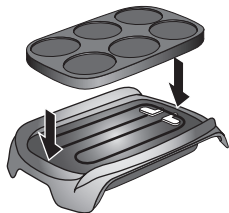


Tefal®

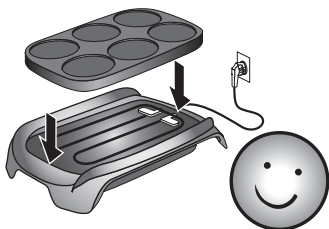
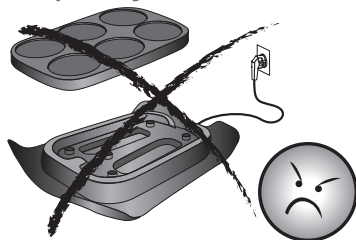
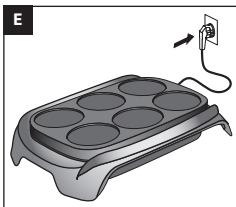
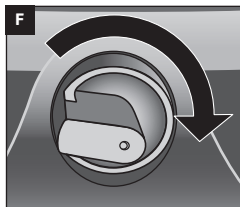
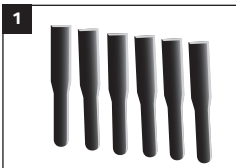
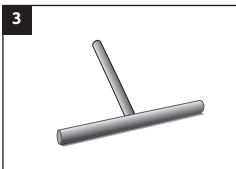
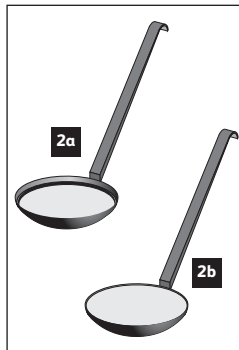
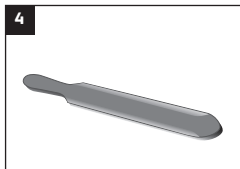
Crêpiers



F
NL
D
I
S
FIN
DK
N
E
P
GR
RUS
UA
GB
ARA

D

Crep'Party Dual

**E****F****1****2****3****4**

Rangement – Opbergen – Aufbewahrung – Sistemazione _____

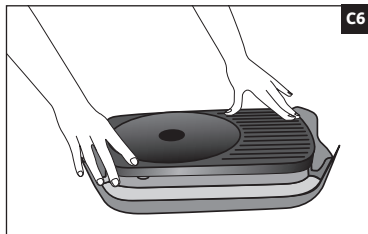
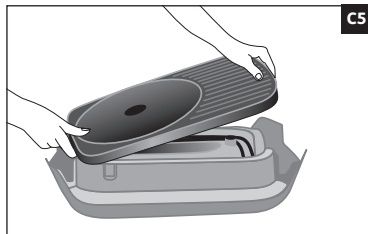
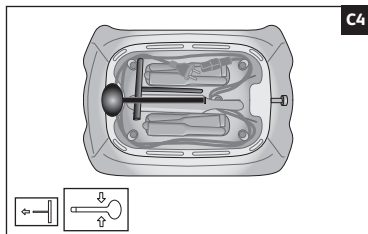
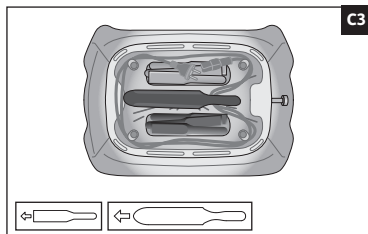
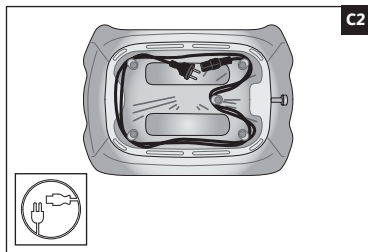
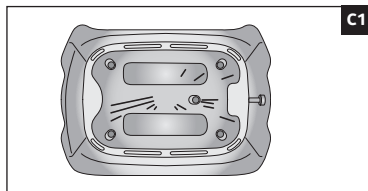
Förvaring – Säilytys – Opbevaring – Lagring _____

Cómo ordenar – Arrumação – Τοποθέτηση _____

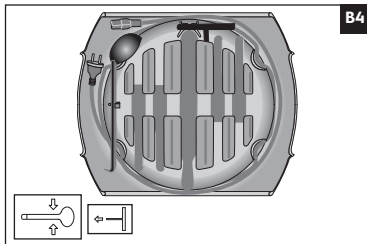
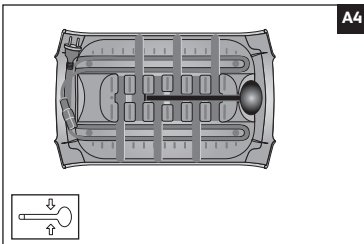
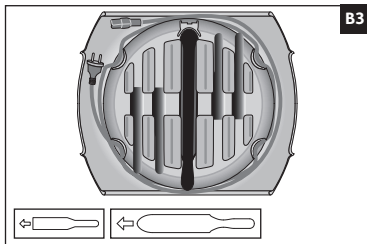
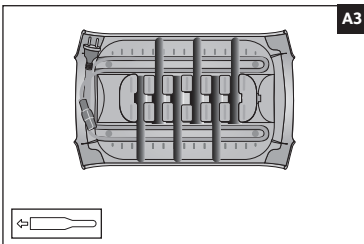
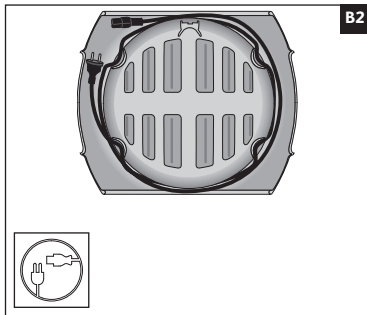
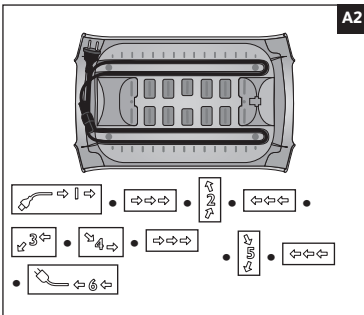
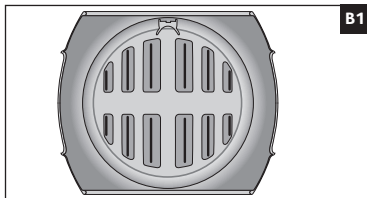
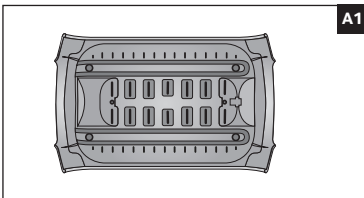
Хранение – Зберігання – Storage _____

التخزين

Crep'Party Dual



Crep'Party Compact



Merci d'avoir acheté cet appareil TEFAL.

Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, communes aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.

Cet appareil a été conçu pour un usage domestique seulement.

Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :

- dans les coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
- dans les fermes,
- par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
- dans des environnements de type chambres d'hôtes.

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.

Tout aliment solide ou liquide entrant en contact avec les pièces marquées du logo  ne peut être consommé.

Attention, cet appareil n'est pas un jouet.

Prévention des accidents domestiques

- **La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.**
 - **Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.**
 - **Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.**
 - Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 - **Si un accident se produit**, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.
- Les fumées de cuisson pourraient être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.**

Accessoires (selon modèle)

mini-spatules (1)

louche (2)

répartiteur (3)

spatule (4)

Installation

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

Si utilisation de l'appareil au centre de la table, le mettre hors de portée des enfants.

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

Ne pas laisser les emballages, accessoires, autocollants, sachets à la portée des enfants.

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 (D).

Selon modèle, veiller à ce que la plaque soit stable et bien positionnée sur la base de l'appareil. N'utilisez que la plaque fournie avec l'appareil ou acquis auprès d'un centre de service agréé.

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

Pour éviter de détériorer la plaque, utiliser celle-ci uniquement sur le support pour lequel elle a été conçue (ex : ne pas mettre dans le four, sur le gaz ou une plaque électrique).

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

Branchement et préchauffage

Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.

Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance et ne pas laisser à la portée des enfants.

Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

Ne jamais utiliser l'appareil à vide.



Cuisson

Ne pas poser d'ustensile de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.

Ne pas couper directement sur la plaque.

Pour éviter de détériorer votre appareil, ne jamais réaliser de recettes flambées sur celui-ci.

Dérouler entièrement le cordon.

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

Modèles avec cordon fixe : si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Modèles avec cordon amovible : si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après vente.

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.

Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être avec prise de terre incorporée.

Veiller à l'emplacement du cordon, avec ou sans rallonge, prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table de telle sorte que personne ne s'entraîne dedans.

• **Modèles avec thermostat** : placer le thermostat sur la position maxi (F).

• **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.

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

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 (1) ou (4) 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 (2) ou le répartiteur (3) dans un récipient rempli d'eau entre chaque utilisation.

Pour préserver le revêtement de la plaque de cuisson, toujours utiliser une spatule plastique 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

Ne pas poser la plaque sur une surface fragile.

Ne pas poser la plaque chaude sous l'eau.

Cet appareil ne doit pas être immergé.

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

• **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 (2), les spatules (1 & 4) et la plaque de cuisson (selon modèle) peuvent passer au lave-vaisselle.

La résistance ne se nettoie pas.

Si elle est vraiment sale, attendre son complet refroidissement et la frotter avec un chiffon sec.

Ne pas utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer afin de ne pas endommager la surface de cuisson* (ex : revêtement antiadhésif...).

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 ou C1).

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 **cord**on, en respectant les étapes indiquées par les pictos : A2 ou B2 ou C2 (selon modèle) ;
- 2 – les **spatules** (1 ou 4), en suivant les pictos : A3 ou B3 ou C3 (selon modèle) ;
- 3 – la **louche** (2) ou le **répartiteur** (3), en suivant les pictos : A4 ou B4 ou C4 (selon modèle).
- 4 – la **plaque**, pour verrouiller le fond du socle, en suivant les pictos C5 et C6 (pour le modèle Crep'Party Dual uniquement).

Tenir l'appareil rangé hors de portée des enfants.

Participons à la protection de l'environnement !

① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.



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

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.

Wij danken u voor de aanschaf van dit TEFAL apparaat.

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


Dit apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik.

Deze is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:

- in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen,
- op boerderijen,
- door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen,
- in bed & breakfast locaties.

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.

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

NB: dit apparaat is geen speelgoed.

Het voorkomen van ongelukken in huis

- **Wanneer het apparaat aanstaat, kan de temperatuur hoog oplopen.**
 - Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en/of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken. Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- **Raak de hete delen van het apparaat niet aan.**
 - **Als iemand zich brandt**, koel de brandplek dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.
- **Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.**
 - **De dampen die tijdens het bereiden van voedsel vrijkomen kunnen gevaarlijk zijn voor (huis)dieren met bijzonder gevoelige luchtwegen, zoals vogels.** Wij raden u daarom aan eventuele vogels op een veilige afstand van de plek waar u het apparaat gebruikt te plaatsen.

Accessoires (afhankelijk van het model)

Spats klein **(1)**

Maatlepel **(2)**

Beslagverdeler **(3)**

Spattel groot **(4)**

Installatie

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

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

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

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

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

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

Afhankelijk van het model, zorg dat de plaat stabiel en op juiste wijze op het voetstuk van het apparaat is geplaatst. Gebruik alleen de bij het apparaat geleverde of bij een erkend service center gekochte plaat.

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

Om beschadigen van de pan te voorkomen: Gebruik deze alleen op het hiervoor bestemde apparaat (bijv. niet in een oven, op een gaspit of elektrische kookplaat gebruiken...).

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

NL Aansluiting en voorverwarming

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

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

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

Het apparaat niet gebruiken als het leeg is.



Bakken

Plaats geen kookgerei op de kookoppervlakken van het apparaat.

Snijd het voedsel niet op de platen.

Geen geflambeerde gerechten bereiden met dit apparaat om beschadiging van uw product te voorkomen.

Wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt dient u de plaat of platen af te wassen, daarna giet u een beetje olie op de plaat of platen en veegt deze vervolgens met een zachte doek schoon.

Wikkel het snoer volledig af.

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

Indien het apparaat voorzien is van een afneembaar snoer: indien het netsnoer beschadigd is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of zijn servicedienst.

Indien het apparaat voorzien is van een vast snoer: wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.

Controleer of uw elektrische installatie overeenkomt met het vermogen en de voltage die aangegeven zijn onder op het apparaat.

Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.

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

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

• **Modellen met een thermostaat:** Zet de thermostaat op de maximum stand (F).

• **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.

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

Na de voorverwarming is het apparaat gereed voor gebruik.

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 verdeler (3) (voor grote pannenkoeken) door vanuit het midden een ronde beweging te maken. Draai de pannenkoek halverwege de baktijd om met de spatel (1) ou (4). Laat de pannenkoek 2 min. bakken aan beide zijden. Vouw de pannenkoek 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 verdeler (3) na elke pannenkoek af te vegen en in een kan met water te dompelen.

Om beschadigingen aan de bakplaat te voorkomen, adviseren wij u altijd een houten of kunststof spatel te 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

Aan het eind van het bakproces, de pan niet op een kwetsbaar oppervlak plaatsen.

De warme pan niet in of onder water.

Dit apparaat dient niet ondergedompeld te worden.

Dompel het apparaat nooit met het snoer in water.

- **Modellen met een thermostaat:** Zet de thermostaat op de uitstand.

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

Het verwarmingselement dient niet gereinigd te worden.

Indien het verwarmingselement echt zeer vuil is wacht u tot deze geheel is afgekoeld en wrijft u hem daarna met een droge doek af.

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

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 of C1).

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

- 1 – **Snoer**, volg de afgebeelde symbolen: A2 of B2 of C2 (afhankelijk van het model) ;
- 2 – **Spatels** (1 ou 4), opbergen zoals afgebeeld bij de symbolen: A3 of B3 of C3 (afhankelijk van het model) ;
- 3 – **Maatelepel** (2) of **verdeler** (3), opbergen zoals afgebeeld bij het symbool: A4 of B4 of C4 (afhankelijk van het model).
- 4 – De plaat, vergrendelen op het voetstuk zoals afgebeeld bij de symbolen: C5 en C6 (uitsluitend voor het model Crep' Party Dual).

Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.

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.



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 verkruidde 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 gehakte 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 currysous (currysous: béchamelsaus met 1 fijngehakte ui en 1/2 theelepels 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

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 lauwe 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 gist-oplossing 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 scheidt 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 toe. Dek het beslag af d.m.v. een doek en laat het tenminste 1 uur rusten in een warme omgeving. Opdien met ahornsirop 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 hunschil 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 middelgrote 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 een kommetje in dobbelsteentjes gesneden brood krokant bakken (croûtons). Meng de ham, kaas en de croûtons 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.

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses TEFAL-Gerät entschieden haben.

Lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese griffbereit auf.

Die Gebrauchsanleitung ist für alle Modelle gültig. Zusätzliche Ausstattung.


Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.

Es ist nicht für folgende Fälle bestimmt, in denen die Garantie nicht gilt:

- Gebrauch in Kochecken für das Personal in Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsumfeldern,
- Gebrauch auf Bauernhöfen,
- Gebrauch durch Gäste von Hotels, Motels und sonstigen Umfeldern mit Beherbergungscharakter,
- Gebrauch in Umfeldern wie Gästezimmern.

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.

Lebensmittel, die mit Gegenständen in Berührung kommen, die dieses Symbol  tragen, dürfen nicht mehr verzehrt werden.

Vorsicht: dieses Gerät ist kein Spielzeug.

Vorsorge gegen Haushaltsunfälle

- Die zugänglichen Flächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen.
- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigt Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **Im Falle eines Unfalls**, lassen Sie bitte sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen und rufen Sie gegebenenfalls einen Arzt. Die Kochdämpfe können für Tiere mit einem besonders empfindlichen Atemsystem wie Vögel eine Gefahr darstellen. Vogelhaltern wird empfohlen, die Tiere vom Kochplatz entfernt zu halten.
- Berühren Sie nicht die heißen Flächen des Geräts.
- Das Gerät niemals am Stromkreislauf lassen, wenn es nicht in Betrieb ist.

Sicherheitshinweise

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes durch: Eine unsachgemäße Bedienung entbindet TEFAL von jeglicher Haftung.

Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den anwendbaren Normen und Bestimmungen (Bestimmungen über Niederspannung, elektromagnetische Verträglichkeit und Umweltschutz).

Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.

Überprüfen Sie, ob der Anschlußwert Ihres Gerätes mit der auf Ihrem Stromzähler angegebenen Spannung übereinstimmt.

Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.

Das Gerät darf nur an geerdete Steckdosen angeschlossen werden.

Ihr Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und nur für den Einsatz in geschlossenen Räumen vorgesehen.

Ziehen Sie den Netzstecker nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung des Gerätes.

Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist.

Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch den TEFAL Kundendienst erfolgen.

Das Gerät, die Zuleitung oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.

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.

Lassen Sie die Zuleitung niemals herunterhängen und ziehen Sie niemals den Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose.

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.

Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, flache und stabile Unterlage. Das Gerät niemals auf eine weiche Unterlage (z.B. Kunststoffschdecke) oder eine zerbrechliche Unterlage (z.B. Glastisch, lasierte Möbelstücke) stellen.

Bei Verwendung einer Verlängerungsschnur muss diese einen Stecker mit Erdung aufweisen und sie muss so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.

Das Gerät nie unbeaufsichtigt betreiben.

Das Gerät wird bei Betrieb sehr heiß. Vorsicht: Verbrennungsgefahr. Nur original Zubehör verwenden.

Lassen Sie das Gerät vollständig auskühlen, bevor Sie es wegräumen.

Zubehör (je nach Modell)

Mini-Spateln (1)

Schöpflöffel (2)

Teigverteiler (3)

Spatel (4)

Installation

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

Wenn das Gerät in der Mitte des Tisches benutzt wird, darf er sich nicht in Reichweite von Kindern befinden.

Aufkleber und sämtliches Zubehör innerhalb und außerhalb des Gerätes entfernen.

Das Verpackungsmaterial, Zubehör, Aufkleber und Beutel nicht in der Reichweite von Kindern lassen.

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

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

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

Je nach Modell, Versichern Sie sich, dass der Stein stabil und korrekt auf der Basis des Geräts aufliegt. Verwenden Sie nur die mit dem Gerät mitgelieferte oder eine bei einem zugelassenen Servicezentrum erworbene Platte.

Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Unterlage. Das Gerät darf nicht auf weiche unterlagen gestellt werden.

Um den Teller nicht zu beschädigen: Benutzen Sie diesen nur mit der für ihn konzipierten Halterung (zum Beispiel: nicht in den Ofen, auf eine Gasflamme oder eine Elektroplatte stellen...).

Reinigen Sie die Platte bei der ersten Inbetriebnahme, geben Sie ein wenig Öl auf die Platte und reiben Sie sie mit einem weichen Tuch ab.

Anschluss und Vorheizen

Zur Vermeidung von Überhitzung des Gerätes darf dieses nicht in Ecken oder an einer Wand aufgestellt werden.

Betreiben Sie das Gerät nie ohne Aufsicht und während der Inbetriebnahme nicht in der Reichweite von Kindern lassen.

Dieses Gerät darf nicht über eine externe Schaltuhr oder eine separate Fernsteuerung betrieben werden.

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 (E).

Wenn Ihr Gerät mit einem abnehmbaren Stromkabel ausgestattet ist: Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es gegen ein Spezialkabel oder eine Einheit ausgetauscht werden, die beim Hersteller oder beim Kundendienst erhältlich sind.

Wenn Ihr Gerät mit einem fest angebrachten Stromkabel ausgestattet ist: Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst ersetzt werden, um efährdungen zu vermeiden.

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

Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose mit Erdanschluss an. Bei Benutzung eines Verlängerungskabels, das Verlängerungskabel muss über eine Erdung verfügen.

Bitte treffen Sie alle geeigneten Maßnahmen, damit das Stromkabel und gegebenenfalls das Verlängerungskabel die

Gerät nie leer in Betrieb nehmen.



Bewegungsfreiheit der Gäste bei Tisch nicht beeinträchtigen und sich niemand darin verfangen kann.

- **Modelle mit Thermostat:** Den Thermostat auf die höchste Position einstellen (**F**).
- **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.

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

D

Zubereitung

Legen Sie das Kochutensil nicht auf die Kochflächen des Geräts.

Schneiden Sie nicht direkt im Teller.

Um Beschädigungen Ihres Produkts zu vermeiden, bereiten Sie niemals flambierte Rezepte darauf zu.

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, dem Schöpflöffel (**2**) oder den Teigverteiler (**3**) in ein Gefäß mit Wasser zu tauchen.

Benutzen Sie stets einen Spatel aus Plastik oder Holz, um die Beschichtung der Kochplatte nicht zu beschädigen.

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

Je nach Modell können Sie auch Grillen.

Nach der Benutzung

Stellen Sie die Platte nicht auf einer empfindlichen Fläche ab.

Halten Sie die heiße Platte nicht unter fließendes Wasser.

Dieses Gerät darf nicht ins Wasser getaucht werden.

Das Gerät und das Stromkabel dürfen nicht ins Wasser getaucht werden.

- **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**) (je nach Modell) können Sie in der Spülmaschine reinigen.

Die Heizspirale darf nicht gereinigt werden.

Bei sehr stark verschmutzter Heizspirale: völlig abkühlen lassen und mit einem trockenen Tuch abreiben.

Verwenden Sie keine Metallschwämme und kein Scheuerpulver, um die Kochflächen nicht zu beschädigen (zum Beispiel: die Anti-Haft-Beschichtung...).

Aufbewahrung (je nach Modell)

Stellen Sie das Gerät auf dem Kopf 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 oder C1).


Das Gerät darf nicht in Reichweite von Kindern gelangen.

D

- Bewahren Sie das Zubehör auf dem dafür vorgesehenen Platz auf:
- 1 – **Stromkabel**, folgen Sie den Schritten wie durch die Symbole gekennzeichnet: A2 oder B2 oder C2 (je nach Modell);
 - 2 – **Spateln** (**1** oder **4**), wie durch die Symbole gekennzeichnet: A3 oder B3 oder C3 (je nach Modell);
 - 3 – **Schöpflöffel** (**2**) oder **Teigverteiler** (**3**), wie durch die Symbole gekennzeichnet: A4 oder B4 oder C4 (je nach Modell).
 - 4 – **Bodenplatte**, zum Einrasten der Bodenplatte folgen Sie den Bildern C5 und C6 (für das Model Crep' Party Dual).

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.



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 herzhafte 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 vermischt • 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

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, geräucherter 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 lauwärmer 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 Ei 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.

Grazie per aver acquistato questo elettrodomestico TEFAL.

Leggere attentamente e tenere a portata di mano le istruzioni del presente foglietto illustrativo; esse fanno parte delle diverse versioni di accessori forniti insieme al vostro apparecchio.


Questo apparecchio è stato concepito per uso unicamente domestico.

Non è stato ideato per essere utilizzato nei seguenti casi, che restano esclusi dalla garanzia:

- in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali,
- nelle fabbriche,
- dai clienti di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali,
- in ambienti tipo camere per vacanze.

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.

Gli alimenti solidi o liquidi venuti a contatto con le parti contrassegnate dal logo  non possono essere consumati.

Attenzione: questo apparecchio non è un giocattolo.

Prevenzione degli incidenti domestici

- **La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.**
 - **Non toccare mai le superfici calde dell'elettrodomestico.**
 - **Non collegare mai l'apparecchio quando non viene utilizzato.**
 - Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una supervisione o di istruzioni preliminari relative all' utilizzo dell'apparecchio. È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
 - **Nel caso di incidente**, sciacquare immediatamente la scottatura con acqua fredda e chiamare un medico se necessario.
- I fumi di cottura possono essere pericolosi per gli animali con un sistema di respirazione particolarmente sensibile, come gli uccelli. Consigliamo di allontanare gli uccelli dal luogo di cottura.**

Accessori (in base al modello)

mini-spatole **(1)**

mestolo **(2)**

ripartitore **(3)**

spatola **(4)**

Installazione

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

Se l'apparecchio è usato al centro del tavolo, metterlo fuori dalla portata dei bambini.

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

Non lasciare gli imballaggi, gli accessori, gli adesivi, i sacchetti alla portata dei bambini.

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 **(D)**.

A seconda del modello, badare che la piastra sia stabile e ben posizionata sulla base dell'apparecchio. Utilizzare solo la piastra fornita con l'apparecchio o acquistata presso un centro assistenza autorizzato.

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

Per evitare di deteriorare il piatto: Utilizzarlo unicamente sul supporto per cui è stato progettato (es.: non metterlo in un forno, sul gas o una piastra elettrica...).

Al momento del primo utilizzo, lavare la piastra o le piastre (seguire il paragrafo dopo l'uso), versare un po' d'olio sulla piastra o sulle piastre e asciugare con uno straccio morbido.

Collegamento e preriscaldamento

Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio, non metterlo in un angolo o contro il muro.

Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso e non lasciare alla portata dei bambini durante il suo utilizzo.

Questo apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.

Non usare mai l'apparecchio a vuoto.



Cottura

Non posare utensili di cottura sulle superfici di cottura dell'apparecchio.

Non tagliare gli alimenti direttamente sulle piastre.

Per evitare l'usura del vostro prodotto non utilizzarlo per realizzare ricette flambées.

Srotolare completamente il cavo di alimentazione.

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

Se l'apparecchio è dotato di un cavo rimovibile : se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un kit speciale disponibile presso il fabbricante o il suo servizio post-vendita.

Se l'apparecchio è dotato di un cavo fisso : se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

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.

Se si utilizza una prolunga, deve essere dotata di spia con messa a terra.

Al momento del posizionamento del cavo con o senza prolunga, prendere tutte le precauzioni necessarie per non ostacolare la circolazione degli invitati attorno al tavolo in modo che nessuno possa inciamparvi.

• **Modelli con termostato:** Impostare il termostato sulla posizione max (F).

• **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.

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

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 preservare il rivestimento della piastra di cottura, utilizzare sempre una spatola di plastica o di legno.

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

Non appoggiare la piastra su una superficie delicata.

Non mettere la piastra calda sotto l'acqua.

Questo apparecchio non deve essere immerso in acqua.

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

• **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 (secondo il modello) possono essere messe in lavastoviglie.

La resistenza non può essere lavata.

Se è davvero sporca, aspettare il suo completo raffreddamento e strofinarla con uno straccio asciutto.

Non usare mai spugnette metalliche, né polveri abrasive per non danneggiare la superficie di cottura (es.: rivestimento antiaderente...).

Sistemazione (in base al modello)

Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

Posiziona l'apparecchio capovolto su una superficie pulita e stabile come un tavolo, per evitare danni al piano di cottura (A1 o B1 o C1). Riponi ogni accessorio nel proprio scomparto. Riporre gli accessori sempre in quest'ordine:

1 – **Cavo**, seguendo i passaggi indicati dai simboli: A2 o B2 o C1 (in base al modello);

2 – **Spatole** (1 o 4), come indicato dal simbolo: A3 o B3 o C1 (in base al modello);

3 – **Mestolo** (2) o **ripartitore** (3), come indicato dal simbolo: A4 o B4 o C1 (in base al modello).

4 – La **piastra**, per bloccare il fondo della base, come indicato dal simbolo C5 e C6 (solo per il modello Crep' Party Dual).

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.



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 sciogliere)
- 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

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 cucchiai 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 cosparso di miele e rum. Coprire con un secondo mestolo di preparato e continuare a cucinare come indicato. Insaporire con zucchero.

Tack för att Ni köpt denna TEFAL produkt.

Läs noggrant igenom bruksanvisningen, som är gemensam för de olika versionerna beroende på vilka tillbehör som levereras med apparaten, och spara den för framtida användning.


Apparaten är endast avsedd att användas för hemmabruk.

Den är inte avsedd att användas i följande fall som inte täcks av garantin:

- I pentryn för personal i butiker, kontor och på andra arbetsplatser,
- På lantbruk,
- För gästernas användning på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer,
- I miljöer av typ bed & breakfast, vandrarhem och liknande rum för uthyrning.

För din säkerhet uppfyller denna produkt gällande bestämmelser och standarder (lågspänningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, material godkända för livsmedelskontakt, miljö).

TEFAL SAS har en fortlöpande forsknings- och utvecklingspolicy och kan komma att förändra denna produkt utan förvarning.

Fasta eller flytande livsmedel som kommer i kontakt med de delarna på grillen markerade med  -logon, bör inte ätas.

Observera: apparaten är ingen leksak.

Förebyggande av olyckor i hemmet

- **Temperaturen kan vara hög på de åtkomliga ytorna när apparaten är i funktion.**
- **Rör aldrig vid apparatens varma delar.**
- **Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används.**
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning, eller av personer utan erfarenhet eller kännedom, förutom om de har erhållit, genom en person ansvarig för deras säkerhet, en övervakning eller på förhand fått anvisningar angående apparatens användning. Om barn använder denna apparat måste de övervakas av en vuxen för att säkerställa att barnen inte leker med apparaten.
- **Om olyckan ändå är framme**, skölj omedelbart brännskadan med kallt vatten och tillkalla läkare om det är nödvändigt. **Röken vid tillagning kan innebära fara för djur som har speciellt känsliga luftvägar, som fåglar. Vi rekommenderar att fåglar hålls på behörigt avstånd från platsen för tillagning.**

Tillbehör (beroende på modell)

ministekspadar (1)

slev (2)

fördelare (3)

stekspade (4)

Montering

Placera aldrig apparaten direkt på ett ömtåligt underlag (glasbord, duk, lackade möbler...).

Om apparaten används mitt på bordet, se till att den är utom räckhåll för barn.

Ta bort förpackningsmaterial, klisterlappar och eventuell plast inuti och utanpå din produkt.

Ta bort tillbehören ett efter ett, i omvänd förvaringsordning.

Skölj av stekspadarna (1 & 4), slev (2) och fördelaren (3) (beroende på modell) under rinnande vatten.

Beroende på modell, placera tillagningsplattan på värmeelementet (D).

Beroende på modell, se till att tillagningsplattan är stabil och korrekt placerad på apparatens bas. Använd endast tillagningsplattan som bifogas apparaten eller som inköpts på en auktoriserad serviceverkstad.

Ställ apparaten på ett plant stadigt bord. Använd inte apparaten på ett mjukt eller ostadigt underlag.

För att undvika skador på tillagningsplattan: Använd den endast på underlaget den är tillverkad för (t.ex. använd den inte i en ugn, på en gas- eller elspis...).

Före första användningen, diska plattan/plattorna (se rubriken efter användning), håll lite olja på plattan/plattorna och torka med en mjuk trasa.

Anslutning och förvärmning

För att undvika överhettning av apparaten får den aldrig placeras i ett hörn eller mot en vägg.

Lämna aldrig apparaten oövervakad när den används.

Apparaten är inte avsedd att fungera med hjälp av en extern timer eller med en separat fjärrkontroll.

Låt aldrig apparaten vara igång tom.



Tillagning

Placera inte köksredskap på apparatens tillagningsytor.

Skär aldrig upp maten när den ligger kvar på tillagningsplattan.

Flambera inga rätter på den här produkten, det kan skada den.

Efter användandet

Ställ inte tillagningsplattan på en ömtålig yta.

Ställ inte den varma tillagningsplattan i vatten.

Rulla ut sladden helt och hållet.

Anslut sladden till apparaten (beroende på modell) sätt sedan i kontakten i vägguttaget (E).

Om din apparat är utrustad med en löstagbar sladd: om sladden är skadad, införskaffar man en ny specialsladd hos tillverkaren eller på tillverkarens serviceverkstad.

Om din apparat är utrustad med en fast sladd: om sladden skadas, skall den bytas ut av tillverkaren, dennes service agent eller likvärdigt kvalificerad person för att undvika fara.

Kontrollera att elnätet är kompatibelt med uppgifterna som är noterade på apparatens undersida.

Anslut apparaten till ett jordat uttag.

Om en förlängningsladd används, så måste den vara jordad.

Vidta alla nödvändiga försiktighetsåtgärder när du placerar sladden, med eller utan förlängningsladd, vid bordet så att den inte är i vägen för någon och så att ingen riskerar att snava över den.

• **Modeller med på-/avknapp:** Sätt knappen i läge "på": indikatorn lyser (E).

• **Andra modeller:** Apparaten värms upp då kontakten sätts i vägguttaget.

Låt apparaten förvärmas i 8 till 10 minuter.

Vid första användningstillfället kan en svag lukt- och rökutveckling förekomma.

Thermo-Spot™ (beroende på modell): Thermo-Spoten blir **jämmt röd** när apparaten är perfekt uppvärmd och färdig att använda.

Efter förvärmning, är apparaten klar att användas.

Beroende på modell, använd måttseven för att få rätt mängd smet för det recept du har valt:

• För 6 plättar: fyll upp till den lägre nivån (2a).

• För blinis och pannkakor: fyll seven helt (2b).

• För crêpes (beroende på modell): fyll helt 2 ggr (2b).

Beroende på modell, fördela omedelbart ut smeten med en cirklande rörelse från mitten och utåt, utan att trycka. Använd baksidan av seven (2) (för plättar) eller fördelaren (3) (för stora pannkakor). Vänd pannkakan efter halva tiden med hjälp av den medföljande stekspaden (1 eller 4). Grädda ca 2 minuter på varje sida. Vik ihop pannkakan enligt önskemål: som en rulle eller vik på mitten, till en kvarts eller vik som ett kuvert eller blomma.

För att enkelt fördela smeten, rekommenderar vi (beroende på modell) att placera seven (2) eller fördelaren (3) i en skål med vatten.

För att bevara beläggningen på tillagningsplattan, använd alltid en plast- eller träspatel.

Garnera pannkakorna på tallriken istället för på tillagningsplattan.

Vissa modeller kan även användas för att grilla på.

• **Modeller med termostat:** Ställ in termostaten i läge "av".

Tag ur kontakten ur vägguttaget. Beroende på modell, tag loss sladden ifrån apparaten. Låt apparaten svalna.

Beroende på modell, tag bort tillagningsplattan.

Gör rent tillagningsplattan samt basplattan med en svamp, diskmedel och varmt vatten.

Seven (2), stekspadarna (1 och 4) och tillagningsplattan (beroende på modell kan diskas i diskmaskin).

Apparaten ska inte doppas ner i vatten.

Nedsänk aldrig basplattan och dess sladd i vatten.

Förvaring (beroende på modell)

Förvara apparaten utom räckhåll för barn.

Elementet ska inte rengöras.

Om det är mycket smutsigt, vänta tills det svalnat helt och gnid med en torr trasa.

Använd aldrig en svamp med metalldelar eller skurmedel för att inte skada tillagningsytan (t.ex. non-stick beläggning...).

Placera apparaten upp och ner på en ren, plan och stabil yta, såsom en bordsduk, för att undvika att skada tillagningsplattan (A1 eller B1 eller C1).

Förvara varje tillbehör i sitt respektive förvaringsutrymme. Lägg alltid i tillbehören i följande ordning.

1 – **Sladd**, följ de olika stegen som visas av symbolerna: A2 eller B2 eller C2 (beroende på modell);

2 – **Stekspadarna** (1 eller 4), enligt symbolerna: A3 eller B3 eller C3 (beroende på modell);

3 – **Slev** (2) eller **fördelare** (3), enligt symbolerna: A4 eller B4 eller C4 (beroende på modell).

4 – **Tillagningsplattan**, för att låsa apparatens bas se bilderna C5 och C6 (endast för Crep'Party Dual).

Var rädd om miljön!

① Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.

➡ Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.



Crêpes

40 till 60 plättar eller 20 till 25 stora pannkakor (beroende på val av lagg)

• Tillagningstid: 2 min på varje sida

Klassisk fransk smet

- 500 g siktat vetemjöl
- 1 liter mjölk • 6 ägg • salt
- olja el. smör

Vispa 500 g mjöl med 1 liter mjölk till en jämn smet. Tillsätt 6 vispade ägg, 2 nypor salt och 2 msk olja eller smält smör. Låt smeten vila 1 till 2 timmar.

Om smeten är för tjock vid gräddningen tillsätt lite vatten och vispa ihop igen.

Salta pannkakor kan tillberedas med mer salt i smeten.

Bovetesmet

För salta crêpes kan vetemjålet bytas ut mot bovetemjöl.

Ölsmet

För fylligare crêpes byter du ut 1/4 mjölk mot 1/4 liter öl.

Vattensmet

För lättare crêpes byter du ut mjölken mot vatten.

Crêpes med skinka och grädd

- 3 skivor skinka • 1 skål riven gruyèreost • 1 burk crème fraîche

Lägg en 1/2 skiva skinka på din crêpe vid slutet av stekningen av den andra sidan. Strö över riven ost. När skinkan är varm, klicka på crème fraîche och vik ihop.

Crêpes med roquefortost, grädd och valnötter

- 1 bit smulad roquefortost
- 1 liten burk crème fraîche
- 4–5 krossade valnötter

Blanda samtliga ingredienser. På tallriken kan du garnera crêpen med denna beredning och vika ihop fyra gånger.

Crêpes med honung, valnötter och hasselnötter

- 3 msk honung • 100 g krossade valnötter eller hasselnötter

Blanda samtliga ingredienser. Vid slutet av stekningen av den andra sidan, garnera crêpen med denna beredning och vik ihop fyra gånger. Lämna ett ögonblick på tillagningsplattan. Servera och dekorera med vispgräde.

Förslag på tillbehör

Förrätter

- rökt lax skuren i smala skivor (med lite pressad citron) • stenbitsrom (med lite pressad citron), krabbor, räkor eller smulad tonfisk med senap • sparrisknappar med majonnäs • skivor av avokado med vinägretsås eller tartarsås • champinjoner på grekiskt vis

Huvudrätter

- kycklingfilé skuren i tunna skivor med currysås (bechamelsås blandad med 1 hackad lök och 1/2 tsk curry) • skaldjur i bechamelsås eller armorikansk sås • grönsaker som spenat, morötter, majrovor eller pumpa i mousselinesås

Ost

- riven gruyère, parmesan, raclette (lägg osten på crêpen under stekningen sedan crêpen vänts och låt den smälta) • Roquefort, crème fraîche, petit suisse (lägg roquefortost eller petit suisse på crêpen när du har serverat den på tallriken)

Desserter

- smält choklad med hackade mandlar, valnötter eller hasselnötter • farinsocker, socker eller sylt (blåbär, hallon...) • kastanjecrème • glass i kulor (vanilj, choklad) • honung, hackade valnötter och hasselnötter skivade bananer i socker • färsk frukt : jordgubbar, hallon, äppelmos... • färsk pressad citron och socker

Blinier

Passar endast lagg med 6 plättar. Ca 20 blinier • Tillagningstid: 2,5 min på varje sida

Caucasus blinis

- 300 g vetemjöl • 2 ägg
- 10 g färsk jäst • 1/2 liter mjölk • 1 msk smält smör
- 1/2 tsk salt

Blanda jästen med 0,75 dl ljummen mjölk och låt stå i 10 min. Lägg mjölet i en skål och gör ett hål i mitten. Tillsätt mjölken, lite åt gången och blanda ihop. Tillsätt jästen, äggulorna, smält smör och salt. Låt smeten vila på varm plats ca en timme. Precis innan gräddningen av blinierna, vispa äggvitorna hårt och vänd ner i smeten. Servera blinierna med kaviar.

Boveteblinier

- 200 g bovetemjöl • 100 g vetemjöl • 3 ägg (vitorna uppvispade) • 3 dl mjölk
- 10 g öljäst (utblandad i lite vatten) • 1 nypa salt

Blanda ut jästen i lite ljummet vatten. Låt vila i ca 10 minuter och blanda sedan vete- och bovetemjölet i ett kärl. Gör en grop i mitten och håll under omrörning mjölk, äggulor, jäst och en nypa salt i mjölet. Låt vila i ca 1 timme. Strax före stekningen, vispa äggvitorna hårda innan du blandar ner dem. Servera blinier med fisk (guldraxen, lax, ål, hälleflundra) eller stenbitsrom eller torsklever. I sådant fall bör du krydda beredningen med salt och peppar.

Pannkakor

Passar endast lagg med 6 plättar. Förbereds 1 timme i förväg. Ger ca 20 pannkakor

• Tillagningstid: 15 min. • Stektid: 2,5 min på varje sida

- 300 g vetemjöl • 20 g färsk jäst • 3 ägg • 3 dl mjölk
- 30 g socker • 2 msk smält smör • 1 nypa salt • 30 g smör till stekningen

Blanda jästen med 0,75 dl ljummen mjölk. Blanda mjölet, sockret, salt och smält smör i en skål. Gör ett hål i mitten och tillsätt äggen och jästblandningen. Vispa smeten och tillsätt långsamt resten av mjölk. Låt vila på varm plats ca 1 timme och täck med handduk. Servera med sylt eller lönsirap.

Röstis

Passar endast lagg med 6 plättar. 6 röstis • Tillagningstid: 2,5 min på varje sida

Traditionell rösti

- 600 g potatis • 1 lök
- 100 g riven gruyereost
- 1 ägg

Skala inte potatisen. Koka dem dagen innan i saltat vatten under ca 15 min så att de fortfarande är fasta. Skala och riv potatisen dagen därpå. Blanda samman potatis, lök, ost och ägg. Grädda smeten - platta till så att det blir tunna plättar. Vänd försiktigt med en stekspade efter halva gräddningstiden.

Rösti på Baselvis

- 600 g kokta potatisar
- 2 lökar • 1 msk gräddes
- 1 ägg

Skala potatisen och riv på medelstor rivskiva eller i kvarn. Bryn löken skuren i tunna skivor. Blanda den rivna potatisen, det vispade ägget och grädden

Rösti på Tessinvis

- 600 g potatis som kokats dagen innan • 200 g fläskbitar • 1 ägg • färsk eller torkad rosmarin

Skala potatisen och riv på medelstor rivskiva eller i kvarn. Bryn fläskbitarna. Blanda potatisen, det vispade ägget och fläskbitarna. Smaksätt med rosmarin.

Matefaim

Bör planeras 1 timme i förväg. Ca 20 matefaim Tillagningstid: 2 minuter per sida

Smet till matefaim

- 250 g mjöl • 1/2 liter mjölk
- 2 ägg • 1 msk valnötsolja
- salt

Lägg mjölet i ett kärl. gör en grop och knäck de hela äggen, tillsätt olja, en nypa salt och motsvarande ett glas mjölk. Arbeta energiskt smeten med en träsked tills den blir slät. Fukta gradvis med den återstående mjölken tills smeten bildar ett band när den rinner. Låt vila 1 timme.

Matefaim från Alperna

Skär en 1/2 cm tjock skiva skinka i tärningar. Riv 100 g Comtéost eller Beaufort Smält i en stekpanna en klick smör i 2 msk olja och bryn ca 1 kopp brödtärningar. Blanda skinka, ost och rödtärningar med smeten. Som variant kan du byta ut osten och skinkan mot champinjoner.

Crapiaux

Skiva 1 stor lök och smält den i en klick smör. Skär en skiva lantskinka i små tärningar. Blanda skinka och lök med smeten.

Matefaim Caroline

Tillbehöret består av bananskivor som bryns i smör och läggs på matefaimkakan efter halva stektiden och spetsas med flytande honung. Täck med en andra slev av smeten och fortsätt stekningen enligt ovan. Strö över socker.

Olemme iloisia, että olet päätenyt TEFAL-laitteen hankintaan.

Lue huolellisesti nämä käyttöohjeet ja säilytä ne käden ulottuvilla. Käyttöohjeet ovat yhteisiä eri laitteen versioille sen mukaan, mitkä lisälaitteet sopivat laitteesi kanssa käytettäväksi.

Laitte on tarkoitettu vain kotikäyttöön.

Sitä ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa tilanteissa, jotka eivät kuulu takuun piiriin:

– Myymälöiden, toimistojen tai vastaavien ammatillisten ympäristöjen henkilökunnalle varatuissa keittiötiloissa,

– Maatiloilla,

– Hotellien, motellien tai vastaavan kaltaisten asuntoloiden asiakkaille,

– Maatilamatkailun kaltaisissa ympäristöissä.

Turvallisuutesi takia tämä tuote on kaikkien soveltuvien standardien ja vaatimusten mukainen (pienjännitedirektiivi, sähkömagneettinen yhteensopivuus, elintarvikelaatuiset materiaalit, ympäristö jne.

TEFAL pidättää oikeuden muuttaa tuotteidensa ominaisuuksia tai varusteita siitä erikseen ilmoittamatta.

Ruokaa, joka on joutunut kosketukseen  logolla merkittyjen osien kanssa, ei pitäisi syödä.

Huomio, tätä laitetta ei ole tarkoitettu leikkivälineeksi.

Turvallisuusohjeet

• Laitteen pinnat voivat olla hyvin kuumat, kun laite on käytössä.

• Laitteen kuumiin osiin ei saa koskea.

• Kytke laite ainoastaan, kun käytät sitä. Älä käytä laitetta koskaan tyhjänä.

• Laitetta eivät saa käyttää henkilöt (lapset mukaanluettuna), joiden fyysiset, aistitoiminnalliset tai henkiset kyvyt ovat puutteelliset, eivätkä henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietoa sen käytöstä, paitsi siinä tapauksessa, että heillä on tilaisuus toimia turvallisuudesta vastuussa olevan henkilön valvonnassa tai saatuaan edeltäksin tarkat ohjeet laitteen käytöstä.

On huolehdittava siitä, että lapset eivät leiki laitteella.

• **Jos vahinko sattuu**, huuhtelee palovammaakohtaa kylmällä vedellä ja ota tarvittaessa yhteys lääkäriin.

Paistosavut voivat olla vaarallisia eläimille, joiden hengitys on erityisen herkkää, esimerkiksi linnuille. Kehotamme lintujen omistajia pitämään linnut poissa paistoalueelta.

Lisäosat (mallista riippuen)

Pikkulastat **(1)**

kauha **(2)**

levitin **(3)**

lasta **(4)**

Asennus

Älä koskaan aseta laitetta suoraan aralle pinnalle (lasipöydälle, pöytäliinalle, lakkapinnalle...).

Jos laitetta käytetään keskellä pöytää, se on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.

Poista pakkausmateriaalit, tarrat ja varusteet laitteen sisä- ja ulkopuolelta.

Irroita lisäosat yksitellen pakkauksesta.

Pese pihdit **(1)** & **(4)**, mittakauha **(2)** ja lasta vedellä **(3)** (mallista riippuen).

Aseta pannu (jos se on irrallinen) lämmityselementin päälle **(D)**.

Varmista, että kivi on vakaa ja hyvin paikoillaan laitteen alustalla. Käytä vain laitteen mukana toimitettua tai valtuutetusta huoltokeskuksesta ostettua levyä.

Aseta laite tukevalle, lujalle pöydälle; laitetta ei saa käyttää pehmeällä tai epävakaalla alustalla.

Astian suojelemiseksi: Käytä sitä vain sille suunnitellulla alustalla (esim. sitä ei pidä laittaa uuniin, kaasuliekille tai sähkölevylle...).

Ensimmäisellä käyttökerralla levy tai levyt on pestävä (katso kappaletta käytön jälkeen), kaada hiukan öljyä levyille tai levyille ja pyyhi pehmeällä kankaalla.

Kytcentä ja esilämmitys

Käytä virtajohto kokonaan auki.

Kytke virtajohto laitteeseen (jos se on irrallinen) ja työnnä pistotulppa pistorasiaan **(E)**.

FIN

Jotta laite ei kuumene liikaa, älä sijoita sitä nurkkaan tai seinää vasten. Valvo laitetta koko ajan kun se on käytössä.

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käynnistettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kaukosäädin-järjestelmän avulla.

Älä koskaan käytä laitetta tyhjänä.



Paistaminen

Älä laita valmistusvälineitä laitteen paistopinnoille.

Älä koskaan leikkaa ruokaa suoraan grillauslevyllä.

Vältäaksesi tuotteen vahingoittumisen, älä koskaan valmista sillä liekitettyjä ruokia.

Käytön jälkeen

Älä laita astiaa herkälle pinnalle.

Älä laita kuumaa astiaa veteen.

Laitetta ei saa upottaa veteen.

Jos laite on varustettu irrotettavalla johdolla: jos sähköjohto on vahingoittunut, se tulee korvata erikoisjohdolla tai -yksiköllä, joka on saatavissa valmistajalta tai tämän jälkimyyntipalvelusta.

Jos laite on varustettu kiinteällä johdolla: jos verkkoliitäntäjohto vaurioituu, on valmistajan tai valmistajan huoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön vaihdettava se, että vältetään vaara.

Tarkasta, että sähköverkon jännite vastaa laitteen pohjan arvokilvessä ilmoitettua käyttöjännitettä.

Laitteen saa kytkeä vain maadoitettuun pistorasiaan.

Jos käytät jatkojohtoa, sen suojausluokan tulee olla sama kuin pistorasian.

Aseta johto turvalliseen paikkaan. Varmista, että johto ei haittaa ruokailijoiden liikkumista pöydän ympärillä, eikä kukaan voi kompastua siihen.

- **Mallit, joissa on virtakytkin:** Siirrä kytkin asentoon On; merkivalo syttyy (F).
- **Muut mallit:** Laite on päällä aina, kun pistotulppa on pistorasiassa.

Anna laitteen esilämmetä 8 – 10 minuuttia.

Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta saattaa tulla hiukan hajua tai savua.

Thermo-Spot™ (mallista riippuen): Thermo-Spot kuvio muuttuu **tasaisen punaiseksi** kun paistotaso on kuumentunut käyttövalmiiksi.

Esilämmytyksen jälkeen laite on käyttövalmis.

Käytä mittakauhaa oikean taikinamäärän laittamiseen pannulle:

- Kuudelle pikkuohukaiselle: alempan tason asti (2a).
- Blineille ja ohukaisille: täysi kauhallinen (2b).
- Crêpeille: kaksi täyttä kauhallista (2b).

Levitä taikina pannulle mittakauhan pohjalla (2) (pikkuohukaiset) tai lastalla (3) (suuret ohukaiset) kevein pyörittävin liikkein keskeltä ulospäin. Käännä ohukainen paistamisen puolivälissä pihtien avulla (1 tai 4). Paistoaika on noin 2 minuuttia / puoli. Taita ohukainen sitten haluamallasi tavalla: rullalle, puoliksi, neljännekeksi tai kirjekuoren tai kukan muotoon.

Taikinan levittäminen on helpompaa, jos pidät kauhaa (2) tai lastaa (3) vesiasiassa.

Jotta laitteen paistopinnot pysyisivät kunnossa, on käytettävä puu- tai muovilastaa.

Jos käytät makeita täytteitä, täytät ohukaiset vasta lautasella, ei pannulla.

Mallista riippuen voit myös grillata ruokia.

- **Termostaattilla varustetut mallit:** Aseta termostaatti asentoon Off.

Irrota pistotulppa pistorasiasta. Irrota sitten virtajohto laitteesta, jos se on irrallinen. Anna laitteen jäähtyä.

Irrota pannu, jos se on irrallinen.

Puhdista pannu ja laitteen alusta sienellä, kuumalla vedellä ja astianpesuaineella.

Kauha (2), pihdit (1 & 4) ja irrallinen pannu voidaan pestä astianpesukoneessa (joissakin malleissa).

Vastusta ei puhdisteta.

Jos se on erittäin likainen, anna laitteen jäähtyä kokonaan ja hankaa kuivalla kankaalla.

Älä upota laitetta tai virtajohtoa veteen.

Älä koskaan käytä metallisinentä tai hankausjauhetta, jotta paistopinta ei vahingoitu.

Säilytys (mallista riippuen)

Aseta laite ylösalaisin puhtaalle, tasaiselle ja vakaalle alustalle varo vaurioittamasta paistotasoa (A1 tai B1 tai C1).

Säilytä jokainen lisävaruste sille tarkoitettussa tilassa. Säilytä lisäosat aina seuraavassa järjestyksessä:

- 1 – **Virtajohto**, seuraavat vaiheet kuvattu symbolein: A2 tai B2 tai C2 (mallista riippuen);
- 2 – **Lastat** (1 tai 4), kuvattu symbolein: A3 tai B3 tai C3 (mallista riippuen);
- 3 – **Kauha** (2) tai **levitin** (3), kuvattu symbolein: A4 tai B4 (mallista riippuen).
- 4 – **Paistotaso**, alustan alaosan sulkemisessa noudata piktogrammeja C5 ja C6 (koskee vain tyyppiä Crep'Party Dual).

Säilytä laite poissa lasten ulottuvilta.

Huolehtikaamme ympäristöstä!

① Laitteesi on varustettu monilla arvokkailta ja kierrätettävillä materiaaleilla.

➡ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.



FIN

Ohukaistaikinat

40–60 pikkuohukaista tai 20–25 suurta ohukaista (pannusta riippuen)

• Paistoaika 2 min / puoli

Perinteinen ranskalainen taikina

500 g vehnä jauhoja

• 1 litraa maitoa

• 6 kananmunaa • suolaa

• öljyä tai voita

Sekoita kulhossa 500 g siivilöityä vehnä jauhoa ja 4 mitallista maitoa tasaiseksi taikinaksi. Lisää 6 vispattua kananmunaa, 2 hyppysellistä suolaa ja 2 teelusikallista öljyä tai sulatettua voita. Jätä taikina vetäytymään 1–2 tunniksi.

Jos taikina on liian paksua paistovaiheessa, lisää vähän vettä ja sekoita.

Saat ohukaisista suolaisia lisäämällä suolan jo taikinaan.

Tattarijauhotaikina

Ohukaistaikinaa tehdessäsi voit korvata vehnä jauhon tattarijauhoilla.

Kivnäisvesitaikina

Ohukaisista tulee herkullisempia ja kuohkeampia jos korvaat 1/4 l maitoa 1/4 l kivnäisvettä.

Vesitaikina

Ohukaisista tulee kevyempiä jos korvaat maidon vedellä.

Kinkku-kermaohukaiset

• 3 kinkkuviipaletta

• 1 kupillinen raastettua

gryere-juustoa

• 1 kupillinen kermaa

Laita 1/2 viipaletta kinkkua ohukaiselle sen ollessa molemmilta puolilta lähes kypsä. Sirottele juustoraasteella. Kinkkuviipaleen ollessa täysin lämmentynyt peitä se kermalla ja taita ohukainen kirjekuoren tapaan.

Roquefort-kerma-saksanpähkinäohukaiset

- 1 päla murennettua Roquefort-juustoa • 1 pieni kupillinen kermaa
- 4/5 murskattua saksanpähkinää

Sekoita kaikki ainekset. Täytä ohukainen seoksella ja taita se neljänneksi.

Hunaja ja saksanpähkinä tai hasselpähkinäohukaiset

- 3 ruokalusikallista hunajaa
- 100 g murskattuja saksanpähkinöitä tai hasselpähkinöitä

Sekoita kaikki ainekset. Kun ohukainen on molemmilta puolilta lähes kypsä, täytä se seoksella ja taita se neljänneksi. Jätä ohukainen muutamaksi sekunniksi paistotasolle. Tarjoile kermavaahdolla koristeltuna.

Ohukaisten täytteitä

Alkupalat

- ohuiksi siivuiksi leikattu savulohi (purista päälle sitruunaa) • merijäniksen mätiä (purista päälle sitruunaa), ravut, katkaravut tai sinapilla maustetut tonnikalapalat • parsamajoneesissa • etikkaliemellä tai tartarkastikkeella maustetut avokadoviipaleet
- herkkusienet kreikkalaiseen tapaan

Pääruoat

- kananrintapalat currykastikkeessa (besamel-kastike tehdään sekoittamalla 1 siivutettu sipuli ja 1/2 teelusikallista currya) • meren herkuja besamel-kastikkeessa tai amerikkalaisessa kastikkeessa • vihanneksia esim. pinaattia, porkkanaa, naurista tai kurpitsaa vaahokastikkeessa

Juustot

- raastettu gruyere, parmesan, raclette (laita juusto ohukaiselle käännettyäsi sen ja anna juuston sulaa) • Roquefort, kerma, petit-suisse juusto (laita Roquefort tai petit-suisse juusto ohukaiselle vasta lautasella)

Jälkiruoat

- sulatettu suklaa johon on sekoitettu murskattua mantelia, saksanpähkinää tai hasselpähkinää • raakaruokosokeri, sokeri tai marmeladi (mustikka, vadelma...)
- kastanjatahna • jäätelöpallo (vanilja, suklaa) • hunaja, murskatut saksanpähkinät tai hasselpähkinät • viipaloitu ja sokeroitu banaani • tuoret hedelmät: mansikat, vadelmat, omenapyöre ... • tuore sitruunamehu ja sokeri

Blinit

Valmistetaan kuuden pikkuohukaisen pannulla. Noin 20 bliniä • Paistoaika 2,5 min / puoli

Kaukasialaiset blinit

- 300 g vehnä jauhoja
- 2 kananmunaa • 10 g hiivaa • 1/2 litraa maitoa
- 1 rkl sulatettua voita
- 1/2 tl suolaa

Sekoita hiiva kolmeen ruokalusikalliseen haaleaa maitoa ja jätä seos lepäämään 10 minuutiksi. Laita jauhot kulhoon ja tee keskelle syvennys. Sekoita jäljellä oleva maito vähän kerrallaan jauhoihin. Lisää hiiva, munankeltuaiset, sulatettu voi ja suola. Jätä taikina vetäytymään lämpimään paikkaan noin tunniksi.

Juuri ennen kuin aloitat paistamisen, vispaa munanvalkuaiset kovaksi vaahdoksi ja sekoita varovasti taikinaan. Tarjoile blinien kanssa kaviaaria tai mätiä.

Tattariblinnit

- 200 g tattarijauhoja
- 100 g vehnä jauhoja
- 3 kananmunaa (valkuaiset vaahdotetaan) • 3 dl maitoa
- 10 g hiivaa (liuotetaan tilkkaan vettä)
- 1 hyppysellinen suolaa

Liuta hiiva tilkkaan haaleaa vettä ja jätä odottamaan noin 10 minuutiksi. Sekoita kulhossa tattari- ja vehnä jauhot. Tee jauhojen keskelle syvennys ja sekoita jauhoihin jatkuvasti sekoittaen maito, munankeltaiset, hiiva ja hyppysellinen suolaa. Jätä taikina vetäytymään noin 1 tunnin ajaksi. Juuri ennen paistamisen aloittamista vatkaa valkuaiset vaahdoksi ja sekoita taikinaan. Tarjoile blinit kalan (merilahna, lohi, ankerias, kampela), merijäniksen mädin tai turskan maksan kanssa. Ruoan makua on hyvä korostaa pippurilla ja suolalla.

Ohukaiset

Valmistetaan kuuden pikkuohukaisen pannulla. Taikina tehdään tuntia ennen paistamista. Noin 20 ohukaista • Valmistelu-aika 15 min • Paistoaika 2,5 min / puoli

- 300 g vehnä jauhoja • 20 g hiivaa • 3 kananmunaa
- 3 dl maitoa • 30 g tomusokeria • 2 rkl sulatettua voita
- hyppysellinen suolaa • 30 g voita paistamisen aikana

Sekoita hiiva kolmeen ruokalusikalliseen haaleaa maitoa. Laita jauhot, tomusokeri, suola ja voisula kulhoon. Tee keskelle syvennys ja lisää munat ja maitoon sekoitettu hiiva. Vispaa taikinaa ja kaada loppu maito hitaasti sekaan. Jätä taikina vetäytymään lämpimään paikkaan noin tunniksi liinalla peitettynä. Tarjoile hillon tai vaahterasiirapin kanssa.

FIN

Röstiperunat

Valmistetaan kuuden pikkuohukaisen pannulla. 6 röstiperunaa • Paistoaika 2,5 min / puoli

Perinteinen rösti

- 600 g perunoita • 1 sipuli
- 200 g pekonia • 100 g raastettua gruyerejuustoa
- 1 kananmuna

Keitä perunat kuorineen valmistusta edeltävänä päivänä suolatussa vedessä siten, että ne jäävät hiukan koviksi. Kuori perunat seuraavana päivänä ja raasta ne. Paista sipuli ja pekoni. Sekoita perunat, sipuli, pekoni, juusto ja muna.

Baselin Rösti

- 600 g perunoita • 2 sipulia
- 1 ruokalusikallinen kermaa
- 1 kananmuna

Kuori perunat ja raasta ne raastimen keskikokoisilla aukoilla tai myllyssä. Ruskista ohuiksi renkaiksi siivutetut sipulit. Sekoita raastetut perunat, vatkattu muna ja kerma.

Rösti Tessinoisen tapaan

- 600 g edellisenä päivänä keitettyjä perunoita • 200 g pekonia • 1 kananmuna
- tuoretta tai kuivattua rosmariinia

Raasta perunat raastimen keskikokoisilla aukoilla tai myllyssä. Paista pekoni. Sekoita perunat, vatkattu muna ja pekoni. Mausta rosmariinilla.

Matefaim (paksut ohukaiset)

Varaa valmisteluun 1 tunti • noin 20 matefaim-ohukaista • Paistoaika: 2 minuuttia molemmilta puolilta

Matefaim-taikina

- 250 g jauhoja • 1/2 litraa maitoa • 2 kananmunaa
- 1 ruokalusikallinen pähkinäöljyä • suolaa

Kaada jauhot kulhoon ja tee keskelle syvennys. Riko munat syvennykseen ja lisää öljy, hyppysellinen suolaa ja noin lasillinen maitoa. Sekoita aineksia voimakkaasti puukauhalla. Lisää vähitellen loppu maito ja sekoita, kunnes taikina on tasainen. Jätä taikina vetäytymään tunniksi.

Matefaim vuoriniityiltä

Kuutioi noin 1/2 cm paksuinen kinkkuviipale pieniksi paloiksi. Raasta 100 g Comté tai Beaufort juustoa. Sulata pannulla voita kahteen ruokalusikalliseen öljyä ja ruskista kupillinen leipäkuutioita tässä seoksessa. Sekoita kinkku, juusto ja leipäkuutiot taikinaan. Voit myös korvata juuston ja kinkun sienillä.

FIN

Crapiaux

Viipaloi yksi iso sipuli ja paista se voissa. Leikkaa kinkkuviipale pieniksi kuutioiksi. Sekoita kinkku ja sipuli taikinaan.

Matefaim Caroline

Valmista täyte voissa paistetuista banaaniviipaleista. Asettele ne puoliksi paistetun matefaim-ohukaisen päälle ja lorauta päälle juoksevaa hunajaa.

Lisää tämän kerroksen päälle taikinaa ja jatka matefaim-ohukaisen paistamista edellisen ohjeen mukaisesti.

Sirrottele valmiin tuotteen sokerin kanssa.

Tak fordi De har købt dette Tefal produkt.

Læs denne brugsanvisning grundigt og hav den liggende ved hånden til senere brug. Instruktionerne er fælles for de forskellige versioner alt efter hvilket tilbehør, der leveres sammen med Deres apparat.


Maskinen er udelukkende beregnet til brug i en almindelig husholdning.

Den er ikke beregnet til brug under følgende forhold og en sådan brug er ikke dækket af garantien:

- I et køkken forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og i andre professionelle omgivelser,
- På gårde,
- Af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsesmæssige omgivelser,
- I omgivelser af typen Bed and Breakfast.

For Deres sikkerheds skyld er dette produkt i overensstemmelse med alle gældende standarder og direktiver (Lavspændingsdirektiv, EMC direktiv, materialer egnede til madlavning, miljø, etc).

TEFAL har en virksomhedspolitik omkring forskning og produktudvikling og kan modificere disse produkter uden varsel.

Faste eller flydende fødevarer, der kommer i berøring med delene markeret med  -logoet, må ikke indtages.

Vigtigt: Dette apparat er ikke et legetøj.

Undgå ulykker derhjemme

- De tilgængelige overfladers temperatur kan blive meget høj, når apparatet fungerer.
 - Rør aldrig ved de varme flader på apparatet.
 - Tilslut aldrig apparatet, når det ikke bruges.
 - Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede eller personer blottet for erfaring eller kendskab, medmindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
 - **Skulle ulykken ske**, skyl straks forbrændingen med koldt, rindende vand og tildæk en læge, hvis nødvendigt.
- Osen fra stegning kan være farlig for dyr, der har et følsomt åndedrætssystem som f.eks. fugle. Hvis der er fugle i hjemmet, anbefales det derfor at holde dem på afstand af det sted, hvor der steges.

DK

Tilbehør (afhængig af model)

mini-spatler **(1)**

øseske **(2)**

dejfordeler **(3)**

spatel **(4)**

Før brug

Placer aldrig apparatet direkte på et skrøbeligt underlag (glasbord, dug, behandlede møbler...).

Hvis apparatet bruges midt på bordet, skal det anbringes således, at det er udenfor børns rækkevidde.

Fjern al emballage, eventuelle klistermærker og tilbehør, der måtte være indeni og udenpå apparatet.

Fjern alle tilbehørsdelene en efter en.

Spatlerne **(1)** og **(4)**, øsesken **(2)** og dejfordeleren **(3)** (afhængig af model) vaskes af i vand.

Afhængig af model, placeres bagepladen ovenpå varmeelementet **(D)**.

Afhængig af model, sørg for at pladen er stabil og sidder korrekt på apparatets base. Brug kun den plade, der følger med apparatet eller som er købt hos et autoriseret serviceværksted.

Stil apparatet på et fast, stabilt bord: Brug ikke apparatet på et blødt eller ustabil underlag.

For ikke at beskadige fadet: Brug det kun på den understøtning, som det er designet til (stil det f.eks. ikke ind i en ovn, på et gasblus eller en kogeplade...).

Vask pladerne, før apparatet tages i brug første gang (følg afsnittet Efter brug), kom lidt olie på pladerne og tør af med en blød klud.

Tilslutning og forvarmning

For at undgå overophedning af apparatet, bør det ikke placeres i et hjørne eller direkte op ad en væg.

Lad ikke apparatet være tændt uden opsyn.

Dette apparat er ikke beregnet til at fungere ved hjælp af en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.

DK

Brug ikke apparatet tomt.



Rul ledningen helt ud.

Tilslut ledningen til apparatet (afhængig af model) og tilslut derefter til stikkontakten (E).

Apparater med aftagelig ledning : hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes med et nyt kabel eller med et specialsæt, som kan fås hos fabrikanten eller på det lokale servicecenter.

Apparater med fast ledning : hvis ledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller hans serviceværksted eller af en tilsvarende uddannet person for at undgå, at der opstår fare.

Kontroller, at dine elektriske installationer stemmer overens med den spænding, der er angivet i bunden af apparatet.

Tilslut apparatet et stik med jordforbindelse.

Ved brug af forlængerledning, skal denne være ekstra beskyttet.

Vær opmærksom på, hvordan ledningen med eller uden forlængerledning anbringes, og tag de nødvendige forholdsregler for ikke at genere gæsternes bevægelser omkring bordet, så ingen snubler over den.

• **Modeller med tænd/sluk knap**: Tænd for apparatet på tænd/sluk knappen. Pilotlampen vil lyse (F).

• **Øvrige modeller**: Apparatet tænder ved tilslutning til stikkontakten.

Lad apparatet forvarme i 8 til 10 minutter.

Ved førstegangs brug, kan apparatet afgive en smule lugt og røg.

Thermo-Spot™ (afhængig af model): Thermo-Spot varmeindikator bliver **helt rød**, når apparatet er forvarmet og er klar til brug.

Bagning

Læg ikke køkkenredskaber på apparatets stegeflader.

Skær aldrig direkte ned i grillpladen.

For at undgå at beskadige produktet, må der ikke tilberedes flamberede retter

Apparatet er klar til brug efter forvarmning.

Afhængig af model, brug den medfølgende øseske for at afmåle den korrekte mængde dej til den valgte opskrift:

• 6 mini-pandekager: fyld øseskeen til det laveste niveau (2a).

• Blinis og pandekager: fyld øseskeen helt (2b).

• Crêpes (afhængig af model): fyld øseskeen helt to gange (2b).

Afhængig af model, fordel med det samme dejen i cirkulære bevægelser fra midten og ud, uden at presse, med bagsiden af øseskeen (2) (til mini-pandekager) eller med dejfordeleren (3) (til store pandekager). Vend pandekagen, når den er halvt bagt med den dertil hørende spatel (1 eller 4). Lad pandekagen bage i cirka 2 minutter på hver side. Fold pandekagen efter eget ønske: den kan rulles sammen, foldes halvt over, i kvarte eller foldes som en kuvert eller i blomsterform.

Afhængig af model, for at fordele dejen nemmere, anbefales det at dykke øseskeen (2) eller dejfordeleren (3) i vand.

For at bevare stegepladens belægning skal man altid bruge en skraber i plastic eller træ.

Put først fyld i pandekagerne på tallerkenen frem for på bagepladen.

Afhængig af model, kan apparatet også bruges til at grille.

Efter brug

Stil ikke fadet på en skrøbelig overflade.

Stil ikke et varmt fad under rindende vand.

• **Modeller med termostat**: Indstil termostaten til slukket-position. Tag stikket ud af stikkontakten. Herefter, afhængig af model, tages ledningen ud af apparatet. Lad apparatet afkøle.

Afhængig af model fjernes bagepladen.

Rengør bagepladen og apparatets base med en svamp/klud, varmt vand og opvaskemiddel.

Øseskeen (2), spatlerne (1 og 4) og bagepladen (afhængig af model) kan gå i opvaskemaskinen.

Varmeelementet skal ikke rengøres.

Hvis det er meget snavset, skal man vente til det er helt afkølet og gnide det med en tør klud.

Brug aldrig en grydesvamp i metal eller skurepulver for ikke at beskadige stegefladen (f.eks. slipbelægning...).

Anvend ikke skuresvampe eller skurepulver.

Dette apparat må ikke dypes ned i vand.

Sænk aldrig apparatet og ledningen i vand.

Opbevaring (afhængig af model)

Placer apparatet med bunden i vejret på en ren, flad og stabil overflade såsom en dug for at undgå at beskadige bagepladen (A1 eller B1 eller C1).

Opbevar hver tilbehørsdel i det dertil hørende opbevaringsrum. Placer altid tilbehørsdelene i denne rækkefølge:

- 1 – **Ledning**, efterfulgt af trinene vist ved symbolerne: A2 eller B2 eller C2 (afhængig af model);
- 2 – **Spatler** (1 eller 4), som vist ved symbolerne: A3 eller B3 eller C3 (afhængig af model);
- 3 – **Øseskeen** (2) eller **dejfordeleren** (3), som vist ved symbolet: A4 eller B4 eller C4 (afhængig af model).
- 4 – **Pladen**, for at blokere soklens bund ved at følge billederne C5 og C6 (kun til modellen Crep' Party Dual).

Opbevar apparatet uden for børns rækkevidde.

Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

① Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.

➡ Bring det til et specialiseret indsamlingssted for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.



DK

Crêpes

40–60 mini-pandekager eller 20–25 store pandekager (afhængig af den valgte bageplade)

• Bagetid: 2 min. på hver side

Den klassiske franske opskrift

- 500 g siet hvedemel
- 1 liter mælk • 6 æg • salt
- olie eller smør

I en skål blandes 500 g. siet hvedemel med 1 liter mælk til en cremet konsistens. Tilsæt 6 piskede æg, 1 tsk. salt og 2 spsk. olie eller smeltet smør. Lad dejen hvile i 1 til 2 timer.

Hvis dejen er for tyk, når den skal bruges, tilsæt da en smule vand og rør igennem.

Salt kan tilsættes efter eget ønske.

Dej af boghvedemel

Til madpandekager kan hvedemel erstattes af boghvedemel.

Pandekagedej med øl

For at opnå mere bløde pandekager kan 1/4 af mælken erstattes af øl.

Pandekagedej med vand

For at opnå mere lette pandekager kan mælken erstattes af vand.

Pandekager med skinke og cremefraiche

- 3 skiver kogt skinke • 1 skål revet gruyere ost • 1 bæger cremefraiche

Læg en 1/2 skive skinke på pandekagen, når den er vendt og næsten færdigbagt. Strø med revet gruyere ost. Når skinken er godt varm, hældes der lidt cremefraiche over, og pandekagen foldes sammen midt på.

Pandekager med Roquefort ost, cremefraiche og valnødder

- 1 stykke smuldret Roquefort ost • 1 lille bæger cremefraiche • 4/5 knuste valnødder

Bland alle ingredienserne. Læg pandekagen på tallerkenen, kom fyldet på, og lav fire folder ind mod midten.

Pandekager med honning og knuste val- eller hasselnødder

- 3 spiseskeer honning • 100 g knuste val- eller hasselnødder

Bland alle ingredienserne. Når pandekagen er vendt og næsten færdigbagt, kommes fyldet på pandekagen, og der laves fire folder ind mod midten. Lad panden blive på kogepladen nogle sekunder mere. Servér og dekorér med flødeskum.

Forslag til forskelligt fyld

DK

Forretter

- røget laks skåret i tynde skiver (overhældt med citronsaft) • stenbiderrogn (overhældt med citronsaft), krabbekød, rejer eller tun kød med sennep • aspargeshoveder med mayonnaise • avocado skiver med vinaigrette eller tartarsovs • græske champignons

Hovedretter

- snittet hønsebryst med karry sauce (bechamelsovs blandet med 1 hakket løg og 1/2 tsk. karry) • skaldyr med bechamel eller amerikansk sovs • grøntsager som f.eks. spinat, gulerødder, majroer eller græskar som pureret sauce

Ost

- revet gruyere, parmesan, raclette ost (kom osten på, når pandekagen er vendt, og lad den smelte) • Roquefort ost, cremefraiche, "petit suisse" (kom Roquefort ost eller "petit suisse" på pandekagen, når den er på tallerkenen)

Desserten

- smeltet chokolade med knuste mandler, valnødder eller hasselnødder • puddersukker, sukker eller marmelade (blåbær, hindbær osv.) • kastaniecreme • en kugle is (vanille, chokolade) • honning, knuste val- eller hasselnødder • bananskiver med sukker • frisk frugt: jordbær, hindbær, æblemos osv. • citronsaft og sukker

Blinis

Tilberedes på bagepladen med plads til 6 mini-pandekager. Til ca. 20 Blinis
Tilberedning: 2,5 min. på hver side

Kaukasus Blinis

- 300 g hvedemel • 2 æg • 10 g gær • 1/2 liter mælk • 1 klat smeltet smør • 1/2 spsk. salt

Bland gæren med 3 spsk. lunken mælk og lad stå i ca. 10 min. Hæld melet i en skål og lav et hul i midten. Tilsæt lidt efter lidt den resterende mælk. Tilsæt gæren, æggeblommer, smeltet smør og salt. Lad blandingen stå et varmt sted i 1 time. Lige før bagning af blinis, pisk æggeghviderne stive og vend i dejen. Server blinis'ne med kaviar.

Blinis af boghvedemel

- 200 g boghvedemel
- 100 g hvedemel • 3 æg (hviderne piskes stive) • 3 dl mælk • 10 g ølgær (rørt ud i lidt vand) • 1 knsp. salt

Rør gæren ud i lidt lunken vand. Lad den hvile i ca. 10 minutter, og bland derefter hvede- og boghvedemelet i en skål. Lav en fordybning i melet, og rør mælk, æggeblommer, gær og salt i. Lad dejen hvile ca. 1 time. Lige inden dejen bages, skal de piskede æggeghvider kommes i. Server blinis med fisk (guldbrazen, laks, ål, helleflynder), stenbiderrogn eller torskelever. I så fald skal der tilsættes lidt salt og peber til tilberedningen.

Pandekager

Tilberedes på bagepladen med plads til 6 mini-pandekager. Tilbered 1 time i forvejen. Til ca. 20 pandekager • Tilberedning: 15 min. • Bagetid: ca. 2,5 min. på hver side

- 300 g hvedemel • 20 g gær
- 3 æg • 3 dl mælk • 30 g stødt melis • 2 spsk. smeltet smør • en smule salt • 30 g smør til bagning

Bland gæren med 3 spsk. lunken mælk. Hæld melet i en skål, tilsæt stødt melis, salt og smeltet smør. Lav et hul i midten af melblandingen og tilsæt æg og gær opløst i mælk. Pisk dejen og tilsæt lidt efter lidt den resterende mælk. Lad dejen stå tildækket et varmt sted i 1 time. Server med syltetøj eller sirup.

Rösti (Kartoffel pandekager)

Tilberedes på bagepladen med plads til 6 mini-pandekager. 6 Rösti • Bagetid: ca. 2,5 min. på hver side

Traditional Rösti

- 600 g kartofler • 1 løg
- 200 g bacon i tern • 100 g revet gruyere ost • 1 æg

Dagen før koges kartofler med skræl i saltet, kogende vand i 15 min. så de stadig er faste. Dagen efter skrælles kartoflerne og rives. Svits løg og bacon og bland med kartofler, ost og æg.

Reuchtis fra Basel

- 600 g kogte kartofler
- 2 løg • 1 spsk. fløde • 1 æg

Skræl kartoflerne, og riv dem på rivejernets mellemste huller. Skær løgene i fine ringe, og svits dem. Bland de revne kartofler med det piskede æg og fløden.

Reuchtis à la Tessinoise

- 600 g kogte kartofler fra dagen før • 200 g bacontern
- 1 æg • frisk eller tørret rosmarin

Skræl kartoflerne, og riv dem på rivejernets mellemste huller. Svits baconternene. Bland kartoflerne med det piskede æg og baconternene. Tilsæt rosmarin.

"Matefaims" pandekager

Tilberedes 1 time i forvejen • ca. 20 "matefaim" pandekager • Bagning: 2 min. på hver side

"Matefaim" pandekagedej

- 250 g mel • 1/2 liter mælk
- 2 æg • 1 spsk. nøddeolie
- salt

Kom melet i et fad. Lav en fordybning i melet, slå æggene ud i det, tilsæt olie, en knsp. salt og et glas mælk. Rør dejen godt med en træske, så den bliver glat og jævn. Kom resten af mælken i lidt efter lidt, til dejen former et bånd, når den løber af skeen. Lad dejen hvile en time.

"Matefaim" pandekager fra Alperne

Skær et 1/2 cm tykt stykke kogt skinke i små terninger. Riv 100 g Comté eller Beaufort ost. Smelt en klat smør i 2 spsk. olie, og rist en kopfuld små brødtærninger, til de bliver gyldne. Bland skinke, ost og brødtærninger i dejen.

Som variant kan ost og skinke erstattes af champignon.

"Crapiaux" pandekager

Snit 1 stort løg, og svits det i 1 klat smør. Skær et stykke røget skinke i små terninger. Bland skinke og løg i dejen.

"Matefaim" Caroline

Fyldet består af bananstykker ristet i smør, som lægges på "matefaim" pandekagen, når den er halvt bagt, og overhældes med flydende honning. Dæk den derefter med en øseske dej mere, og fortsæt bagningen som beskrevet i det foregående.

Strø med sukker.

Takk for at du valgte dette produktet fra TEFAL.

Les nøye gjennom instruksjonene i denne veiledningen og sørg for å ha den lett tilgjengelig ved senere bruk av apparatet. Disse instruksjonene gjelder for forskjellige modeller alt etter hvilket tilbehør som er levert sammen med apparatet.


Denne maskinen er kun beregnet til bruk i hjemmet.

Den er ikke ment for slik bruk som beskrives nedenfor, og som ikke dekkes av garantien:

- I kjøkkenkroker forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og andre arbeidsmiljøer
- På gårder
- Av kundene på hotell, motell og andre steder med hjemlig preg
- På steder som f.eks. bed & breakfast.

For din sikkerhet er dette produktet i samsvar med alle gjeldende standarder og bestemmelser (Lavspenningsdirektiv, Elektromagnetisk kompatibilitet, Matsikkerhet, Miljø).

TEFAL har til enhver tid rett til å modifisere produktet og dets bestanddeler til forbrukerens beste.

Faste eller flytende matvarer som kommer i berøring med delene markert med dette symbolet  må ikke spises.

Forsiktig: dette apparatet er ingen leke.

Forhindring av ulykker i hjemmet

- **Temperaturen på de tilgjengelige overflatene kan være høy mens apparatet er i bruk.**
 - **Pass på at ingen berører de varme flatene på apparatet.**
 - **Apparatet må ikke kobles til når det ikke er i bruk.** Apparatet må aldri gå på tomgang.
 - Dette apparatet er ikke ment for personer (inkl. barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller uerfarne personer, unntatt dersom de får tilsyn eller forhåndsinstruksjoner om anvendelsen av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet.
Barn skal holdes under tilsyn for å sikre at de ikke bruker apparatet til lek.
 - **Hvis noen brenner seg,** hold den brannskadde huden under kaldt vann umiddelbart, og tilkall lege hvis nødvendig.
- Stekeos kan være farlig for dyr med et spesielt følsomt åndedrettssystem, slik som fugler. Vi anbefaler fugleiere å holde fugler på god avstand fra stedet det stekes på.**

Tilbehør (til enkelte modeller)

minispatler (1)

øse (2)

rørefordeler (3)

spatel (4)

Installering

Plasser aldri apparatet rett på skjøre underlag (glassbord, duk, trekte møbler...).

Sørg for at apparatet er utenfor barns rekkevidde hvis det brukes på bordet.

Fjern all emballasje, klistremerker og alt tilbehør i og utenpå apparatet.

Ta tilbehøret fra hverandre en etter en, i omvendt rekkefølge av lagring.

Rengjør spatlene (1 & 4), øsen (2) og rørefordeleren (3) i varmt vann (kun på noen modeller).

Hvis stekeplaten er avtakbar (kun på noen modeller), sett denne på varmelementet (D).

Pass da på at platen står stabilt og er riktig plassert på apparatets sokkel. Bruk kun platen som leveres med apparatet eller som du har kjøpt på et godkjent servicesenter.

Sett apparatet på et stødig underlag: Unngå myke underlag, og plastduker som tåler varme dårlig.

Unngå å skade fatet: Bruk fatet kun på underlaget det er ment for (f.eks. ikke sett den i en ovn, på et gassbluss eller kokeplate ...).

Når du bruker apparatet for første gang, må du vaske platen(e) (se avsnittet etter bruk), hell litt olje på platen(e) og tørk med en myk klut.

Strømtilkobling og forvarming

Rull ledningen helt ut.

Sett ledningen i apparatet (kun avtakbar på noen modeller), og deretter i stikkontakten i veggen (E).

For å unngå overoppheting av apparatet, bør det ikke plasseres i et hjørne eller inntil en vegg.

La aldri apparatet stå uten tilsyn mens det er i bruk.

Dette apparatet er ikke laget for å brukes med en utvendig timer eller et separat fjernkontrollsystem.

Bruk ikke apparatet tomt.



Steking

N

Ikke legg kjøkkenredskaper på apparatets stekeoverflater.

Skjær aldri direkte i grillplaten.

For å unngå beskadigelse av apparatet må man ikke bruke det til oppskrifter med flambering.

Hvis apparatet er utstyrt med en avtakbar ledning : dersom strømledningen er skadet skal den erstattes med en ledning eller en spesiell pakke som finnes hos produsenten eller dens kundeservice.

Hvis apparatet er utstyrt med en fast ledning : dersom nettleddningen er skadet, må den byttes av produsenten, dens service agent eller av en autorisert elektrohandler. Dette for å unngå fare ved bruk senere.

Forsikre deg om at nettspenningen er i samsvar med effekten markert under apparatet.

Apparatet skal kun tilkobles jordede stikkontakter.

Hvis du har behov for skjøteledning, må den ha et jordet støpsel.

Pass på å plassere ledningen slik at den ikke er i veien for noen.

- **Modeller med termostat:** Sett termostaten på maks effekt (F).
- **Andre modeller:** Apparatet begynner å virke idet støpselet settes i kontakten.

La apparatet forvarmes i 8–10 minutter.

Ved første gangs bruk kan det hende det kommer litt ekstra os og lukt.

Thermo-Spot™ (på enkelte modeller): Thermo-Spot-merket blir **helt rødt** når produktet er ferdig forvarmet og klart for steking.

Etter forvarming er apparatet klart for bruk.

Bruk øsen med gradering (kun på noen modeller) for å avgjøre hvor mye røre du skal bruke i forhold til valgt oppskrift:

- Til 6 minipannekaker (søte): fyll øsen opp til den første stripen (2a).
- Til blinis eller pannekaker: fyll øsen helt opp (2b).
- Til store pannekaker (kun på noen modeller): fyll øsen opp to ganger (2b).

For del røren umiddelbart forsiktig utover (uten å presse) ved hjelp av øsens (2) underside hvis du lager minipannekaker. Til store pannekaker: Bruk rørefordeleren (3) til å lage sirkelbevegelser fra midten og utover. Snu pannekaken når den er halvstekt ved hjelp av spatelen (1 eller 4) som følger med. La pannekaken steke i ca. 2 minutter på hver side. Legg så sammen pannekaken slik du ønsker: Sammenrullet, brettet en eller to ganger, som en konvolutt el.

For å gjøre fordelingen av røre enklere, anbefaler vi at du mellom hver pannekake dypper øsen (2) eller rørefordeleren (3) i en bolle med vann.

Bruk alltid en plastikk- eller trespatel for å beskytte stekeplaten overflate.

Pannekakene blir finest dersom du danderer dem på en tallerken etter steking istedenfor på stekeplaten.

På noen modeller av apparatet kan du også steke kjøtt.

Etter bruk

Sett ikke platen på en skjær overflate.

Legg ikke den varme platen i vann.

Dette apparatet skal ikke dypes ned i vann.

- **Modeller med termostat:** Sett termostaten på av-posisjonen. Trekk støpselet ut av stikkontakten, og trekk så ut ledningen av apparatet (hvis ledningen er avtakbar). La apparatet avkjøles. Ta av stekeplaten (kun på enkelte modeller).

Rengjør stekeplaten og resten av apparatet ved hjelp av en fuktig svamp/klut og oppvaskmiddel.

Øsen (2), spatlene (1 & 4) og stekeplaten (kun avtakbar på noen modeller) kan vaskes i oppvaskmaskinen.

Varmeelementet skal ikke rengjøres.

Dersom det er svært skittent, vent til det er helt avkjølt og tørk det med en tørr klut.

Legg aldri apparatet eller ledningen ned i vann.

Bruk ikke skuresvamp eller skurepulver, da stekeoverflaten kan bli skadet (f.eks. slippbelegg...).

Lagring (avhengig av modell)

Plasser apparatet opp ned på en ren, flat og stabil overflate som f.eks et kjøkkenhåndkle for å unngå skade på stekeplaten (A1 eller B1).

Lagre hvert enkelt tilbehør i sine tilpassede lagringsplasser. Lagre alltid tilbehøret i følgende rekkefølge:

- 1 – **Ledning**, følg punktene under vist med symboler: A2 eller B2 (avhengig av modell);
- 2 – **Spatler** (1 eller 4), vist med symbolene: A3 eller B3 (avhengig av modell);
- 3 – **Øse** (2) eller **rørefordeler** (3), vist med symbolet: A4 eller B4 (avhengig av modell).
- 4 – **Stekeplaten**, for å låse sokkelen, følg illustrasjonene C5 og C6 (kun for modellen Crep'Party Dual).

Oppbevar apparatet utenfor barns rekkevidde.

Hjelp til med å beskytte miljøet!

① Apparatet består av mange materialer som kan gjenvinnes eller gjenbrukes.

➡ Ta apparatet med til et eget innsamlingssted for gjenvinning eller til et serviceverksted når det ikke skal brukes mer.



Pannekaker

40–60 minipannekaker eller 20–25 store pannekaker (avhengig av hvilken stekeplate som brukes) • Steking: 2 min. per side

Klassiske, franske crêpes - røre med melk (pannekakerøre)

500 g siktet hvetemel

- 1 liter melk • 6 egg • salt
- olje eller margarin

Bland mel og melk i en bolle til du får en flytende røre. Tilsett så sammenvispede egg, 2 klyper salt og 2 ss olje eller smeltet margarin. La pannekakerøren stå i 1–2 timer.

Hvis røren er for tykk når pannekakene skal stekes kan du tilsette litt vann og røre om.

I salte pannekaker kan du godt ha i litt mer salt enn angitt.

Røre med bokhvete

For salte pannekaker, kan hvetemelet erstattes med bokhveteemel.

Røre med øl

For fyldige, myke pannekaker kan 2,5 dl av melken erstattes med 2,5 dl øl.

Røre med vann

For lettere pannekaker, kan melken erstattes med vann.

Pannekaker med skinke og crème fraîche

- 3 skiver lys skinke • 1 bolle revet gruyère-ost • 1 beger crème fraîche

Legg 1/2 skive skinke på pannekaken mot slutten av steketiden på den andre siden. Strø over med revet gruyère. Når skinken er god og varm, fordeles et tynt lag crème fraîche over og pannekaken brettes som en liten lomme.

Pannekaker med roquefort, crème fraîche og valnøtter

- 1 stykke roquefort, smuldret opp
- 1 lite beger crème fraîche
- 4/5 knuste valnøtter

Bland alle ingrediensene. Legg pannekaken på tallerkenen og fordel blandingen utover, brett pannekaken i fire.

Pannekaker med honning, valnøtter eller hasselnøtter

- 3 ss honning
- 100 g knuste valnøtter eller hasselnøtter

Bland alle ingrediensene. Mot slutten av steketiden på den andre siden, fordeles blandingen på pannekaken og den brettes i fire. La den hvile noen sekunder på stekeplaten, før den serveres pyntet med pisket krem.

Forslag til tilbehør

Forretter

- røkelaks skåret i tynne skiver (med litt sitronsaft over)
- rognkjeks (med litt sitronsaft over), krabber, reker eller tunfisk i små biter med sennep
- aspargestupper med majones
- skiver av avokado med vinaigrette eller tartarsaus
- sopp på gresk vis

Hovedretter

- tynne skiver kyllingfilet i karrisaus (hvit saus med 1 hakket løk og 1/2 ts karri)
- skaldyr i hvit saus eller hummeragu (sauce américaine)
- grønnsaker som spinat, gulrøtter, neper eller gresskar med sauce mousseline

Oster

- revet gruyère, parmesan, raclette (legg osten på når pannekaken er snudd på andre siden og la den smelte)
- roquefort, crème fraîche, petit suisse (legg roquefort eller petit suisse på pannekaken når den ligger på tallerkenen)

Desseter

- smeltet sjokolade med mandler, knuste valnøtter eller hasselnøtter
- grovt, brunt sukker, vanlig sukker eller syltetøy (blåbær, bringebær osv.)
- kastanjekrem
- iskuler (vanilje, sjokolade)
- honning, knuste valnøtter eller hasselnøtter
- bananer i skiver med sukker
- friske bær: jordbær, bringebær, eplemos ...
- ferskpresset sitronsaft og sukker

Blinis

Kan lages med platen for 6 små pannekaker. Ca. 20 blinis • Steketid: 2,5 min. på hver side

Blinis fra Kaukasus

- 300 g hvetemel
- 2 egg (stivpisk eggehviten)
- 10 g ølgjær
- 1/2 l melk
- litt smeltet margarin (til steking)
- 1/2 ts salt

Bland gjæren med 3 ts lunken melk (ca. 30°C), og la det stå i 10 min. Ha melet i en bolle og lag et hull i midten. Tilsett melken litt etter litt mens du blander den med melet. Tilsett gjær, eggeplommer og salt. La røren stå varmt i 1 time. Like før du steker blinisene, tilsett forsiktig stivpiskede eggehviter til røren.

Server blinis enten med lodderogn eller med kokt skinke, eller som dessert med sukret tilbehør (syltetøy, frukt...). Hvis pannekakene skal serveres med søtt tilbehør, tilsetter du 1 ss sukker ekstra i røren før steking.

Blinis med bokhvete

• 200 g bokhveteemel • 100 g hvetemel • 3 egg (eggehvitene stivpisket) • 3 dl melk • 10 g ølgjær (utrørt i litt vann) • 1 klype salt

Løs opp gjæren i litt lunke vann. La stå i 10 minutter og bland så hvetemelet og bokhveteemelet i en stor bolle.

Lag et hull i midten av melet og hell i melken, eggeplommene, gjæren og en klype salt samtidig som du blander. La røren hvile i ca. 1 time.

Like før steking pisker du eggehvitene stive og blander disse inn i røren.

Server gjerne blinis med fisk (dorade, laks, ål, kveite), rognkjeks eller torskerogn. Det kan da være smart å bruke litt ekstra salt og pepper i forberedelsen.

Pannekaker

Denne oppskriften kan kun lages med platen for 6 små pannekaker. Røren tilberedes 1 time før steking. Ca. 20 pannekaker • Forberedelser: 15 min. • Steking: 2,5 min. på hver side

• 300 g hvetemel • 20 g gjær
• 3 egg • 3 dl melk • 30 g sukker • 2 ss smeltet margarin • 1 klype salt
• 30 g margarin til steking

Løs opp gjæren i 3 ss lunken melk. Tøm melet oppi en bolle, og tilsett sukker, salt og smeltet margarin. Lag en grop i blandingen, og tilsett egg og gjær blandet i melk. Bland sammen røren med en visp, og tilsett melken litt etter litt. La røren hvile under et håndkle i 1 time på et lunt sted. Server pannekakene med lønnesirup eller syltetøy.

Røsti (potetkaker)

Kan bare lages på platen for 6 små pannekaker. 6 røsti • Steking: 2,5 min. på hver side

Tradisjonelle røsti

• 600 g poteter • 1 løk
• 200 g bacon • 100 g revet gulost • 1 egg

Kok potetene dagen før med skall. Dagen etter skrelles potetene, og rives med rasp. Brun løk og bacon. Bland sammen revne poteter, ost, egg, løk og bacon.

Røsti fra Basel

• 600 g poteter kokt med skallet på • 2 løk • 1 ss fløte
• 1 egg

Skrell potetene og riv dem på et rivjern med middels store hull eller i en kvern. Skjær løkene i tynne skiver og stek dem. Bland sammen revet potet, pisket egg og fløte.

Røsti fra Ticino

• 600 g poteter kokt kvelden før • 200 g bacon • 1 egg
• frisk eller tørket rosmarin

Skrell potetene og riv dem på et rivjern med middels store hull eller i en kvern. Stek baconet. Bland sammen potetene, pisket egg og bacon, smak til med rosmarin.

Tykke pannekaker (matefaims)

Beregnet 1 times forberedelse • ca. 20 tykke pannekaker • steketid: 2 min. på hver side

Røre for tykke pannekaker

250 g mel • 1/2 liter melk
• 2 egg • 1 ss hasselnøttolje
• salt

Ha melet i en stor bolle. Lag et hull i midten og knekk eggene hele oppi, tilsett olje, en klype salt og tilsvarende ett glass melk. Rør kraftig i røren med en tresleiv til den blir god og jevn. Spe med resten av melken inntil røren blir litt seig. La røren hvile i én time.

Tykke pannekaker fra alpe

Skjær en 1/2 cm tykk skive skinke i terninger. Rasp 100 g comté- eller beaufortost. Smelt en liten smørklatt i en stekepanne med 2 ss olje og ha i en kopp med brødkrutonger som brunes lett. Bland sammen skinke, ost og krutongene i røren.

Som variasjon kan osten og skinken byttes ut med sopp.

Tykke pannekaker med løk og skinke

Skjær 1 stor løk i skiver og ha den i pannen sammen med en smørklatt. Skjær én skive skinke i små terninger. Bland skinke og løk inn i røren.

Tykke pannekaker “Caroline”

Tilbehøret består av bananer i skiver, stekt i smør og fordelt utover den halvsteekte pannekaken. Litt flytende honning helles over. Det hele dekkes med en ny øse pannekakerøre, og stekingens fortsetter som angitt tidligere.

Strø sukker hvis dette er ønskelig.

Le agradecemos que haya elegido este aparato TEFAL.

Leer atentamente y guardar al alcance de la mano las instrucciones de este folleto, comunes a las diferentes versiones según los accesorios suministrados con el aparato.

Este aparato se ha diseñado únicamente para un uso doméstico.

El aparato no se ha diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:

- En zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
- En granjas,
- Por los clientes de hoteles, moteles y demás entornos de tipo residencial,
- En entornos de tipo casas de turismo rural.

Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...). La sociedad TEFAL se reserva el derecho de modificar en cualquier momento, en interés del consumidor, características o componentes de los productos.

Cualquier alimento sólido o líquido que entre en contacto con piezas marcadas con el logo  no podrá ser consumido.

Atención: este aparato no es un juguete.

Prevención de los accidentes domésticos

- **La temperatura de las superficies accesibles puede aumentar cuando el aparato esté en funcionamiento.**

- **No toque nunca las superficies calientes del electrodoméstico.**

- **No conecte nunca el aparato cuando no lo esté utilizando.**

- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas provistas de experiencia o de conocimiento, excepto si han podido beneficiarse a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato.

Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

- **Si se produce un accidente**, deje correr agua fría inmediatamente sobre la quemadura y acuda a un médico si fuera necesario.

Los humos causados por la cocción pueden ser peligrosos para los animales que tengan un sistema respiratorio particularmente sensible, como los pájaros. Aconsejamos a los propietarios de pájaros que los alejen del lugar donde se realiza la cocción.

Accesorios (según modelo)

Miniespátulas (1)

cucharón (2)

repartidor (3)

espátula (4)

Instalación

No coloque nunca el aparato directamente sobre un soporte frágil (mesa de cristal, mantel, mueble barnizado...).

Si se utiliza el aparato en el centro de la mesa, ponerlo fuera del alcance de los niños.

Antes de la primera utilización : retire todos los embalajes, pegatinas o accesorios tanto de dentro como de fuera del aparato.

No dejar los embalajes, accesorios, autoadhesivos y bolsitas al alcance de los niños

Retirar los accesorios procediendo en sentido contrario al que se utiliza para ordenarlo.

Lavar con agua las espátulas (1 & 4), el cucharón (2) y el repartidor (3) (según modelo).

Según modelo, colocar la placa de cocción sobre la resistencia (D).

Según modelo, asegúrese de que la fuente esté estable y bien colocada sobre la base el aparato. Utilice exclusivamente la fuente suministrada con el aparato o adquirida en un centro de servicio autorizado.

Evite usar un soporte flexible, como una de goma protegida con un paño o tela.

Para evitar el deterioro de la fuente, utilizarla únicamente sobre el soporte diseñado para tal efecto (ex: no ponerla en el horno, sobre el gas o una placa eléctrica).

E

Antes de la primera utilización, lavar la placa, verter un poco de aceite sobre la placa y secar con un trapo suave.

Conexión y precalentamiento

Para evitar el sobrecalentamiento del aparato, no lo coloque en una esquina o contra la pared.

Nunca utilizar el aparato sin vigilancia y no lo deje al alcance de los niños mientras lo esté utilizando.

Este aparato no está destinado para ser puesto en marcha mediante un reloj exterior o un sistema de mando a distancia separado.

No utilice nunca el aparato en vacío.

Desenrosque completamente el cable.

Conecte el cable al aparato (según modelo), después conéctelo a la red (E).

Si su aparato está equipado con un cordón desmontable : si el cable de alimentación está dañado, tiene que sustituirlo por un cable o un conjunto especial disponible con el fabricante o en su servicio post-venta.

Si su aparato está equipado con un cordón fijo : si el cable de alimentación está dañado, éste tiene que ser sustituido por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.

Compruebe que la instalación eléctrica es compatible con la potencia y la tensión indicadas debajo del aparato.

No conecte el aparato a un enchufe sin toma de tierra.

Si es necesario utilizar una extensión para el cable, tiene que estar dotada de toma de tierra.

Velar por la ubicación del cable con o sin alargador, tomar todas las precauciones necesarias para no molestar la circulación de los comensales alrededor de la mesa de modo que nadie tropiece.

• **Modelos con termostato:** colocar el termostato sobre la posición máxima (F).

• **Otros modelos:** el aparato funciona desde su conexión a la corriente eléctrica.

Precaliente el aparato durante 8 o 10 minutos.

En la primera utilización, podrá producirse un ligero desprendimiento de olor y de humo durante los primeros minutos.

Thermo-Spot™ (según el modelo) : en caliente, el motivo Thermo-Spot se convierte **de manera uniforme** en rojo.



Cocción

No colocar utensilios de cocción sobre las superficies de cocción del aparato.

No cortar nunca directamente en la fuente.

A fin de evitar cualquier deterioro de su producto, nunca realice ninguna receta flameada encima del mismo.

Después del precalentamiento, el aparato estará listo para ser utilizado.

Según modelo, desmontar con el cucharón, la cantidad de masa que corresponde a la receta seleccionada:

- Para 6 minicreps: llenar hasta el primer relieve del cucharón (2a).
- Para los blinis y pancakes: llenar completamente el cucharón (2b).
- Para los creps grandes (según modelo) llenar completamente 2 cucharones (2b).

Según modelo, extender inmediatamente sin pulsar con el dorso del cucharón (2) (para los minicreps) o con el repartidor (3) (para un crep grande), haciendo un movimiento circular a partir del centro. Girar las preparaciones a media cocción con espátula (1) ou (4) suministrada a este efecto. Dejar cocer aproximadamente 2 minutos de cada lado. Plegar a continuación el crep a su conveniencia: en rollo, en dos, en cuatro, en bolsita o en flor.

Según modelo, para facilitar la extensión de la masa, desmontar el cucharón (2) o el repartidor (3) en un recipiente lleno con agua entre cada utilización.

Para preservar el revestimiento de la placa de cocción, utilizar siempre una espátula de plástico o madera.

Cubrir los creps dulces en su plato después de la cocción más bien que directamente sobre la placa.

Según modelo, también puede realizar asados de carne.

Después de utilización

No poner la placa sobre una superficie frágil.

No poner la placa caliente debajo del agua.

Este aparato no debe sumergirse nunca en el agua.

No introducir nunca el aparato, la caja de mandos o el cable en el agua.

• **Modelos con termostato:** colocar el termostato sobre la posición mini.

Desconectar el cable del enchufe y a continuación, según modelo, desconectarlo del aparato. Dejar enfriarse el aparato.

Desconectar el cordón de la energía eléctrica y luego, según modelo, desconectarlo del aparato. Dejar enfriar el aparato.

Según modelo, levantar la placa de cocción.

La placa de cocción y el cuerpo del aparato se limpian con una esponja, con agua caliente y líquido para lavar vajilla.

El cucharón (2), las espátulas (1 & 4) y la placa de cocción (según modelo) se pueden lavar en el lavavajillas.

La resistencia no se limpia.

Si está muy sucia, esperar a que esté totalmente fría y frotarla con un trapo seco.

No utilizar nunca una esponja metálica o polvos abrasivos para no estropear la superficie de cocción (Ej.: Revestimiento antiadherente).

Cómo ordenar (según modelo)

Girar el aparato sobre un soporte plano, limpio y estable (ej.: cubierta), para no dañar la placa de cocción (A1 o B1 o C1).

Ordenar cada accesorio instalándolo en el alojamiento previsto para este efecto y siguiendo escrupulosamente el orden a continuación:

1 – el **cordón**, respetando las etapas indicadas por los pictogramas: A2 o B2 o C2 (según modelo),

2 – las **espátulas** (1 o 4), siguiendo los pictogramas: A3 o B3 o C3 (según modelo),

3 – el **cucharón** (2) o el **repartidor** (3), siguiendo los pictogramas: A4 o B4 o C4 (según modelo).

4 – la **placa**, para bloquear el fondo del zócalo, siguiendo los pictogramas C5 y C6 (para el modelo Crep'Party Dual únicamente).

Guardar el aparato fuera del alcance de los niños.

Participe en la conservación del medio ambiente !!

❗ Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

➡ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.



Los creps

De 40 a 60 minicreps o 20 a 25 creps grandes (según la placa seleccionada) • Cocción: 2 min. De cada lado

La masa clásica con leche

• 500 g de harina de trigo tamizada • 1 litro de leche • 6 huevos • sal • aceite o mantequilla

En una terrina, mezclar la harina con la leche hasta obtener una masa fluida. Entonces añadir los huevos batidos como para una tortilla, 2 pizcas de sal y 2 cucharadas de aceite o de mantequilla fundida. Dejar reposar de 1 a 2 horas.

Si la masa es demasiado espesa en el momento de la confección de las crepas, añadir un vaso de agua y mezclar nuevamente.

Los creps con guarniciones saladas soportarán una masa más salada al realizar la preparación.

La masa al sarraceno

Para creps salados, la harina de trigo puede ser reemplazada por harina de trigo sarraceno.

E

La masa a la cerveza

Para creps más esponjosos, se remplazará 1/4 de litro de leche por 1/4 de litro de cerveza.

La masa con agua

Para creps más ligeros, se remplazará la leche por agua.

Creps al jamón y a la nata

- 3 rodajas de jamón blanco
- 1 tazón de Gruyère rallado
- 1 pote de nata fresca

Poner 1/2 loncha de jamón en su crepa al final de la cocción del segundo lado. Espolvorear con queso Gruyère rallado. Cuando el jamón está bien caliente, cubrir con nata fresca y plegar en bolsa.

Creps al Roquefort, nata fresca y nuez

- 1 pedazo de Roquefort desmenuzado
- 1 pequeño pote de nata fresca
- de 4 a 5 nueces trituradas

Mezclar todos los ingredientes. En su plato, guarnecer el crep con esta preparación y plegar en cuatro.

Creps con miel, nuez o avellanas

- 3 cucharadas de miel
- 100 g de nuez o avellanas trituradas

Mezclar todos los ingredientes. Al final de la cocción del segundo lado, guarnecer el crep de esta preparación y plegar en cuatro. Mantener algunos segundos sobre la placa. Servir y decorar de crema Chantilly.

Proposiciones de guarniciones

Entrantes

- salmón ahumado cortado en finas rodajas (rociado con zumo de limón)
- sucedáneo de caviar (rociados con zumo de limón), cangrejos, camarones o atún desmenuzado con mostaza
- puntas de espárragos con mayonesa
- rodajas de aguacate sazonados con vinagreta o salsa tártara
- champiñones a la griega

Platos principales

- pechuga de pollo en lonchas salsa curry (bechamel mezclada con 1 cebolla picada y 1/2 cucharadita de curry)
- mariscos a la bechamel o salsa americana
- verduras como espinacas, zanahorias, nabos o calabaza salsa muselina

Quesos

- Gruyère rallado, Parmesano, Raclette (poner el queso en cocción una vez volteado el crep y derretirlo)
- Roquefort, crema fresca, queso fresco (poner el Roquefort o queso fresco en el crep, una vez en su plato)

Postres

- chocolate derretido con almendras, nuez o avellanas trituradas
- azúcar terciado, azúcar o confitura (mirtillas, frambuesas...)
- crema de castaña
- bola de helado (vainilla, chocolate)
- miel, nuez, avellanas trituradas
- plátano en rodajas al azúcar
- frutas fresco: fresas, frambuesas, puré de manzanas...
- zumo de limón fresco y azúcar

Los Blinis

Pueden realizarse únicamente con la placa para 6 minicreps • 20 blinis aproximadamente

• Cocción: 2,5 min. de cada lado

Blinis del Cáucaso

- 300 g de harina • 2 huevos
- 10 g de levadura de cerveza • 1/2 litro de leche
- 1 nuez de mantequilla fundida • 1/2 cucharadita de sal

Disolver la levadura en 3 cucharadas soperas de leche tibia (aproximadamente 30° C) y dejar reposar 10 minutos. Verter la harina de trigo en una ensaladera y hacer un pozo. Verter poco a poco la leche mezclándola con la harina, añadir la levadura, las yemas de huevo y la sal. Dejar descansar 1 hora. Inmediatamente antes de la cocción de los blinis, batir a punto de nieve las claras e incorporarlas a la masa.

Servir los blinis con sucedáneo de caviar o con jamón tipo serrano o con un postre con cubiertas dulces (confituras, frutos secos...). En este caso, añadir a la masa 1 cucharada de azúcar antes de la cocción.

Blinis al trigo sarraceno

- 200 g de harina de sarraceno • 100 g de harina de trigo candeal • 3 huevos (las claras batidas a punto de nieve) • 3 dl de leche • 10 g de levadura de cerveza (diluída en un poco de agua) • 1 pizca de sal

Diluir la levadura en un poco de agua tibia. Dejar reposar 10 minutos aproximadamente y mezclar las harinas de harina y de sarraceno en una jarra. Hacer un pozo en el centro y verter mezclando la leche, las yemas de huevos, la levadura y una pizca de sal. Dejar reposar 1 hora aproximadamente. Justo antes de la cocción, batir las claras a punto de nieve antes de incorporarlas. Servir los blinis con el pescado (dorada, salmón, anguila, rodaballo) o sucedáneo de caviar, hígado de bacalao. En este caso, es preferible de condimentar la preparación con pimienta y sal.

Los pancakes

Se pueden realizar únicamente con la placa para 6 minicreps. A prever 1 hora antes.

20 pancakes aproximadamente • Preparación: 15 min. • Cocción: 2,5 min. de cada lado

- 300 g de harina • 20 g de levadura panadera • 3 huevos • 3 dl de leche • 30 g de azúcar en polvo
- 2 cucharadas de mantequilla fundida
- 1 pizca de sal • 30 g de mantequilla para la cocción

Disolver la levadura en 3 cucharadas de leche apenas tibia. En una ensaladera verter la harina, añadir el azúcar en polvo, la sal y la mantequilla derretida. Hacer un hueco y añadir los huevos y la levadura diluida en la leche. Mezclar la masa con un batidor metálico y añadir poco a poco la leche. Dejar descansar esta masa durante 1 hora al menos en una atmósfera tibia recubriéndola con un paño. Servir con jarabe de arce o confitura.

Los reuchtis (o Rostis)

Sólo se pueden realizar con la placa para 6 minicreps • 6 reuchtis • Cocción: 2,5 min. de cada lado

Reuchtis tradicionales

- 600 g de patatas
- 1 cebolla • 200 g de tocino
- 100 g de queso gruyère rayado • 1 huevo

Cocer las patatas la víspera. No pelarlas y cocerlas enteras en agua hirviendo y salada. Al día siguiente, rallarlas con el rallador de huecos medios o en un molino. Dorar la cebolla y el tocino.

Mezclar las patatas ralladas, el Gruyère, el huevo, la cebolla y el tocino.

Reuchtis Bálois

- 600 g de patatas cocidas al vapor con su piel
- 2 cebollas
- 1 cucharada de crema
- 1 huevo

Pelar las patatas y rallarlas con el rallador mediano o con el molino. Dorar las cebollas cortadas en finas rodajas. Mezclar las patatas ralladas, el huevo batido y la crema.

Reuchtis a la Tessinoise

- 600 g de patatas cocidas la vispera
- 200 g de tocino
- 1 huevo
- romero fresco o seco

Pelar las patatas y rallarlas con el rallador mediano o el molino. Dorar el tocino. Mezclar las patatas, el huevo batido y el tocino. Aromatizar con romero.

Los Matafanés

A prever 1 hora por anticipado • 20 matafanés aproximadamente • Cocción: 2 min. de cada lado

La masa para matafanés

- 250 g de harina
- 1/2 litro de leche
- 2 huevos
- 1 cucharada de aceite de nuez
- sal

Poner la harina en una terrina. Hacer un pozo y romper los huevos enteros, añadir el aceite, una pizca de sal y el equivalente de un vaso de leche. Trabajar enérgicamente la masa con una cuchara de madera para que sea bien homogénea. Mojar progresivamente con la leche restante hasta que la masa haga, al verter, una cinta. Dejar reposar una hora.

Matafan de Alpages

Cortar en pequeños dados una rodaja de jamón espesa de 1/2 cm. Rallar 100 g de Comté o de Beaufort. En una sartén, derretir una nuez de mantequilla en 2 cucharadas de aceite y dorar el valor de una taza de pequeños cuscurreones de pan. Mezclar el jamón, el queso y cuscurreones a la masa.

Como variante puede reemplazar el queso y el jamón por champiñones.

Los Crapiaux

Cortar finamente 1 cebolla grande y derretirla con 1 nuez de mantequilla. Cortar una rodaja de jamón serrano en pequeños cubos. Mezclar jamón y cebolla a la masa.

Matafan Caroline

La guarnición consiste en rodajas de plátano salteadas en mantequilla, puestos en el matafan a media cocción y rociados con miel líquida. Recubrir con un segundo cucharón de masa y continuar la cocción del matafan como se ha indicado precedentemente. Espolvorear con azúcar.

Parabéns por ter adquirido este aparelho TEFAL.

Leia com atenção o manual de instruções e guarde-o para futuras utilizações. Este manual é comum às diferentes versões, consoante os acessórios entregues com o seu aparelho.


Este aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica.

Não foi concebido para ser utilizado nos casos seguintes, que não estão cobertos pela garantia:

- Em cantos de cozinha reservados ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,
- Em quintas,
- Pelos clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial,
- Em ambientes do tipo quartos de hóspedes.

Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente...).

A TEFAL reserva-se o direito de modificar a qualquer momento, no interesse dos consumidores, as características ou os componentes deste produto.

Qualquer alimento sólido ou líquido que entre em contacto com as peças marcadas com o símbolo  não deverá ser consumido.

Atenção: este aparelho não é um brinquedo.

Prevenção de acidentes domésticos

- A temperatura das superfícies acessíveis pode subir quando o aparelho estiver a funcionar.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança. É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- **Em caso de acidente**, passe imediatamente água fria sobre a queimadura e consulte um médico caso seja necessário.
- **Os fumos de cozedura podem ser perigosos para os animais com um sistema respiratório particularmente sensível, como os pássaros. Aconselhamos os proprietários de pássaros a afastá-los do local de cozedura.**
- Não toque nas partes quentes do aparelho.
- Nunca ligue o aparelho se não estiver a ser utilizado.

Acessórios (conforme o modelo)

mini espátulas (1) concha (2) acessório para espalhar massa de crepe (3) espátula (4)

Instalação

Nunca coloque o aparelho directamente sobre um suporte delicado (mesa de vidro, toalha, móvel envernizado...).

Caso o aparelho seja utilizado no centro da mesa, mantenha-o fora do alcance das crianças.

Antes da primeira utilização : retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios tanto no interior como no exterior do aparelho.

Manter as embalagens, acessórios, autocolantes e saquetas fora do alcance das crianças.

Retirar os acessórios procedendo no sentido inverso ao da arrumação. Lavar com água as espátulas (1 & 4), a concha (2) e o acessório para espalhar massa (3) (consoante o modelo).

Consoante o modelo, colocar a placa de cozedura sobre a resistência (D).

Consoante o modelo, certifique-se que a placa se encontra perfeitamente estável e correctamente colocada sobre a base do aparelho

Utilize apenas a placa fornecida com o aparelho ou adquirida junto de um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

Coloque o aparelho sobre uma superfície estável. Evite utilizá-lo num suporte mole, do tipo toalha plástica.

Para evitar a deterioração da placa: utilize a placa apenas sobre o suporte para o qual foi concebido (ex.: não a coloque num forno, num bico de gás ou placa eléctrica...).

Aquando da primeira utilização, lave a placa, deite um pouco de óleo na placa e limpe com um pano macio.

Ligação e pré-aquecimento

Para evitar o sobreaquecimento do aparelho, não o instale num canto ou contra uma parede.

Nunca utilize o aparelho sem vigilância e mantenha-o fora do alcance das crianças aquando da sua utilização.

Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador exterior ou de um sistema de controlo à distância separado.

Nunca utilize o aparelho vazio.



Desenrole o cabo por completo.

Ligue o cabo de alimentação ao produto (consoante o modelo) e, em seguida, ligue o aparelho à corrente (E).

Se o seu aparelho estiver equipado com um cabo amovível: se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído por um cabo ou um conjunto especial disponível junto do fabricante ou de um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

Se o seu aparelho estiver equipado com um cabo fixo: se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, Serviço de Assistência Técnica ou por uma pessoa qualificada por forma a evitar qualquer tipo de perigo para o utilizador.

Certifique-se que a sua instalação eléctrica é compatível com a potência e a tensão de rede indicadas na placa de características do aparelho.

Este aparelho tem sempre de ser ligado a uma tomada com ligação à terra.

Se utilizar uma extensão eléctrica, esta deverá ter ligação à terra incorporada.

Certifique-se que coloca o cabo de alimentação, com ou sem extensão, de maneira a não impedir a circulação dos convidados à volta da mesa, por forma a que ninguém tropece.

- **Modelos com termóstato:** Posicionar o termóstato na posição máxima (F).

- **Outros modelos:** O aparelho começa a funcionar depois de ter sido ligado à tomada eléctrica.

Deixe pré-aquecer o aparelho durante 8/10 minutos.

Aquando da primeira utilização, uma ligeira emanação de cheiro e fumo pode ocorrer durante alguns minutos.

Thermo-Spot™ (consoante o modelo): quando aquecido, o Thermo-Spot torna-se **uniformemente** vermelho.

Cozedura

Não coloque utensílios de cozedura sobre as superfícies de cozedura do aparelho.

Não corte directamente no prato.

Para evitar a degradação do seu aparelho, não realize receitas flambeadas no mesmo.

Após o pré-aquecimento do aparelho, ele está pronto para ser utilizado.

Consoante o modelo, com a concha, deite, a quantidade de massa indicada na receita seleccionada:

- Para 6 mini crepes: encher até à primeira marcação da concha (2a).
- Para os blinis e panquecas: encher completamente a concha (2b).
- Para crepes grandes (consoante o modelo) encher completamente 2 conchas (2b).

Consoante o modelo, espalhar sem pressionar com as costas da concha (2) (para mini crepes) ou com o acessório para espalhar massa (3) (para crepes grandes), fazendo um movimento circular a partir do centro. Virar a preparação a meio da cozedura com a espátula (1) ou (4) incluída para esse efeito. Deixar cozer durante cerca de 2 minutos por face. Em seguida, dobrar o crepe, consoante o seu gosto: em forma de rolo, ao meio, em quatro, em forma de bolsa ou de flor.

Consoante o modelo, por forma a ser mais fácil espalhar a massa, entre cada utilização, colocar a concha (2) ou o acessório para espalhar massa (3) dentro de um recipiente cheio de água.

Para preservar o revestimento da placa de cozedura, utilizar sempre uma espátula de plástico ou de madeira.

Opte por recheiar os crepes doces no prato em vez de o fazer directamente na placa de cozedura.
Consoante o modelo, pode igualmente grelhar carne.

Após utilização

Não coloque a placa sobre uma superfície frágil.

Não coloque a placa quente dentro de água.

Este aparelho não deve ser submergido em água.

Nunca mergulhe o aparelho, o painel de comando ou o cabo de alimentação dentro de água.

• **Modelos com termóstato:** Posicionar o termóstato na posição mínima.

Retire a ficha da tomada e em seguida, consoante o modelo, retire o cabo de alimentação do aparelho. Deixe arrefecer.

Consoante o modelo, retirar a placa de cozedura.

A placa de cozedura e o corpo do aparelho devem ser limpos com uma esponja, água quente e detergente líquido para a loiça.

A concha (2), as espátulas (1 & 4) e a placa de cozedura (consoante o modelo) podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

A resistência não se limpa.

Se esta estiver muito suja, aguardar até arrefecer totalmente e limpá-la com um pano seco.

Nunca utilize esponjas metálicas nem pó de arear por forma a não danificar a superfície de cozedura (por ex.: revestimento antiaderente...).

Arrumação (consoante o modelo)

Virar ao contrário o aparelho sobre um suporte plano, limpo e estável (ex.: toalha), por forma a não danificar a placa de cozedura (A1 ou B1 ou C1).

Arrumar cada acessório no compartimento previsto para o efeito e cumprindo escrupulosamente a seguinte ordem:

1 – o **cabo eléctrico**, respeitando as etapas indicadas nos pictos: A2 ou B2 ou C2 (consoante o modelo);

2 – as **espátulas** (1 ou 4), seguindo os pictos: A3 ou B3 ou C3 (consoante o modelo);

3 – a **concha** (2) ou o **acessório** para espalhar massa (3), seguindo os pictos: A4 ou B4 ou C4 (consoante o modelo).

4 – a **placa**, para bloquear o fundo da base, seguindo os pictos C5 e C6 (para o modelo Crep'Party Dual exclusivamente).

Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.

Protecção do ambiente em primeiro lugar !

① O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.



Os crepes

40 a 60 mini crepes ou 20 a 25 crepes grandes (consoante a placa escolhida)

• Cozedura: 2 min. de cada lado

A massa clássica com leite

• 500 g de farinha de trigo peneirada • 1 litro de leite
• 6 ovos • sal • óleo ou manteiga

Num recipiente, misturar a farinha com o leite, até obter uma massa fluida. Adicionar os ovos batidos em omeleta, 2 pitadas de sal e 2 colheres de sopa de óleo ou manteiga derretida. Deixar repousar durante 1 a 2 horas.

Se a massa estiver demasiado espessa quando for fazer os crepes, adicionar um pequeno copo de água e misturar novamente.

Os crepes com recheio salgado requerem uma massa mais salgada aquando da preparação.

P

A massa com trigo sarraceno

Para confeccionar crepes salgados, a farinha de trigo pode ser substituída por farinha de trigo sarraceno.

A massa com cerveja

Para crepes mais fofos, podemos substituir o 1/4 de litro de leite por 1/4 de litro de cerveja.

A massa com água

Para crepes mais ligeiros, o leite pode ser substituído por água.

Crepes com fiambre e natas

- 3 fatias de fiambre
- 1 chávena de queijo gruyère ralado
- 1 pacote de natas

Depositar 1/2 fatia de fiambre sobre o crepe depois de ter cozido a segunda face. Polvilhar com gruyère ralado. Quando o fiambre estiver bem quente, cobrir com natas e dobrar o crepe em forma de bolsa.

Crepes com Roquefort, natas e nozes

- 1 pedaço de Roquefort partido aos pedaços
- 1 pacote de natas
- 4 a 5 nozes piladas

Misturar todos os ingredientes. Colocar o crepe no prato, recheá-lo com este preparado e dobrá-lo em quatro.

Crepes com mel, nozes ou avelãs

- 3 colheres de sopa de mel
- 100 g de nozes ou avelãs piladas

Misturar todos os ingredientes. Quando a segunda face estiver cozida, recheiar o crepe com este preparado e dobrar em quatro. Conservar durante alguns segundos sobre a placa. Servir e decorar com Chantilly.

Crepes: Proposta de acompanhamentos

Entradas

- salmão fumado cortado em finas lamelas (regado com sumo de limão)
- ovas de esturjão (regadas com sumo de limão), caranguejos, camarões ou migalhas de atum, mostarda
- espargos
- fatias de abacate temperadas com molho vinagrete ou tártaro
- cogumelos à Grega

Pratos principais

- peito de frango laminado com molho de caril (molho bechamel ao qual se misturou 1 cebola picada e 1/2 colher de café de caril)
- frutos do mar com molho bechamel ou molho americano
- legumes tais como espinafres, cenouras, nabos ou abóbora molho mousseline

Queijos

- gruyère ralado, parmesão, queijo para raclette (durante a cozedura e depois do crepe ter sido virado, colocar o queijo e deixá-lo derreter)
- Roquefort, natas, sucinho (quando o crepe estiver no seu prato, coloque o Roquefort ou um sucinho sobre o crepe)

Sobremesas

- chocolate derretido com amêndoas, nozes ou avelãs piladas
- açúcar mascavado, açúcar ou doce (mirtilhos, framboesas...)
- creme de castanha
- bola de gelado (baunilha, chocolate)
- mel, nozes, avelãs piladas
- bananas cortadas às fatias com açúcar
- fruta fresca: morangos, framboesas, puré de maçãs... • sumo de limão fresco e açúcar

Blinis

Podem ser preparados apenas com a placa para 6 mini crepes • cerca de 20 blinis • Cozedura: 2,5 min. por face

Blinis do Cáucaso

- 300 g de farinha • 2 ovos
- 10 g de levedura de cerveja
- 1/2 litro de leite • 1/2 colher de café de sal

Diluir a levedura de cerveja em 3 colheres de sopa de leite morno (cerca de 30°C) e deixar repousar durante 10 minutos. Verter a farinha de trigo numa saladeira e fazer uma cavidade no centro. Verter pouco a pouco o leite misturando-o com a farinha, juntar a levedura, as gemas de ovo e o sal. Deixar repousar durante 1 hora. Um pouco antes de cozer os blinis, bater as claras em castelo e incorporá-las à massa.

Servir os blinis seja com ovas de esturjão ou com presunto, seja como sobremesa com acompanhamentos doces (doce, fruta cristalizada...). Neste caso, juntar à massa 1 colher de sopa de açúcar antes da cozedura.

Blinis com farinha de trigo sarraceno

- 200 g de farinha de trigo sarraceno • 100 g de farinha de trigo • 3 ovos (as claras batidas em castelo) • 3 dl de leite • 10 g de levedura de cerveja (dissolvida num pouco de água) • 1 pitada de sal

Diluir o fermento num pouco de água morna. Deixar repousar durante cerca de 10 minutos e em seguida misturar as farinhas de trigo e de sarraceno numa tigela.

Fazer uma cavidade no centro e verter o leite, as gemas de ovo, a levedura e uma pitada de sal, continuando sempre a misturar. Deixar repousar durante cerca de 1 hora.

Antes de cozer, bater as claras em castelo e incorporar ao preparado. Servir os blinis com peixe (dourada, salmão, enguia, solha) ou ovas de esturjão, fígado de bacalhau. Neste caso, é preferível temperar a preparação com sal e pimenta.

Panquecas

Podem ser confeccionadas exclusivamente com a placa para 6 mini crepes. Prever 1 hora de antecedência. Cerca de 20 pancakes • Preparação: 15 min. • Cozedura: 2,5 min. por face

- 300 g de farinha • 20 g de fermento • 3 ovos • 3 dl de leite • 30 g de açúcar em pó
- 2 colheres de sopa de manteiga derretida
- 1 pitada de sal • 30 g de manteiga para a cozedura

Diluir o fermento em 3 colheres de sopa de leite morno. Numa saladeira, verter a farinha, juntar o açúcar em pó, o sal e a manteiga derretida. Fazer uma cavidade no centro e deitar os ovos e o fermento diluído no leite. Misturar a massa com a vara de arames e verter pouco a pouco o leite. Deixar repousar esta massa durante pelo menos 1 hora numa atmosfera morna cobrindo-a com um pano. Servir com xarope de ácer ou com doce.

Reuchtis (ou Röstis)

Podem ser realizados com a placa para 6 mini crepes • 6 reuchtis • Cozedura: 2,5 min. por face

Reuchtis tradicionais

- 600 g de batatas
- 1 cebola • 200 g de pedacinhos de bacon • 100 g de gruyère ralado • 1 ovo

Cozer as batatas na véspera. Não as pelar e cozê-las inteiras em água a ferver com sal. No dia seguinte, pelá-las e ralá-las com o ralador de orifícios médios ou com o moinho. Alourar a cebola e os pedacinhos de bacon. Misturar as batatas raladas, o gruyère, o ovo, a cebola e os pedacinhos de bacon.

Reuchtis Bâlois

- 600 g de batatas cozidas com pele • 2 cebolas • 1 colher de sopa de natas
- 1 ovo

Pelar as batatas e ralar com o ralador de orifícios médios ou com o moinho. Alourar as cebolas cortadas em finas rodela. Misturar as batatas raladas, o ovo batido e as natas.

Reuchtis à la Tessinoise

• 600 g de batatas cozidas na véspera • 200 g de toucinho aos pedacinhos • 1 ovo • alecrim fresco ou seco

Pelar as batatas e ralar com o ralador de orifícios médios ou com o moinho. Fritar os pedaços de bacon. Misturar as batatas, o ovo batido e os pedaços de bacon. Aromatizar com alecrim.

Matefaims

Prever com 1 hora de antecedência • 20 matefaims aproximadamente Cozedura: 2 min. por face

A massa para os matefaims

250 g de farinha • 1/2 litro de leite • 2 ovos • 1 colher de sopa de óleo de nozes • sal

Deitar a farinha numa terrina. Fazer uma cavidade no centro, deitar os ovos inteiros, juntar o óleo, uma pitada de sal e equivalente a um copo de leite. Trabalhar energicamente a massa com a colher de pau para que fique bem homogênea. Molhar progressivamente com o resto do leite até a massa obter, ao escorrer, a consistência de uma fita. Deixar repousar durante uma hora.

Matefaim das pastagens

Cortar em cubinhos uma fatia de presunto com 1/2 cm de espessura. Ralar 100 g de queijo Comté ou de Beaufort. Numa frigideira, derreter uma noz de manteiga com 2 colheres de sopa de óleo e deixar alourar o equivalente a uma chávena de pedacinhos de pão frito. Misturar o presunto, o queijo e os pedacinhos de pão frito à massa.

Como alternativa, pode substituir o queijo e o presunto por cogumelos.

Os Crapiaux

P

Cortar 1 cebola grande às rodela e alourá-las com 1 noz de manteiga derretida. Cortar uma fatia de presunto em cubinhos. Misturar o presunto e a cebola à massa.

Matefaim Carolina

O acompanhamento consiste em rodela de banana fritas com manteiga, colocadas sobre o matefaim a meio da cozedura e regadas com mel líquido. Cobrir com uma segunda concha de massa e continuar a cozedura do matefaim como indicado anteriormente.

Polvilhar com açúcar.

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτή την συσκευή TEFAL.

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως και κρατείστε τις. Οι οδηγίες είναι κοινές για διάφορους τύπους ανάλογα με ποια εξαρτήματα είναι εξοπλισμένη η συσκευή.


Η παρούσα συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση.

Δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση στις ακόλουθες περιπτώσεις, οι οποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση:

- Σε χώρους κουζίνας που χρησιμοποιούνται από το προσωπικό σε καταστήματα, γραφεία και άλλα επαγγελματικά περιβάλλοντα,
- Σε αγροκτήματα,
- Για χρήση από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα,
- Σε περιβάλλοντα τύπου ενοικιαζόμενων διαμερισμάτων.

Για την ασφάλειά σας, η συσκευή αυτή συμφωνεί με τα ισχύοντα πρότυπα και τους ισχύοντες κανονισμούς (Οδηγίες για τη χαμηλή τάση, την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, τα υλικά σε επαφή με τροφές, το περιβάλλον κ.λ.π.).

Η TEFAL έχει μια ανοδική πορεία στο τμήμα έρευνας και διατηρεί το δικαίωμα να αλλάξει αυτά τα προϊόντα χωρίς καμία ειδοποίηση.

Κάθε στέρεα ή γυρή τροφή η οποία έρχεται σε επαφή με τα εξαρτήματα που φέρουν το λογότυπο  δεν πρέπει να καταναλώνονται.

Προσοχή, η παρούσα συσκευή δεν είναι παιχνίδι.

Πρόληψη οικιακών ατυχημάτων

- Η θερμοκρασία των προβάσεων επιφανειών μπορεί είναι αυξημένη κατά την ώρα λειτουργίας της συσκευής. Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής.
 - Εάν χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας μαζί με τα παιδιά, να τα επιβλέπετε συνεχώς.
 - Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής.
 - Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα χωρίς πείρα ή γνώση της συσκευής, εκτός αν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για τη χρήση της συσκευής ή επιτηρούνται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται και να μην τους επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
 - Σε περίπτωση ατυχήματος, ρίξτε αμέσως κρύο νερό στο έγκαυμα και εάν είναι απαραίτητο καλέστε γιατρό.
- Οι καπνοί από το μαγείρεμα μπορεί να είναι πολύ επικίνδυνοι για τα ζώα που έχουν ιδιαίτερα ευαίσθητο αναπνευστικό σύστημα, όπως τα πτηνά. Συστήνουμε στους ιδιοκτήτες πτηνών να τα απομακρύνουν από τον χώρο μαγειρέματος.

Αξεσουάρ (σύμφωνα με το μοντέλο)

μικρές σπάτουλες **(1)**

κουτάλα **(2)**

σπάτουλα απόλειψης **(3)**

σπάτουλες **(4)**

GR

Εγκατάσταση

Ποτέ μην τοποθετείτε την συσκευή απευθείας σε ευαίσθητες επιφάνειες (γυάλινο τραπέζι, ρούχα, έπιπλα με βερνίκι).

Πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή σας για πρώτη φορά : όλα τα υλικά της συσκευασίας, τα αυτοκόλλητα και τα αξεσουάρ, από το εσωτερικό και εξωτερικό μέρος της συσκευής.

Μην αφήνετε τα καλύμματα, τα αξεσουάρ, τα αυτοκόλλητα, τις σακούλες κοντά στα παιδιά.

Βγάλτε τα αξεσουάρ έτσι, ώστε να προχωρείτε σε αντίθετη σειρά από την τοποθέτηση.

Πλένετε στο νερό τις σπάτουλες **(1 & 4)**, την κουτάλα **(2)** και την σπάτουλα επάλειψης **(3)** (σύμφωνα με το μοντέλο).

Σε σχέση με τον τύπο τοποθετήστε τις εστίες κουζίνας στο θερμαντικό σώμα **(D)**.

Ανάλογα με το μοντέλο, Φροντίστε ώστε η πλάκα να είναι σταθερά και σωστά τοποθετημένη πάνω στη βάση της συσκευής. Να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά την πλάκα που παρέχεται στη συσκευασία μαζί με τη συσκευή ή την πλάκα που αγοράσατε από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

Τοποθετήστε την συσκευή σας πάνω σε μία επίπεδη, σταθερή και ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες επιφάνεια.

Αποφύγετε να την χρησιμοποιείτε πάνω σε μαλακή επιφάνεια σαν τον μουσαμά.

Εάν η συσκευή χρησιμοποιείται στο κέντρο του τραπεζιού, φροντίστε να την τοποθετήσετε μακριά από τα παιδιά.

Για αποφυγή φθοράς της πιατέλας : Να τη χρησιμοποιείτε αποκλειστικά πάνω στη βάση που προορίζεται για αυτόν τον σκοπό (π.χ. : μην την τοποθετείτε μέσα στον φούρνο, πάνω σε εστία κουζίνας με αέριο ή ηλεκτρική πλάκα...).

Κατά την πρώτη χρήση, πλύνετε την πλάκα ή τις πλάκες, ρίξτε λίγο λάδι πάνω στην πλάκα ή τις πλάκες και σκουπίστε με ένα μαλακό πανάκι.

Σύνδεση και προθέρμανση

Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση της συσκευής, σας συνιστούμε να μην την τοποθετείτε σε γωνίες και να μην ακουμπάει στον τοίχο.

Αυτό είναι φυσιολογικό και μην το αφήνετε κοντά στα παιδιά.

Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται να τίθεται σε λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή χωριστό σύστημα τηλεχειριστηρίου.

Ποτέ μην λειτουργείτε την συσκευή άδεια

Ξετυλίξτε τελείως το ηλεκτρικό καλώδιο.

Συνδέστε το καλώδιο στη συσκευή (ανάλογα με το μοντέλο), και στη συνέχεια συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα (E).

Εάν η συσκευή σας διαθέτει αφαιρούμενο καλώδιο : εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί με ένα καλώδιο ή μια συσκευή που διατίθεται ειδικά από την κατασκευάστρια εταιρεία ή το τμήμα εξυπηρέτησης μετά την πώληση της εταιρείας.

Εάν η συσκευή σας διαθέτει σταθερό καλώδιο : εάν καταστραφεί το καλώδιο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις, ώστε να αποφύγετε τυχόν κινδύνους.

Ελέγξτε ότι η τάση της συσκευής η οποία αναγράφεται στο κάτω μέρος της, αντιστοιχεί σε αυτήν της εγκατάστασής σας.

Συνδέστε την συσκευή μόνο σε πρίζες με γείωση.

Σε περίπτωση που χρησιμοποιήσετε μπαλάντζα, πρέπει να είναι γειωμένη.

Φροντίστε κατά την τοποθέτηση του καλωδίου με ή χωρίς μπαλάντζα να λαμβάνετε όλες τις απαραίτητες προφυλάξεις προκειμένου να μην παρεμποδίζεται η κυκλοφορία των καλεσμένων γύρω από το τραπέζι.

- **Μοντέλα με θερμοστάτη** : ρυθμίστε τον θερμοστάτη στη θέση maxi (F).
- **Υπόλοιπα μοντέλα** : η συσκευή λειτουργεί από τη στιγμή της σύνδεσης στο δίκτυο.

Προθερμάνετε την συσκευή για περίπου 8–10 λεπτά.

Όταν χρησιμοποιήσετε την συσκευή σας για πρώτη φορά, μπορεί να υπάρξει μια μικρή μωρωδιά και λίγος καπνός κατά τα πρώτα λεπτά.

Thermo-Spot™ (σύμφωνα με το μοντέλο) : μόλις ζεσταίνεται αποκτάει η εικόνα Thermo-Spot **ομοίωμα** κόκκινο χρώμα.



GR

Μαγείρεμα

Μην τοποθετείτε σκεύη ή εργαλεία μαγειρέματος πάνω στις επιφάνειες ψήσιματος της συσκευής.

Μην κόβετε τροφές απευθείας μέσα στην πιατέλα.

Μετά την προθέρμανση η συσκευή είναι έτοιμη για χρησιμοποίηση.

Σύμφωνα με το μοντέλο γεμίστε με την κουτάλα τόσο ζυμάρι, το οποίο ανταποκρίνεται στην επλεγμένη συνταγή

- Για την προετοιμασία 6 μικρών τηγανιτών : γεμίστε την κουτάλα (2a) με ζύμη έως το πρώτο χάραγμα.
- Για την προετοιμασία των λεπτών τηγανιτών (blinis) ή αμερικάνικων τηγανιτών (pancakes): γεμίστε ολόκληρη την κουτάλα με ζύμη (2b).
- Για την προετοιμασία μεγάλων τηγανιτών (σύμφωνα με τον τύπο) γεμίστε με ζύμη δυο κουτάλες (2b).

Σύμφωνα με τον τύπο αμέσως απλώστε απαλά χωρίς πίεση με το πίσω μέρος της κουτάλας (2) (σε περίπτωση μικρών τηγανιτών), ή μέσω της σπάτουλας απάλειψης (3) (σε περίπτωση μεγάλων τηγανιτών) με κυκλική κίνηση αρχίζοντας από το (στο) μέσο. Τις προετοιμαζόμενες τροφές αναποδογυρίζετε μετά το μισό ψήσιμο με τη σπάτουλα (1) ou (4) με τη προμηθευόμενη για το σκοπό αυτό.

Ψήστε από την κάθε μεριά περίπου 2 λεπτά. Μετά διπλώστε την όπισθας σας ταυρίζετε: σε κύλινδρο, στη μέση, στο τέταρτο, σε τσεπάκι ή σε μορφή ανθού.

Για να αποφύγετε την καταστροφή του προϊόντος μην χρησιμοποιείτε συνταγές φλαμπέ (με φωτιά).

Σύμφωνα με τον τύπο τοποθετήστε μετά την κάθε χρήση την κουτάλα (2) ή την σπάτουλα (3) σε δοχείο με νερό, για να διευκολύνετε το άπλωμα του ζυμαριού. Για να φυλάσσετε άθικτο το στρώμα των εστιών τραπεζαρίας, χρησιμοποιείτε πάντα σπάτουλα πλαστική ή ξύλινη. Στολίστε τις ζαχαρωμένες τηγανίτες μετά το ψήσιμο καλύτερα στο πιάτο, παρά κατευθείαν στις εστίες τις τραπεζαρίας.

Μετά τη χρήση

Μην τοποθετείτε την πλάκα πάνω σε εύθραυστη επιφάνεια. Μην βρέχετε την πλάκα με νερό ενώ είναι ακόμα ζεστή.

Ποτέ μη βυθίζετε στο νερό τη συσκευή.

Ποτέ μη βυθίζετε στο νερό τη συσκευή, τη μονάδα ελέγχου ή το καλώδιο.

• **Μοντέλα με θερμοστάτη** : ρυθμίστε τον θερμοστάτη στη θέση για το mini.

Βγάλτε το καλώδιο από την πρίζα και μετά, σύμφωνα με το μοντέλο, αποσυνδέστε την από την συσκευή. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

Σύμφωνα με τον τύπο αφαιρέστε τις εστίες τραπεζαρίας.

Οι εστίες τραπεζαρίας και το σώμα της συσκευής πλένονται με σφουγγαράκι, ζεστό νερό και απορρυπαντικά.

Την κουτάλα (2), τις σπάτουλες (1 & 4) και την εστία κουζίνας (σύμφωνα με τον τύπο) μπορείτε να τις βάλετε στο πλυντήριο πιάτων. Η αντίσταση δεν καθαρίζεται.

Εάν είναι πολύ βρώμικη, περμμένετε έως ότου κρυώσει εντελώς και τρίψτε τη με ένα στεγνό πανάκι.

Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μεταλλικό σφουγγάρι, ούτε και σκόνη για τρίψιμο προκειμένου να μην προκαλέσετε φθορά στην επιφάνεια ψησίματος (π.χ. : αντικολητική επάλειψη, ...).

Τοποθέτηση (σύμφωνα με τον τύπο)

Αναποδογυρίστε τη συσκευή σε ομαλή, καθαρή και σταθερή επιφάνεια (πχ. στο μεσάλι), να μη φθείρετε τις εστίες τραπεζαρίας (A1 ή B1 ή C1). Τοποθετήστε το κάθε κομμάτι των αξεσουάρ στο δικό του προορισμένο μέρος και παράλληλα προσεχτικά τηρείτε την ακόλουθη σειρά:

- 1 – **το καλώδιο**, σε φάσεις εκφραζόμενες με μορφή εικονογραμμάτων: A2 ή B2 ή C2 (σύμφωνα με τον τύπο) ;
- 2 – **σπάτουλες** (1) ή (4), σύμφωνα με τα εικονογράμματα: A3 ή B3 ή C3 (σύμφωνα με τον τύπο) ;
- 3 – **κουτάλα** (2) ή **σπάτουλα απάλειψης** (3), σύμφωνα με τα εικονογράμματα : A4 ή B4 ή C4 (σύμφωνα με τον τύπο).
- 4 – **τις εστίες κουζίνας**, για την ασφάλεια του κάτω μέρους της βάσης τηρείτε τα εικονογράμματα C5 και C6 (μόνο για τον τύπο Crep'Party Dual).

Φυλάξτε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά.

Ας συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!

① Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

➡ Παραδώστε τη παλιά συσκευή σας σε κέντρο διαλογής ή ελλείψει τέτοιου κέντρου σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.



Τηγανίτες

40 έως 60 μικρές τηγανίτες ή 20 έως 25 μεγάλες τηγανίτες (σε σχέση με την επιλεγμένη εστία κουζίνας) • Μαγειρέμα : 2 λεπτά από την κάθε μεριά

Παραδοσιακή ζύμη από γάλα

• 500 g κοσκινισμένο σιταρένιο αλεύρι • 1 λίτρο γάλα • 6 αυγά • αλάτι • λάδι ή βούτυρο

Στην πατέλα ανακατέψτε το αλεύρι με το γάλα έτσι, ώστε να αποκτήσετε νερωμένη ζύμη. Προσθέστε τα χτυπημένα αυγά, 2 πρέζες αλάτι και 2 κουταλιές σούπας λάδι ή λιωμένο βούτυρο. Αφήστε το να "ξεκουραστεί" περίπου 1 έως 2 ώρες. Αν στη στιγμή της προετοιμασίας η ζύμη είναι πυκνή, προσθέστε ένα μικρό ποτηράκι νερού και ανακατέψτε το ξανά.

Η ζύμη για τις τηγανίτες, οι οποίες γεμίζονται με αλμυρό γέμισμα, μπορεί να είναι κατά την προετοιμασία πιο αλμυρή.

Ζύμη από σίκαλη

Αν προετοιμάζετε αλμυρές τηγανίτες, μπορεί το σιταρένιο αλεύρι να αντικατασταθεί με αλεύρι από σίκαλη.

Ζύμη με μπίρα

Αν επιθυμείτε να είναι οι τηγανίτες σας γευστικότερες και τραφερές, ανταλλάξτε το 1/4 του λίτρου γάλατος με 1/4 λ μπίρας.

Ζύμη με νερό

Αν επιθυμείτε να είναι οι τηγανίτες σας ελαφρότερες, αντικαταστήστε το γάλα με νερό.

Τηγανίτες με ζαμπόν και κρέμα γάλακτος

- 3 φέτες ζαμπόν • 1 ποτηράκι τριμμένη γραβιέρα • 1 ποτήρι ανθόγαλο

Μόλις η τηγανίτα θα είναι σχεδόν έτοιμη και απ' τις δυο μεριές, τοποθετήστε επάνω τις 1/2 φέτα ζαμπόν. Πασαλείψτε την με τριμμένο τυρί. Μόλις θα είναι καλά ζεστή, αλείψτε την με κρέμα γάλακτος και τυλίξτε την σε τσέπη.

Τηγανίτες με ροκφόρ, κρέμα γάλακτος και καρύδια

- 1 κομμάτι κομματιασμένο ροκφόρ • 1 μικρό ποτήρι κρέμα γάλακτος • 4 έως 5 κομματιασμένα καρύδια

Ανακατέψτε όλα τα συστατικά. Στο πιάτο μετά γεμίστε την τηγανίτα με το μείγμα αυτό και διπλώστε την στο ένα τέταρτο.

Τηγανίτες με μέλι, καρύδια ή φουντούκια

- 3 κουτάλια σούπας μέλι
- 100 g κομματιασμένα καρύδια ή φουντούκια

Ανακατέψτε όλα τα συστατικά. Μόλις η τηγανίτα θα είναι σχεδόν έτοιμη και από την άλλη μεριά, γεμίστε την με το μείγμα αυτό και διπλώστε την στο ένα τέταρτο. Αφήστε την μερικά δευτερόλεπτα στις εστίες κουζίνας. Μετά την σεβίρετε στολισμένη με χτυπητή αφρόκρεμα.

Προτάσεις για γεμίσματα των τηγανίτων

GR

Ορεκτικά

- καπνιστός σολομός κομμένος σε λεπτές φέτες (με σταγόνες λεμονιού) • χαβιάρι (με σταγόνες λεμονιού), καβούρια, γαρίδες ή κομμάτια τόνου με μουστάρδα • άκρες από σπαράγγι με μαγιονέζα
- φέτες από αβοκάντο με γεύση ξυδιού ή μαγιονέζα με τριμμένο ξινό αγγουράκι • μανιτάρια

Κύρια φαγητά

- κομμένα στήθη από κοτόπουλο με κάρυ (σάλτσα δημιουργημένη ανακατεύοντας 1 κομμένο κρεμμύδι και 1/2 κουταλάκι του γλυκού κάρυ) • θαλασσινού καρπού με μπεσαμέλ ή με αμερικανική σάλτσα • λαχανικά όπως π.χ. σπανάκι, καρότο, ή κολοκύθα με χτυπητή σάλτσα

Τυριά

- τριμμένη γραβιέρα, παρμεζάνα, raclette (τοποθετήστε το τυρί στην τηγανίτα μόλις την γυρίσετε και αφήστε το να λιώσει) • Ροκφόρ, κρέμα γάλακτος, τυρί petit-suisse (τοποθετήστε το ροκφόρ ή το τυρί petit-suisse στην τηγανίτα, μόλις την βάλετε στο πιάτο)

Επιδόρπια

- λιωμένη σοκολάτα με τεμαχισμένα αμύγδαλα, καρύδια ή φουντούκια • ακατέργαστη ζάχαρη από καλάμι, ζάχαρη ή μαρμελάδα (από μύρτιλλα, σμέουρα...) • κρέμα από κάστανα • παγωτό (βανίλια, σοκολάτας) • μέλι, τεμαχισμένα καρύδια και φουντούκια • μπανάνα σε φέτες με ζάχαρη • φρέσκα φρούτα : φράουλες, σμέουρα, πουρές από μήλα... • φρέσκος χυμός από λεμόνι και ζάχαρη

Λεπτές τηγανίτες (Ρώσικες τηγανίτες)

Μπορούν να προετοιμαστούν μόνο σε εστίες κουζίνας για 6 μικρές τηγανίτες • περίπου 20 τηγανίτες • Χρονικό διάστημα μαγειρέματος : 2,5 λεπτά για την κάθε πλευρά

Καυκάσιες λεπτές τηγανίτες

- 300 γρ. αλεύρι • 2 αυγά
- 10 γρ. μαγιά μπίρας
- 1/2 λίτρο γάλα • 1 κουταλάκι λειωμένο βούτυρο • 1/2 κουταλάκι του γλυκού αλάτι

Διαλύετε τη μαγιά σε 3 κουταλιές της σούπας γάλατος (περίπου 30Γ C) και το αφήνετε να «ξεκουραστεί» για περίπου 10 λεπτά. Στο δοχείο τοποθετήστε το αλεύρι και κάνετε λακκούβα στη μέση. Βαθμιαία χύνετε το γάλα και το ανακατεύεται με το αλεύρι, προσθέστε μαγιά, τους κρόκους των αυγών και το αλάτι. Το αφήνετε να «ξεκουραστεί» για 1 ώρα. Λίγο πριν το ψήσιμο χτυπήστε το ασπράδι μέχρι να αφίσει και προσθέστε το στη ζύμη.

Σερβίρετε τις τηγανίτες με χαβιρά ή με σάλτσα από τυρί, ή ως επιδόρπιο με γλυκιά γέμιση (με μαρμελάδα ή με γλυκό φρούτο...). Στη συγκεκριμένη περίπτωση προσθέστε στη ζύμη πριν το ψήσιμο 1 κουταλιά της σούπας ζάχαρη.

Λεπτές τηγανίτες από αλεύρι σικάλεως

- 200 γρ. αλεύρι σικάλεως
- 100 γρ. σιτάλευρο • 3 αυγά (χτυπάτε το αυγό μέχρι να αφίσει) • 0,3 l γάλα • 10 γρ. μαγιά μπίρας (διαλύετε σε λίγο νερό) • 1 πρέζα αλάτι

Διαλύετε τη μαγιά σε ελάχιστο χλιαρό νερό. Αφήνετε τη μαγιά να μουλιάσει για περίπου 10 λεπτά και στη συνέχεια ανακατεύετε στο δοχείο το αλεύρι σικάλης και το σιτάλευρο.

Στη μέση του αλευριού κάνετε μια λακκούβα και μέσα εκεί περιχύστε, αφού ανακατεύετε διαρκώς, το γάλα, τους κρόκους των αυγών, τη μαγιά και την πρέζα αλατιού. Αφήνετε τη ζύμη να «ξεκουραστεί» για 1 ώρα. Χτυπάτε το ασπράδι των αυγών μέχρι να αφίσει και προσθέστε το στη ζύμη λίγο πριν την ψήσετε. Σερβίρετε τις τηγανίτες με ψάρι (λεστιά, σολομό, χέλι, καλβάνι (ρόμβο)) ή με χαβιράρι. Στη συγκεκριμένη περίπτωση θα ήταν καλύτερα να κάνετε πιο έντονη τη γεύση του επιδόρπιου με αλάτι και πιπέρι.

Pancakes (Αμερικάνικες τηγανίτες)

βούτυρο για τηγάνισμα. Το επιδόρπιο μπορείτε να το προετοιμάσετε σε δοχείο μαγειρέματος για 6 μικρές τηγανίτες. Η προετοιμασία διαρκεί 1 ώρα.

Περίπου 20 pancakes • Χρονικό διάστημα προετοιμασίας : 15 λεπτά • Χρονικό διάστημα μαγειρέματος : 2,5 λεπτά για την κάθε πλευρά

- 300 γρ. αλεύρι • 20 γρ. μαγιά φούρνου • 3 αυγά • 0,3 l γάλα
- 30 γρ. άχνη ζάχαρη • 2 κουταλιές της σούπας λειωμένο βούτυρο • 1 πρέζα αλάτι • 30 γρ

Διαλύετε τη μαγιά σε 3 κουταλιές της σούπας χλιαρού γάλατος. Στο δοχείο προσθέστε αλεύρι, άχνη ζάχαρη, αλάτι και λειωμένο βούτυρο. Κάνετε μια λακκούβα στη μέση και εκεί ρίχνετε τα αυγά και τη μαγιά, την οποία έχετε ήδη λιώσει στο γάλα.

Ανακατεύετε τη ζύμη χρησιμοποιώντας μεταλλικό σύρμα ενώ παράλληλα σταδιακά ρίχνετε το γάλα. Αφήνετε τη ζύμη να «ξεκουραστεί» τουλάχιστο για μία ώρα σε δροσερό μέρος, αφού πρώτα τη σκεπάσετε με μία πετσέτα. Σερβίρετε με σιρόπι ή με μαρμελάδα.

Ροστί (Rösti)

Μπορείτε να προετοιμάσετε το έδεσμα μόνο σε μαγειρικό σκεύος για 6 μικρές τηγανίτες

• 6 ροστί(rösti) • Χρονικό διάστημα μαγειρέματος: 2,5 λεπτά για την κάθε πλευρά

Παραδοσιακό Ροστί (Rösti)

- 600 γρ. πατάτες • 1 κρεμμύδι
- 200 γρ. μπέικον • 100 γρ. τριμμένη γραβιέρα • 1 αυγό

Βράστε τις πατάτες μια ημέρα πριν. Μην τις ξεφλουδίζετε, τις βράζετε ολόκληρες σε αλατισμένο νερό. Την επόμενη ημέρα τις ξεφλουδίζετε και τις τρίβετε σε τρίφτη με μεσαία ανοίγματα ή τις αλέθετε. Ταιγαρίζετε το κρεμμύδι με το μπέικον. Ανακατεύετε τις πατάτες, τη γραβιέρα, το αυγό, το κρεμμύδι και το μπέικον.

Ρöstli Βασιλείας

- 600 γρ. πατάτες
- 2 κρεμμύδια • 1 κουταλιά της σούπας κρέμα γάλακτος
- 1 αυγό

Ξεφλουδίζετε τις πατάτες και τις τρίβετε στον τρίφτη με τα μεσαία ανοίγματα ή τις αλέθετε. Κόβετε σε λεπτά κυκλάκια το κρεμμύδι και το ταγαρίζεται. Ανακατεύετε τις τριμμένες πατάτες, το χτυπημένο αυγό και την κρέμα γάλακτος.

Ροστί με τρόπο Tessinoise

- 600 γρ. βρασμένες πατάτες από την προηγούμενη ημέρα
- 200 γρ. μπέικον • 1 αυγό
- φρέσκο ή αποξηραμένο δεντρολίβανο

Ξεφλουδίζετε τις πατάτες και τις τρίβετε στον τρίφτη στη πλευρά με τα μεσαία ανοίγματα ή τα αλέθετε. Ψήστε το μπέικον. Ανακατεύετε τις πατάτες, το χτυπημένο αυγό και το μπέικον. Καρυκεύετε με το δεντρολίβανο.

Τηγανίτες

Υπολογίζετε 1 ώρα για την προετοιμασία • περίπου 20 τηγανίτες • Μαγείρεμα: 2 λεπτά από την κάθε πλευρά

Η ζύμη για τις τηγανίτες

- 250 γρ. αλεύρι • 1/2 λίτρο γάλα • 2 αυγά • 1 κουταλιά της σούπας λάδι από καρύδια
- αλάτι

Βάλτε το αλεύρι στο μπολ. Στη μέση κάνετε μια λακούβα και εκεί περιχύστε τα χτυπημένα αυγά, προσθέστε λάδι, μία πρέζα αλάτι και περίπου ένα φλιτζάνι γάλα. Χτυπήστε τη ζύμη χρησιμοποιώντας ξύλινη κουτάλα, ώστε να είναι ομοιόμορφη η σύνθεση. Βαθμιαία χύνετε το υπόλοιπο γάλα, μέχρι να είναι έτοιμη η ζύμη. Αφήνετε τη ζύμη να «ξεκουραστεί» για μία ώρα.

Τηγανίτες από τις Άλπεις

Κόβετε σε μικρά κομματάκια μία φέτα μπέικον πάχους 1/2 εκ.. Τρίβετε 100 γρ τυρί της αρεσκείας σας. Στο τηγάνι λειώνετε ένα κουταλάκι βούτυρο και 2 κουταλιές της σούπας λάδι και στη συνέχεια τηγανίζετε περίπου ένα φλιτζάνι κύβους ψωμιού. Ανακατεύετε στη ζύμη το μπέικον, το τυρί και τα κρουτόν. Μία παραλλαγή είναι η αντικατάσταση του τυριού και του μπέικον με μανιτάρια.

Κρέπες

GR

Ψιλοκόβετε 1 μεγάλο κρεμμύδι και το αφήνετε να πάρει λίγο χρώμα σε ένα κουταλάκι βούτυρο. Κόψτε μία φέτα μπέικον σε μικρά κομματάκια. Ανακατεύετε το μπέικον και το κρεμμύδι στη ζύμη.

Τηγανίτες Caroline

Η γέμιση αποτελείται από κομματάκια μπανάνας, τα οποία τηγανίζετε στο βούτυρο και τοποθετείτε τα κομματάκια μέσα στις τηγανίτες. Μετά το τέλος της μισής χρονικής διάρκειας μαγειρέματος, τις περιχύνετε με μέλι. Σε αυτή τη στρώση περιχύνετε τη δεύτερη δόση της ζύμης και συνεχίζετε με το ψήσιμο των τηγανιτών όπως αναφέρεται παραπάνω. ονώρηη ώύ γεΧεπνλ.

Спасибо Вам за то, что Вы приобрели данную продукцию TEFAL.

Внимательно прочтите инструкцию и держите ее под рукой. Эта инструкция является общей для различных моделей, которые отличаются лишь набором принадлежностей, поставляемых вместе с прибором.


Этот прибор предназначен исключительно для домашнего использования.

Он не предназначен для использования в следующих случаях, на которые гарантия не распространяется, а именно:

- На кухнях, отведенных для персонала в магазинах, бюро и иной профессиональной среде,
- На фермах,
- Постояльцами гостиниц, мотелей и иных заведений, предназначенных для временного проживания,
- В заведениях типа "комнаты для гостей".

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.

Части прибора, маркированные знаком , не должны соприкасаться с пищей или водой.

Внимание: играть с прибором категорически запрещается.

Правила техники безопасности

- Во время работы прибора его поверхности могут сильно нагреваться.
- Не прикасайтесь к нагретым частям прибора.
- Запрещается включать прибор, если вы им не пользуетесь.
- Устройство не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими и умственными способностями (включая детей), а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.
- **Если несчастный случай все-таки произошел,** немедленно промойте ожог холодной водой и вызовите врача при необходимости.
- **Дым во время выпекания может представлять опасность для животных с чувствительной дыхательной системой, таких, как птицы.** Советуем владельцам птиц удалить их от места выпекания.

Аксессуары (в зависимости от модели)

Мини-лопаточки **(1)** Половник **(2)** Распределитель **(3)** Лопатка **(4)**

Установка

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

Если прибор используется в центре стола, следите за тем, чтобы дети не могли до него дотянуться.

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

Не оставляйте упаковки, принадлежности, самоклеящиеся этикетки, пластиковые мешки в местах, доступных детям.

Снимайте 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 **(D)**.

Проверьте, что плитка устойчива и правильно установлена на корпусе прибора (в зависимости от модели). Используйте только плитку, поставляемую в комплекте с прибором, или которую вы приобрели в уполномоченном сервисном центре. Установите прибор на твердую, устойчивую поверхность: не пользуйтесь прибором, установленном на мягкой или неустойчивой основе.

Во избежание повреждения противня: Используйте его исключительно на предназначенном для этого основании (например: не помещайте его в духовку, на конфорку газовой или электрической плиты ...).

При первом использовании вымойте плитку (или плитки) (смотрите рекомендации, приведенные в параграфе после использования), налейте немного растительного масла на плитку (или плитки) и вытрите их с помощью мягкой ткани.

Подключение/предварительный нагрев

Во избежание перегрева прибора не ставьте его в угол или вплотную к стене.

Не оставляйте работающий прибор без присмотра и держите работающий прибор вне зоны досягаемости детей.

Этот прибор не предусматривает включения при помощи внешнего таймера или отдельного пульта дистанционного управления.

Не включайте прибор вхолостую.



RUS

Приготовление

Запрещается ставить кухонную утварь на нагревательные поверхности прибора.

Не режьте продукты непосредственно на решетках.

Полностью размотайте шнур.

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

Если ваш прибор оборудован съемным шнуром: в случае повреждения шнура питания его следует заменить шнуром или специальным блоком, которые вы можете приобрести у производителя или в сервисном центре.

Если ваш прибор оборудован стационарным шнуром питания: если шнур питания поврежден, в целях безопасности его замена выполняется производителем, или в соответствующем сервисном центре, или квалифицированным специалистом.

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

Присоединяйте прибор к розетке с заземлением.

При использовании удлинителя убедитесь, что он снабжен встроенным разъемом с заземлением.

Следите за расположением шнура питания, который используется без или вместе с удлинителем, соблюдайте меры предосторожности, чтобы шнур питания не мешал присутствующим.

• **Модели с термостатом:** Установите термостат в положение максимума **(F)**.

• **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.

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

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 тесто 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,

избежание повреждения прибора (устройства), никогда не используйте его для блюд, требующих приготовления на открытом огне.

сложите его по своему желанию: в трубочку или пополам, 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 предохранения покрытия поверхности всегда пользуйтесь пластмассовой или деревянной лопаткой.

Накладывать начинку в блины лучше на тарелке, а не на плитке. В зависимости от модели Вы можете также готовить блюда-гриль.

После использования

Запрещается ставить плитку на хрупкую поверхность.

Не помещайте горячую плитку под кран.

Запрещается погружать прибор в воду.

Никогда не погружайте прибор и шнур питания в воду.

• **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, плитка для приготовления могут мыться в посудомоечной машине (в зависимости от модели).

Нагревательный элемент очищать не следует.

Если он действительно загрязнился, подождите, пока он полностью не остынет, и протрите сухой тканью.

Во избежание повреждения нагревательной поверхности (напр.: антипригарного покрытия...) запрещается использовать металлическую губку или чистящий порошок.

Хранение (в зависимости от модели)

Переверните прибор и установите его чистой, ровной и устойчивой поверхности, например скатерти, чтобы избежать повреждения поверхности плитки (A1 и B1 и C1).

Храните каждую принадлежность в предназначенном для нее отсеке:

- 1 - **Шнур питания**, следуйте указаниям, изображенным ниже символами: A2 и B2 и C2 (в зависимости от модели);
- 2 - **Лопатки (1) и (4)**, так, как показано символами: A3 и B3 и C3 (в зависимости от модели);
- 3 - **Половник (2) и распределитель (3)**, так, как показано символами: A4 и B4 и C4 (в зависимости от модели).
- 4 - **Плитку установить** на дно прибора, так, как показано на рисунке C5 и C6 (для модели Crep' Party Dual).

Храните прибор в месте, недоступном для детей.

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.
- свежесжатый лимонный сок и сахар

Сыры

- Тертый Грюйер, 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.
- свежесжатый лимонный сок и сахар

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 чайной ложки 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. Оставить 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.

RUS

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. посыпать сахаром.

Дякуємо за придбання нашого пристрою Tefal.

Уважно прочитайте і зберігайте поблизу приладу ці інструкції, спільні для різних варіантів комплектації приладу.


Цей прилад призначений виключно для домашнього використання.

Він не призначений для використання у наступні способи, на які не поширюється гарантія, а саме:

- на кухнях, що відведені для персоналу в магазинах, бюро та іншому професійному середовищі;
- на фермах;
- постояльцями готелів, мотелів та інших закладів, призначених для тимчасового проживання;
- у закладах типу «кімнати для гостей».

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.

Будь-які тверді або рідинні продукти харчування, які доторкаються до частин, позначених символом , вживати не можна.

Увага: цей прилад не є іграшкою.

Запобігання нещасним випадкам вдома

- Під час роботи пристрою можливе підвищення температури відкритих поверхонь.
- Не торкайтесь гарячих поверхонь пристрою.
- Не залишайте гриль підключеним до електромережі, якщо він не використовується.
- Не дозволяйте користуватися пристроєм дітям та особам з обмеженою фізичною, нервовою або розумовою спроможністю, або таким, що не мають достатнього досвіду та знань з використання пристрою (крім випадків, коли за ними здійснюється контроль або надано попередні інструкції з використання особою, яка відповідає за їхню безпеку). Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм.
- Якщо трапиться нещасний випадок, негайно промийте місто опіку холодною водою та, у разі потреби, зверніться до лікаря. Випаровування, що виділяються під час приготування, можуть бути небезпечними для тварин з особливо чутливими органами дихання, зокрема для птахів. Радимо тим, у кого є птахи, тримати їх якомога далі від місця приготування їжі.

Приладдя (залежно від моделі)

Міні-лопатки (1)

Ополоник (2)

Розрівнювач (3)

Лопатка (4)

Встановлення

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

Якщо прилад використовується в центрі стола, встановіть його таким чином, щоб він був поза досяжністю дітей.

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

Слідкуйте, щоб упаковка, приладдя, наклейки, пакетики були недоступними для дітей.

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

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

Залежно від моделі, розмістіть пластину в нагрівачі.

Залежно від моделі, Переконайтеся в тому, що плитку встановлено на базу приладу стійко та належним чином. Використовуйте тільки плитку, надану виробником у комплекті з приладом, або куплену в уповноваженому центрі сервісного обслуговування.

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

UA

Для того щоб не завдати пошкодження блюду: використовуйте його тільки разом із підставкою, для якої його було створено (наприклад, не ставте його до духовки, на газову або електричну плиту тощо).

Перед тим як вперше користуватися приладом, помийте плитку або плитки (дивіться розділ після використання), налейте на плитку невелику кількість олії та протріть м'якою тканиною.

Підключення та нагрівання

Щоб запобігти перегріванню пристрою, не розміщуйте його у кутку чи біля стіни.

Ніколи не залишайте прилад без нагляду і слідкувати, щоб прилад не був доступний дітям під час використання.

Цей прилад не повинен вмикатись через зовнішній таймер або через окрему систему дистанційного керування.

Не залишайте ввімкнений прилад без нагляду.



UA

Приготування

Не кладіть знаряддя для приготування на поверхню приладу.

Не розрізуйте їжу безпосередньо на плитці гриля.

Витягніть провід повністю.

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

Якщо ваш пристрій оснащено висувним шнуром: у випадку, коли кабель електропостачання пошкоджено, його необхідно замінити іншим кабелем або спеціальним з'єднанням, наданим виробником або його сервісним центром.

Якщо ваш пристрій оснащено стаціонарним кабелем: у разі ушкодження шнуру живлення слід звернутися до виробника, центру сервісного обслуговування або особи, що має аналогічну кваліфікацію, з питання його заміни задля попередження травм.

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

Підключіть пристрій до електричної розетки з заземленням. Якщо використовується електричний подовжувач, він повинен мати вмонтоване заземлення.

Розташовуючи шнур живлення, підключений за допомогою подовжувача або без нього, стежте за тим, щоб гості могли без перешкод переміщатися навколо столу, не спотикаючись об нього.

- **Моделі з перемикачем "вкл./викл." (on/off):** переведіть перемикач у положення "вкл." (on): загориться індикатор (F).
- **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.

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

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.

Щоб запобігти пошкодженню приладу (пристрою), ніколи не використовуйте його для страв, що вимагають приготування на відкритому вогні.

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

Завжди користуйтеся пластиковою або дерев'яною лопаткою, для того щоб не завдати пошкодження покриттю плитки.

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

Залежно від моделі, Ви можете також готувати смажені страви.

Після використання

Не ставте плитку на лямку поверхню.

Не ставте гарячу плитку під воду.

Забароняється занурювати прилад.

Ніколи не занурюйте прилад та шнур у воду.

• **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).

Резистор не підлягає чищенню.

В разі сильного забруднення, зачекайте доки він повністю остигне та потріть його сухою тканиною.

Ніколи не користуйтеся металевою губкою ні порошком для чищення, щоб не завдати пошкодження варильній поверхні (наприклад, антипригарному покриттю тощо).

Зберігання (залежно від моделі)

Переверніть пристрій та поставте його на чисту, рівну та стійку поверхню, наприклад, скатертину, для уникнення пошкоджень пластилини для приготування (A1 або B1 або C1).

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

1 – **провід** живлення у послідовності, зображеній на малюнках: A2 або B2 або C2 (залежно від моделі) ;

2 – **лопатки** (1), як зображено на малюнках: A3 або B3 або C3 (залежно від моделі) ;

3 – **ополоник** (2) або **розрівнювач** (3), як зображено на малюнку: A4 або B4 або C4 (залежно від моделі).

4 – **Нагрівальна** поверхня встановлюється, як зображено на малюнку C5 та C6 (для моделі Crep' Party Dual).

Зберігайте складений прилад подалі від дітей.

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

Закуски

• копчений лосось, нарізаний тонкими смужками (политий лимонним соком) • краби, креветки або шматочки тунця, змішані з майонезом або гірчичним 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, грюйєр або пармезан (додавайте сир наприкінці приготування (після перевертання оладки або млинця) та дайте йому розтопитися) • рокфор, стілтон 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

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 тепломі місці приблизно 1 годину.

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

Гречані млинці

- 400 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 тепломі 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, потрохи додаючи молоко. Накрийте тканиною та дайте постояти в тепломі 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 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 бофор. 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. посипати цукром.

Thank you for buying this TEFAL appliance.

Read the instructions in this leaflet carefully and keep them to hand. They apply to every version depending on the accessories that come with your appliance.


This appliance is intended to be used in the household only.

It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).

TEFAL SAS has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.

Any solid or liquid foodstuff that comes into contact with the parts marked with the  logo should not be consumed.

Caution: this appliance is not a toy.

Prevention of accidents at home

- Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating.
 - Never touch the hot surfaces of the appliance.
 - Never leave the appliance unattended when plugged in or in use.
 - This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - **If an accident occurs**, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- Cooking fumes may be dangerous for animals with particularly sensitive respiratory systems, such as birds and small mammals. We advise owners to keep them away from the cooking area.**

Accessories (according to the model)

mini-spatulas (1)

ladle (2)

spreader (3)

spatula (4)

Installation

Never place the appliance directly onto a fragile support (glass table, cloth, varnished furniture...).

If the appliance is used in the centre of the table, keep it out of the reach of children.

Remove any packaging, stickers or accessories inside and outside the appliance.

Remove the accessories one by one, in the reverse order of storage. Wash the spatulas (1) and (4), the ladle (2) and the spreader (3) under water (according to the model).

According to the model, place the cooking plate on the heating element (D).

According to the model, ensure that the plate is stable and fitted correctly onto the base of the appliance. Only use the plate supplied with the appliance or purchased from an approved service centre.

Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant surface: do not use the appliance on a soft or unsteady base.

To avoid damaging the dish: only use it on the support for which it was designed (e.g.: do not use it in an oven, on a gas or electric hob, etc.).

Before first use, wash the plate, pour a little cooking oil onto the plate and wipe with a soft cloth or paper kitchen towel.

Connection and pre-heating

To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or against a wall.

Unwind the cord completely.

Connect the cord on the appliance (depending on model), then plug into the wall socket (E).

Never leave the appliance unattended when in use.

This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Never run the appliance empty.



Cooking

Do not place cooking utensils on the cooking surfaces of the appliance.

Never cut food directly on the plates.

To avoid spoiling your product, do not use flammable recipes in connection with it at any time.

If your appliance is fitted with a removable power cord: if the power cord is damaged, it must be replaced by a special cable or unit available from the manufacturer or its after-sales service.

If your appliance is fitted with a fixed power cord: if the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Check that your electric installation is compatible with the power and the voltage indicated under the appliance.

Connect the appliance to a socket with an earth connection.

If an extension cord is used, it must be with an incorporated earth connection.

Position the power cord carefully, whether an extension is used or not, so that guests can move freely around the table without tripping over it.

- **Models with on/off switch:** put the switch to on: the indicator will light up (F).
- **Other models:** the appliance works once plugged into the wall socket.

Allow appliance to pre-heat for 8 to 10 minutes.

During first use, the appliance may give off a slight odour and smoke: this is normal.

Thermo-Spot™ (according to the model): the Thermo-Spot turns **solid red** when the appliance is perfectly preheated and ready to cook.

After pre-heating, the appliance is ready to be used.

According to the model, use the measuring ladle to obtain the required amount of batter for the chosen recipe:

- For 6 mini pancakes: fill up to the lower level of the ladle (2a).
- For blinis and pancakes: fill the ladle (2b) completely.
- For crêpes (according to the model): fill the ladle completely twice (2b).

According to the model, spread immediately, without pressing, with the back of the ladle (2) (for mini-pancakes) or the spreader (3) (for large pancake), in a circular movement from the centre. Turn the pancake over half way through cooking using the spatula (1 or 4) supplied for this purpose. Leave to cook for about 2 minutes each side. Then fold the pancake as you want: as a roll or in half, in quarters or folded as an envelope or flower shape.

According to the model, to spread the batter easily, we recommend placing the ladle (2) or the spreader (3) in a jug of water.

Always use a wooden or plastic spatula to avoid damaging the cooking plate. Garnish the sweet pancakes on your plate after cooking, not whilst it is still on the cooking plate.

According to the model, you can also grill foods.

After use

Do not place the plate onto a fragile surface.

Do not place the hot plate in water.

Do not immerse the appliance in water.

- **Models with thermostat:** set the thermostat to the off position. Unplug the cord from the wall socket. Then, depending on model, remove the cord from the appliance. Leave the appliance to cool. According to the model, remove the cooking plate.

Clean the cooking plate and the base of the appliance with a sponge, hot water and washing up liquid.

The ladle (2), the spatulas (1 and 4) and the cooking plate (according to the model) can be put in the dishwasher.

The heating coil is not to be cleaned.

Never immerse the appliance and the cord in water.

If it is really dirty, wait until it has cooled down and wipe with a dry cloth.

Do not use metal scourers or scouring powders to avoid damaging the cooking surface (e.g.: non-stick coating...).

Storage (according to the model)

Place the appliance upside down on a clean, flat and stable surface such as a tablecloth, to avoid damaging the cooking surface (A1 or B1 or C1).

Store each accessory in its dedicated compartment. Always store the accessories in the following order:

- 1 – **Power cord**, following the steps shown by the symbols: A2 or B2 or C2 (according to the model);
- 2 – **Spatulas** (1 or 4), as shown by the symbols: A3 or B3 or C3 (according to the model);
- 3 – **Ladle** (2) or **spreader** (3), as shown by the symbol: A4 or B4 or C4 (according to the model).
- 4 – The **griddle**, to lock the bottom of the base, follow Pictograms C5 and C6 (only for the Crep'Party Dual model).

Keep the appliance out of the reach of children.

Environment protection first!

 Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

 Leave it at a local civic waste collection point.



The Crêpes

40 to 60 mini-pancakes or 20 to 25 large pancakes (according to the chosen plate) • Cooking time: 2 min. on each side

The classic French batter

- 500 g sifted plain flour
- 1 litre of milk • 6 eggs
- salt • oil or butter

In a large bowl add 500 g plain flour and gradually beat in 1 litre of milk, until the consistency is of a single cream. Gradually beat in the 6 beaten eggs, 2 pinches of salt and 2 tablespoons of oil or melted butter. Leave to stand for 1 to 2 hours.

If the batter is too thick after making the crêpes, add a small amount of water and mix again.

Salty pancakes can be made by adding more salt to the batter.

Buckwheat batter

For savoury crêpes, buckwheat flour may be used instead of normal flour.

Beer-based batter

For spongier crêpes, you may substitute 1/4 litre of beer for 1/4 litre of milk.

Water-based batter

For lighter crêpes, you may substitute water for the milk.

Ham and cream crepes

- 3 slices of white ham
- 1 bowl of grated Gruyere (Swiss) cheese • 1 jar of fresh cream

Place 1/2 slice of ham on your crepe when you have nearly finished cooking the second side. Sprinkle with grated Gruyere cheese. When the ham is hot, coat with fresh cream and fold into a wrap.

Crepes with Roquefort cheese, fresh cream and walnuts

- 1 piece of Roquefort, crumbled • 1 small jar of fresh cream • 4/5 crushed walnuts

Mix all the ingredients together. In your plate, garnish the crepe with this mixture and fold over twice.

Crepes with honey, walnuts or hazelnuts

- 3 Tbsp. honey • 100 gr crushed walnuts or hazelnuts

Mix all the ingredients together. When done cooking the second side, garnish the crepe with this mixture and fold over twice. Leave on the griddle for a few seconds. Serve and decorate with whipped cream.

Suggestions for garnishes

Entrées (Starters)

- thinly sliced smoked salmon (sprinkled with lemon juice) • lumpfish eggs (sprinkled with lemon juice), crab, shrimp or shredded tuna with mustard • asparagus tips in mayonnaise
- avocado slices seasoned with vinaigrette or tartar sauce • Greek-style mushrooms

Main Dishes

- chicken breast with curry sauce (béchamel sauce mixed with 1 chopped onion and 1/2 tsp. curry powder) • seafood with béchamel sauce or lobster sauce with cognac • vegetables such as spinach, carrots, turnips or pumpkin in mousseline sauce

Cheeses

- grated Gruyere, Parmesan, Raclette (put the cheese on while cooking once the crepe has been turned, and let melt) • Roquefort, fresh cream, Petit Suisse (creamy, white cheese) – place the Roquefort or Petit Suisse on top of the crepe when it is in your plate

Desserts

- melted chocolate with crushed almonds, walnuts or hazelnuts, • brown or white sugar, or jam (blueberry, raspberry, etc.) • creamed chestnuts • scoop of ice cream (vanilla, chocolate)
- honey, crushed hazelnuts • sliced banana with sugar • fresh fruits: strawberries, raspberries, potato purée, etc. • fresh lemon juice and sugar

Blinis

To be made with the plate for 6 mini-pancakes only. About 20 blinis

• Cooking time: 2 1/2 min. on each side

Caucasus blinis

- 300 g plain flour
- 2 separated eggs • 10 g fresh yeast • 1/2 litre milk
- 1 knob of melted butter
- 1/2 tsp. salt

Blend the yeast with 3 tablespoons of lukewarm milk and leave to stand for 10 min. Place the flour in a bowl and make a hollow in the centre. A little at a time, mix in the remaining milk. Add the yeast, egg yolks, melted butter and salt. Leave to stand in a warm place for about 1 hour.

Just before cooking the blinis, beat the egg whites until stiff and fold into the batter. Serve the blinis with caviar.

Buckwheat blinis

- 200 gr buckwheat flour
- 100 gr leavened flour
- 3 eggs (with the whites beaten stiff) • 300 ml milk
- 100 gr brewer's yeast (dissolved in a little water)
- 1 pinch of salt

Dissolve the yeast in a little warm water. Let sit for about 10 min. then mix the normal and buckwheat flour together in a mixing bowl. Dig a well in the center and stir in the milk, eggs, yeast and a pinch of salt. Let sit for about 1 hour. Just before cooking, beat the egg whites until stiff and fold in. Serve the blintzes with fish (snapper, salmon, eel, halibut) or with lumpfish eggs, or cod liver. In the latter case, it is advisable to season the mixture with salt and pepper.

Pancakes

To be made with the plate for 6 mini-pancakes only. To be prepared 1 hour in advance.

About 20 pancakes • Preparation: 15 min. • Cooking time: 2 1/2 min. on each side

- 300 g plain flour • 20 g fresh yeast • 3 eggs • 300 ml milk • 30 g castor sugar
- 2 Tbsp. of melted butter
- 1 pinch of salt • 30 g of butter during cooking

Blend the yeast with 3 tablespoons of lukewarm milk. In a bowl, place the flour, add the castor sugar, salt and melted butter. Make a hollow and add the eggs and the yeast blended in milk. Beat the batter and slowly add the remaining milk. Leave to stand in a warm place for about 1 hour and cover with a cloth. Serve with jam or maple syrup.

Rosti (potato pancakes)

To be made with the plate for 6 mini-pancakes only. 6 rostis

• Cooking time: 2 1/2 min. on each side

Traditional rosti

- 600 g old potatoes (unpeeled) • 1 chopped onion • 100 g grated gruyere cheese • 1 egg

Do not peel the potatoes. The day before, cook them whole in salted boiling water for 15 min. so that they are still firm. The next day, peel and then grate them. Mix the potatoes, onion, cheese and egg together. Cook spoonfuls of mixture on the appliance. Flatten so that they are thin. Carefully turn with a spatula half way through cooking.

Basel-style Potato Pancakes

- 600 g baking potatoes
- 2 onions • 1 Tbsp. cream
- 1 egg

Peel the potatoes and grate them on a mid-size grater or in the food processor. Slice the onions in fine rounds and lightly sauté. Mix in the grated potato, beaten egg and cream.

Tessin-style Potato Pancakes

- 600 g potatoes cooked the day before • 200 gr lardons
- 1 egg • fresh or dried rosemary

Peel the potatoes and grate them on a mid-size grater or in the food processor. Lightly sauté the lardons. Mix in the potatoes, beaten egg and lardons. Garnish with rosemary.

Matefaims Crepes (“Hunger-stoppers”)

Plan 1 hour in advance • approx. 20 matefaims • Cooking time: 2 min. on each side

Matefaims batter

- 250 gr flour • 1/2 litre milk
- 2 eggs • 1 Tbsp. walnut oil
- salt

Place the flour in a mixing bowl. Make a well in the middle. Break the eggs into it, add the oil, a pinch of salt, and a cup of milk. Work the batter vigorously using a wooden spoon so that it becomes very uniform. Gradually add the rest of the milk until the batter makes a ribbon when it drips off the spoon. Let sit for 1 hour.

Matefaims from the Alps

Cut a 1/2 cm thick slice of ham into tiny cubes. Grate 100 gr of Comté or Beaufort cheese. In a frying pan, melt one pat of butter in 2 Tbsp. of oil and brown in it one cup of large bread crumbs. Mix in the ham, cheese and croutons.

As a variation, you can substitute mushrooms for the ham and cheese.

Crapiaux (thick potato) Crepes

Dice 1 large onion and soften by sautéing in 1 pat of butter. Cut a slice of country ham into tiny cubes. Mix the ham and onion into the batter.

Caroline-style Matefaims

The garnish consists of banana slices sautéed in butter, placed on the matefaim halfway through cooking with honey poured on top. Cover with a second ladle of batter and continue cooking the matefaim as indicated previously.

Sprinkle with sugar.

البانكيك

يجب أن تُصنع البانكيك في شوآية الـ ٦ فطائر . يُحطط لها قبل ساعة من الوقت • ٢٠ بانكيك تقريباً
• التحضير: ١٥ دقيقة • وقت الطهي : ٢,٥ دقيقة لكل جانب.

تُذوّب الخميرة في ٣ ملاعق من الطيب الدافئ. يُسكب الطحين في وعاء،
يُضاف السكر الناعم، الملح والزبدة المذابة. تُشكّل حفرة في وسط المكونات و
تسكب فيه الخميرة الممزوجة بالبيض والحليب. يُخفق المزيج جيداً ويضاف
الحليب بالتدرّج. يترك المزيج ليرتاح ساعة واحدة تقريباً في جو دافئ ورطب،
وتُغطى بمنشفة. تُقدم مع المربى أو شراب القيقب .

• ٣٠٠ جرام طحين • ٢٠ جرام
خميرة طازجة • ٣ بيضات
• ٣٠٠ جرام حليب • ٣٠ جرام
من السكر الناعم • ملعقتان من
الزبدة المذابة • رشّة ملح • ٣٠
جرام زبدة للطهي.

روستي (بانكيك البطاطس)

تُصنع في طبق الـ ٦ بانكيك فقط. ٦ فطائر روستي • وقت الطهي دقيقتان ونصف على كل جانب.

روستي التقليدية

لا تُقشّر البطاطس. تُطهى البطاطس قبل يوم بالماء المغلي المالح لمدة ١٥
دقيقة، حتى تبقى البطاطس متماسكة. في اليوم التالي ، تُقشّر البطاطس،
وتُبشّر. تُخلط البطاطس، البصل، الجبنة والبيض معاً. يُطهى مقدار ملعقة كبيرة
من المزيج في المنتج، توزّع بحيث تكون رقيقة. تُقلّب بعناية بواسطة السباتولا
في منتصف الطهي.

• ٦٠٠ جرام بطاطس قديمة
(غير
مُقشّرة) • بصلة واحدة مفرومة
• ١٠٠ جرام جبنة جريير
• مبشورة • بيضة واحدة.

بانكيك البطاطس باسيل ستايل

تُقشّر البطاطس وتُبشّر في مبشرة متوسطة الحجم، أو في مُحضّر الطعام .
تُقطّع البصلة الى دوائر ناعمة وتُقلى قليلاً . تُخلط البطاطس المبشورة، البيض
المخفوق والكريما .

• ٦٠٠ جرام بطاطس مشوية
• بصلتان • ملعقة كريما
• بيضة واحدة.

فطائر "الكريب" (ماتفايمس) "مانعة الجوع"

يُحطط لها قبل ساعة من الوقت • ٢٠ "ماتفايمس" تقريباً • وقت الطهي : دقيقتان (٢) لكل جانب

مزيج الـ "ماتفايمس"

يوضع الطحين في وعاء للخلط. تُشكّل حفرة في الوسط. تُكسر البيضات
وتوضع في الحفرة، يُضاف الزيت، رشّة ملح، وكوب من الحليب. يُخفق المزيج
بملعقة خشبية بقوة لكي يصبح متجانساً. وبالتدرّج، تضاف البقية من الحليب
الى ان يصبح المزيج لزجاً عند سكه من الملعقة. يترك للراحة حوالي الساعة

• ٢٥٠ جرام طحين • ليدر
حليب
• بيضتان (٢) • ملعقة صغيرة
من زيت الجوز • ملح

مزيج الـ "ماتفايمس كارولين ستايل"

تحتوي الزينة على شرحات الموز المقليّة بالزبدة، توضع على الـ "ماتفايم" في
منتصف الطهي ويسكب فوقها العسل. تُغطى بالجزء الثاني ويستكمل طهي الـ
"ماتفايم" كما هو موضح سابقاً.
تُرشّ بالسوجا، وتُقدم.

ARA

الأجبان

● جبنة الجرويير المبشورة، جبنة بارميزان، جبنة راكلت (توضع الجبنة على فطائر "الكريب" فور تقلبيها أثناء الطهي وتترك لتذوب ● جبنة "روكفورت"، كريما طازجة، "بيتيت سويس" (جبنة بيضاء بشكل الكريما) - توضع جبنة "روكفورت" أو "بيتيت سويس" فوق فطيرة "الكريب" عندما تكون فوق طبقك.

الحلويات

● شوكلاته مذابة مع اللوز المهروس، الجوز أو البندق ● سكر أسمر أو ابيض، أو مربي (العنبية، توت العليق، الخ). ● كريما الكستناء ● كوز من الكريما المثلجة (فانيليا، شوكلاته) ● عسل، بندق مهروس ● شربات الموز مع السكر ● فواكهة طازجة : فراولة، توت العليق، بطاطس مهروسة (بوريه)، الخ ● عصير الليمون و سكر.

فطائر البليني

تُصنع في طبق الـ ٦ بانكيك فقط. حوالي ٢٠ فطيرة بليني ● وقت الطهي دقيقتان ونصف على كل جانب.

بليني بالكسكس

تُخلط الخميرة بـ ٣ ملاعق من الحليب الفاتر وتترك للراحة حوالي ١٠ دقائق. يوضع الطحين في وعاء ويشكل في وسطه حفرة. بعد القليل من الوقت يمزج فيه بعض الحليب المتبقي. تُضاف الخميرة، صفار البيض، الزبدة المذابة والملح. تترك للراحة في مكان دافئ لمدة ساعة تقريباً. قبل طهي البليني مباشرة، يُخفق بياض البيض الى ان يشتد ويُطوى في المزيج. تقدم البليني مع الكافيار. ● ٣٠٠ جرام طحين عادي ● بيضتان (٢) ● ١٠ جرامات خميرة طازجة ● نصف لتر من الحليب ● عقرة من الزبدة ● المذابة ● نصف ملعقة ملح صغيرة.

بلنتريز بالحنطة

تُذاب الخميرة في القليل من الماء الدافئ. وتترك للراحة حوالي ١٠ دقائق. ثم يمزج طحين الحنطة مع الطحين العادي في قدر. يوضع الطحين في وعاء ويشكل في وسطه حفرة. يمزج فيه الحليب، البيض، الخميرة و رشّة ملح. تترك للراحة في مكان دافئ لمدة ساعة تقريباً. قبل الطهي مباشرة، يُخفق بياض البيض الى ان يشتد ويُطوى في المزيج. تُقدم البلنتريز مع السمك (سنابر (سمك بحري ضخم)، سلمون، الأنقليس، الهالبيوت (سمك كبير مُفلطح) أو مع الكفيار، أو سمك القد. وأخيراً، يُنصح بتتبيل المزيج بالملح والبهارات. ● ٢٠٠ جرام من طحين الحنطة ● ١٠٠ جرام من طحين الخميرة ● ٣ بيضات (البياض مخفوق الى أن يشتد) ● ٣٠ سنتلتر حليب ● ١٠٠ جرام خميرة الديرة (مذابة في لتر من الماء) ● رشّة ملح.

فطائر "الكريب"

من ٤٠ الى ٦٠ فطيرة صغيرة ، أو من ٢٠ الى ٢٥ فطيرة كبيرة الحجم (حسب موديل الشواية المستعملة) • وقت الطهي : دقيقتان (٢) على كل جانب.

المزيج الفرنسي الكلاسيكي

يُمزج في وعاء ٥٠٠ جرام من الطحين مع ١ لتر من الحليب، لحين تشكل مزيج متجانس. تُضاف ٦ بيضات مخفوقات، رشتان من الملح، و ملعقتين من الزيت أو الزبدة المذابة، وتترك لكي ترتاح لمدة بين ساعة واحدة لساعتين. إذا كان المزيج سميكاً بعد صنع الكريب، أضف كمية قليلة من الماء للمزيج ، ويُخلط مرة ثانية. يمكن صناعة البانكيك المالح مع المزيد من المزيج المالح.

الخلطة بطحين الحنطة

للطائر اللذيذة، يمكن استعمال طحين الحنطة بدلاً عن الطحين العادي.

الخلطة بالماء

فطائر "كريب" خفيفة، يمكن استعمال الماء بدلاً عن الحليب.

فطائر "الكريب" مع جبنة "روكفورت"، الكريما الطازجة والجوز.

تُخلط جميع المكونات مع بعضها. تُزِين فطائر "الكريب" بالمزيج، وتُطوى طويتين.

- قطعة جبنة "روكفورت" مُفتته
- مرطبان صغير من الكريما
- الطازجة • ٤-٥ حبات جوز
- مهروسة

فطائر "الكريب" مع العسل، الجوز أو البندق

تُخلط جميع المكونات مع بعضها. بعد الإنتهاء من طهي الجانب الثاني، تُزِين فطائر "الكريب" بالمزيج، وتُطوى طويتين. تُترك فوق الشواية لبضع ثوان. تُقدم وتزِين بالكريما المخفوقة.

- ٣ ملاعق عسل • ١٠٠ جرام
- جوز أو بندق مهروس

مقترحات للزينة

المقبلات

- شريحات رقيقة من السلمون المُدخّن (يُرش عليها عصير الليمون) • كفيار (يُرش عليه عصير الليمون)، سرطان بحري، قريدس أو سمك تونه مُقطع طولياً مع الخردل • ضلوع الهليون بالمايونيز
- شرائح الأفوكاتو المُتبلة بصلصة الخل • فطر يوناني

أطباق رئيسية

- صدور الدجاج مع صلصة الكوري (صلصة الباشاميل ممزوجة مع بصلصة مفرومة واحدة و نصف ملعقة كوري) • طعام بحري مع صلصة الباشاميل • خضار مثل السبانخ، الجزر، اللفت أو اليقطين بصلصة الموسيلين.

تنبأ لإتلاف المنظج، يُرجى عدم أسطعما؛ه الوصفات اظلي تتطلبب الهب على المكونات في أي وقت.

حسب الموديل، لتوزيع المزيج بسهولة، ننصح بوضع المغرفة (2) أو المؤزعة (3) في إناء فيه ماء. استعمل دائماً سباتولا خشبية أو من البلاستيك لتجنب إعطاب لوحة الطهي. تُزِن حلويات البانيك في طبق خارجي بعد الطهي، وليس أثناء وجودها فوق لوحة الطهي. حسب الموديل، يمكنك شوي الطعام أيضاً.

بعد الإستعمال.

● الموديلات المؤزدة بترموستات : ضع الترموستات على موقع "التوقف".

افصل السلك الكهربائي عن مأخذ الكهرباء في الحائط، ثم ، حسب الموديل، اسحب السلك الكهربائي من المنتج. اترك المنتج ليبرد تماماً. حسب الموديل، انزع لوحة الطهي. تُنظف لوحة الطهي و قاعدة المنتج بالإسفنجة والماء الساخن وسائل جلي الصحن. المغرفة (2)، السباتولا (1) و (4) و لوحة الطهي (حسب الموديل) يمكن تنظيفهم في جلاية الصحن ملف السخان الكهربائي لا يجب تنظيفه. إذا كان فعلا هذا الملف بحاجة الى التنظيف، انتظر الى أن يبرد تماماً ثم امسحه بقطعة قماش جافة. لا تستعمل اسفنجات معدنية أو مساحيق كاشطة تجنباً لإعطاب سطح لوحة الطهي (مثلاً : الطبقة الغير لاصقة...).

لا تضع الطبق فوق سطح هش

لا تضع الطبق الساخن في الماء

لا تغمر المنتج بالماء

لا تغمر المنتج أو السلك الكهربائي التابع له بالماء

التخزين (حسب الموديل)

ضع المنتج في وضع مقلوب رأساً على عقب على سطح مستو ونظيف كطاولة الثياب مثلاً، لكي تجنب إعطاب سطح لوحة الطهي (A1 أو B1). يُخزن كل ملحق في حجبرته المخصصة. يجب تخزين الملحقات حسب الترتيب التالي:

- 1- السلك الكهربائي، اتبع الخطوات المبينة في الرسم التوضيحي : A2 أو B2 أو C2 (حسب الموديل) ؛
- 2- السباتولا (1) أو (4)، اتبع الخطوات المبينة في الرسم التوضيحي : A3 أو B3 أو C3 (حسب الموديل) ؛
- 3- المغرفة (2) أو المؤزعة (1)، اتبع الخطوات المبينة في الرسم التوضيحي : A4 أو B4 أو C4 (حسب الموديل) ؛
- 4- الشواية، لإغلاق قعر القاعدة، اتبع الخطوات المبينة في الرسم التوضيحي : A5 أو B5 أو C5 (فقط بالنسبة لموديل Party Dual (Crep) ؛

حافظ على المنتج بعيداً عن متناول الأطفال.

التوصيل والتسخين التمهيدي

يُمدد السلك الكهربائي لآخره.
يوصَل السلك الى المنتج (حسب الموديل)، ثم يوصَلُ بمأخذ الكهرباء من الحائط (E).

إذا كان المنتج لديك مزوداً بسلك كهربائي قابل للتركيب والتفكيك: إذا كان السلك تالفاً، يجب استبداله بسلك مماثل بواسطة المصنّع أو بواسطة مركز خدمة ما بعد البيع.

إذا كان المنتج لديك مزوداً بسلك كهربائي ثابت: إذا كان السلك الكهربائي تالفاً يجب استبداله بواسطة المصنّع أو بواسطة الوكيل المعتمد أو بواسطة شخص لديه الخبرة الكافية للقيام بهذا العمل تجنباً لآلية أخطار محتملة.

يرجى التأكد من أن القوة الكهربائية عندك تتوافق تماماً مع قوة التيار المذكورة في أسفل المنتج.

يجب توصيل المنتج بمأخذ مؤرض للتيار الكهربائي.
في حال استعمال وصلة كهربائية، يجب أن تكون الوصلة مؤرّضة أيضاً.

يجب تمرير السلك الكهربائي بعناية، في حال وجود أو عدم وجود وصلة كهربائية، بحث لا يعيق حركة الأشخاص حول الطاولة أو يشكل عثرة بالنسبة لهم.

● الموديلات المزودة بمفتاح تشغيل/توقف: ضع المفتاح في موقع التشغيل: سيضاء المؤشر الضوئي (F).

● بقية الموديلات: يبدأ تشغيل المنتج بمجرد توصيل السلك الكهربائي بمأخذ التيار.

يترك المنتج للتسخين التمهيدي مدة 8-10 دقائق أثناء الإستعمال للمرة الأولى قد يصدر عن المنتج القليل من الرائحة أو الدخان: هذا أمر طبيعي.

علامة "ثيرموسبوت" (Thermo-Spot TM): تتحول علامة مؤكباد- قهزصرى الى اللون الأحمر القاني عندما تصل الحرارة في المنتج الى الحد المثالي الجاهز للطهي.

لكي تتجنب تسخين المنتج تسخيناً مفرطاً، لا تضعه في زاوية أو مقابل الحائط.

لا تترك المنتج دون مراقبتك عندما يكون قيد الإستعمال.

لم يعد هذا المنتج للتشغيل بواسطة مؤقت خارجي أو بواسطة نظام جهاز للتحكم عن بعد

لا تُشغل المنتج إذا كان فارغاً



الطهي

بعد التسخين التمهيدي، يكون المنتج جاهزاً للإستعمال.
حسب الموديل، استعمل مغرفة القياس المدرجة للحصول على كمية الخليط المطلوبة لوصفة الطهي المختارة:

- لكل 6 باننك: تُملأ المغرفة لغاية الحد الأدنى (2a).
- لفظائر البليني والباننك: تُملأ المغرفة لغاية الحد الأقصى (2b).
- لفظائر الكريب (حسب الموديل): تُملأ المغرفة لغاية الحد الأقصى مرتين (2b).

حسب الموديل، يتم التوزيع فوراً، دون الضغط على مؤخره المغرفة (2) لفظائر الباننك الصغيرة) أو الموزعة (3) لفظائر الباننك الكبيرة)، بحركات دائرية بدايةً من المركز. تُقلب الباننك أثناء الطهي باستعمال السباتولا (أو المرفقة لهذا السبب. تُترك لظهي حوالي دقيقتين (1 2 4) على كل جانب. ثم تُطوى الباننك حسب رغبتك: على شكل لفافة، أو نصفية، أو رباعية، أو تُطوى كالمظروف أو على شكل زهرة.

لا تضع أواني الطهي فوق سطح المنتج المُعد للطهي.

لا تُقطع الطعام مباشرة فوق أطباق الطهي

ARA

شكراً لشرائك هذا المنتج من تيفال.

يرجى قراءة الإرشادات الواردة في هذه النشرة بعناية والإحتفاظ بها حينما تدعو الحاجة، لأنها تنطبق على جميع الإصدارات حسب الملحقات المرفقة مع المنتج.

صُمم هذا المنتج للإستعمال في المنازل فقط .

ولم يصمّم للإستعمال في الأماكن والأحوال المُدرّجة أدناه،

وتسقط الضمانة في حال تم استعمال المنتج في الأماكن التالية :

- المطابخ المُخصّصة للموظفين ، المحلات التجارية، المكاتب وأماكن العمل المُشابهة الأخرى؛
- المزارع؛

- في الفنادق بواسطة النزلاء، في الفنادق الشعبية والأماكن المُشابهة؛

- في صالات الإستقبال وتقديم الفطور.

من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج لجميع القوانين والمعايير السارية المفعول (قانون التيار المنخفض، قانون التوافقية المغناطيسية، قوانين المواد التي لها صلة مباشرة بالمواد الغذائية والطعام، قانون البيئة...).

تتبع تيفال "إشياً" دائماً سياسة البحث والتطوير لمنتجاتها وتحفظ بحقتها بتعديل وتحسين منتجاتها دون إخطار مُسبق.

إن أي مواد غذائية سائلة أو جامدة وتحمل علامة (X) يجب عدم تناولها.

تحذير : لا يتخذ هذا المنتج كانه لعبة.

للحيلولة دون وقوع حوادث منزلية

- يمكن أن تكون الحرارة على سطح المنتج عالية أثناء التشغيل.
- لا تلمسح أسطح المنتج أبداً
- لا تترك المنتج دون مراقبتك عندما يكون موصولاً بالتيار أو قيد الإستعمال.
- لم يعد هذا المنتج ليُستعمل بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) لا يتمتعون بقدرات بدنية وحسية وعقلية كافية، أو الأشخاص الذين ليست لديهم الخبرة والمعرفة ، ما لم تتم مراقبتهم، أو إرشادهم عن كيفية استعمال المنتج، بواسطة شخص مسؤول من أجل السلامة.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد بأنهم لا يعبثون بالمنتج.
- في حال حصول أي حادث، يُغسل مكان الحرق فوراً بالماء البارد ويستدعى الطبيب إذا لزم الأمر.
- قد تُسبب روائح الطهي حساسيةً على الجهاز التنفسي لبعض الحيوانات المنزلية، كالطيور. ننصح ببقاء هذه الحيوانات بعيدة عن أماكن الطهي.

الملحقات (حسب الموديل)

سباتولا صغيرة (1) مغرفة (2) موزعة (3) سباتولا (4)

التركيب

انزع التغليف والملصقات والملحقات من داخل وخارج المنتج.

استخرج الملحقات الواحدة تلو الأخرى بالترتيب الرجعي

تُغسل السباتولا (1) و (4) ، المغرفة (2) و الموزعة (3) تحت ماء جارية (حسب الموديل).

حسب الموديل، يوضع طبق الطهي فوق قضبان التسخين (D).

حسب الموديل، تأكد من أن الطبق ثابت ويأخذ مكانه الصحيح على قاعدة

المنتج. استعمل فقط الطبق المرفق مع المنتج، أو يمكن شراء طبق من أحد

مراكز الخدمة المعتمدين.

يوضع المنتج فوق سطح ثابت، مُقاوم للحرارة : لا تستعمل المنتج فوق قاعدة

ركيكة وغير ثابتة.

تجنباً لتعرض الطبق للتلف : يرجى استعماله على دعامة المُخصّصة له (مثلاً:

لا تستعمله في الفرن ، أو في موقد كهربائي ... الخ).

قبل الإستعمال للمرة الأولى ، يرجى سكب القليل من زيت الطعام على اللوحة

مسحها بقطعة قماش ناعمة .

لا تضع المنتج مباشرة فوق

سطح هش (طاولة زجاجية ،

قماش، موبيليا ...)

إذا كان المنتج قيد الإستعمال

في منتصف الطاولة، يرجى

ابقائه بعيداً عن متناول

الأطفال.

F	p. 5 – 10
NL	p. 11 – 16
D	p. 17 – 23
I	p. 24 – 29
S	p. 30 – 34
FIN	p. 35 – 40
DK	p. 41 – 46
N	p. 47 – 52
E	p. 53 – 58
P	p. 59 – 64
GR	p. 65 – 70
RUS	p. 71 – 76
UA	p. 77 – 82
GB	p. 83 – 88
ARA	p. 94 – 89