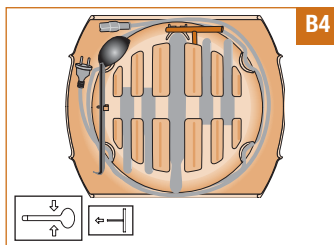
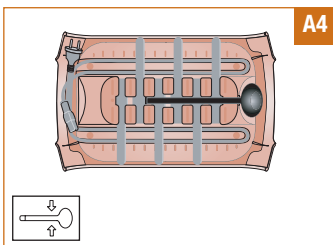
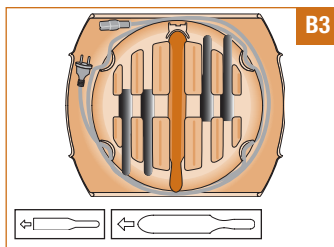
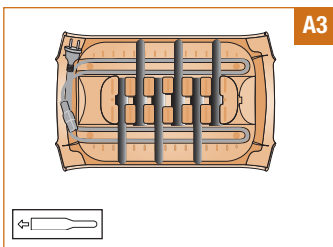
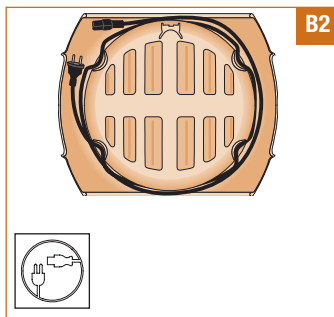
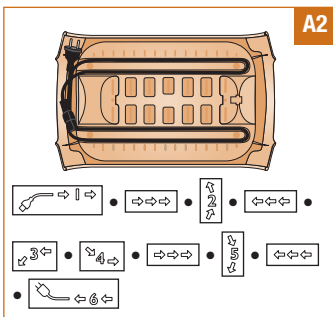
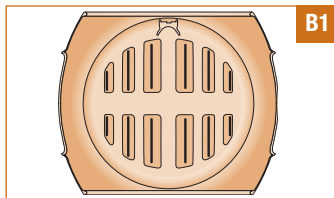
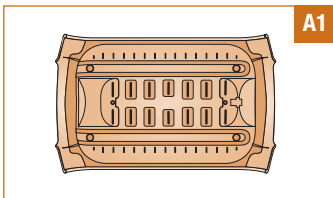


Tefal



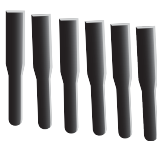


Merci d'avoir acheté cet appareil TEFAL, destiné uniquement à un usage domestique. Quel que soit votre modèle, lire attentivement les instructions de cette notice et les garder à portée de main.

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.

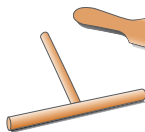
Accessoires (selon modèle)



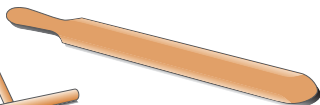
mini-spatules (1)



louche (2)



répartiteur (3)



spatule (4)

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.

Laver à l'eau les spatules (1 & 4), la louche (2) et le répartiteur (3) (selon modèle).

Selon modèle, poser la plaque de cuisson sur la résistance.

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...).

Lors de la première utilisation, verser un peu d'huile sur la plaque et l'essuyer avec un chiffon doux.

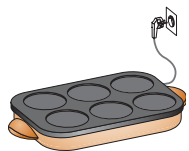


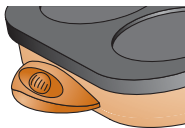
Branchement et préchauffage

Dérouler entièrement le cordon.

Brancher le cordon sur l'appareil (selon modèle) puis brancher sur le secteur.

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





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.

- **Modèles avec thermostat** : placer le thermostat sur la position maxi.
- **Autres modèles** : l'appareil fonctionne dès son branchement sur le secteur.

Laisser préchauffer l'appareil 8 à 10 minutes.

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

Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil en chauffe ou en fonctionnement car elles sont très chaudes.

Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.



Thermo-Spot™ (selon modèle) : à chaud, le motif Thermo-Spot devient **uniformément** rouge.

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 la 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, passer de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appeler un médecin si nécessaire.

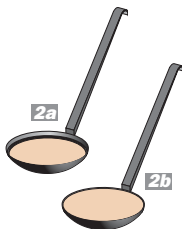
Cuisson

Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé.

Selon modèle, déposer à l'aide de la louche, la quantité de pâte correspondant à la recette choisie :

- Pour 6 mini crêpes : remplir jusqu'au premier relief de la louche (**2a**).
- Pour les blinis et pancakes : remplir complètement la louche (**2b**).
- Pour les grandes crêpes (selon modèle) remplir complètement 2 louches (**2b**).

Selon modèle, étaler aussitôt sans appuyer avec le dos de la louche (**2**) (pour les mini crêpes) ou avec le répartiteur (**3**)



(pour une grande crêpe), en faisant un mouvement circulaire à partir du centre. Retourner les préparations à mi-cuisson avec la spatule (❶ ou ❷) fournie à cet effet. Laisser cuire environ 2 minutes par face. Plier ensuite la crêpe à votre convenance : en rouleau, en deux, en quatre, en pochette ou en fleur.

Selon modèle, afin de faciliter l'étalement de la pâte, déposer la louche (❸) ou le répartiteur (❹) dans un récipient rempli d'eau entre chaque utilisation.

Pour préserver le revêtement de la plaque de cuisson, toujours utiliser une spatule Tefal ou en bois.

Garnir les crêpes sucrées dans votre assiette après cuisson plutôt que directement sur la plaque.

Selon modèle, vous pouvez également réaliser des grillades de viande.

Après utilisation

- **Modèles avec thermostat** : placer le thermostat sur la position mini.

Débrancher le cordon du secteur, puis, selon modèle, le déconnecter de l'appareil. Laisser refroidir l'appareil.

Selon modèle, enlever la plaque de cuisson.

La plaque de cuisson et le corps de l'appareil se nettoient avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

La louche (❸), les spatules (❶ & ❷) et la plaque de cuisson peuvent passer au lave-vaisselle (selon modèle).

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

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

Rangement (selon modèle)

Retourner l'appareil sur un support plat, propre et stable (ex. : nappe), afin de ne pas endommager la plaque de cuisson (A1 ou B1).

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 ou B2 (selon modèle) ;
- 2 – **les spatules (❶ ou ❷)**, en suivant les pictos : A3 ou B3 (selon modèle) ;
- 3 – **la louche (❸) ou le répartiteur (❹)**, en suivant les pictos : A4 ou B4 (selon modèle).

Les crêpes

40 à 60 mini crêpes ou 20 à 25 grandes crêpes (selon la plaque choisie)

• Cuisson : 2 min. par face

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.

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.

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.

Crêpes au jambon et à la crème

• 3 tranches de jambon blanc • 1 bol de gruyère râpé • 1 pot de crème fraîche

Déposer 1/2 tranche de jambon sur votre crêpe en fin de cuisson de la deuxième face. Parsemer de gruyère râpé. Quand le jambon est bien chaud, napper de crème fraîche et plier en pochette.

Crêpes au Roquefort, crème fraîche et noix

• 1 morceau de Roquefort émietté • 1 petit pot de crème fraîche • 4 à 5 noix pilées

Mélanger tous les ingrédients. Dans votre assiette, garnir la crêpe de cette préparation et plier en quatre.

Crêpes au miel, noix ou noisettes

- 3 cuillères à soupe de miel • 100 g de noix ou noisettes pilées

Mélanger tous les ingrédients. En fin de cuisson de la deuxième face, garnir la crêpe de cette préparation et plier en quatre. Maintenir quelques secondes sur la plaque. Servir et décorer de crème Chantilly.

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 avec moutarde
- pointes d'asperges mayonnaise • tranches d'avocat assaisonnées de vinaigrette ou de sauce tartare • champignons à la Grecque

Plats principaux

- blanc de poulet émincé sauce curry (béchamel mélangée à 1 oignon haché et 1/2 cuillère à café de curry) • fruits de mer à la béchamel ou sauce américaine
- légumes tels qu'épinards, carottes, navets ou potiron sauce mousseline

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 • fruits frais : fraises, framboises, purée de pommes... • jus de citron frais et sucre

Flambées

- sucre et Grand Marnier • ananas et rhum • pommes et Calvados

Les blinis

Peuvent être réalisés uniquement avec la plaque pour 6 mini crêpes.

20 blinis environ • Cuisson : 2,5 min. par face

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 cuillère à café de sel

Délayer la levure dans 3 cuillères 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 cuillère à soupe de sucre avant la cuisson.

Blinis au sarrasin

• 200 g de farine de sarrasin • 100 g de farine de froment • 3 œufs (les blancs battus en neige) • 3 dl de lait • 10 g de levure de bière (délayée dans un peu d'eau) • 1 pincée de sel

Délayer la levure dans un peu d'eau tiède. Laisser reposer 10 minutes environ puis mélanger les farines de blé et de sarrasin dans une jatte. Creuser un puits au centre et verser en mélangeant le lait, les jaunes d'œufs, la levure et une pincée de sel. Laisser reposer 1 heure environ. Juste avant la cuisson, battre les blancs en neige avant de les incorporer.

Servir les blinis avec du poisson (dorade, saumon, anguille, flétan) ou des œufs de lump, du foie de morue. Dans ce cas, il est préférable de relever la préparation avec du poivre et du sel.

Les pancakes

Peuvent être réalisés uniquement avec la plaque pour 6 mini crêpes.

A prévoir 1 heure à l'avance.

20 pancakes environ • Préparation : 15 min. • Cuisson : 2,5 min. par face

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

Délayer la levure dans 3 cuillères 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.

Les reuchtis (ou Röstis)

Peuvent être réalisés uniquement avec la plaque pour 6 mini crêpes.

6 reuchtis • Cuisson : 2,5 min. par face

Reuchtis traditionnels

• 600 g de pommes de terre • 1 oignon • 200 g de lardons • 100 g de gruyère râpé • 1 œuf

Faire cuire les pommes de terre la veille. Ne pas les peler et les cuire entières à l'eau bouillante salée. Le lendemain, les peler et les râper à la râpe à trous moyens ou au moulin. Faire rissoler l'oignon et les lardons. Mélanger les pommes de terre râpées, le gruyère, l'œuf, l'oignon et les lardons.

Reuchtis Bâlois

• 600 g de pommes de terre en robe des champs • 2 oignons • 1 cuillère à soupe de crème • 1 œuf

Peler les pommes de terre et les râper à la râpe à trous moyens ou au moulin. Faire rissoler les oignons coupés en fines rondelles. Mélanger les pommes de terre râpées, l'œuf battu et la crème.

Reuchtis à la Tessinoise

• 600 g de pommes de terre cuites la veille • 200 g de lardons • 1 œuf • romarin frais ou séché

Peler les pommes de terre et les râper à la râpe à trous moyens ou au moulin. Faire rissoler les lardons. Mélanger les pommes de terre, l'œuf battu et les lardons. Aromatiser de romarin.

Les Matefaims

A prévoir 1 heure à l'avance.

20 matefaims environ • Cuisson : 2 min. par face

La pâte à matefaims

- 250 g de farine • 1/2 litre de lait • 2 œufs • 1 cuillère à soupe d'huile de noix
- sel

Mettre la farine dans une terrine. Faire un puits, y casser les œufs entiers, ajouter l'huile, une pincée de sel et la valeur d'un verre de lait. Travailler énergiquement la pâte avec une cuillère en bois pour qu'elle devienne bien homogène. Mouiller progressivement avec le lait restant jusqu'à ce que la pâte fasse, en coulant, un ruban. Laisser reposer une heure.

Matefaim des Alpes

Couper en petit dés une tranche de jambon épaisse d'1/2 cm. Râper 100 g de Comté ou de Beaufort. Dans une poêle, faire fondre une noix de beurre dans 2 cuillères à soupe d'huile et y laisser dorer la valeur d'une tasse de petits croûtons de pain. Mélanger jambon, fromage et croûtons à la pâte.

En variante, vous pouvez remplacer le fromage et le jambon par des champignons.

Les Crapiaux

Émincer 1 gros oignon et le faire fondre avec 1 noix de beurre. Couper une tranche de jambon de pays en petits cubes. Mélanger jambon et oignon à la pâte.

Matefaim Caroline

La garniture consiste en rondelles de banane rissolées au beurre, déposées sur le matefaim à mi-cuisson et arrosées de miel liquide. Recouvrir d'une deuxième louche de pâte et continuer la cuisson du matefaim comme indiqué précédemment.

Saupoudrer de sucre ou bien flamber au rhum si vous préférez.

Matefaim Adeline

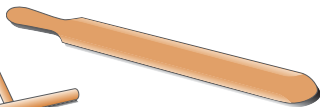
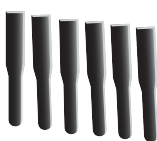
Faire macérer des tranches de pommes dans du Calvados. Les égoutter avant de les déposer sur le matefaim. Les saupoudrer de sucre candi et laisser cuire quelques instants pour que les pommes s'en imprègnent puis verser dessus l'autre louche. La laisser prendre et cuire. Retourner le matefaim. Faire dorer l'autre face et mettre dans un plat bien chaud. Saupoudrer de sucre candi. Arroser de Calvados chaud puis flamber : le sucre candi se caramélisera.

Wij danken u voor de aanschaf van dit TEFAL apparaat. Welk model u ook heeft gekozen, gelieve de instructies zorgvuldig te lezen en deze binnen handbereik te bewaren.

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.

Accessoires (afhankelijk van het model)



Spatels klein (1)

Maatlepel (2)

Verspreider van beslag (3)

Spatel groot (4)

Installatie

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

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

Maak de spatels (1 & 4), maatlepel (2) en verspreider (3) met water schoon (afhankelijk van het model).

Plaats de bakplaat (afhankelijk van het model) op het verwarmingselement.

Plaats het apparaat op een stevige tafel: gebruik het niet op een zachte ondergrond.

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

Schenk bij het eerste gebruik een beetje olie op de plaat en veeg deze af met een absorberende keukendoek.

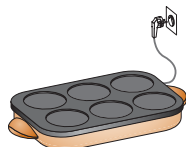


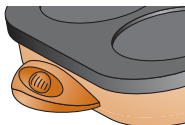
Aansluiting en voorverwarming

Wikkel het snoer volledig af.

Sluit het snoer op het apparaat aan (afhankelijk van het model) en steek dan de stekker in het stopcontact.

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





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.

- **Modellen met een thermostaat:** Zet de thermostaat op de maximum stand.
- **Andere modellen:** 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.

Raak de metalen delen niet aan als het apparaat aan is. Deze zijn erg heet.

Laat het apparaat nooit achter zonder toezicht.



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

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 hete apparaten in de keuken.

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 het dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.

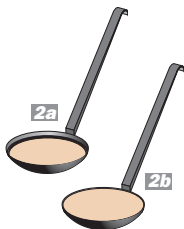
Bakken

Na de voorverwarming is het apparaat gereed voor gebruik.

Afhankelijk van het model, schep met behulp van de beslaglepel de juiste hoeveelheid beslag:

- Voor 6 mini crêpes: Vul de maatlepel (2a) tot aan het eerste niveau.
- Voor hartige en zoete pannenkoekjes: Vul de maatlepel (2b) tot aan de rand.
- Voor grote pannenkoeken (afhankelijk van het model): Vul de maatlepel (2b) twee keer tot aan de rand.

Afhankelijk van het model, verdeel het beslag gelijkmatig met de onderkant van de maatlepel (2) (voor pannenkoekjes) en met



de verspreider (3) (voor grote pannenkoeken) door vanuit het midden een ronde beweging te maken. Draai de pannenkoek halverwege de baktijd om met de spatel (1 of 4). Laat de pannenkoek 2 min. bakken aan iedere zijde. Vouw de crêpe zoals gewenst: in een rolletje of in tweeën, in vieren of gevouwen als een envelop of in een bloemvorm.

Afhankelijk van het model, om het beslag makkelijk te kunnen verspreiden, raden wij u aan de maatlepel (2) of de verspreider (3) na elke flens af te vegen en in een kan met water te steken.

Om het voordeel van het niet aanbakken van de grillplaat te bewaren moet u altijd een Tefal of houten spatel gebruiken.

Garneer de pannenkoek het liefst op het bord in plaats van op de bakplaat.

Afhankelijk van het model kunt u ook vleesgerechten grillen.

Na gebruik

- **Modellen met een thermostaat:** Zet de thermostaat op de stop stand.

Neem dan het snoer uit het stopcontact en verwijder (afhankelijk van het model) het snoer uit het apparaat. Laat het apparaat afkoelen.

Verwijder de bakplaat (afhankelijk van het model).

Maak de bakplaat en het voetstuk van het apparaat schoon met een spons, heet water en vloeibaar afwasmiddel.

De maatlepel (2), de spatels (1 & 4) en de bakplaat zijn vaatwasmachinebestendig (afhankelijk van het model).

Gebruik geen schuurspons of een scherp schuurmiddel.

Dompel nooit het apparaat met het snoer in water.

Opbergen (afhankelijk van het model)

Plaats het apparaat ondersteboven op een schone, gladde en stabiele ondergrond, bij voorkeur op een tafelkleed, om beschadiging van de bakplaat te voorkomen (A1 of B1).

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 of B2 (afhankelijk van het model) ;
- 2 – **Spatels (1 of 4)**, opbergen zoals afgebeeld bij de symbolen: A3 of B3 (afhankelijk van het model) ;
- 3 – **Maatlepel (2) of verspreider (3)**, opbergen zoals afgebeeld bij het symbool: A4 of B4 (afhankelijk van het model).

Flensjes

40 tot 60 mini pannenkoekjes of 20 tot 25 grote pannenkoeken (afhankelijk van de bakplaat) • Baktijd : 2 min. aan elke kant

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.

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.

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.

Flensjes met ham en room

• 3 plakken ham • 1 kom geraspte kaas • 1 pot verse room

Leg 1/2 hamplak op uw flens wanneer de tweede kant gebakken is. Strooi de geraspte kaas er over. Wanneer de ham heet is, deze bedekken met de verse room en de flens in envelop vouwen.

Flensjes met Roquefort, verse room en walnoten

• 1 stuk verkruimelde Roquefort • 1 klein potje verse room • 4 tot 5 gemalen walnoten

Meng alle ingrediënten. Garneer de flens op uw plaat met deze bereiding en vouw in vieren.

Flensjes met honing, walnoten of hazelnoten

- 3 soeplepels honing • 100 g verbrijzelde walnoten of hazelnoten

Meng alle ingrediënten. Wanneer de tweede kant gebakken is, de flens vullen met deze bereiding en in vieren vouwen. Nog enkele seconden op de bakplaat laten liggen. Serveer en versier met slagroom.

Garneersuggesties

Als voorgerecht

- in dunne plakjes gesneden gerookte zalm (besprenkeld met citroensap
- krab, garnalen of tonijn met mayonaise of mosterd • asperges gedoopt in mayonaise • gesneden avocado met vinaigrette saus • champignons 'op z'n Grieks'

Als hoofdgerecht

- kipfilet in plakjes met currysaus (currysaus: béchamelsaus met 1 fijngehakte ui en 1/2 theelepel curry) • zeevruchten in een romige witte saus of dressing
- groenten zoals spinazie, wortels, raap of pompoen

Met 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)

Als nagerecht

- gesmolten chocolade met amandelen, nootjes of gemalen hazelnoten • jam, honing of ahornstroop • bolletjes roomijs (vanille, chocolade) of sorbet
- banaanschijfjes met chocoladesaus • vers fruit zoals aardbeien, framboos, appel etc. • vers sinaasappelsap en suiker

Geflambeerde flensjes

- suiker en Grand Marnier • ananas en rum • appels en Calvados

Blinis

Alleen voor de bakplaat voor 6 kleine pannenkoekjes.

Voor ongeveer 20 blinis • Baktijd : 2,5 min. aan elke kant

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 in dit kuiltje 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.

Blinis van boekweitmeel

- 200 g boekweitmeel • 100 g tarwebloem • 3 gesplitste eieren • 3 dl melk
- 10 g biergist of verse gist (opgelost in water) • 1 snufje zout

Los de gist op in wat lauw water en laat dit 10 minuten rusten. Meng de 2 soorten meel in een kom en maak er een kuiltje in. Giet daar de melk, de eierdooiers, de gistoplossing en het snufje zout in en klop alles tot een egaal mengsel. Laat het beslag 1 uur rusten. Net voor u de blinis bakt, klopt u de eiwitten stijf en schept u dit voorzichtig door het beslag.

Serveer de blinis met bijvoorbeeld gerookte zalm, paling of heilbot. In dit geval brengt u het beslag bij voorkeur op smaak met peper en zout.

Pannenkoekjes

Alleen voor de bakplaat voor 6 kleine pannenkoekjes.

Begin 1 uur van tevoren.

Voor ongeveer 20 pannenkoekjes • Bereidingstijd : 15 min. • Baktijd : 2,5 min. aan elke kant

• 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

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 gist-melkoplossing. 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.

Rösti

Alleen voor de bakplaat voor 6 kleine pannenkoekjes.

Voor 6 rösti's • Baktijd : 2,5 min. aan elke kant

Rösti met kaas en spek

• 600 g aardappelen • 1 ui • 200 g spekblokjes • 100 g geraspte kaas • 1 ei

Kook de aardappelen een dag tevoren. Schil ze niet, maar laat ze in hun schil gaar worden in gezout, kokend water. Schil ze de volgende dag en rasp ze met een middelgrove rasp. Fruit de gesnipperde ui en de spekblokjes. Meng de geraspte aardappelen met de kaas, het ei, de uisnippers en de spekblokjes.

Rösti uit Bazel

• 600 g aardappelen, die een dag tevoren in de schil zijn gekookt • 2 uien
• 1 eetlepel room • 1 ei

Schil de aardappelen en rasp ze met een middelgrove rasp. Fruit de in dunne plakjes gesneden ui. Meng de geraspte aardappelen met het los geklopte ei en de room.

Rösti uit Ticino

• 600 g aardappelen, die een dag tevoren in de schil zijn gekookt • 200 g spekblokjes • 1 ei • verse of gedroogde rozemarijn

Schil de aardappelen en rasp ze met een middelgrove rasp. Bak de spekblokjes uit. Meng de geraspte aardappelen met het los geklopte ei en de spekblokjes. Breng het op smaak met rozemarijn.

Maaltijdpannenkoeken

Begin 1 uur van tevoren.

Voor ongeveer 20 maaltijdpannenkoeken • Baktijd : 2 min. aan elke kant

Beslag voor maaltijdpannenkoeken

• 250 g bloem • 1/2 l melk • 2 eieren • 1 flinke eetlepel notenolie • zout

Doe de bloem in een kom. Maak in het midden een kuiltje en breek daarin de eieren. Voeg de olie, het zout en een glas melk toe. Roer het beslag krachtig met een houten lepel, zodat het mooi homogeen wordt. Voeg beetje bij beetje de resterende melk toe, tot uw beslag gelijkmatig van de lepel loopt.

Maaltijdpannenkoeken met ham en kaas

Snij een plak ham van 1/2 cm dik in kleine blokjes. Rasp 100 g kaas (bv. Leerdammer). Smelt een klontje boter met 2 soeplepels olie in een koekenpan en laat daarin de stukjes brood krokant bakken. Meng de ham, kaas en het brood door het beslag.

Variatietip : u kunt de ham en de kaas vervangen door champignons.

Jagerspannenkoeken

Snij een grote ui fijn. Laat een klontje boter smelten en bak de uisnippers glazig. Snij een dikke plak ham in blokjes en vermeng de ham en de ui met het beslag.

Maaltijdpannenkoeken "Caroline"

Hier bestaat de vulling uit schijfjes banaan die in boter worden gebakken en op de half gebakken pannenkoek worden gelegd. Daarna worden ze overgoten met honing. Daar wordt een tweede lepel met beslag over gegoten en de pannenkoek wordt dan verder gebakken zoals hierboven.

Bestrooien met suiker of desgewenst flamberen met rum.

Maaltijdpannenkoeken "Adeline"

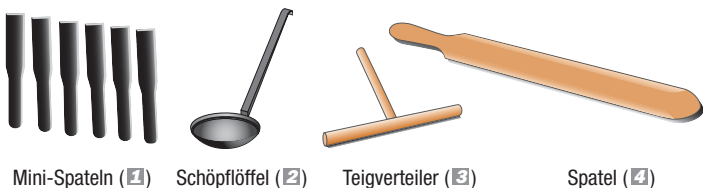
Laat schijfjes appels trekken in Calvados. Laat ze uitlekken, voordat deze op de pannenkoek worden gelegd. Bestrooi het met bruine suiker en laat ze even bakken om de suiker goed in de appelschijfjes te laten smelten. Giet daar een lepel beslag over, laat het gaar worden en keer de pannenkoek dan om. Laat de andere kant bakken, leg de pannenkoek op een voorverwarmd bord en bestrooi hem met bruine suiker. Verwarm wat Calvados in een steelpannetje, giet die over de pannenkoek en flambeer. De suiker zal caraméliseren.

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses TEFAL-Gerät entschieden haben. Unabhängig davon, welches Gerät Sie ausgewählt haben, lesen Sie bitte sorgfältig die Gebrauchsanweisung und behalten Sie sie greifbar.

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.

Zubehör (je nach Modell)



Installation

Aufkleber und sämtliches Zubehör innerhalb und außerhalb des Gerätes entfernen.

Nehmen Sie das Zubehör, in umgekehrter Reihenfolge wie es aufbewahrt wurde, heraus.

Reinigen Sie die Spatel (1 & 4), Teigverteiler (3) und Schöpflöffel (2) mit Wasser (je nach Modell).

Die Grillplatte (je nach Modell) auf das Heizelement setzen.

Das Gerät auf eine feste Unterlage stellen.

Das Gerät niemals direkt auf eine empfindliche Unterlage stellen (Glastisch, Stoff, lackierte Möbel...).

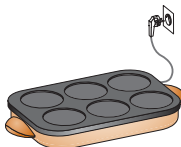
Bei der ersten Benutzung ein wenig Öl auf die Platten gießen und mit einem saugfähigen Küchentuch abwischen.

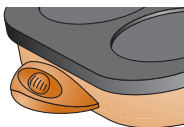
Anschluss und Vorheizen

Wickeln Sie das Kabel vollständig ab.

Schließen Sie das Kabel an das Gerät an (je nach Modell) und stecken Sie den Stecker in eine Steckdose.

Achten Sie darauf, das Kabel so zu legen, dass es die Gäste, die sich um den Tisch bewegen, nicht stört.





Überprüfen Sie, ob Ihre elektrische Einrichtung mit der unter dem Gerät angegebenen Stromstärke und Spannung übereinstimmt.

Schließen Sie das Gerät an einen Stecker mit Erdanschluss an.

- **Modelle mit Thermostat:** Den Thermostat auf die höchste Position einstellen.
- **Andere Modelle:** Das Gerät schaltet sich an, sobald das Gerät an einer Steckdose angeschlossen ist.

Lassen Sie das Gerät 8 bis 10 Minuten vorheizen.

Während der ersten Benutzung kann es zu leichter Rauchentwicklung und Geruch kommen.

Die Metallteile des erhitzten Geräts werden sehr heiß und dürfen nicht berührt werden.

Betreiben Sie das Gerät nie ohne Aufsicht.



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

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. **Überlassen Sie Kindern niemals unbeaufsichtigt das Gerät. Die Benutzung dieses Gerätes durch kleine Kinder und behinderte Personen darf nur unter Aufsicht erfolgen.**

3. Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist.
4. 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.
5. Lassen Sie die Zuleitung niemals herunterhängen und ziehen Sie niemals den Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose.
6. 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.
7. Das Gerät nie unbeaufsichtigt betreiben.
8. Das Gerät wird bei Betrieb sehr heiß. Vorsicht: Verbrennungsgefahr.
9. Nur original Zubehör verwenden.

Zubereitung

Nach dem Vorheizen ist das Gerät zur Benutzung bereit.

Je nach Modell, benutzen Sie die Mess-Schöpfkelle zur Bestimmung der benötigten Teigmenge für das jeweilige Rezept:

- Für 6 Mini-Pfannkuchen: Schöpfkelle bis zur unteren Eichmarke auffüllen (**2a**).
- Für Blinis und Pfannkuchen: komplette Schöpfkelle (**2b**).
- Für Crêpes (abhängig vom Modell): 2 komplette Schöpfkellen (**2b**).

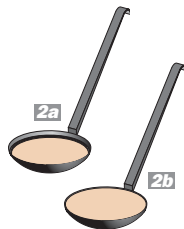
Je nach Modell, verteilen Sie für die Mini-Pfannkuchen den Teig (**2**). Für große Pfannkuchen streichen Sie den Teig, mit Hilfe des Teigverteilers (**3**) in kreisenden Bewegungen von der Mitte aus, auf. Wenden Sie den Pfannkuchen mit Hilfe des Spatels (**1** oder **4**). Jede Seite ca. 2 Minuten backen. Anschließend den Crêpe so falten, wie Sie es wünschen: als Rolle, halbiert, in Vierteln, als Kelch oder in Blütenform.

*Wir empfehlen Ihnen, um den Teig leicht verteilen zu können je nach Modell, den Spatel (**1** oder **4**) oder die Kelle (**2**) in ein Gefäß mit Wasser zu tauchen.*

Immer einen Plastik- oder Holzspatel benutzen, um die Vorteile der Anti-Haft-Beschichtung der Grillplatte zu erhalten.

Garnieren Sie die süßen Pfannkuchen nach der Zubereitung auf dem Teller.

Je nach Modell können Sie auch Grillen.



Nach der Benutzung

- **Modelle mit Thermostat:** Den Thermostat ausstellen.

Ziehen Sie das Kabel aus der Steckdose und entfernen Sie je nach Modell, das Kabel vom Gerät. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

Entfernen Sie die Grillplatte (je nach Modell).

Säubern Sie die Grillplatte und das Unterteil des Gerätes mit einem Schwamm, heißem Wasser und Spülmittel.

Die Grillplatte, den Schöpflöffel (2) und die Spateln (1 & 4) können Sie in der Spülmaschine (je nach Modell) reinigen.

Verwenden Sie keine Topfkratzer oder harte Scheuermittel.

Tauchen Sie niemals das Gerät und das Kabel ins Wasser.

Aufbewahrung (je nach Modell)

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 oder B1).

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 oder B2 (je nach Modell);
- 2 – **Spateln (1 oder 4)**, wie auf dem Symbol abgebildet: A3 oder B3 (je nach Modell);
- 3 – **Schöpflöffel (2) oder Teigverteiler (3)**, wie auf dem Symbol abgebildet: A4 oder B4 (je nach Modell).

Pfannkuchen

40 bis 60 Mini Pfannkuchen oder 20 bis 25 Pfannkuchen (je nach Grillplatte)

• **Backzeit: 2 Min. pro Seite**

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.

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.

Buchweizenteig

Für herz hafte 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.

Pfannkuchen mit Schinken und Rahm

• 3 Scheiben Schinken • 1 kleine Schüssel geriebenen Käse • 1 Becher frischen Rahm

1/2 Scheibe Schinken am Ende der Kochzeit auf den Pfannkuchen legen. Den geriebenen Käse darüber streuen. Wenn der Schinken heiß ist, den frischen Rahm darüber gießen und den Pfannkuchen wie einen Umschlag zusammenlegen..

Pfannkuchen mit Roquefort-Käse, frischem Rahm und Walnüssen

• 1 Stück zerbröckelten Roquefort • 1 kleiner Becher frischer Rahm • 4 bis 5 gehackte Walnüsse

Vermischen Sie alle Zutaten und garnieren Sie den Pfannkuchen damit. Klappen Sie ihn anschließend viermal zusammen.

Pfannkuchen mit Honig, Walnüssen oder Haselnüssen

- 3 Esslöffel Honig • 100 g gehackte Walnüsse oder Haselnüsse

Alle Zutaten vermischen. Am Ende der Kochzeit den Pfannkuchen mit diesen Zutaten garnieren und viermal zusammenklappen. Danach ein paar Sekunden auf der Grillplatte liegen lassen und mit dem geschlagenen Rahm servieren.

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 • Spargelspitzen mit Mayonnaise • geschnittene Avocados mit Vinaigrette oder Tartar-Sauce verfeinert • Pilze auf griechische Art

Hauptspeisen

- Hühnergeschnetzeltes mit Curry-Soße • Meeresfrüchte mit Cocktail-Soße • Gemüse, wie Spinat, Karotten, Rüben oder Kürbis in einer sähmigen Sauce

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 • Bananenscheiben mit Zucker und Schokoladencreme • Frische Früchte, wie Erdbeeren, Stachelbeeren, Äpfel oder Apfel-Kompott etc. • frischer Zitronensaft und Zucker

Flambiertes

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

Blinis

Nur mit der 6 Mini-Crêpes-Platte.

Für ca. 20 blinis • Backzeit : 2,5 min. pro Seite

Blinis "Kaukasus"

- 300 g Mehl • 2 Eier • 10 g Hefe • 1/2 l Milch • 1 EL geschmolzene Butter
- 1/2 TL Salz

Die Hefe in 3 EL lauwarmen Milch auflösen und 10 Minuten stehen lassen. Das Mehl in eine Schüssel geben. Unter ständigem Rühren die Milch nach und nach mit dem Mehl mischen, die aufgelöste Hefe, das Eigelb und das Salz zugeben. Den Teig 1 Stunde ruhen lassen. Kurz vor der Zubereitung der Blinis das Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unter den Teig mischen.

Blinis können entweder mit Kaviar oder rohem Schinken serviert werden, oder aber als Dessert mit süßen Zutaten (Konfitüre, Früchte, ...) ; in diesem Fall fügen Sie dem Teig vor der Zubereitung 1 EL Zucker hinzu.

Buchweizen-Blinis

- 200 g Buchweizenmehl • 100 g Weizenmehl • 3 Eier (die Eiweiß zu Schnee schlagen) • 3 dl Milch • 10 g Hefe • 1 Prise Salz

Die Hefe in lauwarmen Milch auflösen und ca. 10 Minuten stehen lassen. Die beiden Mehlsorten in einer Schüssel mischen und in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Unter ständigem Rühren die Milch, das Eigelb, die aufgelöste Hefe und die Prise Salz zugeben. Den Teig 1 Stunde ruhen lassen. Kurz vor der Zubereitung der Blinis, das Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unter den Teig mischen.

Servieren Sie die Blinis mit Kaviar, Heilbutt, geräuchertem Lachs, Aal oder anderen Fischarten. Je nach Geschmack mit Pfeffer und Salz würzen.

Englische Pfannkuchen

Nur mit der 6 Mini Crêpes-Platte.

1 Stunde Vorbereitungszeit.

Für ca. 20 Pfannkuchen • Zubereitung : 15 Min. • Backzeit : 2,5 Min. pro Seite

• 300 g Mehl • 20 g Hefe • 3 Eier • 300 ml Milch • 30 g Puderzucker • 2 EL geschmolzene Butter • 1 Prise Salz • 30 g Butter zum Backen

Die Hefe in 3 EL lauwarmen Milch auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben, Puderzucker, Salz und geschmolzene Butter hinzufügen. Eine Vertiefung in der Mitte eindrücken, die Eier und die in Milch aufgelöste Hefe hineingeben. Den Teig mischen und nach und nach die restliche Milch zugeben. Die Schüssel mit einem Tuch zudecken und 1 Stunde an einem warmen Ort stehen lassen. Die Pfannkuchen mit Ahornsirup oder Konfitüre servieren.

Röstis

Nur mit der 6 Mini Crêpes-Platte.

6 Rösti • Backzeit : 2,5 Min. pro Seite

Den Teig löffelweise auf die Platte geben, flach andrücken und nach der vorgegebenen Backzeit vorsichtig mit dem Spatel wenden.

Traditionelle Rösti

• 600 g Kartoffeln • 1 Zwiebel • 200 g Speckstreifen • 100 g geriebener Gruyère • 1 Ei

Die Kartoffeln am Vortag kochen. Kartoffeln schälen und reiben. Die Zwiebel in feine Zwiebelringe schneiden und andünsten. Die geriebenen Kartoffeln, das geschlagene Ei, die Zwiebeln und den Rahm mischen.

Basler Rösti

• 600 g Kartoffeln (am Vortag gekocht) • 2 Zwiebeln • 1 EL Rahm • 1 Ei

Kartoffeln schälen und reiben. Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden und andünsten. Die geriebenen Kartoffeln, das geschlagene Ei, die Zwiebeln und den Rahm mischen.

Tessiner Rösti

• 600 g Kartoffeln, (am Vortag gekocht) • 200 g Speckstreifen • 1 EL gehackter Rosmarin (frisch oder getrocknet) • 1 Ei

Kartoffeln schälen und reiben. Die Speckstreifen andünsten. Die Kartoffeln, das geschlagene Ei und die Speckstreifen mischen und mit Rosmarin würzen.

Omelettes

1 Stunde Vorbereitungszeit.

Für ca. 20 Omelettes • Backzeit : 2 Min. pro Seite

Teigzubereitung

• 250 g Mehl • 1/2 l Milch • 2 Eier • 1 EL Öl • 1 Prise Salz

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Die Eier (Eigelb und Eiweiß) in die Vertiefung geben. Öl, Salz und die Hälfte der Milch zugeben. Mit einem Holzlöffel kräftig rühren, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Nach und nach die restliche Milch unterrühren bis der Teig dickflüssig vom Löffel fließt. Den Teig 1 Stunde ruhen lassen. Die Omelettes können mit verschiedenen Zutaten serviert werden.

Omelette "Rustikal"

In einer Bratpfanne ein Stückchen Butter in 2 EL Öl schmelzen lassen und ca. 1 Tasse Brotwürfel darin gold-braun rösten. 1 Scheibe Schinken (1/2 cm dick) in kleine Würfel schneiden, 100 g Käse reiben und zusammen mit den Croutons unter den Teig mischen.

Variante: Anstelle von Schinken und Käse können auch Champignons verwendet werden.

Schinken-Omelette

1 große Zwiebel fein hacken und in einem Stückchen Butter dünsten. Eine Scheibe Schinken in kleine Würfel schneiden. Schinken und Zwiebeln unter den Teig mischen.

Omelette "Caroline"

Eine Banane in dünne Scheiben schneiden. Omeletteteig auf die Platte geben. Bevor die Oberseite fest ist, die Bananenscheiben darauf verteilen und mit etwas Teig bedecken. Wenn die Oberseite fest ist, Omelette wenden und fertig backen.

Servieren Sie das Omelette mit Honig und Rum

Omelette "Adeline"

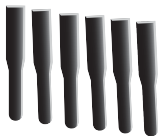
Apfelscheiben in Calvados einlegen. Omeletteteig auf die Platte geben, die Apfelscheiben abtropfen lassen und auf der Teigschicht auf der Platte verteilen, mit Kandiszucker bestreuen und langsam weiterbacken lassen, bis der Zucker anfängt über den Apfelscheiben zu karamellisieren. Dann eine weitere Schicht Teig darüber verteilen. Fertigbacken, wenden und die andere Seite bräunen lassen. Fertiges Omelette auf ein heißes Blech legen und mit Kandiszucker bestreuen. Heißen Calvados darüber gießen und flambieren, um den Zucker zu kristallisieren.

Grazie per aver acquistato questo elettrodomestico TEFAL. Qualunque sia il modello scelto, leggere attentamente le istruzioni e conservarle con cura.

Per la vostra sicurezza, questo prodotto è conforme alle norme in vigore (Direttiva Basso Voltaggio, Compatibilità elettromagnetica, Materiali compatibili con il cibo, Ambiente,...).

La società TEFAL si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento, nell'interesse del consumatore, caratteristiche o componenti di questo prodotto.

Accessori (in base al modello)



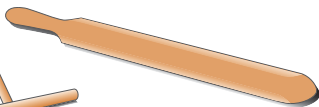
mini-spatole (1)



mestolo (2)



ripartitore (3)



spatula (4)

Installazione

Rimuovere imballaggi, etichette o accessori all'interno e all'esterno dell'elettrodomestico.

Rimuovere gli accessori uno ad uno al rovescio del riporre.

Lavare le spatole (1 & 4), il mestolo dosatore (2) e il ripartitore (3) in acqua (a seconda del modello).

A seconda del modello, posizionare la piastra della griglia sull'elemento riscaldante.

Il piano del tavolo deve essere stabile: non utilizzare l'elettrodomestico su una base morbida.

Non appoggiare mai l'elettrodomestico direttamente su un supporto fragile (tavolo di vetro, panno, mobili smaltati...).

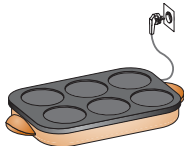
Al primo utilizzo, versare dell'olio sulle piastre, quindi asciugare con carta da cucina assorbente.

Collegamento e preriscaldamento

Srotolare completamente il cavo di alimentazione.

Collegarlo all'apparecchio (a seconda del modello), quindi inserirlo nella presa a muro.

Il cavo deve essere posizionato in modo che non venga urtato da eventuali movimenti attorno al tavolo.



Accertarsi che l'impianto elettrico della propria abitazione sia compatibile con la potenza e la tensione indicate sul fondo dell'apparecchio.

Collegare la spina dell'elettrodomestico ad una presa munita di messa a terra.

- **Modelli con termostato:** Impostare il termostato sulla posizione max.
- **Altri modelli:** L'apparecchio entra in funzione appena inserito nella presa a muro.

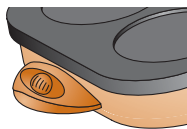
Lasciar riscaldare l'elettrodomestico per 8-10 minuti.

Al primo utilizzo, l'elettrodomestico può emettere del fumo e un lieve odore sgradevole.

Non toccare le parti metalliche mentre l'apparecchio è in funzione perché sono molto calde.

Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.

Thermo-Spot™ (secondo il modello) : l'indicatore Thermo-Spot diventa **uniformemente** rosso, quando l'utensile è caldo e pronto per cuocere.



Prevenzione degli incidenti domestici

Per un bambino, anche una piccola scottatura può a volte essere qualcosa di serio. Man mano che crescono, insegnate ai vostri bambini a stare attenti agli elettrodomestici che scottano in cucina.

Se usate l'elettrodomestico in presenza di bambini:

- **Farlo sempre sotto sorveglianza di adulti.**
- **Non toccare mai le superfici calde dell'elettrodomestico.**
- **Non collegare mai l'apparecchio quando non viene utilizzato.**

Nel caso di incidente, sciacquare immediatamente la scottatura con acqua fredda e chiamare un medico se necessario.

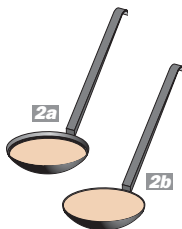
Cottura

Terminato il preriscaldamento, l'apparecchio è pronto all'uso:

A seconda del modello, usare il mestolo dosatore per dosare la quantità di pastella per la ricetta scelta:

- Per 6 mini pancakes: riempire fino al livello più basso (**2a**).
- Per blinis e pancakes: riempire completamente il mestolo (**2b**).
- Per crepes (secondo il modello): riempire completamente 2 volte (**2b**).

A seconda del modello, stendere la pastella immediatamente (senza fare pressione) con il retro del cucchiaino (**2**) (per



minipancakes) o con il ripartitore (3) (per crêpes) con un movimento circolare a partire dal centro. A metà cottura girare il pancake utilizzando la spatola (1 o 4) fornita a questo scopo. Lasciar cuocere ogni lato per circa 2 minuti. Poi piegare la crepes come desiderate: arrotolata, o piegata a metà, in quarti o piegata come una busta o a forma di fiore.

A seconda del modello, per stendere più facilmente la pastella, raccomandiamo di mettere il mestolo (2) o il ripartitore (3) in un contenitore d'acqua.

Per conservare al meglio il rivestimento antiaderente della piastra della griglia, utilizzare sempre una spatola di legno o l'apposito utensile fornito da Tefal.

Guarnire i pancakes dolci nel piatto dopo la cottura piuttosto che sulla piastra di cottura.

A seconda del modello, è anche possibile grigliare alimenti.

Dopo l'uso

- **Modelli con termostato:** Impostare il termostato in posizione di arresto.

Staccare la spina dalla presa di corrente elettrica quindi, a seconda del modello, staccare anche il cavo dall'apparecchio. Lasciar raffreddare l'elettrodomestico.

A seconda del modello, togliere la piastra della griglia.

Pulire la piastra della griglia e la base dell'apparecchio con spugna, acqua calda e detersivo liquido per stoviglie.

Il mestolo (2), le spatole (1 & 4) e le piastre di cottura possono essere messe in lavastoviglie (secondo il modello).

Evitare l'utilizzo di panni ruvidi o sostanze abrasive.

Non immergere mai l'apparecchio e il cavo nell'acqua.

Sistemazione (in base al modello)

Posiziona l'apparecchio capovolto su una superficie pulita e stabile come un tavolo, per evitare danni al piano di cottura (A1 o B1).

Riponi ogni accessorio nel proprio scomparto. Riporre gli accessori sempre in quest'ordine:

- 1 – **Cavo**, seguendo i passaggi indicati dai simboli: A2 o B2 (in base al modello);
- 2 – **Spatole (1 o 4)**, come indicato dal simbolo: A3 o B3 (in base al modello);
- 3 – **Mestolo (2) o ripartitore (3)**, come indicato dal simbolo: A4 o B4 (in base al modello).

Le crêpes

Da 40 a 60 mini-crepes o da 20 a 25 grandi crepes (a seconda della piastra)

• **Cottura : 2 min. per lato**

Pastella classica al latte

• 500 g di farina • 1 litro di latte • 6 uova • sale • olio o burro

In una terrina, mescolate la farina con il latte, fino ad ottenere una pasta fluida. Aggiungete le uova sbattute, 2 pizzichi di sale e 2 cucchiaini di olio o di burro sciolto. Lasciate riposare 1-2 ore.

Se la pasta è troppo densa, aggiungete un piccolo bicchiere d'acqua e mescolate di nuovo.

Per crepes con farciture salate, la pastella può essere leggermente più salata.

Pastella al grano saraceno

Per crêpes salate, la farina di grano può essere sostituita con farina di grano saraceno.

Pastella alla birra

Per crêpes più morbide, sostituite 1/4 l di latte con 1/4 l di birra.

Pastella all'acqua

Per crêpes più leggere, sostituite il latte con acqua.

Crêpes con prosciutto e panna

• 3 fette di prosciutto • 1 terrina di formaggio grattugiato • un vasetto di panna fresca

Mettere 1/2 fetta di prosciutto sulla crepes dopo averla girata a cottura quasi ultimata. Cospargere di formaggio grattugiato. Quando il formaggio è caldo, ricoprire con panna fresca e piegare come una busta.

Crêpes con Roquefort, panna fresca e noci

• 1 pezzo di Roquefort a pezzi o formaggio fresco • un vasetto piccolo di panna fresca • da 4 a 5 noci a pezzi

Mischiare tutti gli ingredienti. Nel piatto, guarnire la crepes con il preparato e piegare in 4 parti.

Crêpes con miele, noci o nocciole

- 3 cucchiaini di miele • 100 g di noci o nocciole

Mischiare tutti gli ingredienti. Dopo che la crepes è stata girata ed ha quasi terminato la cottura, guarnire le crepes con il preparato e piegare in 4 parti. Lasciare qualche secondo sulla piastra di cottura. Servire e decorare con panna montata.

Suggerimenti per servire

Primi

- salmone affumicato tagliato a lamelle sottili (annaffiato con succo di limone)
- uova di lompo (con succo di limone), granchio, gamberetti o tonno con senape
- punte di asparagi in maionese
- fette di avocado con salsa vinaigre o tartara
- funghi "alla Greca"

Piatti principali

- petto di pollo affettato con salsa al curry (besciamella mescolata ad 1 cipolla macinata e 1/2 cucchiaino di curry)
- frutti di mare alla besciamella o salsa americana, salsa cocktail, salsa rosa
- ortaggi come spinaci, carote, rape o zucca in mousse

Formaggi

- groviera grattugiato, parmigiano, raclette (mettete il formaggio durante la cottura quando la crêpe è stata voltata e lasciate scogliere)
- Roquefort, panna, formaggi freschi spalmabili (mettete roquefort o formaggi freschi sulla crepes quando è nel vostro piatto)

Desserts

- cioccolato sciolto con mandorle, noci o nocciole macinate
- zucchero non raffinato, zucchero o marmellata (mirtilli, lamponi...)
- crema di marroni
- gelato (vaniglia, cioccolato)
- miele, noce, nocciole macinate
- banana a fette con zucchero
- frutta fresca come fragole, lamponi, mela passata, ecc.
- succo di limone fresco e zucchero

Fiammeggiate

- zucchero e Grand Marnier
- ananas e rum
- mele e Calvados

Blinis

Soltanto con la piastra per 6 mini crêpes.

20 blinis circa • Cottura : 2,5 min. per lato

Blinis del Caucaso

• 300 g di farina • 2 uova • 10 g di lievito di birra • 1/2 l di latte • 1 noce di burro sciolto • 1/2 cucchiaino di sale

Diluite il lievito in 3 cucchiaini di latte tiepido (circa 30°C) e lasciate riposare 10 minuti. Versate la farina di grano in un'insalatiera e formate un buco. Versate poco a poco il latte mescolandolo con la farina, aggiungete il lievito, i tuorli ed il sale. Lasciate riposare 1 ora. Appena prima della cottura, montate i bianchi a neve ed incorporateli alla pasta.

Servite i blinis sia con uova di lompo o prosciutto crudo, sia come dessert con contorni zuccherati (marmellate, frutta candita...) ; in questo caso, aggiungete alla pasta un cucchiaino di zucchero prima della cottura.

Blinis saraceno

• 200 g di farina di grano saraceno • 100 g di farina di frumento • 3 uova (i bianchi montati a neve) • 3 dl di latte • 10 g di lievito di birra (diluito in un pò d'acqua) • 1 pizzico di sale

Diluite il lievito in un pò d'acqua tiepida. Lasciate riposare 10 minuti circa poi mescolate le 2 farine in una scodella. Formate un buco al centro e versate mescolando il latte, i tuorli d'uovo, il lievito ed un pizzico di sale. Lasciate riposare 1 ora circa. Appena prima della cottura, montate i bianchi a neve prima di incorporarli.

Servite i blinis con pesce (orata, salmone, anguilla, ippoglosso) o con uova di lompo, fegato di baccalà. In questo caso, è preferibile rendere la preparazione più piccante con pepe e sale.

Pancakes

Soltanto con la piastra per 6 mini crêpes.

Preparare un'ora in anticipo.

20 pancakes circa • Preparazione : 15 min. • Cottura : 2,5 min. per lato

• 300 g di farina • 20 g di lievito • 3 uova • 3 dl di latte • 30 g di zucchero in polvere • 2 cucchiaini di burro sciolto • 1 pizzico di sale • 30 g di burro per la cottura

Diluite il lievito in 3 cucchiaini di latte appena tiepido. In un'insalatiera, versate la farina, aggiungete lo zucchero in polvere, il sale ed il burro sciolto. Formate un buco ed aggiungete le uova ed il lievito diluito nel latte. Mescolate la pasta con un frullino metallico ed aggiungete poco a poco il latte. Lasciate riposare questa pasta per 1 ora almeno in un luogo tiepido ricoprendola con uno straccio. Servite con sciroppo di acero o marmellata.

"Reuchtis" (o Rösti)

Soltanto con la piastra per 6 mini crêpes.

6 reuchtis • Cottura : 2,5 min. per lato

"Reuchtis" tradizionale

• 600 g di patate • 1 cipolla • 200 g di pancetta • 100 g di groviera grattugiato • 1 uovo

Cuocete le patate 1 giorno prima in acqua bollente salata senza sbucciarle. L'indomani, sbucciatele e grattugiatele con la grattugia a fori medi o con il passaverdure. Fate rosolare la cipolla e la pancetta. Mescolate le patate grattugiate, il groviera, l'uovo, la cipolla e la pancetta.

"Reuchtis" di Basilea

• 600 g di patate con la buccia • 2 cipolle • 1 cucchiaino di panna • 1 uovo

Sbucciate le patate e grattugiatele con la grattugia a fori medi o con il passaverdure. Fate rosolare le cipolle affettate finemente. Mescolate le patate grattugiate, l'uovo sbattuto e la panna.

"Reuchtis" alla Tessinese

• 600 g di patate cotte il giorno prima • 200 g di pancetta • 1 uovo • rosmarino fresco o secco

Sbucciate le patate e grattugiatele con la grattugia a fori medi o con il passaverdure. Fate rosolare la pancetta. Mescolate le patate, l'uovo sbattuto e la pancetta. Condite con rosmarino.

Frittelle dolci

Preparare un'ora in anticipo.

20 frittelle circa • Cottura : 2,5 min. per lato

Preparato per frittelle

• 250 g di farina • 1/2 litro di latte • 2 uova • 1 cucchiaino d'olio • sale

Mettere la farina in un recipiente e aggiungere le due uova intere. Aggiungere l'olio, il sale e metà del latte. Sbattere energicamente con un cucchiaino di legno fino a che il composto sia ben miscelato. Aggiungere gradualmente il latte rimanente fino ad ottenere un impasto liscio e cremoso. Lasciar riposare per un'ora.

Frittelle delle Alpi

Tagliare in piccoli cubetti una fetta di prosciutto dello spessore di 1/2 cm. Grattugiare 100 g di formaggio. In una padella, far sciogliere una noce di burro in 2 cucchiaini da tavola di olio e far dorare una tazza di pan grattato. Aggiungere il prosciutto, il formaggio e il pane al preparato per frittelle.

Come variante, si possono usare funghi al posto di prosciutto e formaggio.

Frittelle con prosciutto

Affettare una cipolla e farla soffriggere nel burro. Tagliare in piccoli cubetti una fetta di prosciutto. Unire prosciutto e cipolla con il preparato per frittelle.

Frittelle Caroline

La preparazione consiste di fette di banana frita in burro, posizionate sulle frittelle a metà cottura e cosparsi di miele e rum. Coprire con un secondo mestolo di preparato e continuare a cucinare come indicato.

Insaporire con zucchero o con rum.

Frittelle Adeline

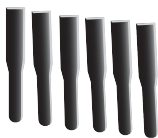
Lasciar macerare fette di mela in Calvados. Asciugarle prima di posizionarle sulle frittelle. Cospargere di zucchero caramellato e far cuocere per un po' per consentire alle mele di assorbire lo zucchero e successivamente versare un altro mestolo di preparato. Far cuocere. Girare le frittelle. Dorare l'altro lato e mettere le frittelle su un piatto caldo. Cospargere di zucchero. Versare del Calvados caldo: lo zucchero diventerà caramellato.

Спасибо Вам за то, что Вы приобрели данную продукцию TEFAL. Вне зависимости от выбранной Вами модели, прочитайте внимательно инструкции по эксплуатации и сохраните их.

Этот продукт соответствует всем стандартам и нормам (Электромагнитная совместимость, Совместимость материалов с пищей, Безопасность.....).

Фирма TEFAL оставляет за собой права изменить в интересах покупателя технические характеристики и составляющие этого аппарата.

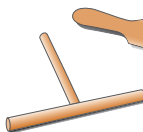
Аксессуары (в зависимости от модели)



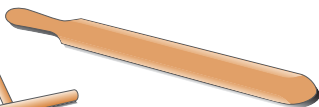
Мини-лопаточки (1)



Половник (2)



Распределитель (3)



Лопатка (4)

Установка

Удалите все упаковочные материалы, наклейки и аксессуары внутри и снаружи прибора.

Удаляйте все аксессуары один за другим в обратном порядке, как они хранятся.

Помойте под краном лопаточки (1 и 4), половник (2) и распределитель (3) (в зависимости от модели).

В зависимости от модели, поместите плитку на нагревательный элемент (в зависимости от модели).

Установите прибор на твердую, устойчивую поверхность: не пользуйтесь прибором, установленном на мягкой или неустойчивой основе.

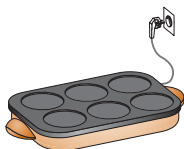
Никогда не ставьте прибор на хрупкую или бьющуюся основу (стеклянный стол, лакированная мебель и т.п.).

До использования рекомендуется протереть плитки мягкой тряпочкой, смоченной растительным маслом.

Подключение/предварительный нагрев

Полностью размотайте шнур.

Присоедините шнур к прибору (в зависимости от модели), затем вставьте вилку в розетку.



Будьте осторожны: расположите шнур таким образом, чтобы об него нельзя было запнуться.

Проверьте, чтобы напряжение Вашей сети соответствовало указанному на корпусе прибора.

Присоединяйте прибор к розетке с заземлением.

- **Модели с термостатом:** Установите термостат в положение максимума.
- **Другие модели:** Прибор начинает работать при включении его в розетку.

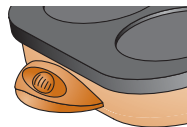
Аппарат должен нагреваться 8-10 минут с термостатом.

При первом использовании аппарата может появиться легкий запах и дымок.

Не дотрагивайтесь до металлических частей нагретого или работающего прибора: они нагреваются до очень высокой температуры.

Не оставляйте прибор без присмотра.

Thermo-Spot™ (у соответствующей модели): маркеровка Термо-Спота становится красной, когда прибор нагревается до необходимой температуры и готов к приготовлению.



Правила техники безопасности

Для ребенка даже малейший ожог может привести к серьезным последствиям. Приучайте детей к осторожному обращению с нагревательными приборами на кухне.

Если прибор используется в компании детей:

- Всегда делайте это под присмотром взрослых.
- Никогда не касайтесь горячих поверхностей прибора.
- Никогда не включайте прибор, если не собираетесь его использовать.

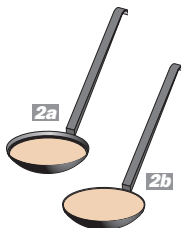
Если несчастный случай все-таки произошел, немедленно промойте ожог холодной водой и вызовите врача при необходимости.

Приготовление

После предварительного разогрева прибор готов к использованию.

В зависимости от модели, разлейте половником нужное количество теста согласно выбранному рецепту:

- Для 6 миниблинчиков: наполните половник тестом до нижнего уровня (**2a**).
- Для блинов и оладьев: наполните полный половник (**2b**).
- Для больших блинов (в зависимости от модели) дважды наполните полный половник (**2b**).



В зависимости от модели, быстро и равномерно распределите дном половника (2) (для маленьких блинчиков) или раскатывателем для теста (3) (для больших блинов) круговыми движениями из центра. Переворачивайте блин, используя лопаточку (1 или 4), предназначенную для этой цели. Время приготовления на каждой стороне — около 2-х минут. После того, как блин готов, сложите его по своему желанию: в турбочку или полполам, в четыре раза или в виде конвертика.

В зависимости от модели, для лучшего распределения теста рекомендуется окунать половник (2) или раскатыватель (3) в воду перед каждой операцией.

Для сохранения антипригарного покрытия плитки всегда используйте лопаточки из специальной пластмассы или дерева.

Накладывая начинку в блины лучше на тарелке, а не на плитке.

В зависимости от модели Вы можете также готовить блюда-гриль.

После использования

- **Модели с термостатом:** Установите термостат в позицию Выключено.

Выньте вилку из розетки. Затем, в зависимости от модели, отсоедините шнур от прибора.

В зависимости от модели, снимите плитку для приготовления.

Очистите плитку и сам прибор, используя губку, горячую воду и жидкость для мытья посуды.

Половник (2), лопаточки (1 или 4) и, в зависимости от модели, плитка для приготовления могут мыться в посудомоечной машине (в зависимости от модели).

Ни в коем случае не использовать металлические мочалки или абразивные порошки.

Никогда не погружайте прибор и шнур питания в воду.

Хранение (в зависимости от модели)

Расположите прибор вверх ногами на чистой, ровной и устойчивой поверхности, например скатерти, чтобы избежать повреждения поверхности плитки (A1 и B1).

Храните каждую принадлежность в предназначенном для нее отсеке:

- 1 – **Шнур питания**, следуйте указаниям, изображенным ниже символами: A2 и B2 (в зависимости от модели);
- 2 – **Лопатки (1 и 4)**, так, как показано символами: A3 и B3 (в зависимости от модели);
- 3 – **Половник (2) и распределитель (3)**, так, как показано символами: A4 и B4 (в зависимости от модели).

Блины

От 40 до 60 мини-блинчиков или от 20 до 25 больших блинов (в соответствии с выбранной плиткой) • Время приготовления: 2 мин. на каждой стороне

Обычное тесто на молоке

- 500 г просеянной пшеничной муки • 1 л молока • 6 яиц • соль
- растительное или сливочное масло

В керамической посуде смешать просеянную пшеничную муку с молоком до получения жидкого теста. Добавить взбитые как для омлета яйца, 2 щепотки соли и 2 столовые ложки растительного масла.

Если тесто слишком густое, в момент выпечки добавьте небольшой стакан воды и вновь перемешайте тесто.

Тесто для блинов, предназначенных для соленой приправы, может быть дополнительно подсолено.

Тесто из гречневой муки

Для подсоленных блинов пшеничная мука может быть заменена гречневой мукой.

Тесто на пиве

Для более мягких блинов заменяют 1/4 л молока 1/4 пива.

Тесто на воде

Для более легких блинов молоко заменяют водой.

Блины с ветчиной и сливками

- 3 ломтика ветчины • 1 миска тертого сыра • 1 чашка свежих сливок

Положить 1/2 ломтика ветчины на блин после того, как Вы его перевернули и он почти готов. Посыпать тертым сыром. Когда ветчина подогрется, полить свежими сливками и сложить конвертиком.

Блины с сыром Рокфор, свежими сливками и грецкими орехами

- Немного натертого сыра Рокфор • 1 маленькая чашка свежих сливок
- 4-5 дробленых грецких ореха

Смешайте все ингредиенты. В тарелке наполните блин этой смесью и сложите вчетверо.

Блины с медом, грецкими орехами или лесным орехом

- 100 г дробленых грецких или лесных орехов • 3 столовые ложки меда

Смешайте все ингредиенты. После того, как Вы перевернули блин, и он почти готов, наполните его приготовленной смесью и сложите вчетверо. Подержите несколько секунд на плитке. Подавайте украшенным взбитыми сливками.

Варианты приправ

На первое

- копченая семга, нарезанная тонкими ломтиками (политая лимонным соком), крабы, креветки или куски тунца смешанные с майонезом или горчицей • спаржа с майонезом • нарезанный авокадо с оливковым маслом и уксусом или соусом тар-тар • грибы по-гречески

На второе

- шоколад с измельченным миндалем, грецкими орехами или фундуком
- джем, мед или кленовый сироп • сливочное или фруктовое мороженое
- нарезанный банан и шоколадный соус • свежие фрукты, такие как клубника, малина, яблочное пюре и т.д. • свежавыжатый лимонный сок и сахар

Сыры

- Тертый Груйер, Пармезан, Раклет (положите сыр во время выпечки на перевернутый блин и оставьте его, пока не расплавится) • Рокфор, сметана, сырки "пети суисс" (положите Рокфор или "пети суисс" на готовый блин в Вашей тарелке)

Десерты

- шоколад с измельченным миндалем, грецкими орехами или фундуком
- джем, мед или кленовый сироп • сливочное или фруктовое мороженое
- нарезанный банан и шоколадный соус • свежие фрукты, клубника, малина, яблочное пюре и т.д. • свежавыжатый лимонный сок и сахар

Десертные добавки

- Сахар и Гран марнье • Ананас и ром • Яблоки и кальвадос

Французские блинчики

Могут быть сделаны только на плитке для 6-ти миниблинчиков.

Примерно 20 блинчиков • Выпечка: 2,5 мин. с каждой стороны

Кавказские блинчики

• 300 г муки • 2 яйца • 10 г пивных дрожжей • 1/2 л молока • маленький кусочек растопленного масла • 1/2 кофейная ложка соли

Развести дрожжи в 3 столовых ложках теплого молока (примерно 30° С) и оставить их на 10 минут. Высыпать пшеничную муку в салатницу и подготовить в горке муки лунку. Понемногу вылить в нее молоко, перемешивая с мукой, добавить дрожжи, яичный желток и соль. Оставить тесто на 1 час. Перед выпеканием взбить белок и смешать его с тестом. Подавать блины с рыбьей икрой или с окороком, либо на десерт со сладкой приправой (варенье, цукаты...); в этом случае добавить в тесто перед выпечкой столовую ложку сахарного песка.

Блинчики из гречневой муки

• 200 г гречневой муки • 100 г пшеничной муки • 3 яйца (взбитые белки)
• 3 дл молока • 10 г пивных дрожжей (разведенных в небольшом количестве воды) • 1 щепотка соли

Развести дрожжи в небольшом количестве теплой воды. Оставить их примерно на 10 минут и затем смешать в глубоком блюде с пшеничной и гречневой мукой. Подготовить в центре мучной горки лунку и влить в нее перемешивая молоко, яичный желток, дрожжи и щепотку соли. Оставьте тесто на 1 час. Перед самой выпечкой взбить белки и вылить их в тесто.

Подавать блинчики с рыбой (пагель, семга, угорь, палтус), с икрой или тресковой печенью. В этом случае рекомендуется добавить в тесто перец и соль.

Оладьи

Могут быть сделаны только на плитке для 6-ти миниблинчиков.

Готовятся за 1 час до подачи на стол.

Примерно 20 Оладьев • Приготовление: 15 мин. • Выпечка: 2,5 мин. с каждой стороны

• 300 г муки • 20 г хлебных дрожжей • 3 яйца • 3 дл молока • 30 г сахарного песка • 2 столовые ложки растопленного масла • 1 щепотка соли • 30 г масла для выпечки

Развести дрожжи в 3 столовых ложках слегка подогретого молока. Высыпать в салатницу муку, добавить сахарный песок, соль и растопленное масло. В горке муки сделать лунку и влить в нее яйца и разведенные в молоке дрожжи. Перемешать тесто металлической взбивалкой, понемногу добавляя молоко. Оставить тесто на 1 час в теплой атмосфере, покрыв его полотенцем. Подавать с кленовым сиропом или с вареньем.

Картофельные оладьи

Могут быть сделаны только на плитке для 6-ти миниблинчиков.

На 6 оладий • Время приготовления: 2,5 мин. на каждой стороне

Традиционные картофельные оладьи

• 600 г картофеля • 1 луковица • 200 г шпика • 100 тертого груйера • 1 яйцо

Накануне отварить в соленой воде цельный картофель в кожуре. В день приготовления снять кожуру и натереть картофель на средней терке или в миксере. Поджарить яйца со шпиком. Перемешать натертый картофель, груйер, яйцо, лук и шпик. Поджарить, оставляя 2,5 минуты на каждой стороне.

Картофельные оладьи (Балуа)

• 600 г картофеля в кожуре • 2 луковицы • 1 столовая ложка сливок • 1 яйцо

Снять кожуру и натереть картофель либо на средней терке, либо в миксере. Поджарить нарезанный на тонкие ломтики лук. Перемешать натертый картофель, взбитое яйцо и сливки. Поджарить, оставляя 2,5 минуты на каждой стороне.

Картофельные оладьи (по-Тессински)

• 600 г отваренного накануне картофеля • 200 г шпика • 1 яйцо • свежий или сушеный розмарин

Снять кожуру с картофеля и натереть его на средней терке. Поджарить шпик. Перемешать картофель, взбитое яйцо и шпик. Добавить розмарин. Поджарить, оставляя 2,5 минуты на каждой стороне.

Галеты

Готовятся за 1 час до подачи на стол.

Около 20 галет • Время приготовления: 2 мин. на каждой стороне

Тесто для галет

• 250 г пшеничной муки • 1/2 л молока • 2 яйца • 1 столовая ложка орехового масла • соль

Насыпать муку в чашу. В горке муки сделать лунку, в нее разбить яйца, добавить масло, соль и половину объема молока. Хорошо взбить деревянной ложкой до тех пор, пока все хорошо не перемешается. Постепенно добавлять оставшееся молоко пока тесто не станет мягким с консистенцией двойных сливок. Оставить на 1 час.

Галеты с Альп

Порезать на маленькие кубики ломтик ветчины толщиной 1/2 см. Натереть 100 г сыра. В чашке растопить кусочек сливочного масла в 2 столовых ложках подсолнечного масла и поджарить хлебные крошки объемом в одну кружку. Смешать ветчину, сыр и крошки с тестом. Как вариант, можно ветчину и сыр заменить на грибы.

Галеты с ветчиной

Порезать 1 большую луковицу и пассировать лук в масле. Порезать на маленькие кубики ломтик ветчины. Смешать ветчину и лук с тестом.

Галеты Каролина

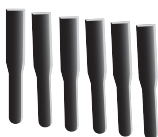
Поджарить кусочки бананов в сливочном масле, поместить на полуготовые галеты и смочить их ромом и медом. Покрыть вторым слоем теста и продолжать готовить. Подсластить сахаром или сверху поджечь ром.

Дякуємо за придбання нашого пристрою Tefal, який призначений лише для побутового користування. Уважно прочитайте інструкції у цій брошурі та зберігайте їх у зручному місці.

Безпека користування цим пристроєм досягається за рахунок його відповідності всім належним стандартам та положенням (Директиві про низьку напругу, електромагнітну сумісність, матеріали, сумісні з продуктами харчування, умови експлуатації, тощо).

Компанія "Тефаль" дотримується постійної стратегії дослідження та розробки і має право модифікувати ці пристрої без попереднього повідомлення.

Приладдя (залежно від моделі)



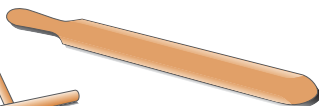
Міні-лопатки (1)



Ополоник (2)



Розрівнювач (3)



Лопатка (4)

Встановлення

Зніміть всю упаковку, етикетки або приладдя усередині та зовні пристрою.

Знімайте приладдя одне за одним, у порядку, зворотному до порядку укладання.

Вимийте водою Лопатки (1 & 4), ополоник (2) і розрівнювач (3) (залежно від моделі).

Залежно від моделі, розмістіть пластину в нагрівачі.

Розмістіть пристрій на твердій поверхні; уникайте користування приладом на м'якій або хиткій поверхні.

Не ставте пристрій на незахищені поверхні (скляний стіл, тканина, лаковані меблі ...).

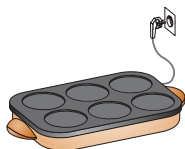
При першому використанні налейте на пластини невелику кількість олії. Витріть кухонним рушником, що легко вбирає вологу.

Підключення та нагрівання

Витягніть провід повністю.

Підключіть провід до пристрою (залежно від моделі) та стінної розетки.

Будьте обережні при розміщенні проводу, щоб він не заважав гостям, котрі проходять біля столу.



Перевірте прилад на сумісність із потужністю та напругою електромережі, позначеними під приладом.

Підключіть пристрій до електричної розетки з заземленням.

- **Моделі з перемикачем "вкл./викл." (on/off):** переведіть перемикач у положення "вкл." (on): загориться індикатор.
- **Інші моделі:** прилад починає працювати після підключення до стінної розетки.

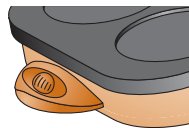
Дозвольте пристрою нагрітись впродовж 8 - 10 хвилин.

Виділення пристроєм легкого запаху та диму при першому використанні є нормальним явищем.

Не торкайтесь металевих частин приладу під час попереднього нагрівання або приготування, тому що вони при цьому дуже гарячі.

Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час роботи.

Thermo-Spot™ (у відповідності до моделі): індикатор Термо-Спот набуває **суцільного червоного** кольору коли прилад попередньо підігрітий та повністю готовий для приготування напоїв.



Запобігання нещасним випадкам вдома

Для дитини навіть невеликий опік може іноді мати значні наслідки. Треба навчити дітей обережному поводженню з гарячими приладами в кухні.

Якщо Ви користуєтесь пристроєм у присутності дітей:

- Завжди наглядайте за дітьми.
- Не торкайтесь гарячих поверхонь пристрою.
- Завжди відключайте пристрій із розетки після користування.

Якщо трапиться нещасний випадок, негайно промийте місце опіку холодною водою та, у разі потреби, зверніться до лікаря.

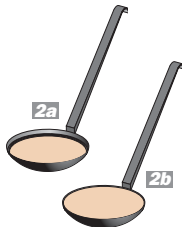
Приготування

Після попереднього нагрівання пристрій готовий до роботи.

Залежно від моделі, використовуйте вимірювальний ополоник для одержання потрібної кількості тіста за обраним рецептом:

- Для 6 міні-оладок: долийте до більш низького рівня ополоника (**2a**).
- Для оладок та млинців: заповніть ополоник (**2b**) повністю.
- Для тонких млинців (залежно від моделі): заповніть ополоник двічі (**2b**).

Залежно від моделі, негайно розрівняйте тісто без притиску нижньою частиною ополоника (**2**) (для міні-оладок) або розрівнювачем (**3**) (для великих оладок), круговими рухами від центру. Перевертайте лопаткою (**1** або **4**). Час приготування:



приблизно 2 хвилини з кожного боку. Потім згорніть, як Вам потрібно: рулетом або вдвоє, учетверо або у вигляді конверта або квітки.

Залежно від моделі, для зручного розрівнювання тіста, рекомендуємо тримати ополоник (2) або розрівнювач (3) у глечики з водою.

Для запобігання пригорянню на пластині сковороди, завжди користуйтеся пластмасовими або дерев'яними лопатками.

Додавайте солодощі до млинців на тарілці після приготування, а не на пластині.

Залежно від моделі, Ви можете також готувати смажені страви.

Після використання

• **Моделі з термостатом:** встановіть термостат у положення "викл." (off).

Витягніть провід із стінної розетки. Потім, залежно від моделі, витягніть провід із пристрою. Дайте пристрою охолонути.

Залежно від моделі, зніміть пластину.

Мийте пластину й корпус пристрою губкою, гарячою водою та м'якою рідиною.

Ополоник (2), лопатки (1 і 4) і та пластину можна мити у посудомийній машині (залежно від моделі).

Не використовуйте абразивні матеріали та порошки.

Ніколи не занурюйте прилад та шнур у воду.

Зберігання (залежно від моделі)

Переверніть пристрій та поставте його на чисту, рівну та стійку поверхню, наприклад, скатертину, для уникнення пошкоджень пластины для приготування (A1 або B1).

Зберігайте кожне приладдя у відповідному відсіку. Завжди укладайте приладдя в такому порядку:

- 1 – **провід** живлення у послідовності, зображений на малюнках: A2 або B2 (залежно від моделі) ;
- 2 – **лопатки** (1), як зображено на малюнках: A3 або B3 (залежно від моделі) ;
- 3 – **ополоники** (2) або **розрівнювач** (3), як зображено на малюнку: A4 або B4 (залежно від моделі).

Тонкі млинці

40-60 оладок або 20-25 млинців (відповідно до обраної пластини) • Час приготування: 2 хв. з кожного боку

Класичне французьке тісто

• 500 г просіяного борошна • 1 літр молока • 6 яєць • сіль • масло або олія

Змішайте 500 г борошна з 1 літром молока у ємкості до консистенції вершків. Додайте 6 збитих яєць, 2 щіпки солі та 2 столові ложки олії або розтопленого масла. Дайте постояти 1 - 2 години.

Якщо тісто виявиться занадто густим для приготування тонких млинців, додайте трохи води і знов змішайте.

Солоні млинці або оладки можна приготувати, додавши до тіста більше солі.

Тісто з непросіяного борошна

Для несолодких оладок або млинців замініть просіяне борошно непросіяним.

Тісто з пивом

Для ніжніших млинців замініть 1/4 л молока 1/4 л пива.

Тісто на воді

Для менш густої консистенції замініть все молоко водою.

Тонкі млинці з куркою та вершками

• 3 скибочки курячого м'яса • 1 чашка тертого сиру • 1 чашка свіжих вершків

Покладіть половину скибочки курячого м'яса на млинець, коли Ви вже перевернули його та він майже готовий, посипте тертим сиром. Коли куряче м'ясо добре нагріється, додайте свіжих вершків та згорніть "конвертиком".

Тонкі млинці з рокфором, свіжими вершками і волоськими горіхами

• 1 шматок рокфору (тертого) • 1 мала чашка свіжих вершків • 4-5 товчених волоських горіхів

Змішайте усі складові. Викладіть млинець на тарілку, додайте начинку та згорніть вчетверо.

Тонкі млинці з медом, волоськими горіхами або лісовими горіхами

- 3 столові ложки меду • 100 г подрібнених волоських або лісових горіхів

Змішайте усі складові. Після перевертання млинця, коли він майже готовий, викладіть суміш на млинець та згорніть його вчетверо. Витримайте кілька секунд на пластині. Подавайте із збитими вершками.

Рекомендації з подавання

Закуси

- копчений лосось, нарізаний тонкими смужками (политий лимонним соком) • краби, креветки або шматочки тунця, змішані з майонезом або гірничим соусом • шматочки спаржі в майонезі • тонко нарізаний авокадо, приправлений оцтовим соусом або соусом тартар • печериці "по-грецьки"

Основні страви

- подрібнене куряче м'ясо у легкому соусі каррі • морепродукти у вершковому, білому соусі або приправі "тисяча островів" • овочі, наприклад, шпинат, морква, ріпа або гарбуз в соусі з вершками або збитими яйцями

Сир

- тертий чеддер, грюєр або пармезан (додавайте сир наприкінці приготування (після перевертання оладки або млинця) та дайте йому розтопитися) • рокфор, стилтон або дрібний швейцарський сир (посипте або намажте на готові оладки або млинці)

Десерти

- шоколадний соус з подрібненим мигдалем, волоськими горіхами або лісовими горіхами • джем, мед або кленовий сироп • каштанове пюре • морозиво або шербет • нарізані банани та шоколадний соус • свіжі ягоди/фрукти, наприклад, полуниця, малина, пюре з яблук, та ін. • свіжий лимонний сік і цукор

Палаючі млинці

- Цукор та Grand Marnier • Ананас та ром • Яблуко та Кальвадос

Млинці

Готуються тільки на пластині для 6 міні-оладок.

Для приблизно 20 млинців • Час приготування: 2,5 хвилини з кожного боку

Кавказькі млинці

• 300 г пшеничного борошна • 2 яйця • 10 г свіжих дріжджів • 1/2 літра молока • 1 шматочок масла (розтопленого) • 1/2 столова ложка солі

Змішайте дріжджі з 3 столовими ложками помірно теплого молока і дайте постояти 10 хвилин. Висипте борошно в ємкість та зробіть заглиблення в центрі. Потрохи додавайте молоко. Додайте дріжджі, жовтки яєць, розтоплене масло та сіль. Дайте постояти в теплому місці приблизно 1 годину.

Безпосередньо перед приготуванням млинців, збийте яєчні білки в густу піну та додайте у тісто. Подавайте млинці з ікрою.

Гречані млинці

• 200 г гречаного борошна • 100 г пшеничного борошна • 3 яйця • 300 мл молока • 10 г свіжих дріжджів • сіль

Змішайте дріжджі з 75 мл/3 столовими ложками помірно теплого молока і дайте постояти 10 хвилин. Змішайте обидва види борошна у ємкості. Зробіть заглиблення в центрі та додавайте потрохи молоко, жовтки яєць, дріжджі та щіпку солі. Дайте постояти в теплому місці впродовж приблизно 1 години.

Безпосередньо перед приготуванням млинців збийте яєчні білки в густу піну та додайте до суміші. Подавайте млинці з ікрою та сметаною, копченим лососем, палтусом, кантарусом або вугром.

Оладки

Готувати тільки на пластині для 6 міні-оладок

Готувати тісто за 1 годину до смаження.

Приблизно на 20 оладок • Підготовка: 15 хв. о Час приготування: 2,5 хв. на одну оладку

• 300 г борошна • 20 г свіжих дріжджів • 3 яйця • 300 мл молока • 30 г цукрової пудри • 2 столові ложки розтопленого масла • 1 щіпка солі • 30 г масла впродовж приготування

Змішайте дріжджі з 3 столовими ложками помірно теплого молока. Додайте у ємкість борошно, цукрову пудру, сіль і розтоплене масло. Зробіть заглиблення, додайте яйця та дріжджі, змішані з молоком. Збивайте тісто, потроху додаючи молоко. Накрийте тканиною та дайте постояти в теплому місці приблизно 1 годину. Подавайте з джемом або кленовим сиропом.

Картопляні оладки

Готувати тільки на пластині для 6 міні-оладок.

Для 6 оладок • Час приготування: 2,5 хв. з кожного боку

Традиційні оладки

• 600 г "старої" (неочищеної) картоплі • 1 поріzana цибуля • 100 м тертого швейцарського сиру • 1 яйце

Картоплю не треба чистити. За 1 день до приготування відваріть картоплю в солоній киплячій воді впродовж 15 хв. (щоб вона це залишилася твердою). Наступного дня почистіть та перетріть картоплю. Змішайте картоплю, цибулю, сир і яйце. Приготуйте оладки із суміші (1 ложка на оладку) за допомогою пристрою. Розрівняйте суміш тонким шаром. Обережно переверніть шпателем після закінчення половини часу приготування.

Оладки з цибулею

• 600 г "старої" (неочищеної) картоплі • 1 яйце • 2 цибулини (нарізані кільцями) • 1 столова ложка вершків

Картоплю не треба чистити. За 1 день до приготування відваріть картоплю в солоній киплячій воді впродовж 15 хв. (щоб вона це залишилася твердою). Наступного дня почистіть та перетріть картоплю. Підсмажте кільця цибулі. Змішайте кільця цибулі з тертою картоплею, збитими яйцями і вершками. Готуйте як традиційні оладки.

Оладки швейцарські

• 600 г "старої" (неочищеної) картоплі • 1 яйце • 1 о висушений або свіжий нарізаний розмарин

Картоплю не треба чистити. За 1 день до приготування відваріть картоплю в солоній киплячій воді впродовж 15 хв. (щоб вона це залишилася твердою). Наступного дня почистіть та перетріть картоплю. Змішайте терту картоплю зі збитим яйцем. Додайте розмарин. Готуйте як традиційні оладки.

Млинці

Приготуйте тісто за 1 годину до смаження.

Приблизно для 20 млинців • Час приготування: 2,5 хв. з кожного боку

Тісто для млинців

• 250 г пшеничного борошна • 1/2 літра молока • 2 яйця • 1 столова ложка кулінарного жиру • сіль

Додайте борошно в ємкість. Зробіть заглиблення в центрі. Вбийте яйця. Додайте масло, сіль і половину молока. Інтенсивно збивайте дерев'яною ложкою до повного змішування. Поступово додавайте молоко, що залишається, доки тісто не стане однорідним та не набуде консистенції густих вершків. Дайте постояти 1 годину.

Млинці альпійські

Наріжте копчене куряче м'ясо у формі 1/2-сантиметрових кубиків. Перетріть 100 г сиру комте або бифор. Розтопіть шматок масла на сковороді з 2 столовими ложками олії до золотаво-коричневого кольору. Додайте 1 чашку нарізаного кубиками хліба для грінок.

Варіант: Додайте печериці замість сиру і копченого м'яса.

Оладки "крапо"

Дрібно наріжте 1 велику цибулю і трохи підсмажте з шматком масла. Наріжте копчене куряче м'ясо дрібними кубиками. Змішайте куряче м'ясо і цибулю з тістом.

Млинці по-каролінськи

Тонко наріжте банан. Почніть готувати млинці на пристрої. Перед тим, як поверхня млинця загусне, покладіть на неї шматочки банана. Покрийте шаром тіста та продовжуйте готувати. Переверніть млинець і приготуйте іншу сторону.

Подавайте із медом та ромом.

Млинці по-аделіньски

Замаринувати шматочки яблука у Кальвадосі (яблучному бренді). Дайте їм стекти та покладіть на тьсто. Посипте цукром та трошки прогрійте, щоб цукор проник у яблука, потім залийте тістом. Приготуйте. Посипте кристалами цукру. Полийте Кальвадосом та підпаліть, щоб цукор карамелізувався.



FRA

Participons à la protection de l'environnement !

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

NED

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.

DEU

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.

ITA

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

- Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.