Touch-Griff(e)
7. Deckel
8. Deckelgriff

Gebrauchsanweisung

Vor dem ersten Gebrauch

SCHRITT 1: Überprüfen Sie, ob die Multifunktionspfanne ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist. Bevor Sie die Multifunktionspfanne zum ersten Mal verwenden, wischen Sie sie mit einem weichen, feuchten Tuch ab, und trocknen Sie sie gründlich.
SCHRITT 2: Reinigen Sie den Glasdeckel in warmem Seifenwasser und spülen Sie ihn gründlich ab.
Tauchen Sie die Multifunktionspfanne nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Topfkratzer, um die Multifunktionspfanne oder das Zubehör zu reinigen, da dies zu Schäden führen kann.

Hinweis: Wenn Sie die Multifunktionspfanne zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und wird bald nachlassen. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in der Umgebung der Multifunktionspfanne.

Verwendung der Multifunktionspfanne für Familien

SCHRITT 1: Stecken Sie das Stromkabel fest in den Steckdoseneingang an der Seite des Geräts. Vergewissern Sie sich, dass es vollständig eingeschoben wurde und fest sitzt und dass alle Anschlüsse trocken sind. Schließen Sie das Netzkabel immer so an, dass der Temperaturregler nach oben zeigt. Schließen Sie das Netzkabel niemals an, wenn irgendwelche der Komponenten nass sind.
SCHRITT 2: Bereiten Sie die Zutaten vor, die Sie zubereiten möchten.
SCHRITT 3: Schließen Sie die Multifunktionspfanne an die Stromversorgung an und schalten Sie ihn ein.
SCHRITT 4: Wählen Sie die gewünschte Temperatureinstellung aus, indem Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn drehen. Achten Sie darauf, dass die Ziffer der gewünschten Temperatureinstellung exakt auf die pfeilförmige Kontrollleuchte ausgerichtet ist. Die Kontrollleuchte leuchtet, während die Multifunktionspfanne erhitzt wird.
SCHRITT 5: Heizen Sie die Multifunktionspfanne auf Temperatureinstellung 1 etwa 1 Minute lang vor. Die Kontrollleuchte erlischt, sobald die erforderliche Temperatur erreicht wurde.
SCHRITT 6: Geben Sie die vorbereiteten Zutaten auf die antihaftbeschichtete Kochplatte.
SCHRITT 7: Garen Sie die Zutaten. Die erforderliche Garzeit richtet sich nach der Art der Zutaten und der ausgewählten Temperatureinstellung. Während des Gebrauchs schaltet sich die Kontrollleuchte ein und aus, um anzuzeigen, dass die Multifunktionspfanne die ausgewählte Temperatur hält.
SCHRITT 8: Entnehmen Sie das Essen nach der Zubereitung mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz.
SCHRITT 9: Schalten Sie die Multifunktionspfanne aus, indem Sie den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn auf „0“ drehen.
SCHRITT 10: Schalten Sie die Multifunktionspfanne aus, trennen Sie den Stecker vom Stromnetz und lassen Sie die Multifunktionspfanne abkühlen. Wenn die Multifunktionspfanne abgekühlt ist, ziehen Sie das Netzkabel und bewahren Sie es sicher auf.

Hinweis: Heizen Sie die antihaftbeschichteten Kochplatte immer vor, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
Tragen Sie vor dem Gebrauch vorsichtig eine dünne Schicht Speiseöl auf die antihaftbeschichtete Kochplatte auf und reiben Sie es mit einem Papiertuch ein. Dadurch wird die Lebensdauer der Antihaftbeschichtung verlängert.
Während des Gebrauchs schaltet sich die Kontrollleuchte ein und aus, um anzuzeigen, dass die Multifunktionspfanne die Temperatur hält.
Vorsicht: Die Garplatte wird während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
Warnung: Seien Sie beim Kochen vorsichtig, da die Multifunktionspfanne Dampf abgibt.

Aufbewahrung

Vergewissern Sie sich, dass die Multifunktionspfanne abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie sie an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.
Wickeln Sie das Kabel niemals fest um die Multifunktionspfanne. Wickeln Sie es lose auf, um Schäden zu vermeiden.

Technische Daten

Produktcode: EK4247GVDEEU7
Eingangsleistung: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Ausgangsleistung: 1.500 W

Rezepte

* Alle Rezeptbilder, die in dieser Bedienungsanleitung verwendet werden, dienen nur der Veranschaulichung.

Hackfleischbällchen mit Tomatensauce

Zutaten

Für die Hackfleischbällchen

1500 g Hackfleisch
2 kleine Zwiebeln, geschält und fein gehackt
2 Eier
2 Knoblauchzehen, geschält und zerkleinert
6 EL Olivenöl
4 EL gehackte Kräuter
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Für die Tomatensauce

4 400 g-Dosen gehackte Tomaten
300 g frischer Mozzarella, gerieben
2 große Zwiebeln, geschält und fein gehackt
2 Knoblauchzehen, geschält und zerkleinert
2 Würfel Rinderbrühe
4 EL Tomatenmark
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Die Multifunktionspfanne auf Temperatureinstellung 1 etwa 1 Minute lang vorheizen; Öl auf die antihaftbeschichtete Kochplatte geben.
Zwiebeln und Knoblauch zugeben. Glasig dünsten, bis sie leicht gebräunt sind. Entnehmen, in zwei Portionen aufteilen und abkühlen lassen.
In einer Schüssel das Hackfleisch mit der Hälfte der abgekühlten Zwiebel-Knoblauch-Mischung vermischen. Ein Ei als Bindemittel unterrühren, dann mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Mischung zu ca. 33 Bällchen formen.
Die Multifunktionspfanne auf Temperatureinstellung 1 etwa 1 Minute lang vorheizen.
Die Temperatur auf Heizstufe 2 erhöhen, dann die Fleischbällchen hinzufügen und auf jeder Seite ca. 8 Minuten lang braten, bis sie braun sind. Die Fleischbällchen in diesem Schritt der Zubereitung nicht zu stark garen.
Die verbleibende Zwiebel-Knoblauch-Mischung, die gehackten Tomaten, den Mozzarella, das Tomatenmark und die Rinderbrühe hinzugeben.
Verrühren, bis die Fleischbällchen gut bedeckt sind, und auf Heizstufe 2 ca. 10–15 Minuten lang köcheln lassen, oder bis die Fleischbällchen durchgegart sind.

giles & posner®

Paella mit Huhn und Chorizo

Zutaten

400 g frische geschälte Garnelen, roh
400 g Paella- oder Risotto-Reis, ungekocht
200 g tiefgefrorene Erbsen
140 g grob gehackte Chorizo
4 Hähnchenschenkel ohne Haut und Knochen
4 Knoblauchzehen, geschält und gehackt
2 Zwiebeln, geschält und gehackt
2 rote Paprika, in Scheiben geschnitten
2 Würfel Hähnchenbouillon
1 Zitronenspalte
2 Karotten, geschält und fein gehackt
¼ Bund glatte Petersilie fein gehackt
1300 ml kochendes Wasser
2 EL Olivenöl
2 EL geräuchertes Paprikagewürz
2 EL Tomatenmark

Zubereitung

Die Multifunktionspfanne auf Temperatureinstellung 1 etwa 1 Minute lang vorheizen; Öl auf die antihaftbeschichtete Kochplatte geben.
Knoblauch, Zwiebeln, Karotten, Petersilie, Chorizo, Hähnchenschenkel und Paprika hinzugeben und mischen. Ca. 5 Minuten braten.
Brühwürfel in die Mischung zerbröseln, dann Pfeffer und Tomatenmark hinzugeben.
Die Temperatur auf Heizstufe 2 erhöhen. Reis hinzugeben und rühren, bis der Reis gründlich überzogen ist.
1000 ml kochendes Wasser zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Deckel der Multifunktionspfanne schließen.
Ca. 25 Minuten garen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Darauf achten, dass ausreichend Wasser zum Garen des Reises vorhanden ist, und ggf. Wasser nachgießen.
Nach etwa 25 Minuten die Erbsen und Garnelen hinzugeben, dann bei geschlossenem Deckel weitere 10 Minuten kochen, bis die Garnelen gar sind.
Mit Petersilie und einer Zitronenspalte garnieren.

Stir-Fry mit Rindfleisch und Brokkoli

Zutaten

4 x 300 g Rückensteaks in Streifen schneiden (Fett entfernen)
400 g zarte Brokkoliröschen
2 rote Zwiebeln, geschält und gehackt
2 Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt
2 rote Chili, entkernt und fein gehackt
4 cm langes Stück frischen Ingwer, geschält und fein gehackt
eine Handvoll Cashewnüsse
8 EL dunkle Sojasoße
2 EL Olivenöl
4 TL Sesamöl
Salz und schwarzer Pfeffer nach Geschmack
Eiernudeln zum Servieren

Zubereitung

Die Multifunktionspfanne auf Temperatureinstellung 1 etwa 1 Minute lang vorheizen; Öl auf die antihaftbeschichtete Kochplatte geben.
Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Chili im Öl ca. 5 Minuten lang unter gelegentlichem Rühren anbraten.
Den Brokkoli hinzugeben und weitere 5–10 Minuten bei geschlossenem Deckel garen, bis der Brokkoli etwas weich geworden ist.
Die Temperatur auf Heizstufe 2 erhöhen und das Fleisch hinzugeben. Ohne Deckel braten, bis das Rindfleisch leicht gebräunt ist (ca. 3–5 Minuten). Das Fleisch nicht zu stark garen.
Mit Salz und Pfeffer würzen, dann Sojasauce, Sesamöl und Cashewnüsse hinzugeben. Alle Zutaten gründlich mischen und ca. 5–10 Minuten braten.
Währenddessen die Eiernudeln in einen Topf mit kochendem Wasser geben und den Anweisungen auf der Verpackung entsprechend zubereiten. Abgießen und beiseite stellen.
Das durchgegarte Stir-Fry mit Rindfleisch auf den Eiernudeln servieren.

French Toast (Arme Ritter)

Zutaten

4 Scheiben Brioche
2 Eier,
80 ml fettarme Milch
2 TL Butter
1 TL Zimt

Zubereitung

In einer großen Schüssel Eier, Milch und Zimt verquirlen. Alles gründlich verrühren.
Die Brotscheiben einzeln so lang in die Mischung tauchen, bis sie die Mischung aufgenommen haben.
Die Multifunktionspfanne auf Temperatureinstellung 1 etwa 1 Minute lang vorheizen und dann die Butter hinzugeben.
Wenn die Butter geschmolzen ist, die Temperatur auf Heizstufe 2 erhöhen und die Brioche-Scheiben auf die antihaftbeschichtete Kochplatte legen.
Bräunen, dann umdrehen und die andere Seite braun braten (ca. 2–3 Minuten pro Seite). Aufpassen, dass das Brioche nicht anbrennt.
Mit hellem Sirup beträufeln und servieren.

giles & posner®

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. Vereinigtes Königreich

Wenn Sie dieses Produkt nicht in einem akzeptablen Zustand erhalten, wenden Sie sich bitte unter **www.gilesandposner.com** an unsere Kundendienstabteilung.

Bitte halten Sie Ihren Lieferschein bereit, da die Angaben darauf erforderlich sind.

Wenn Sie dieses Produkt zurücksenden möchten, schicken Sie es bitte zusammen mit dem Beleg an den Händler, bei dem es gekauft wurde (vorbehaltlich dessen Geschäftsbedingungen).

Garantie

Für alle neu erworbenen Produkte gilt eine Herstellergarantie; die Garantiedauer hängt vom Produkt ab. Wenn ein angemessener Kaufnachweis erbracht werden kann, gewährt Giles and Posner über den Einzelhändler standardmäßig eine 12-monatige Garantie ab Kaufdatum. Dies gilt nur, wenn die Produkte gemäß den Anweisungen für vorgesehene Haushaltszwecke gebraucht wurden. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Demontage des Produkts erlischt jegliche Garantie.

Im Rahmen der Garantie verpflichten wir uns, defekte Teile kostenlos zu reparieren oder zu ersetzen. Falls wir keinen exakten Ersatz anbieten können, wird ein ähnliches Produkt angeboten oder die Kosten werden erstattet. Schäden durch täglichen Verschleiß sind nicht durch diese Garantie abgedeckt, und auch Verbrauchsmaterialien wie Stecker, Sicherungen usw. sind nicht enthalten.

Bitte beachten Sie, dass die oben genannten Geschäftsbedingungen von Zeit zu Zeit aktualisiert werden können. Wir empfehlen Ihnen daher, diese bei jedem Besuch der Website zu überprüfen.

Ihre gesetzlichen Rechte werden von keiner Bestimmung in dieser Garantie oder den Anweisungen in Bezug auf dieses Produkt ausgeschlossen, eingeschränkt oder anderweitig beeinträchtigt.

Das durchgestrichene Mülltonnensymbol auf diesem Bauteil zeigt an, dass dieses Gerät umweltgerecht entsorgt werden muss, wenn es nicht mehr verwendet wird oder abgenutzt ist. Wenden Sie sich an Ihre lokale Behörde, um zu erfahren, wo Sie das Produkt umweltgerecht entsorgen können.

Hergestellt von:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester
OL9 0DD. Vereinigtes Königreich
Hergestellt in China.

Bitte bewahren Sie alle Anleitungen zum späteren Nachschlagen auf.

Hergestellt in China.

CD080920/MD000000/V1