

Tefal®

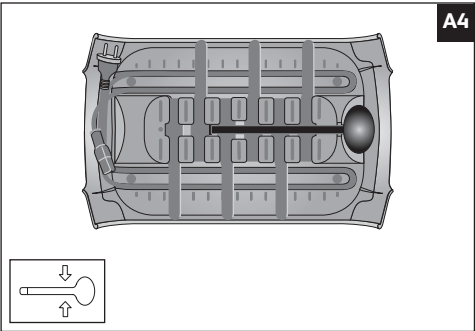
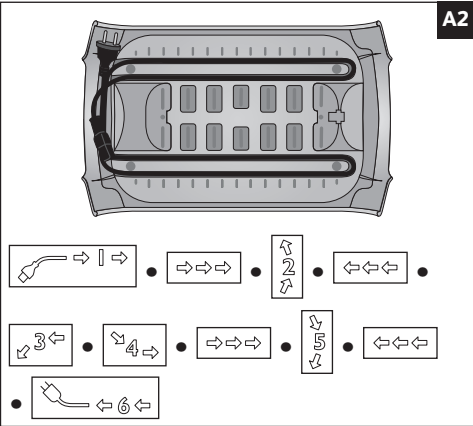
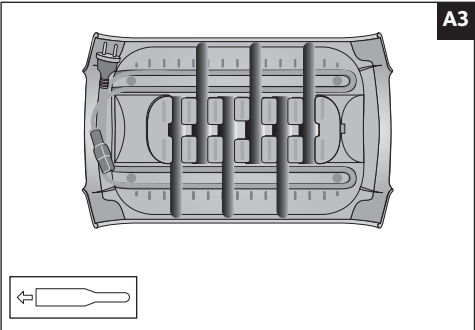
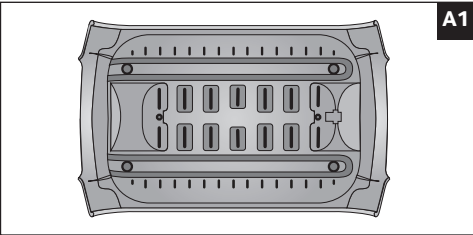
Wok Party



FR
NL
DE
IT
SV
EN
ES
PT
CS
SK

www.tefal.com





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.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement...).

Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique.

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

- dans les coins 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.

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.

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.**
- **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.**
- **Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.**
- **Les fumées de cuisson peuvent 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.**
- **Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.**
- **Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.**

Accessoires

mini-spatules **(1)** louche **(2)** poêlettes x 6 **(3)**

Installation

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

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)**, la louche **(2)** et les poêlettes **(3)**.

Passer un chiffon légèrement huilé sur toute la surface du revêtement intérieur des poêlettes.

Avant la première utilisation de l'appareil en fonction crêpes, verser un peu d'huile sur la plaque de cuisson et 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.

Dérouler entièrement le cordon.

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.

Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

Ne jamais utiliser l'appareil à vide.



Cuisson

Ne pas laisser les poêlettes chauffer à vide.

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

N.B. : Pour les garnitures "sucrées" (confiture, sucre, sirop d'érable...), nous vous conseillons de garnir vos crêpes après la cuisson et dans votre assiette plutôt que directement sur l'appareil, afin de ne pas endommager la plaque.

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'entrave dedans.

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.

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™ : à chaud, le motif Thermo-Spot devient **uniformément** rouge.

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

Recommandations pour l'utilisation des poêlettes :

- Ne pas utiliser les poêlettes sur d'autres sources de chaleur : gaz, plaques chauffantes... qui risqueraient de les endommager.
- Ne pas laisser d'ustensiles en plastique (spatules) dans les poêlettes en cours de chauffe pour éviter qu'elles ne se dégradent.
- Ne pas couper directement dans les poêlettes pour conserver les qualités anti-adhésives de leur revêtement.
- Ne pas poser les poêlettes chaudes directement sur des supports fragiles : nappes, bois verni... Utiliser des sous-verres, des sous-tasses ou, à défaut, de petites assiettes pour poser les poêlettes entre deux cuissons.

Déposer, à l'aide de la louche, la quantité de pâte nécessaire selon la recette choisie :

- remplir jusqu'au premier relief pour les crêpes.
- remplir complètement la louche pour les blinis et les pancakes.

Étaler la pâte avec le dos de la louche par un mouvement circulaire.

Afin de faciliter l'étalement de la pâte, il est recommandé de déposer la louche dans un récipient d'eau entre chaque utilisation.

Retourner les préparations à mi-cuisson avec la spatule fournie à cet effet.

Garnir si nécessaire.

Laisser cuire encore selon le temps indiqué dans la recette et déposer dans votre assiette.

Après utilisation

Débrancher le cordon du secteur, puis le déconnecter de l'appareil.

Laisser refroidir l'appareil.

La plaque de cuisson se nettoie avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

Les spatules, la louche et les poêlettes peuvent passer au lave-vaisselle.

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

Rangement

Cet appareil ne doit pas être immergé.

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

Après complet refroidissement, retourner l'appareil sur un support plat, propre et stable (ex. : nappe), afin de ne pas endommager la plaque de cuisson **(A1)**.

Ranger chaque accessoire en le mettant en place dans le logement prévu à cet effet et en suivant scrupuleusement l'ordre ci-après :

1 – **le cordon**, en respectant les étapes indiquées par les pictos : **A2** ;

2 – **les spatules**, en suivant les pictos : **A3** ;

3 – **la louche**, en suivant les pictos : **A4**.



Participons à la protection de l'environnement ! —

FR

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ② Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Poissons

Filet de poisson aux champignons

- 600 g. de filet de saumon coupé en dés • 1 échalote hachée (6 c. à café)
- 4 champignons de Paris coupés en lamelles (24 lamelles) • 1 noix de beurre
- 15 cl de vin blanc • 6 c. à soupe de crème fraîche • sel
- poivre

Temps de cuisson : 8 minutes

Faire fondre la noix de beurre, ajouter 1 c. à café d'échalote hachée et 4 tranches de champignons, puis faire dorer. Ajouter 100 g. de poisson coupé en dés, remuer délicatement et faire dorer légèrement. Ajouter ensuite 1 c. à soupe de vin blanc, le sel et le poivre, et mélanger. Laisser cuire 4 à 5 minutes, puis ajouter la crème fraîche. Remuez et servir.

N.B. : Vous pouvez utiliser plusieurs sortes de filets de poissons et plusieurs sortes de champignons (champignons de Paris, mousserons, cèpes...).

Crevettes au caramel

- Par coupelle : • 100 g de crevettes (600 g au total)
- 1 filet d'huile • 1 c. à soupe de sucre en poudre • 1 c. à café de pastis • 1 c. à café de sauce de soja • sel • poivre
 - facultatif : 1 c. à café de fécule de maïs

Temps de cuisson : 6 minutes

Laver les crevettes et les décortiquer. Faire chauffer l'huile dans les coupelles, puis faire revenir les crevettes rapidement en mélangeant. Poudrer aussitôt de sucre en poudre, mélanger et laisser caraméliser en remuant.

Verser ensuite le pastis et la sauce de soja. Saler, poivrer et mélanger.

Curry de cabillaud

- Pour 6 coupelles : • 600 g de filets de cabillaud (morue, maquereau) • 1 gousse d'ail hachée • 1/2 oignon haché
- 210 g de concentré de tomate • 1 c. à café de curry
 - 1 c. à soupe d'huile • 1 citron
 - sel • poivre

Temps de cuisson : 8 minutes

Faire chauffer l'huile dans les coupelles, puis faire revenir 100 gr de poisson coupé en cubes. Ajouter une pointe d'oignon et une pointe d'ail hachés. Incorporer 1 c à soupe de concentré de tomates et le jus de citron, puis saupoudrer de curry. Saler, poivrer et mélanger.

Viandes

Poulet au curry

- Par coupelle : • 1/2 escalope de poulet coupée en morceaux
- 1 tranche d'oignon hachée
 - 1 tranche d'échalote hachée
 - 1 noix de beurre • curry en poudre • poivre • 1 c. à soupe de crème fraîche • mango chutney (sauce piquante orientale), suivant le goût de chacun

Temps de cuisson : 12 minutes

Faire fondre le beurre, puis faire dorer l'échalote, l'oignon et le poulet sur chaque face. Saupoudrer ensuite de curry, de sel et de poivre. Remuer et laisser cuire quelques instants. Ajouter la crème fraîche, puis mélanger et ajouter un peu de mango chutney, suivant les goûts, avant de servir.

Magret de canard

- 600 g de magret de canard coupé en petits cubes • 3 c. à soupe d'huile de sésame
- 200 g de coulis de tomates
- 6 tranches d'ananas

Temps de cuisson : 9 minutes

Faites revenir 100 g de magret de canard coupé en petits cubes avec 1/2 c. à soupe d'huile de sésame. Saler et poivrer et mélanger. Ajouter 1 c. à soupe de coulis de tomates. Laisser mijoter quelques minutes et ajouter la tranche d'ananas.

Viande hachée surprise

- 500 g de viande hachée de bœuf • persil haché
- 2 gousses d'ail hachée
- 1 oignon haché • 2 biscottes écrasées • 1 œuf • sel • poivre
- beurre

Temps de cuisson : 6 minutes

Mélanger tous les ingrédients (préparation à l'avance) et former des petites boulettes ou des petits steaks ronds. Faire fondre le beurre, puis faire cuire selon votre goût.

Suggestions : placer la viande sur la table, laisser les convives prendre des portions et ajouter, par exemple, des champignons, des poivrons, du fromage râpé ou d'autres épices pour réaliser une multitude de steaks hachés ou hamburgers variés.

Bœuf Stroganov

- Par coupelle : • 1 c. à café d'oignon haché • 5 tranches de champignon émincées • 1 noix de beurre • 100 g de filet de bœuf en dés (2 cm maximum)
- 1 c. à soupe de vin blanc
 - 1 c. à café de crème fraîche
 - 1 c. à café de concentré de tomate • 1 c. à café de moutarde • sel • poivre
 - paprika en poudre

Temps de cuisson : 14 minutes

Faire fondre le beurre dans la poêle. Ajouter les champignons et les oignons, puis laisser blondir. Faire griller les dés de bœuf en remuant bien pour les saisir sur toutes les faces. Ajouter ensuite le concentré de tomate et la moutarde ainsi que le vin blanc. Lier l'ensemble en remuant délicatement, puis saler, poivrer et mélanger. Ajouter la crème et une pincée de paprika. Remuer avant de servir.

Suki-jaki (bœuf aux carottes et petits pois)

- 600 g de filet de bœuf coupés en cubes
- Pour la sauce marinade : • 4 c. à soupe de sauce soja • 4 c. à soupe de jus de poire • 2 c. à soupe de sucre • 3 c. à soupe d'échalotes hachées • 1 c. à soupe d'ail haché • 1 c. à soupe de sel • 1/4 c. à café de poivre • 4 c. à soupe de graine de sésame • 1 c. à soupe d'huile de sésame

Temps de cuisson : 10 minutes

Bien mélanger le tout avec une poire hachée, faire macérer la viande, laisser reposer 30 mn. Egoutter la viande, faire rissoler la quantité que vous désirez. A mi-cuisson ajouter un peu de marinade.

Œufs

Œufs à la tomate

- Par coupelle : • 1 tranche de tomate coupée en quatre
- 1 tranche d'oignon coupée en petits morceaux • 2 œufs
 - sel • poivre • 1 noix de beurre

Temps de cuisson : 12 minutes

Faire fondre le beurre, puis faire revenir les oignons et les morceaux de tomate. Casser 2 œufs, saler et poivrer. Remuer délicatement, puis laisser cuire selon votre goût.

Omelette jambon fromage

Par coupelle : • 1/4 d'une tranche de jambon coupée en dés • 10 g de fromage • 1 1/2 louche d'omelette • sel • poivre • 1 noix de beurre

Temps de cuisson : 8 minutes

Faire fondre le beurre. Ajouter le fromage et le jambon, puis laisser griller quelques secondes. Verser 1 1/2 louche d'omelette. Saler, poivrer et remuer délicatement avec la spatule. Laisser cuire selon votre goût et servir.

Accompagnements

Cèpes à la Provençale

Pour 6 coupelles : • 600 g. de cèpes • 3 tomates moyennes • 2 échalotes • 1 gousse d'ail • 50 g. de persil • thym • huile • sel • poivre

Temps de cuisson : 12 minutes

Nettoyer et éplucher les cèpes. Les faire sauter dans 1 c. à café d'huile, 1 c. à café d'échalote hachée et 1/2 tomate concassée. Saler et poivrer. Dès que les champignons sont cuits, ajouter les herbes et l'ail hachés.

Pommes de terre au lard

Par coupelle : • 1 noisette de beurre • 2 c. à café de lard en dés • 1 c. à café d'oignon haché • 2 c. à soupe pleines de pommes de terre cuites à la vapeur et coupées en dés (utiliser éventuellement des dés de pommes de terre congelés et rajouter 3 à 5 minutes de cuisson)

Temps de cuisson : 15 minutes

Faire blondir le beurre dans la coupelle, puis ajouter les oignons et le lard. Remuer pendant 1 minute pour que le lard cuise sur toutes les faces, puis ajouter les pommes de terre précuites. Remuer avec une spatule en laissant griller les pommes de terre sur toutes les faces et laisser griller selon votre goût avant de servir.

Jambalaya à la créole

• 300 g de riz cuit • 200 g de crevettes décortiquées • 200 g de dés de jambon • 150 g de chorizo • 2 tomates coupées en dés • 1 oignon haché • 15 cl de vin blanc • 1 poivron vert cuit • 1 c. à soupe d'huile d'olive • 1 c. à soupe de concentré de tomates • sel et poivre

Temps de cuisson : 8 minutes

Faire revenir avec un peu d'huile d'olive, 4 crevettes coupées en morceaux et 4 tranches fines de chorizo ainsi que 10 petits dés de jambon. Mettre une c. à soupe d'oignons hachés, 1 c. à café de poivron cuit, 1 c. à soupe de tomates coupées en dés.

Ajouter 50 g de riz cuit, 2 c. à soupe de vin blanc, 1 c. à café de concentré de tomates. Saler, poivrer et bien mélanger.

Riz aux 3 couleurs

• 300 g de riz cuit à l'avance • 300 g de crevettes décortiquées • 150 g de champignons de Paris • 150 g de lardons • 6 c. à soupe de sauce de soja • huile • sel et poivre

Temps de cuisson : 6 minutes

Faire revenir avec un peu d'huile, 1 c. à soupe de lardons, 1 c. à soupe de champignons émincés, 1 c. à soupe de crevettes et 1 c. à soupe de soja. Ajouter 50 g de riz cuit. Saler, poivrer et mélanger.

Desserts

Bananes antillaises

- 3 bananes tranchées en rondelles • le jus de 3 oranges pressées • 80 g de sucre roux • 1 pointe de beurre

Temps de cuisson : 6 minutes

Dans une terrine, mélanger les bananes tranchées, le jus d'orange, le rhum et 30 g de sucre roux, puis laisser macérer pendant le repas.

Dans une coupelle, faire fondre une noix de beurre avec 1 c. à café de sucre, 1 c. à soupe du jus de macération, puis faire réduire. Lorsqu'il a réduit légèrement, ajouter 1/2 banane coupée en tranches et les laisser brunir en les retournant régulièrement.

Variante : cette recette peut également se préparer avec de l'ananas et du jus d'orange.

Poêlée de fruits rouges

- 300 g d'un mélange de fruits rouges au choix (framboises, cassis, mûres, myrtilles, fraises des bois...) • 20 cl de jus de raisin • 50 g de sucre semoule (sup marc) • 30 g de beurre • crème fouettée • chocolat fondu

Mélanger les fruits, le jus de raisin, le beurre et le Marc, puis faire macérer pendant tout le repas.

Dans une poêle, faire fondre une noix de beurre avec 1 c. à café de sucre et 1 c. à soupe du jus de macération, puis remuer délicatement. Lorsque le mélange commence à caraméliser, rajouter 1 à 2 c. à soupe de fruits sans jus. Bien mélanger les fruits pour qu'ils s'enrobent du mélange sucré, puis servir rapidement.

(sup 1ère ph) Verser l'ensemble dans l'assiette et le flamber avant de (sup) le couvrir avec un peu de crème fouettée ou de chocolat fondu.

Pomme caramélisée

- 1 1/2 pomme (1/2 pomme épluchée par coupelle) • 1 c. à café de sucre • 2 c. à soupe d'eau

Temps de cuisson : 14 minutes

Couper les pommes en petits cubes, les faire revenir dans les coupelles, puis ajouter le sucre et l'eau. Laisser caraméliser doucement.

Crêpes

Cuisson : environ 30 secondes par face • Recettes pour 6 personnes (40 à 60 crêpes) :

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 c. à soupe d'huile ou de beurre fondu. Laisser reposer 1 à 2 heures.

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.

Conseils :

- 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.

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, moutarde

Plats principaux

- blanc de poulet émincé sauce curry (béchamel mélangée à 1 oignon haché et 1/2 c. à café de curry) • fruits de mer à la béchamel ou sauce américaine

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

Blinis

Recette pour 20 blinis environ :

- 300 g de farine • 2 œufs
- 10 g de levure de bière
- 1/2 litre de lait • 1 noix de beurre fondu • 1/2 c. à café de sel

Cuisson : 2,5 min. par face.

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

Pancakes

Recette pour 20 pancakes

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

Cuisson : 2,5 min. par face.

A prévoir une heure à l'avance.

Délayer la levure dans 3 c. 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.

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.

Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnene Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).

Uw 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 arbeidsomgevingen,
- In boerderijen,
- Door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen,
- In bed & breakfast locaties.

TEFAL behoudt zich het recht voor dit apparaat of onderdelen daarvan in het belang van de gebruiker te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

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

NB: dit apparaat is geen speelgoed.

Het voorkomen van ongelukken in huis

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

Accessoires

Spatels klein (1) Maatlepel (2) Kleine braadpannen x 6 (3)

Installatie

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

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

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

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

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

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

Smeer de pannetjes met anti-aanbaklaag in met wat olie.

Voordat u de bakplaat gebruikt voor het bakken van pannenkoekjes giet u eerst wat olie op de bakplaat en wrijft dit erover met een schone doek.

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.

Wikkel het snoer volledig af.

Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.

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

Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.

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

Het apparaat niet gebruiken als het leeg is.



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.

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

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

Laat het apparaat 8 tot 10 minuten voorverwarmen.

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

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

Bakken

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

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

NB: Wij raden u aan om zoete garnering (suiker, jam, stroop e.d.) pas ná het bakken aan te brengen. Dit om beschadiging van de bakplaat te voorkomen.

Na de voorverwarming is het apparaat gereed voor gebruik.

Adviezen voor het gebruik van de pannetjes:

- De pannetjes niet op andere warmtebronnen dan het apparaat gebruiken (gasfornuis, elektrische kookplaten e.d.). Hierdoor kunnen de pannetjes kromtrekken en zult u ze niet meer op het apparaat kunnen gebruiken.
- Laat de kunststof spateltjes tijdens het gebruik niet in de pannetjes of op de afdekplaat liggen om vervorming e.d. te voorkomen.
- Gebruik alleen de spatels in de pan en geen scherpe voorwerpen om te voorkomen dat de anti-aanbaklaag van de pannetjes beschadigt.
- De pannetjes niet direct van het apparaat op een tere of gevoelige ondergrond zetten, zoals een tafelkleed, placemat, houten of kunststof tafel enz. Maak gebruik van onderzetters of van kleine schoteltjes om de pannetjes tussen 2 bakbeurten even neer te zetten.

Schep met behulp van de beslaglepel de juiste hoeveelheid beslag:

- het eerste niveau in de lepel is bedoeld voor crêpes (hele dunne pannenkoekjes).
- een volle lepel is bedoeld voor pannenkoekjes.

Verdeel het beslag met behulp van de onderkant van de beslaglepel met een ronddraaiende beweging.

Om de verdeling van het beslag te vergemakkelijken, raden wij u aan de beslaglepel na elke pannenkoek in een met water gevulde kom te dompelen.

Halverwege de baktijd het pannenkoekje met de spatel keren.

Eventueel kunt u nu reeds het pannenkoekje garneren.

Het pannenkoekje nog even laten bakken en het met behulp van de spatel op een bord leggen.

Na gebruik

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

Laat het apparaat afkoelen.

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

De spatels en de lepel braadpannen zijn vaatwasmachinebestendig.

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

Opbergen

Dit apparaat dient niet ondergedompeld te worden.

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

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

Dompel het apparaat nooit met het snoer in water.

- 1 – **Snoer**, volg de afgebeelde symbolen: **A2** ;
- 2 – **Spatels**, opbergen zoals afgebeeld bij de symbolen: **A3** ;
- 3 – **Maatlepel**, opbergen zoals afgebeeld bij het symbool: **A3** .

NL



Wees vriendelijk voor het milieu !

- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- ② Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Vis

Visfilet met champignons

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

Baktijd: 8 minuten

Een klontje boter laten smelten, 1 theelepel gehakte sjalotjes en 4 plakjes champignons toevoegen en het geheel goudbruin bakken. Voeg 100 g in blokjes gesneden vis toe, het geheel voorzichtig omroeren en lichtbruin bakken. Vervolgens 1 el witte wijn, zout en peper toevoegen en het geheel mengen. Het geheel 4 tot 5 minuten laten bakken en vervolgens de zure room toevoegen. Doorroeren en serveren.

NB: U kunt verschillende soorten vis gebruiken. In plaats van champignons kunt u ook andere paddestoelen gebruiken, bijv. oesterzwammen.

Garnalen in karamelsaus

- Voor 4 personen: • 100 g garnalen (in totaal 600 g)
- 1 el olie • 2 el poedersuiker
 - 1 theelepel pastis • 2 el ketjap • zout • peper
 - facultatief: 1 tl maïzena

Baktijd: 6 minuten

De garnalen wassen en pellen. De olie in de pannetjes verwarmen en de garnalen al roerend snel aanbraden. Er daarna de basterdsuiker over strooien, het geheel mengen en de garnalen al roerend laten karameliseren.

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

Kabeljauw met kerrie

- Voor 6 pannetjes: • 600 g kabeljauwfilet (schelvis, makreel) • 1 gehakt teentje knoflook • 1/2 gehakte ui
- 210 g geconcentreerde tomatenpuree • 1 th kerriepoeder • 1 el olie
 - 1 citroen • zout • peper

Baktijd: 8 minuten

De olie verwarmen in de pannetjes en 100 g van de in blokjes gesneden vis aanbraden. Een beetje gehakte ui en knoflook toevoegen. Voeg 1 el geconcentreerde tomatenpuree en het citroensap toe en strooi er vervolgens de kerriepoeder over. Zout en peper toevoegen en het geheel doorroeren.

Vlees

Kip met kerrie

- Per pannetje: • 1 kipfilet (ca. 100 g) • 1 plak ui • 1 plak van een sjalotje • kerrie • peper
- 1 el crème fraîche • mango chutney naar smaak • klontje boter

Baktijd: 12 minuten

Snij de kipfilet in stukjes. Snipper de ui en het sjalotje. Smelt de boter in het pannetje en bak hierin de stukjes kip, ui en sjalot. Bestrooi het mengsel met kerrie, zout en peper naar smaak. Omscheppen en even laten bakken. Vervolgens de crème fraîche toevoegen en door het gerecht roeren. Tenslotte zoveel mango chutney toevoegen als u zelf lekker vindt en het gerechtje is klaar.

Eendenborstfilet

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

Baktijd: 9 minuten

100 g van de in blokjes gesneden eendenborstfilet samen met 1/2 el. sesamololie aanbraden. Zout en peper toevoegen en het geheel doorroeren. Voeg 1 el tomatensaus toe. Het geheel enkele minuten laten stoven en een plakje ananas toevoegen.

Gehaktsurprise

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

Baktijd: 6 minuten

Van tevoren bereiden : alle ingrediënten in een kom mengen en er kleine balletjes of ronde, platte schijfjes (hamburgers) van maken. De schaal met het vlees op tafel zetten zodat iedereen er naar behoefte van kan nemen. Zorg voor een verscheidenheid aan ingrediënten zoals gewassen en gesneden champignons, gesneden paprika, geraspte kaas, verse tuinkruiden, gedroogde kruiden en specerijen e.d. zodat iedereen naar eigen smaak en fantasie de gehaktballetjes of hamburgertjes kan "aankleden". De boter laten smelten in het pannetje en het gehakt samen met ingrediënten naar uw keuze gaarbakken.

Biefstuk Stroganoff

Per pannetje: • 40 g biefstuk • 5 plakjes champignon • 1 tl gesnipperde ui • 100 g in blokjes gesneden runderfilet (max. 2 cm) • 1 el droge witte wijn • 2 tl crème fraîche • 1 tl tomatenpuree • 1 tl mosterd • paprikapoeder • zout • peper

Baktijd: 14 minuten

De biefstuk in blokjes van 2 cm x 2 cm snijden. De plakjes champignon fijnsnijden. De boter laten smelten in het pannetje en de champignons en ui hierin bakken. Zodra de ingrediënten beginnen te kleuren, de blokjes vlees toevoegen. Goed omscheppen zodat het vlees aan alle kanten bruin kan bakken. De witte wijn, tomatenpuree en mosterd toevoegen. Alle ingrediënten goed mengen tot een saus en op smaak brengen met peper en zout. Het geheel binden door voorzichtig te roeren, zout en peper toevoegen en mengen. Afmaken met de crème fraîche en een mespuntje paprikapoeder.

Suki-jaki (rundvlees met wortels en doperwtten)

• 600 g in blokjes gesneden runderfilet
Voor de marinadesaus: • 4 el sojasaus • 4 el perensap • 2 el suiker • 3 el gehakte sjalotjes • 1 el gehakte knoflook • 1 el zout • 1/4 th peper • 4 el sesamzaad • 1 el sesamololie

Baktijd: 10 minuten

Het geheel goed mengen met een gehakte peer, het vlees laten trekken, 30 min. laten staan. Het vlees laten uitlekken, de gewenste hoeveelheid braden. Halverwege de baktijd een beetje marinade toevoegen.

Eieren

Ei met tomaat

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

Baktijd: 12 minuten

De boter in het pannetje laten smelten. De stukjes tomaat en ui bakken. De eieren/het ei boven het pannetje breken. Bestrooien met peper en zout, voorzichtig de stukjes tomaat en ui door het ei scheppen. Gaar laten worden.

Omelet met ham en kaas

Per pannetje: • 1/4 van een dikke plak gekookte ham, in blokjes gesneden • 10 g geraspte kaas • ca. 1 1/2 soeplepel omeletmengsel • zout • peper • klontje boter

Baktijd: 8 minuten

De boter in het pannetje laten smelten. De blokjes ham toevoegen en even laten bakken. De geraspte kaas toevoegen. Het omeletmengsel over het geheel schenken. Bestrooien met peper en zout. Voorzichtig alle ingrediënten mengen. Schuif gedurende ca. 2 minuten met een spateltje steeds het gestolde ei naar het midden. Bak de onderkant van de omelet lichtbruin. Maak de randen van de omelet los met het spateltje, klap de omelet dubbel en laat hem op uw bord glijden.

Bijgerechten

NL

Provençaalse champignons

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

Baktijd: 12 minuten

De boleten reinigen en schillen. Ze aanbraden in 1 th. olie met 1 th. gehakte sjalotjes en 1/2 fijngesneden tomaat. Breng op smaak met peper en zout. Voeg op het laatst de fijngehakte kruiden en knoflook naar smaak toe.

Aardappelblokjes met spek

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

Baktijd: 15 minuten

De boter in het pannetje lichtbruin braden en vervolgens de uien en het spek toevoegen. Schep de ingrediënten gedurende een minuut om zodat het spek aan alle kanten bruin kan worden. Voeg de aardappelblokjes toe. Blijf omscheppen zodat ook de aardappelblokjes aan alle zijden kunnen kleuren.

Rijst

Jambalaya op Creoolse wijze

• 300 g gekookte rijst • 200 g
gepelde garnalen • 200 g
blokjes ham • 150 g chorizo
• 2 in blokjes gesneden
tomaten • 1 gehakte ui • 15 cl
witte wijn • 1 gare groene
paprika • 1 el olijfolie • 1 el
geconcentreerde tomatenpuree
• zout en peper

Baktijd: 8 minuten

In een beetje olijfolie 4 in stukjes gesneden garnalen en 4 dunne plakjes chorizo en 10 blokjes ham aanbraden. Een eetlepel gehakte uien, 1 theelepel gare paprika en 1 eetlepel in blokjes gesneden tomaat toevoegen.

50 g gekookte rijst, 2 eetlepels witte wijn en 1 eetlepel geconcentreerde tomatenpuree toevoegen. Zout en peper toevoegen en het geheel goed mengen.

Driekleurenrijst

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

Baktijd: 6 minuten

In een beetje olie 1 eetlepel spekblokjes, 1 eetlepel in plakjes gesneden champignons en 1 eetlepel garnalen met 1 eetlepel sojasaus aanbraden. 50 g gekookte rijst toevoegen. Zout en peper toevoegen en het geheel doorroeren.

Desserts

Antilliaanse bananen

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

Baktijd: 6 minuten

Voor de maaltijd bereiden : In een kom de plakjes banaan mengen met het sinaasappelsap, 30 g witte basterdsuiker en de rum. Laten intrekken gedurende de maaltijd.

In een pannetje een klontje boter laten smelten met 1 theelepel suiker, 1 eetlepel van het weekwater, laten inkoken. Wanneer het vocht iets is ingekookt, 1/2 in plakjes gesneden banaan toevoegen en onder af en omkeren bruin bakken.

Variaties : Dit recept kunt u ook maken met de volgende combinaties : blokjes ananas met sinaasappelsap, kersen met rode druivensap..

Rode vruchten

- 300 g rode vruchten naar keuze (frambozen, zwarte bessen, bramen, bosbessen, aardbeien...) • 2 dl druivensap
- 50 g witte basterdsuiker
- 30 g boter • geklopte slagroom of gesmolten chocola

Voor de maaltijd bereiden: In een kom de vruchten mengen met het druivensap, 30 g boter en de Kirsch en het geheel gedurende de maaltijd laten intrekken.

In een pannetje een klontje boter, 2 theelepels suiker en een eetlepel van het vruchtensap doen. Voorzichtig roeren met het spateltje. Zodra het mengsel begint te caramelliseren 1 à 2 eetlepels vruchten (zonder sap) toevoegen. De vruchten goed door het suikermengsel scheppen.

Het geheel overdoen op uw bord. Garneren met slagroom of gesmolten chocola.

Gecarameliseerde appel

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

Baktijd: 14 minuten

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

Pannenkoeken

Baktijd : ong. 30 seconden per zijde • Recepten voor 6 personen (40 tot 60 pannenkoekjes) :

Het klassieke beslag met melk

- 500 g gezeefde tarwebloem
- 1 liter melk • 6 geklutste eieren • zout • olie of boter

Doe de gezeefde tarwebloem in een kom en voeg al kloppend met een garde één liter melk toe. Meng beide ingrediënten tot u een vloeibaar beslag krijgt. Voeg de geklutste eieren, 2 mespuntjes zout en 2 eetlepels olie of gesmolten boter toe. Laat het beslag 1 tot 2 uur rusten.

Beslag met boekweitmeel

Voor hartige pannenkoeken kan de tarwebloem door boekweitmeel worden vervangen.

Beslag met bier

Voor een luchtig beslag kunt u 1/4 liter melk door bier vervangen.

Beslag met water

Voor zeer lichte pannenkoeken kunt u de melk door water vervangen

Tips:

- Indien u bij het bakken vaststelt dat uw beslag te dik is, raden wij u aan een glaasje water toe te voegen en het beslag opnieuw te mengen.
- Indien u hartige pannenkoekjes maakt, mag bij de bereiding iets meer zout aan het beslag worden toegevoegd.

Pannenkoeken : garneersuggesties

NL

Voorgerecht

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

Hoofdgerecht

- kipfilet in plakjes met currysaus (béchamelsaus met 1 fijnggehakte ui en 1/2 tl curry) • zeevruchten met béchamelsaus of cocktail sauce

Kaas

- geraspte kaas (jong, belegen, Gruyère of Parmezaanse kaas): de kaas na het draaien op de pannenkoek leggen en laten smelten • Roquefort, gorgonzola, crème fraîche, kwark (de pannenkoek op het bord garneren)

Desserts

- gesmolten chocolade met amandelen, nootjes of gemalen hazelnoten • bruine suiker, poedersuiker of jam (bosbessen, aardbeien e.d.) • kastanjepuree • bolletjes roomijs (vanille, chocolade) • honing, noten, gemalen hazelnoten • banaanschijfjes met suiker

Blinis

Recept voor ongeveer 20 blinis:

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

2,5 min. aan elke kant.

Los de gist op in 3 eetlepels lauwe melk en laat dit 10 minuten rusten. Doe de tarwebloem in een kom en maak er een kuiltje in. Voeg de melk beetje bij beetje toe, terwijl u het met de bloem vermengt. Vervolgens voegt u de gistoplossing, de eierdooiers en het zout toe en maakt u er een egaal mengsel van. Laat het beslag 1 uur rusten. Net voor het bakken de stijfgeklopte eiwitten voorzichtig door het beslag scheppen. Serveer de blinis met rauwe ham, of als dessert met een zoete garnituur. In het laatste geval kunt u voor het bakken een eetlepel suiker aan het beslag toevoegen.

Pancakes

Recept voor ongeveer

20 pancakes: • 300 g bloem

- 20 g verse gist • 3 eieren
- 3 dl melk • 30 g poedersuiker
- 2 eetlepels gesmolten boter
- 1 snufje zout • 30 g boter voor het bakken

Baktijd : 2,5 min. aan elke kant.

Begin 1 uur van tevoren.

Los de gist op in 3 eetlepels lauwe melk. Doe de bloem in een kom en voeg de poedersuiker, het zout en de gesmolten boter er aan toe. Maak in het midden een kuiltje en giet daarin de eieren en de gistmelkoplossing. Meng het beslag met de garde en voeg beetje bij beetje de melk eraan toe. Dek het beslag af d.m.v. een doek en laat het tenminste 1 uur rusten in een warme omgeving. Opdienen met ahornsiroop of jam.

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.

Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,...).

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.

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.
 - Berühren Sie nicht die heißen Flächen des Geräts.
 - Das Gerät niemals am Stromkreislauf lassen, wenn es nicht in Betrieb ist.
 - 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.

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.

Vergewissern Sie sich, dass die Spannung der Elektroinstallation mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Versorgungsspannung 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. Kunststoffischdecke) 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 abkühlen, bevor Sie es wegräumen.

Zubehör

Mini-Spateln (1) Schöpflöffel (2) Pfännchen x 6 (3)

DE

Installation

Das Gerät darf nicht direkt auf empfindliche Unterlagen

(Glastisch, Tischtuch, lackierte Möbel, etc.) oder auf weiche Unterlagen gestellt werden.

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), Teigverteiler (2) und Pfännchen (3) mit Wasser.

Reiben Sie die Innenbeschichtung der Pfännchen mit einem in etwas Öl getränkten Tuch ab.

Reiben Sie die Platten vor der ersten Verwendung mit einem in Speiseöl getränkten Küchenpapier ein.

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.

Gerät nie leer in Betrieb nehmen.

Wickeln Sie das Kabel vollständig ab.

Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

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

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

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™: der Thermo-Spot wird einheitlich dunkelrot, sobald die optimale Temperatur erreicht ist.



Zubereitung

Nach dem Vorheizen ist das Gerät zur Benutzung bereit.

Lassen Sie die Pfännchen nicht leer aufheizen.

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

Empfehlungen zur Benutzung der Pfännchen:

- Benutzen Sie die Pfännchen nicht auf anderen Hitzequellen wie Gas- oder Elektroplatten, da sie durch diese beschädigt werden könnten.
- Lassen Sie beim Aufheizen keine Utensilien aus Plastik (Spatel) in den Pfännchen, um Beschädigungen an diesen zu vermeiden.
- Schneiden Sie nicht direkt in den Pfännchen, um ihre Anti-Haft-Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Stellen Sie die heißen Pfännchen nicht direkt auf empfindliche Oberflächen wie Tischdecken, lackiertes Holz usw. Benutzen Sie Untersetzer, Untertassen oder kleine Teller zum Abstellen der Pfännchen zwischendurch.

Bitte beachten: Süßer Belag (Konfitüre, Zucker, Ahornsirup...) sollte erst nach dem Garen auf die Crêpes gegeben werden, und zwar direkt im Teller und nicht in dem Gerät, um Beschädigungen der Heizplatte zu vermeiden.

Geben Sie mit einer Kelle je nach Rezept folgende Teigmenge in die Pfännchen:

- für Crêpes bis zur ersten Markierung,
 - für Blinis und Pancakes bis oben.
- Verteilen Sie den Teig mit der Rückseite der Kelle in kreisförmigen Bewegungen.

Um den Teig besser verteilen zu können, sollte die Kelle zwischen durch in einen Behälter mit heißem Wasser getaucht werden.

Nach Ablauf der halben Garzeit mit dem dazu vorgesehenen Spatel wenden.

Gegebenenfalls belegen.

Je nach in dem Rezept angegebener Garzeit fertigbaren und in den Teller geben.

DE

Nach der Benutzung

Ziehen Sie das Kabel aus der Steckdose und entfernen Sie das Kabel vom Gerät.

Lassen Sie das Gerät abkühlen.

Die Heizplatte kann mit heißem Seifenwasser gereinigt werden.

Die Spatel und die Kelle und die Pfännchen sind spülmaschinenfest.

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

Aufbewahrung

Dieses Gerät darf nicht ins Wasser getaucht werden.

Stellen Sie das Gerät verkehrt herum auf eine saubere, ebene und stabile Oberfläche, die mit einem Tuch oder einer Tischdecke bedeckt ist, um Beschädigungen der Platte zu vermeiden (**A1**).

Wahren Sie das Zubehör an dem Platz, der für dieses vorgesehen ist, auf:

1 – **Stromkabel**, folgen Sie den Schritten wie durch die Symbole gekennzeichnet: **A2** (je nach Modell);

2 – **Spateln**, wie durch das Symbol gekennzeichnet: **A3** (je nach Modell);

3 – **Schöpflöffel**, wie durch das Symbol gekennzeichnet: **A4** (je nach Modell).



Denken Sie an den Schutz der Umwelt !

① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➡ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Fisch

Fischfilet

- 600 g. Lachsfilet in Würfel geschnitten
- 1 zerhackte Schalotte (6 Kaffeelöffel)
- 4 in Lamellen geschnittene Pariser Champignons (24 Lamellen)
- 1 Stück Butter
- 15 cl Weißwein
- 6 Esslöffel frische Sahne
- Salz
- Pfeffer

Garzeit: 8 Minuten

Die Butter schmelzen lassen und 1 TL gehackte Schalotte und 4 Champignon-Lamellen zugeben und anbraten. 100g in Würfel geschnittenen Fisch zugeben, vorsichtig umrühren und leicht anbraten. Anschließend 1 EL Weißwein, Salz und Pfeffer zugeben und durchmischen. 4 bis 5 Minuten lang köcheln lassen und dann die Crème Fraîche beigeben. Umrühren und servieren.

P.S.: Sie können mehrere Sorten Fischfilets und mehrere Sorten Champignons verwenden (Pariser Champignons, Ritterling, Steinpilze...).

Krabben mit Karamel

Je Schälchen: • 100 g große rosa Krabben (insgesamt 600 g) • Etwas Öl • 2 EL Zucker • 1 TL Pastis • 2 EL Soja-Sauce • Salz • Pfeffer • Wahlweise: 1 TL Maismehl

Garzeit: 6 Minuten

Die Krabben waschen und schälen. Das Öl in den Schälchen erhitzen und die Krabben rasch unter Rühren anbraten. Dann sofort mit Zucker überstreuen, mischen und karamellisieren lassen. Dann den Pastis und die Soja-Sauce hinzufügen. Salzen, pfeffern und vermischen.

Kabeljau-Curry

Für 6 Schälchen: • 600 g Kabeljaufilet (Klippfisch, Makrele) • 1 gehackte Knoblauchzehe • 1/2 gehackte Zwiebel • 210 g Tomatenmark • 1 TL Curry • 1 EL Öl • 1 Zitrone • Salz • Pfeffer

Garzeit: 8 Minuten

Das Öl in den Schälchen erhitzen und 100 g in Würfel geschnittenen Fisch anbraten. Ein wenig Zwiebeln und etwas gehackten Knoblauch dazugeben. 1 EL Tomatenmark und den Zitronensaft begeben und mit Curry bestreuen. Salzen, pfeffern und vermischen.

Fleisch

Curryhühnchen

Pro Pfännchen: • 1/2 in Stücke geschnittenes Hühnchenschnitzel • 1 Schicht gehackte Zwiebeln • 1 Schicht gehackte Schalotten • 1 Stück Butter • Currypulver • Pfeffer • 1 Esslöffel Crème Fraîche • Mango-Chutney (scharfe orientalische Sauce) nach Geschmack

Garzeit: 12 Minuten

Erhitzen Sie die Butter und braten Sie die Schalotten, die Zwiebeln und das Hühnchen von allen Seiten an. Mit Currypulver, Salz und Pfeffer abschmecken, umrühren und eine Weile lang köcheln lassen. Die Crème Fraîche dazugeben, durchmischen und vor dem Servieren je nach Geschmack ein wenig Mango-Chutney beifügen.

Enten-Magret

• 600 g in kleine Würfel geschnittenen Enten-Magret • 3 EL Sesamöl • 200 g Tomatencoulis • 6 Scheiben Ananas

Garzeit: 9 Minuten

100 g in kleine Würfel geschnittenen Enten-Magret in 1/2 EL Sesamöl anbraten. Salzen, pfeffern und vermischen. Einen EL Tomatencoulis dazugeben. Ein paar Minuten köcheln lassen und eine Scheibe Ananas beifügen.

Überraschungs-Hackfleisch

• 500 g gehacktes Rindfleisch • gehackte Petersilie • 2 gehackte Knoblauchzehen • 1 gehackte Zwiebel • 2 zerdrückte Zwieback • 1 Ei • Salz • Pfeffer • Butter

Garzeit: 6 Minuten

Vermischen Sie alle Zutaten (vorher zubereiten) und formen Sie daraus kleine Kugeln oder kleine runde Steaks. Erhitzen Sie die Butter und braten Sie das Fleisch nach Geschmack durch. Serviervorschlag: Stellen Sie das Fleisch auf den Tisch und lassen Sie es die Gäste portionsweise braten. Dabei können zur Herstellung von vielen verschiedenen Hacksteaks oder Hamburgern zum Beispiel Pilze, Paprika, geriebener Käse oder Gewürze untergemischt werden.

Rindsfilet Strogonov

Pro Pfännchen: • 1 Teelöffel gehackte Zwiebeln • 5 Schichten aufgeschnittene Champignons • 1 Stück Butter • 100 g gewürfeltes Rindsfilet (maximal 2 cm) • 1 Esslöffel Weißwein • 1 Teelöffel Crème Fraîche • 1 Teelöffel Tomatenmark • 1 Teelöffel Senf • Salz • Pfeffer • Paprikapulver

Garzeit: 14 Minuten

Erhitzen Sie die Butter in den Pfännchen. Geben Sie die Champignons und die Zwiebeln dazu und lassen Sie sie leicht anbräunen. Braten Sie die Rindfleischwürfel unter ständigem Rühren von allen Seiten an und geben Sie anschließend das Tomatenmark und den Senf sowie den Weißwein dazu. Das Ganze unter vorsichtigem Umrühren vermischen, Salz und Pfeffer dazugeben und nochmals durchmischen. Geben Sie dann die Crème Fraîche und eine Prise Paprika dazu. Vor dem Servieren umrühren.

Suki-Jaki (Rindfleisch mit Karotten und Erbsen)

• 600 g in Würfel geschnittenes Rindfleisch
Für die Marinadesauce: • 4 EL Sojasauce • 4 EL Birnensaft • 2 EL Zucker • 3 EL gehackte Schalotten • 1 EL gehackter Knoblauch • 1 EL Salz • 1/4 TL Pfeffer • 4 EL Sesamsamen • 1 EL Sesamöl

Garzeit: 10 Minuten

Das Ganze mit einer gehackten Birne vermischen, das Fleisch darin marinieren und 30 Minuten ruhen lassen. Das Fleisch abtropfen lassen und die gewünschte Menge anbraten. Nach der halben Garzeit etwas Marinade begeben.

Eier

Eier mit Tomaten

Pro Pfännchen: • 1 Schicht geviertelte Tomaten • 1 Schicht in kleine Stücke geschnittene Zwiebel • 2 Eier • Salz • Pfeffer • 1 Stück Butter

Garzeit: 12 Minuten

Erhitzen Sie die Butter und braten Sie die Zwiebeln und die Tomatenstücke darin an. Schlagen Sie zwei Eier auf und schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab. Vorsichtig umrühren und nach Geschmack fest werden lassen.

Schinken-Omelette

Pro Pfännchen: • 1/4 Scheibe gewürfelter Schinken • 10 g Käse • 1 1/2 Kelle Omelettmasse • Salz • Pfeffer • 1 Stück Butter

Garzeit: 8 Minuten

Erhitzen Sie die Butter. Geben Sie den Käse und den Schinken dazu und lassen Sie das Ganze eine Weile lang braten. Geben Sie 1 _ Kellen Omelettmasse dazu und schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab. Mit dem Spatel vorsichtig vermischen. Nach Geschmack fest werden lassen und servieren.

Beilagen

Steinpilze nach Art der Provence

Für 6 Pfännchen: • 600 g Steinpilze • 3 mittelgroße Tomaten • 2 Schalotten • 1 Knoblauchzehe • 50 g Petersilie • Thymian • Öl • Salz • Pfeffer

Garzeit: 12 Minuten

Waschen und putzen Sie die Steinpilze und braten Sie sie kurz mit 1 Teelöffel Öl, 1 Teelöffel gehackten Schalotten und 1/2 zerdrückten Tomate an. Salzen und pfeffern. Wenn die Champignons durch sind, die gehackten Kräuter und die gehackte Knoblauchzehe dazugeben.

Kartoffeln mit Speck

Pro Pfännchen: • 1 Stück
Butter • 2 Teelöffel gewürfelte
Speck • 1 Teelöffel gehackte
Zwiebeln • 2 gehäufte Esslöffel
dampfgegarnte und gewürfelte
Kartoffeln (Sie können
tiefgefrorene Kartoffelwürfel
benutzen, in diesem Fall muss
die Garzeit um 3 bis 5 Minuten
verlängert werden)

Garzeit: 15 Minuten

Erhitzen Sie die Butter in den Pfännchen und geben Sie die Zwiebeln und den Speck dazu. 1 Minute lang umrühren, um den Speck von allen Seiten anzubraten und dann die vorgekochten Kartoffeln dazugeben. Mit einem Spatel umrühren, damit die Kartoffeln von allen Seiten braun werden, nach Geschmack durchbraten und servieren.

Reisgerichte

Kreolische Jambalaya

• 300 g gekochter Reis • 200 g
geschälte große rosa Krabben
• 200 g gewürfelte Schinken
• 150 g Pepperoniwurst • 2 in
Würfel geschnittene Tomaten
• 1 gehackte Zwiebel • 15 cl
Weißwein • 1 gekochte grüne
Paprikaschote • 1 EL Olivenöl
• 1 EL Tomatenmark • Salz und
Pfeffer

Garzeit: 8 Minuten

4 in Stücke geschnittene große rosa Krabben und 4 dünne Scheiben Pepperoniwurst sowie 10 kleine Schinkenwürfel in etwas Olivenöl anbraten. 1 EL gehackte Zwiebeln, 1 TL gekochte grüne Paprikaschote und 1 EL in Würfel geschnittene Tomaten dazugeben.

50 g gekochten Reis, 2 EL Weißwein und 1 TL Tomatenmark begeben. Salzen, pfeffern und gut durchmischen.

3-Farben-Reis

• 300 g gekochter Reis • 300 g
geschälte große rosa Krabben
• 150 g Champignons • 150 g
Speckwürfel • 6 EL Soja • Öl
• Salz und Pfeffer

Garzeit: 6 Minuten

1 EL Speckwürfel, 1 EL in Streifen geschnittene Champignons, 1 EL große rosa Krabben und 1 EL Soja in etwas Öl anbraten.

50 g gekochten Reis dazugeben. Salzen, pfeffern und vermischen.

Desserts

Bananen nach Art der Antillen

• 3 in Scheiben geschnittene
Bananen • der Saft von
3 Orangen • 80 g Brauner
Zucker • 1 Stück Butter

Garzeit: 6 Minuten

Vermischen Sie in einer Schüssel Bananenscheiben, Orangensaft, Rum und 30 g Braunen Zucker und lassen Sie das Ganze während der Mahlzeit ziehen.

Erhitzen Sie in den Pfännchen einen Stück Butter mit 1 Teelöffel Zucker und 1 Esslöffel Saft aus der Schüssel und lassen Sie das Ganze ein wenig einkochen. Eine halbe in Scheiben geschnittene Banane dazugeben und diese unter ständigem Wenden anbraten. Am Ende der Garzeit kann man die Pfännchen von der Basis abnehmen, ein wenig Rum hinzufügen, das Variante: dieses Rezept lässt sich ebenfalls mit Ananas und Orangensaft.

Rote Beeren-Pfanne

- 300 g gemischte rote Beeren (Himbeeren, Johannisbeeren, Blaubeeren, Brombeeren, Walderdbeeren...) • 20 cl Traubensaft • 50 g Kristallzucker • 30 g Butter • Schlagsahne • geschmolzene Schokolade

Mischen Sie Obst, Traubensaft, Butter und Himbeergeist und lassen Sie das Ganze während der Mahlzeit ziehen.

Erhitzen Sie in den Pfännchen einen Stück Butter mit 1 Teelöffel Zucker und 1 Esslöffel Saft aus der Schüssel und rühren Sie vorsichtig um. Geben Sie, sobald die Mischung karamellisiert, 1 oder 2 Esslöffel Obst ohne Saft bei. Rühren Sie das Obst gut um, damit es sich gut mit der Zuckermischung vermischt und servieren Sie es unverzüglich.

Ein wenig Himbeergeist hinzufügen. Danach das Ganze in einen Teller geben. Mit Schlagsahne oder geschmolzener Schokolade überziehen.

Karamellisierter Apfel

- 1 1/2 Äpfel (1/2 geschälter Apfel je Schälchen • 1 TL Zucker • 2 EL Wasser

Garzeit : 14 Minuten

Schneiden Sie die Äpfel in kleine Würfel und braten Sie sie in den Schälchen an. Zucker und Wasser dazugeben und langsam karamellisieren lassen.

Pfannkuchen

Garzeit: etwa 30 Sekunden pro Seite • **Rezept für 6 Personen (40 bis 60 Steinpilze):**

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.

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.

Tipps:

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.

Pfannkuchen: Garnier-Vorschläge

Vorspeisen

- Geräucherter Lachs in feine Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln • Kaviar (mit Zitronensaft beträufelt) • Crevetten, Krabben oder Thunfischstücke mit Mayonnaise oder Senfsauce vermengt

Hauptspeisen

- Hühnergessnetzeltes mit Curry-Soße • Meeresfrüchte mit Cocktail-Soße

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, Doppelrahm-frischkäse (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 • Frische Früchte, wie Erdbeeren, Stachelbeeren, Äpfel oder Apfel-Kompott etc. • Bananenscheiben mit Zucker

Blinis

Für ca. 20 blinis: • 300 g Mehl
• 2 Eier • 10 g Hefe • 1/2 l
Milch • 1 EL geschmolzene
Butter • 1/2 TL Salz

Backzeit : 2,5 min. pro Seite

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.

Pancakes

Für ca. 20 Pfannkuchen :
• 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

Backzeit : 2,5 min. pro Seite

Eine Stunde im Voraus zubereiten.

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

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.

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

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.

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

mini-spatole **(1)**

mestolo **(2)**

pentolini x 6 **(3)**

Installazione

Non mettere mai direttamente l'apparecchio su un supporto fragile (tavolo di vetro, mobile verniciato...) o su un supporto morbido, come per esempio una tovaglia di gomma.

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)**, il mestolo dosatore **(2)** e i pentolini **(3)** in acqua. Passare un panno leggermente oleato su tutta la superficie del rivestimento interno dei pentolini.

Al momento del primo utilizzo dell'apparecchio, in modalità di funzionamento crêpes, versare un po' d'olio sulla piastra di cottura e asciugarla con un panno morbido.

Collegamento e preriscaldamento

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

Srotolare completamente il cavo di alimentazione.

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.

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

Non usare mai l'apparecchio a vuoto.

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.

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.

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



Cottura

Non scaldare le mini padelle quando sono vuote.

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

Per le guarnizioni dolci (confettura, zucchero, sciroppo di mele, etc.) raccomandiamo di scaldare le tue crepes dopo averle cotte, nel tuo piatto, non direttamente sull'elettrodomestico così da non danneggiarlo.

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

Raccomandazioni per l'utilizzo dei pentolini:

- Non utilizzare i pentolini su altre fonti di calore: fornello a gas, piastra elettrica, ecc. che rischierebbero di danneggiarli.
- Non lasciare utensili di plastica (spatole) nei pentolini durante la cottura, per evitare che si rovinino.
- Non tagliare gli ingredienti direttamente nei pentolini per conservare le qualità antiaderenti del rivestimento.
- Non appoggiare i pentolini caldi direttamente su supporti fragili: tovaglie, legno verniciato... Utilizzare sottobicchieri, sottopiatte, oppure un piattino per appoggiarli tra una cottura e l'altra.

Con il mestolo, aggiungere la quantità di pasta necessaria secondo la ricetta scelta:

- riempire fino al primo livello per le crêpes.
- riempire completamente il mestolo per i blinis e i pancakes.

Stendere la pasta con il dorso del mestolo, effettuando un movimento circolare.

Per stendere più facilmente la pasta, si raccomanda di appoggiare il mestolo in un recipiente d'acqua tra un utilizzo e l'altro.

Girare le crêpes a metà cottura con l'apposita spatola.

Decorare a piacimento.

Lasciare cuocere ancora secondo il tempo indicato sulla ricetta e servire.

Dopo l'uso

Staccare la spina dalla presa di corrente elettrica quindi staccare anche il cavo dall'apparecchio.

Lasciar raffreddare l'elettrodomestico.

La piastra di cottura può essere pulita con acqua calda e sapone per i piatti.

Le spatole, il mestolo e i pentolini possono essere lavati in lavastoviglie.

Non utilizzare spugne metalliche, né detergenti in polvere per non danneggiare la superficie di cottura (es.: rivestimento antiaderente).

Sistemazione

Questo apparecchio non deve essere immerso in acqua.

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

Una volta completamente raffreddato, posiziona l'apparecchio capovolto su una superficie pulita e stabile come un tavolo, per evitare danni al piano di cottura **(A1)**.

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

1 – **Cavo**, seguendo i passaggi indicati dai simboli: **A2** ;

2 – **Spatole**, come indicato dal simbolo: **A3** ;

3 – **Mestolo**, come indicato dal simbolo: **A4**



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.

Pesce

Filetti di pesce ai funghi

- 600 gr. di filetti di salmone tagliati a dadini • 1 scalogno sminuzzato (6 cucchiaini)
- 4 funghi champignon tagliati a lamelle (24 lamelle) • 1 noce di burro • 15 cl di vino bianco
- 6 cucchiaini di panna fresca
- sale • pepe

Tempo di cottura: 8 minuti

Fate sciogliere la noce di burro, aggiungete 1 cucchiaino di scalogni sminuzzati e 4 fette di funghi, poi fate dorare. Aggiungete 100 gr. di pesce tagliato a dadini, mescolate delicatamente e fate dorare leggermente. Successivamente, aggiungete 1 cucchiaino di vino bianco, il sale e il pepe e mescolate. Lasciate cuocere per 4 – 5 minuti, poi aggiungete la panna. Mescolate e servite.

N.B.: Possono essere utilizzati diversi tipi di filetti di pesce e diversi tipi di funghi (champignon, finferli, porcini, ecc.)

Gamberetti al caramello

- Per pentolino: • 100 gr. di gamberetti (600 gr. in totale)
- 1 filo d'olio • 1 cucchiaino di zucchero in polvere
 - 1 cucchiaino di pastis
 - 1 cucchiaino di salsa di soia
 - sale • pepe • facoltativo: 1 cucchiaino di fecola di mais

Tempo di cottura: 6 minuti

Lavate e sgusciate i gamberetti. Fate riscaldare l'olio nei pentolini, poi fate rosolare i gamberetti rapidamente, mescolando.

Spolverizzate subito con lo zucchero, mescolate e lasciate caramellare sempre mescolando. Infine, versate il pastis e la salsa di soia. Salate, pepate e mescolate.

Merluzzo al curry

- Per 6 pentolini: • 600 gr. di filetti di merluzzo (oppure cernia, sgombero) • 1 spicchio d'aglio tritato • 1/2 cipolla tritata • 210 gr. di concentrato di pomodoro • 1 cucchiaino di curry • 1 cucchiaino d'olio
- 1 limone • sale • pepe

Tempo di cottura: 8 minuti

Fate riscaldare l'olio nelle pentolini, poi fate rosolare 100 gr. di pesce tagliato a dadini. Aggiungete un po' di cipolla e di aglio tritati. Incorporate 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro e il succo di limone, poi spolverizzate con il curry. Salate, pepate e mescolate.

Carne

Pollo al curry

- Per pentolino: • 1/2 scaloppa di pollo tagliata a dadini • 1 fetta di cipolla tritata • 1 fetta di scalogno tritata • 1 noce di burro • curry in polvere • pepe
- 1 cucchiaino di panna fresca
 - mango chutney (salsa piccante orientale), secondo i gusti di ciascuno

Tempo di cottura: 12 minuti

Fate sciogliere il burro, poi fate dorare lo scalogno, la cipolla e il pollo su ogni lato. Spolverizzate con il curry, il sale e il pepe. Mescolate e lasciate cuocere per alcuni minuti. Aggiungete la panna, poi mescolate e condite con un pizzico di mango chutney, secondo i gusti, prima di servire.

Petto d'anatra

- 600 gr. di petto d'anatra tagliato a dadini • 3 cucchiaini di olio di sesamo • 200 gr. di salsa di pomodoro • 6 fette d'ananas

Tempo di cottura: 9 minuti

Fate rosolare 100 gr. di petto d'anatra tagliato a dadini con 1/2 cucchiaino d'olio di sesamo. Salate, pepate e mescolate. Aggiungete 1 cucchiaino di salsa di pomodoro. Lasciate cuocere a fuoco lento per alcuni minuti e infine aggiungete le fette d'ananas.

Carne tritata a sorpresa

• 500 gr. di carne tritata di manzo • un mazzetto di prezzemolo tritato • 2 spicchi d'aglio tritato • 1 cipolla tritata • 2 fette biscottate schiacciate • 1 uovo • sale • pepe • burro

Tempo di cottura: 6 minuti

Mescolate tutti gli ingredienti precedentemente preparati per formare delle polpette o dei piccoli hamburger. Fate sciogliere il burro e fate cuocere le polpette a piacere.

Suggerimento: mettete la carne sul tavolo, lasciate che i commensali si servano, aggiungendo ad esempio, funghi champignon, peperoni, formaggio grattugiato o altre spezie, per inventare una miriade di hamburger e polpette a piacimento.

Manzo Stroganov

Per pentolino: • 1 cucchiaino di cipolla tritata • 5 lamelle di funghi champignon • 1 noce di burro • 100 gr. di filetto di manzo a dadini (2 cm al massimo) • 1 cucchiaio di vino bianco • 1 cucchiaino di panna • 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro • 1 cucchiaino di senape • sale • pepe • paprika in polvere

Tempo di cottura: 14 minuti

Fate sciogliere il burro nel pentolino. Aggiungete i funghi e le cipolle, lasciate dorare. Fate rosolare i dadini di manzo, mescolate accuratamente perché tutti i lati siano ben dorati. Aggiungete in seguito il concentrato di pomodoro e la senape con il vino bianco. Legate il tutto mescolando.

delicatamente, poi salate, pepate e mescolate. Aggiungete la panna e un pizzico di paprika. Mescolate prima di servire.

Suki-jaki (manzo con carote e piselli)

• 600 gr. di filetti di manzo a dadini
Per la marinata: • 4 cucchiaini di salsa di soia • 4 cucchiaini di succo di pera • 2 cucchiaini di zucchero • 3 cucchiaini di scalogni tritati • 1 cucchiaio di aglio tritato • 1 cucchiaio di sale • 1/4 cucchiaino di pepe • 4 cucchiaini di semi di sesamo • 1 cucchiaio d'olio di sesam

Tempo di cottura: 10 minuti

Mescolate accuratamente tutti gli ingredienti con una pera tritata, fate macerare la carne e lasciate marinare per 30 minuti. Sgocciate la carne, fate rosolare la quantità desiderata. A metà cottura, aggiungete un po' di marinata.

Uova

Uova al pomodoro

Per pentolino: • 1 fetta di pomodoro tagliato in 4 • 1 fetta di cipolla tagliata a pezzetti • 2 uova • sale • pepe • 1 noce di burro

Tempo di cottura: 12 minuti

Fate sciogliere il burro, poi fate rosolare le cipolle e i pezzetti di pomodoro. Rompete le uova, salate e pepate. Mescolate delicatamente, poi lasciate cuocere secondo i gusti.

Frittata al prosciutto e formaggio

Per pentolino: • 1/4 di una fetta di prosciutto a dadini • 10 gr. di formaggio • 1 mestolo 1/2 di uova sbattute • sale • pepe • 1 noce di burro

Tempo di cottura: 8 minuti

Fate sciogliere il burro. Aggiungete il formaggio e il prosciutto, poi fateli rosolare per qualche secondo. Versate 1 mestolo 1/2 di uova sbattute nel pentolino. Salate, pepate e mescolate delicatamente con la spatola. Lasciate cuocere secondo i gusti e servite.

Contorni

Porcini alla provenzale

Per 6 pentolini: • 600 gr. di funghi porcini • 3 pomodori medi • 2 scalogni • 1 spicchio d'aglio • 50 gr. di prezzemolo • timo • olio • sale • pepe

Tempo di cottura: 12 minuti

Mondate e pulite i porcini. Fateli saltare in 1 cucchiaino d'olio, 1 cucchiaino di scalogni tritati e 1/2 pomodoro a dadini. Salate e pepate. Non appena i funghi sono cotti, aggiungete le erbe aromatiche e l'aglio tritato.

Patate alla pancetta

Per pentolino: • 1 noce di burro • 2 cucchiaini di pancetta a dadini • 1 cucchiaino di cipolla tritata • 2 cucchiai pieni di patate cotte al vapore e tagliate a dadini (utilizzate eventualmente patate congelate a dadini e aggiungete da 3 a 5 minuti di cottura)

Tempo di cottura: 15 minuti

Fate imbiondire il burro nel pentolino, poi aggiungete le cipolle e la pancetta. Mescolate per 1 minuto perché la pancetta sia ben rosolata su tutti i lati, poi aggiungete le patate precotte. Mescolate con una spatola, lasciando rosolare le patate correttamente e secondo i gusti prima di servire.

IT

Jambalaya alla creola

300 gr. di riso cotto • 200 gr. di gamberetti sgusciati • 200 gr. di prosciutto a dadini • 150 gr. di salsiccia piccante • 2 pomodori tagliati a dadini • 1 cipolla tritata • 15 cl di vino bianco • 1 peperone verde cotto • 1 cucchiaio di olio d'oliva • 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro • sale e pepe

Tempo di cottura: 8 minuti

Fate rosolare in un po' d'olio d'oliva 4 gamberetti sgusciati a pezzetti con 4 fette sottili di salsiccia piccante e 10 dadini di prosciutto. Aggiungete un cucchiaio di cipolla tritata, 1 cucchiaino di peperone cotto, 1 cucchiaio di pomodori a dadini.

Aggiungete 50 gr. di riso cotto, 2 cucchiai di vino bianco, 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro. Salate, pepate e mescolate.

Riso tricolore

300 gr. di riso precotto • 300 gr. di gamberetti sgusciati • 150 gr. di funghi champignon • 150 gr. di pancetta a dadini • 6 cucchiai di salsa di soia • olio • sale e pepe

Tempo di cottura: 6 minuti

Fate rosolare in un po' d'olio 1 cucchiaio di pancetta a dadini, 1 cucchiaio di champignon a fette, 1 cucchiaio di gamberetti e 1 cucchiaio di salsa di soia. Aggiungete 50 gr. di riso precotto. Salate, pepate e mescolate.

Dessert

Banane all'antillana

3 banane tagliate a rondelle • il succo di 3 arance spremute • 80 gr. di zucchero di canna • 1 pizzico di burro

Tempo di cottura: 6 minuti

In una terrina, unite le banane a fette, la spremuta d'arancia, il rum e 30 gr. di zucchero di canna, poi lasciate macerare durante il pasto.

In un pentolino, fate sciogliere una noce di burro con 1 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaio di succo di macerazione e fate evaporare. Quando il fondo di cottura si è leggermente ridotto, aggiungete 1/2 banana tagliata a rondelle e lasciatela dorare girando regolarmente.

Variante: questa ricetta può anche essere realizzata con ananas e succo d'arancia.

Frutti di bosco in padella

- 300 gr. di frutti di bosco a scelta (lamponi, ribes, more, mirtilli, fragoline di bosco...)
- 20 cl di succo d'uva • 50 gr. di zucchero semolato • 30 gr. di burro • panna montata
- cioccolato amaro sciolto

Mescolate i frutti di bosco, il succo d'uva, il burro e la grappa, fate macerare per tutto il pasto. In un pentolino, fate sciogliere una noce di burro con 1 cucchiaino di zucchero e 1 cucchiaino di succo di macerazione, poi mescolate delicatamente.

Quando il composto comincia a caramellare, aggiungetevi 1 o 2 cucchiaini di frutti di bosco senza succo. Mescolate bene perché i frutti si coprano con il composto zuccherato, servite rapidamente.

Versate il tutto nel piatto prima di decorare con un cucchiaino di panna montata o di cioccolato amaro sciolto.

Mele caramellate

- 1 mela 1/2 (1/2 mela sbucciata per pentolino)
- 1 cucchiaino di zucchero
- 2 cucchiaini d'acqua

Tempo di cottura: 14 minuti

Tagliate le mele a dadini, fatele rosolare nei pentolini, poi aggiungete lo zucchero e l'acqua. Lasciate caramellare delicatamente.

Le crêpes

Cottura: 30 sec. circa per lato • Ricetta per 6 persone (40 – 60 crêpes):

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.

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.

Consigli:

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.

Le crêpes : 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

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

Formaggi

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

Desserts

- cioccolato sciolto con mandorle, noci o nocciole macinate • zucchero non raffinato, zucchero o marmellata (mirtilli, lamponi...) • crema di marroni • gelato (vaniglia, cioccolato) • miele, noce, nocciole macinate • banana a fette con zucchero

Blinis

- 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

Cottura : 2,5 min. per lato

Diluite il lievito in 3 cucchiaini di latte tiepido (circa 30°C) e lasciate riposare 10 minuti. Versate la farina di grano in un'insalatiera e formate un buco. Versate poco a poco il latte mescolandolo con la farina, aggiungete il lievito, i tuorli ed il sale. Lasciate riposare 1 ora. Appena prima della cottura, montate i bianchi a neve ed incorporateli alla pasta. Servite i blinis sia con uova di lompo o prosciutto crudo, sia come dessert con contorni zuccherati (marmellate, frutta candita...); in questo caso, aggiungete alla pasta un cucchiaino di zucchero prima della cottura.

Pancakes

- 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

Cottura : 2,5 min. per lato

Da prevedere 1 h prima.

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.

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.

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

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.

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) Små wokpannor x 6 (3)

Montering

Ställ aldrig apparaten direkt på en ömtålig yta (glasbord, duk, lackade möbler etc.). Undvik att ställa den på ett mjukt underlag som t.ex. en diskhandduk.

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), slev (2) och de små wokpannorna (3) under rinnande vatten (3).

Smörj in wokpannornas ytbeläggning lätt med lite olja på ett hushållspapper.

Före den första användningen av apparaten för pannkakor eller crêpes, häll lite olja på stekhällen och torka av med en mjuk trasa eller hushållspapper.

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.

Rulla ut sladden helt och hållet.

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.

Låt aldrig apparaten vara igång tom.



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

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™: Thermo-Spoten blir **jämnt röd** när apparaten är perfekt uppvärmd och färdig att använda.

Tillagning

Använd inte wokpannorna tomma.

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

Obs! När det gäller söta tillbehör (sylt, socker, lönnsirap...) råder vi dig att lägga dem på pannkakorna efter stekningen och snarare på tallriken än direkt på apparaten för att inte skada stekhällen.

Efter förvärmning, är apparaten klar att användas.

Rekommendationer för användning av wokpannorna:

- Använd inte wokpannorna på andra värmekällor: gas, värmeplattor... som riskerar att skada dem.
- Lämna inte plastredskap (slevar) i wokpannorna under uppvärmningen så att redskapen inte tar skada.
- Skär inte direkt i pannorna så att teflonbeläggningens egenskaper bevaras.
- Ställ inte de varma pannornadirekt på ömtåligt underlag: dukar, fernissat trä... Använd glasunderlag, tefat eller kanske små tallrikar för att ställa ifrån dig pannorna mellan två stekningsomgångar.

Ta med slevan den mängd smet du behöver för det valda receptet:

- Fyll på till den första randen för crêpes.
- Fyll slevan helt och hållet för blinier och pannkakor.

Sprid ut smeten med baksidan av slevan genom en cirkelrörelse.

För att underlätta spridningen av smeten rekommenderar vi att du ställer slevan i vatten mellan varje användning.

Vänd pannkakorna vid halva tiden med hjälp av den medföljande stekspaden.

Tillsätt ingredienser vid behov.

Låt steka ytterligare den tid som anges i receptet och servera pannkakan på tallriken.

Efter användandet

Tag ur kontakten ur vägguttaget. Tag loss sladden ifrån apparaten. Låt apparaten svalna.

Stekhällen rengörs med varmt vatten och diskmedel.

Stekspadar, slev och wokpannor får diskas i diskmaskin.

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

Förvaring

Apparaten ska inte doppas ner i vatten.

Nedsänk aldrig basplattan och dess sladd i vatten.

När apparaten har kallnat helt och hållet, placera apparaten upp och ner på en ren, plan och stabil yta, såsom en bordsduk, för att undvika att skada stekhällen **(A1)**.

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**;

2 – **Stekspadarna**, enligt symbolerna: **A3**;

3 – **Slev**, enligt symbolerna: **A4**.



Var rädd om miljön!

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

② Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

SV

Fisk

Fiskfiléer med champinjoner

- 600 g. laxfilé skuren i tärningar
- 1 hackad schalottenlök (6 tsk)
- 4 champinjoner skivade (24 skivor)
- 1 smörklick
- 15 cl vitt vin
- 6 msk crème fraîche
- salt • peppar

Koktid: 8 minuter

Smält smöret, tillsätt 1 tsk hackad schalottenlök och 4 skivor champinjoner och låt dem ta färg. Tillsätt 100 g fisk skuren i tärningar, rör om försiktigt och låt den ta lite färg. Tillsätt därefter 1 msk vitt vin, salt och peppar och rör om. Låt koka 4 – 5 minuter och tillsätt sedan crème fraîche. Rör om och servera.

Obs! Du kan använda olika slags fiskfiléer och flera svampsorter (champinjoner, musseroner, karljohanssvamp...).

Glaserade räkor

- Per wokpanna: • 100 g räkor (600 g totalt) • lite olja
- 1 msk florsocker
 - 1 tsk Pastis likör
 - 1 tsk sojasås
 - salt
 - peppar
 - eventuellt : 1 tsk majs mjöl

Koktid: 6 minuter Skölj räkorna och skala dem. Värm olja i wokpannorna och stek räkorna snabbt under omrörning.

Pudra genast över florsocker, blanda och låt det smälta under omrörning. Tillsätt sedan pastis och sojasås. Salta, peppra och rör om.

Kabeljocurry

- För 6 wokpannor: • 600 g kabeljofiléer (torsk, makrill)
- 1 hackad vitlöksklyfta
 - 1/2 hackad lök
 - 210 g tomatpuré
 - 1 tsk curry
 - 1 msk olja
 - 1 citron
 - salt • peppar

Koktid: 8 minuter

Värm olja i wokpannorna och stek sedan 100 g fisk skuren i kuber. Tillsätt en nypa lök och en nypa vitlök. Rör ner 1 msk tomatpuré och pressad citron och strö sedan curry över beredningen. Salta, peppra och rör om.

Kött

Kyckling i curry

Per wokpanna:

- 1/2 kycklingfilé skuren i bitar
- 1 skiva lök hackad
- 1 skiva schalottenlök hackad
- 1 smörklick • curry • peppar
- 1 msk crème fraîche • mango chutney (orientalisk het sås), efter individuell smak

Koktid: 12 minuter

Smält smöret och bryn schalottenlök, lök och kyckling på alla sidor. Strö sedan över curry, salt och peppar. Rör om och låt koka ett ögonblick. Tillsätt crème fraîche, blanda och tillsätt lite mango chutney efter smak före serveringen.

Ankbröst

- 600 g ankbröst skuret i små kuber
- 3 msk sesamolja
- 200 g passerade tomater
- 6 ananasskivor

Koktid: 9 minuter

Stek 100 g ankbröst skuret i små kuber med en 1/2 msk sesamolja. Salta, peppra och rör om. Tillsätt 1 msk passerade tomater. Låt puttra i några minuter och tillsätt ananasskivan.

Köttfärs surprise

- 500 g köttfärs
- hackad persilja
- 2 hackad vitlöksklyfta
- 1 hackad lök
- 2 krossade skorpar
- 1 ägg
- salt • peppar
- smör

Koktid: 6 minuter

Blanda samtliga ingredienser (beredda i förväg) och forma till små köttbullar eller små runda biffar. Smält smöret och stek efter smak.

Förslag : ställ köttet på bordet, låt gästerna ta för sig och, till exempel, lägga till champinjoner, paprika, riven ost eller andra kryddor för att få en mängd olika köttbullar eller hamburgare.

Biff Stroganov

Per wokpanna: • 1 tsk hackad
lök • 5 hackade
champinjonskivor • 1 klick
smör • 100 g oxfilé i tärningar
(högst 2 cm) • 1 msk vitt vin
• 1 tsk crème fraîche • 1 tsk
tomatpuré • 1 tsk senap • salt
• peppar • paprikapulver

Koktid: 14 minuter

Smält smöret i wokpannan. Tillsätt champinjoner och lök och bryn lätt. Stek bifftärningarna under ordentlig omrörning så att de bryns på alla sidor. Tillsätt sedan tomatpuré och senap och därefter vitt vin. Låt allt blandas samman under försiktig omrörning, salta, peppra och rör om. Tillsätt crème fraîche och en nypa paprika. Rör om före servering.

Suki-jaki (biff med morötter och örter)

• 600 g oxfilé skuren i
tärningar
Beredning av marinaden:
• 4 msk sojasås • 4 msk
päronsaft • 2 msk socker
• 3 msk hackad schalottenlök
• 1 msk hackad vitlök • 1 msk
salt • 1/4 tsk peppar • 4 msk
sesamfrön • 1 msk sesamolja

Koktid: 10 minuter

Blanda alltsammans noga med ett hackat päron, låt köttet marinera och låt vila i 30 minuter. Låt köttet rinna av och stek den mängd du vill ha. Tillsätt lite marinad efter halva stektiden.

SV

Ägg

Ägg à la tomate

Per wokpanna: • 1 tomatkiva
skuren i fyra delar • 1 lökskiva
skuren i små bitar • 2 ägg
• salt • peppar • 1 klick smör

Koktid: 12 minuter

Smält smöret och stek löken och tomatbitarna. Knäck 2 ägg, salta och peppra. Rör om försiktigt och stek efter smak.

Skink- och ostomelett

Per wokpanna: • 1/4 skiva
skinka skuren i tärningar • 10 g
ost • 1 1/2 slev
omelettblandning • salt
• peppar • 1 klick smör

Koktid: 8 minuter

Smält smöret. Tillsätt ost och skinka och bryn snabbt. Häll på 1/2 slev omelettblandning. Salta, peppra och rör om försiktigt med stekspaden. Stek efter smak och servera.

Tillbehör

Karljohanssvamp à la Provençale

För 6 wokpannor: • 600 g.
karljohanssvamp
• 3 medelstora tomater
• 2 schalottenlökar
• 1 vitlöksklyfta • 50 g. persilja
• timjan • olja • salt • peppar

Koktid: 12 minuter

Rengör och skala svampen. Stek 1 tsk hackad schalottenlök och 1/2 krossad tomat i 1 tsk olja. Salta och peppra. När svampen är genomstekt, tillsätt hackade örter och vitlök

Potatis med fläsk

Per wokpanna: • 1 klick smör
• 2 tsk fläsk i tärningar • 1 tsk
hackad lök • 2 rågade msk kokt
potatis skuren i tärningar
(använd eventuellt djupfryst
potatis och öka koktiden med 3
– 5 minuter)

Koktid: 15 minuter

Bryn smöret lätt i wokpannan och tillsätt sedan lök och fläsk. Rör om i 1 minut så att fläsket steks på alla sidor och tillsätt sedan de kokta potatisarna. Rör om med stekspaden medan potatisen bryns på alla sidor och låt den steka efter smak tills du serverar.

Kreolsk jambalaya

• 300 g kokt ris • 200 g skalade räkor • 200 g skinktärningar
• 150 g chorizo • 2 tärnade tomater • 1 hackad lök • 15 cl vitt vin • 1 kokt grön paprika
• 1 msk olivolja • 1 msk tomatpuré • salt och peppar

Koktid: 8 minuter

Bryn 4 räkor skurna i bitar. 4 tunna skivor chorizo och 10 små skinktärningar i lite olivolja. Tillsätt 1 msk hackad lök, 1 tsb kokt paprika, 1 msk tärnade tomater
Tillsätt 50 g ris, 2 msk vitt vin, 1 tsb tomatpuré. Salta, peppra och rör om väl.

Ris i tre färger

• 300 g förkokt ris • 300 g skalade räkor • 150 g champinjoner • 150 g fläsktärningar • 6 msk sojasås
• olja • salt och peppar

Koktid: 6 minuter

Stek snabbt 1 msk fläsktärningar, 1 msk hackade champinjoner, 1 msk räkor och 1 msk sojasås i lite olja. Tillsätt 50 g kokt ris. Salta, peppra och rör om.

SV

Desseter

Bananer från Västindien

• 3 bananer skurna i skivor
• saft av 3 pressade apelsiner
• 80 g rörsocker • 1 nypa smör

Koktid: 6 minuter

Blanda i en skål skivade bananer, apelsinsaft, rom och 30 g rörsocker och låt marinera under måltiden.

Smält i en wokpanna en klick smör med 1 tsb socker och 1 msk marinad och koka ihop. När allt har kokat ihop lite, tillsätt 1/2 skivad banan och bryn under regelbunden omrörning.

Variant: Receptet kan också tillagas med ananas och apelsinsaft.

En panna full med röda bär

• 300 g valfri blandning av röda bär (hallon, svartvinbär, björnbär, blåbär, smultron...)
• 20 cl vindruvsaft • 50 g strösocker • 30 g smör
• vispgrädd • smält choklad

Blanda bär, vindruvsaft, smör och likör och låt marinera under hela måltiden. Smält i en wokpanna en klick smör med 1 tsb socker och 1 msk marinad och rör om försiktigt.

När blandningen börjar smälta, tillsätt 1 – 2 msk bär utan saft. Blanda bären noga så att de glaseras i sockerblandningen och servera snabbt.

Häll allt på tallriken innan du täcker med vispad grädd och smält choklad.

Karamelliserat äpple

• 1 1/2 äpple (1/2 skalat äpple per wokpanna) • 1 tsb socker
• 2 msk vatten

Koktid: 14 minuter

Skär äpplena i små tärningar, bryn dem i wokpannorna och tillsätt sedan socker och vatten. Låt dem karamelliseras på låg värme.

Crêpes

Koktid: ca 30 sekunder per sida • Recept för 6 personer (40 – 60 crêpes):

Klassisk fransk smet

Ger ca 20 blinis: • 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.

Bovetesmet

För salta crêpes kan vetemjölet 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.

Tips:

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

Salta pannkakor kan tillberedas med mer salt i smeten.

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

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

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)

Dessерter

• smält choklad med hackade mandlar, valnötter eller hasselnötter • farinsocker, socker eller sylt (blåbär, hallon...) • kastanje crème • glass i kulor (vanilj, choklad) • honung, hackade valnötter och hasselnötter skivade bananer i socker

Blinis

Ger ca 20 blinis: • 300 g vetemjöl • 2 ägg • 10 g färsk jäst • 1/2 liter mjölk • 1 msk smält smör • 1/2 tsk salt

Tillagningstid: 2,5 min på varje sida

Blanda jästen med 0,75 dl ljummen mjölk och låt stå i 10 min. Lagg 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.

Pannkakor

Ger ca 20 pannkakor: • 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

Tillagningstid: 2,5 min på varje sida

Bör planeras 1 timme i förväg.

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 mjölken. Låt vila på varm plats ca 1 timme och täck med handduk. Servera med sylt eller lönnsirap.

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.

For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).

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.

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

mini-spatulas **(1)**

ladle **(2)**

Mini-pans x 6 **(3)**

Installation

Always place the appliance on a flat, stable, heat resistant work surface. Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.) or on a soft surface such as a teatowel.

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)**, the ladle **(2)** and the mini-pans **(3)** under water.

Rub the inside of the mini-pans thoroughly with a lightly oiled cloth. Before using the device for the first time to make crêpes, pour a little oil on the griddle and wipe with a soft cloth.

Always use the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface.

Connection and pre-heating

Unwind the cord completely.

To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or against a wall.

Never leave the appliance unattended when in use.

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.

Never run the appliance empty.



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.

This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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™: the Thermo-Spot turns **sold red** when the appliance is perfectly preheated and ready to cook.

Cooking

Always place the product on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes and other sources of heat.

Do not heat up the mini-pans while empty.

To avoid spoiling your product, do not use flambe recipes with this appliance at any time.

N.B. For "sweetened" garnishes (jam, sugar, maple syrup, etc.), we recommend that you garnish your crêpes after cooking them, in your plate, rather than directly on the appliance so as not to damage the hot plate.

After pre-heating, the appliance is ready to be used.

Recommendations for use of the mini-pans:

- Do not use the min-pans on other heat sources: gas burners, electric hot plates, etc. that might damage them.
- Do not leave plastic utensils (spatulas) in the mini-pans while they are heating or they may be damaged.
- Do not cut ingredients up directly in the mini-pans so as to preserve the non-stick nature of their coating.
- Do not place the hot mini-pans directly on fragile surfaces: tablecloths, varnished wood, etc. Use hot pads, coasters, or, in a pinch, small plates to set the mini-pans on between two cooking sessions.

Using the ladle, put in only the quantity of batter required by the recipe selected:

- fill only up to the first ridge for crêpes.
- fill the ladle completely for blinis and pancakes.

Spread the batter out using the back of the ladle and a circular movement.

In order to facilitate spreading the batter, it is recommended that you rest the ladle in a container of water between each use.

When dishes are halfway cooked, turn them using the spatula supplied for this purpose.

Garnish if necessary.

Let cook a bit longer according to the time indicated in the recipe and then place on your plate.

After use

Unplug the cord from the wall socket. Then, remove the cord from the appliance.

Leave the appliance to cool.

The hot plate should be cleaned using warm water and dishwashing liquid.

The spatulas, ladle and mini-pans can go in the dishwasher.

Do not use metal scourers or scouring powders to avoid damaging the cooking surface (e.g.: non-stick coating...).

Storage

Do not immerse the appliance in water.

Never immerse the appliance and the cord in water.

Once it has completely cooled, place the appliance upside down on a clean, flat and stable surface such as a tablecloth, to avoid damaging the cooking surface **A1**.

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**;

2 – **Spatulas**, as shown by the symbols: **A3**;

3 – **Ladle**, as shown by the symbol: **A4**.

EN



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ② Leave it at a local civic waste collection point.

This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply. If you have any problems or queries, consult our website – www.tefal.co.uk or call our Helpline: 0845 602 1454 – UK, or 01 677 4003 – Ireland.

MADE IN FRANCE.

Fish

Fish fillet with mushrooms

- 600 gr salmon fillet cut into cubes
- 1 chopped shallot (6 tsp.)
- 4 button mushrooms cut in slices (24 slices)
- 1 knob of butter
- 150 ml white wine
- 6 Tbsp. fresh cream
- salt
- pepper

Cooking time: 8 minutes

Melt the butter and add 1 tsp. of chopped shallot and 4 slices of mushroom, then lightly brown. Add 100 gr of fish cut in cubes, stir gently and lightly brown. Then add 1 Tbsp. white wine, the salt and pepper, and stir. Let cook 4 – 5 minutes, then add the fresh cream. Stir and serve. N.B. You may use several types of fish fillets and various types of mushrooms (button mushrooms, Fairy Rings, ceps, etc.).

Caramel Shrimp

- Per mini-pan: • 100 gr shrimp (600 gr total)
- 1 streak of oil
- 1 Tbsp. sugar
- 1 tsp. Pastis liqueur
- 1 tsp. soy sauce
- salt
- pepper
- optional: 1 tsp. corn starch

Cooking time: 6 minutes

Wash and peel the shrimp. Heat the oil in the mini-pans, then quickly brown the shrimp while stirring them. Immediately sprinkle with powdered sugar, mix together and let caramelize while stirring. Then pour in the Pastis and soy sauce. Add salt and pepper, and stir.

Curried cod

- For 6 mini-pans: • 600 gr cod fillets (or mackerel)
- 1 chopped garlic clove
- 1/2 chopped onion
- 210 gr tomato concentrate
- 1 tsp. curry
- 1 Tbsp. oil
- 1 lemon
- salt
- pepper

Cooking time: 8 minutes

Heat the oil in the mini-pans, then lightly brown 100 gr of fish cut in cubes. Add a pinch of chopped onion and garlic. Mix in 1 Tbsp. tomato concentrate and the lemon juice, then sprinkle with the curry. Add salt and pepper, and stir.

Meats

Chicken Curry

- Per mini-pan: • 1/2 chicken breast cut into pieces
- 1 slice chopped onion
- 1 chopped shallot
- 1 knob of butter
- curry powder
- pepper
- 1 Tbsp. fresh cream
- mango chutney, depending on your taste

Cooking time: 12 minutes

Melt the butter and lightly sauté the shallot, onion and chicken (on all sides). Then sprinkle with curry, salt and pepper. Stir and let cook for a few moments. Add the fresh cream, then stir and add a little mango chutney, according to taste, before serving.

Duck magret

- 600 gr duck breast cut into small cubes
- 3 Tbsp. sesame oil
- 200 gr tomato coulis
- 6 pineapple slices

Cooking time: 9 minutes

Brown 100 gr. of duck breast, cubed, in 1/2 Tbsp. of sesame oil. Add salt and pepper, and stir. Add 1 Tbsp. of tomato coulis. Let simmer for a few minutes and then add the pineapple slices.

Ground beef surprise

- 500 gr ground beef
- chopped parsley • 2 chopped garlic cloves • 1 chopped onion
- 2 crushed crackers • 1 egg
- salt • pepper • butter

Cooking time: 6 minutes

Mix all the ingredients together (prepare ahead of time) and make it into small balls or patties. Melt the butter, then cook each one as you prefer. Suggestions: serve the meat and let your guests add, as they prefer, mushrooms, green peppers, grated cheese or other condiments to make a variety of different kinds of meatballs or hamburgers.

Beef Stroganoff

- Per mini-pan: • 1 tsp. chopped onion • 5 diced mushroom slices • 1 knob of butter
- 100 gr beef cut in cubes (2 cm maximum) • 1 Tbsp. white wine • 1 tsp. fresh cream
 - 1 tsp. tomato concentrate
 - 1 tsp. mustard • salt • pepper
 - powdered paprika

Cooking time: 14 minutes

Melt the butter in the mini-pan. Add the mushrooms and onions, and brown lightly. Sauté the beef cubes, stirring to make sure they brown on all sides. Next, add the tomato concentrate and mustard, along with the white wine. Thicken the mixture while gently stirring, then add salt, pepper and mix. Add the cream and a pinch of paprika. Stir before serving.

Sukiyaki (beef with carrots and peas)

- 600 gr filet mignon cut into cubes
- For the marinade: • 4 Tbsp. soy sauce • 4 Tbsp. pear juice
- 2 Tbsp. sugar • 3 Tbsp. chopped shallots • 1 Tbsp. chopped garlic • 1 Tbsp. salt
 - 1/4 tsp. pepper • 4 Tbsp. sesame seed • 1 Tbsp. sesame oil

Cooking time: 10 minutes

Mix everything well, along with a diced pear and use to marinate the meat for 30 min. Drain the meat and brown as much as you wish to use. Halfway through cooking, add in a bit of the marinade.

EN

Eggs

Eggs with tomato

- Per mini-pan: • 1 tomato slice cut in quarters • 1 chopped onion slice • 2 eggs • salt
- pepper • 1 knob of butter

Cooking time: 12 minutes

Melt the butter, then lightly sauté the onions and pieces of tomato. Break in 2 eggs, then add salt and pepper. Stir gently, then cook to taste.

Ham & Cheese Omelette

- Per mini-pan: • 1/4 slice of ham cut into cubes • 10 gr cheese • 1 1/2 ladle of omelette • salt • pepper
- 1 knob of butter

Cooking time: 8 minutes

Melt the butter. Add the ham and cheese, then let brown for a few seconds. Pour in 1 1/2 ladle of omelet batter. Add salt and pepper, and stir gently with the spatula. Cook to taste and serve.

Side Dishes

Provençal-style Ceps (Boletus mushrooms)

For 6 mini-pans: • 600 gr ceps

- 3 medium tomatoes
- 2 shallots • 1 garlic clove
- 50 gr parsley • thyme • oil
- salt • pepper

Cooking time: 12 minutes

Clean and peel the mushrooms. Lightly sauté them in 1 tsp. of oil with 1 tsp. chopped shallot and 1/2 crushed tomato. Add salt and pepper. As soon as the mushrooms are cooked, add in the herbs and chopped garlic.

Potatoes with bacon

Per mini-pan: • 1 knob of butter • 2 tsp. bacon cut into cubes • 1 tsp. chopped onion • 2 generous Tbsp. of steamed potatoes cut into cubes (you may also use frozen potatoes, adding 3 – 5 minutes to the cooking time)

Cooking time: 15 minutes

Lightly brown the butter in the mini-pan, then add the onions and bacon. Stir for 1 minute so that the bacon cooks on all sides, then add the pre-cooked potatoes. Stir with a spatula, letting the potatoes brown on all sides and cook to taste, then serve.

EN

Shrimp Creole jambalaya

- 300 gr cooked rice • 200 gr peeled shrimp • 200 gr cubed ham • 150 gr chorizo sausage
- 2 tomatoes, cubed
- 1 chopped onion • 150 ml white wine • 1 cooked green pepper • 1 Tbsp. olive oil
- 1 Tbsp. tomato concentrate
- salt and pepper

Cooking time: 8 minutes

Using a little olive oil, lightly sauté 4 shrimp cut in pieces and 4 finely-sliced rounds of chorizo, along with 10 tiny ham cubes. Add in 1 Tbsp. of chopped onion, 1 tsp. of cooked green pepper and 1 Tbsp. of cubed tomatoes.

Add 50 gr cooked rice, 2 Tbsp. white wine, and 1 tsp. of tomato concentrate. Add salt and pepper, and stir well.

3-Color Rice

- 300 gr rice, cooked ahead of time • 300 gr peeled shrimp
- 150 gr button mushrooms
- 150 gr lardons • 6 Tbsp. soy sauce • oil • salt and pepper

Cooking time: 6 minutes

In a little oil, lightly sauté 1 Tbsp. lardons, 1 Tbsp. shredded mushrooms, 1 Tbsp. shrimp and 1 Tbsp. soy sauce. Add 50 gr of cooked rice. Add salt and pepper, and stir.

Desserts

Antilles bananas

3 bananas sliced in rounds

- the juice of 3 squeezed oranges • 80 gr raw sugar
- 1 knob of butter

Cooking time: 6 minutes

In a mixing bowl, mix together the sliced bananas, orange juice, rum and 30 gr of raw sugar, then let marinate during your meal.

In a mini-pan, melt one pat of butter with 1 tsp. of sugar, 1 Tbsp. of marinade, and simmer to thicken. When it has begun to thicken, add 1/2 sliced banana and let the slices brown, turning frequently.

Variation : This recipe may also be prepared using pineapple and orange juice.

Caramelized berries

- 300 gr of your choice of a mixture of red berries (raspberries, currants, blackberries, blueberries, wild strawberries, etc.) • 200 ml grape juice • 50 gr sugar
- 30 gr butter • lightly whipped cream • melted chocolate

Mix the berries, grape juice, butter and liqueur, then marinate during your meal. In a mini-pan, melt one pat of butter with 1 tsp. of sugar, 1 tsp. of sugar and 1 Tbsp. of marinade, then stir gently.

When the mixture begins to caramelize, add 1 – 2 Tbsp. of berries without their juice. Stir the berries well so that they are coated with the sugar mixture, then serve immediately.

Pour everything into your plate before coating with a bit of whipped cream or melted chocolate.

Caramel apple

- 1 1/2 apple (1/2 peeled apple per mini-pan) • 1 tsp. sugar
- 1 Tbsp. water

Cooking time: 14 minutes

Cut the apples into tiny cubes and brown in the mini-pans, then add the sugar and water. Let them caramelize slowly.

The Crêpes

Cooking time: around 30 seconds per side.

Recipes for 6 people (40 – 60 crêpes):

The classic French batter

- 500 g sifted plain flour
- 1 litre of milk • 6 eggs • salt
- oil or butter

In a bowl, mix 500 g of flour with 1 litre of milk, until the consistency is of a single cream. Add the 6 beaten eggs, 2 pinches of salt and 2 Tbsp. of oil or melted butter. Leave to rest for 1 to 2 hours.

Buckwheat batter

For savory 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.

Advices:

If the batter is too thick after making the crêpes, add a small amount of water and mix again.

Salty pancakes can be made with a more salty batter.

EN

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

Main Dishes

- chicken breast with curry sauce (béchamel sauce mixed with 1 chopped onion and 1/2 tsp. curry)
- seafood with béchamel sauce or lobster sauce with cognac

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

EN

Blinis

For about 20 blinis: • 300 g plain flour • 2 eggs • 10 g fresh yeast • 1/2 litre milk • 1 knob of melted butter • 1/2 tsp. salt

Cooking time: 2 1/2 min. on each side

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. Add 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.

Pancakes

For about 20 pancakes: • 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

Cooking time: 2 1/2 min. on each side

Plan 1 hour in advance.

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.



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.

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...).

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.

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

mini-spatulas  louche  Pequeña sartenes x 6 

Installation

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

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  & , el cucharón  y el repartidor  (según modelo).

Pasar un paño ligeramente aceitado sobre toda la superficie del revestimiento interior de la pequeña sartenes.

Antes de la primera utilización del aparato, en función de las crepas, verter un poco de aceite sobre la placa de la cocción y secar con un paño suave.

Conexión y precalentamiento

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

Desenrosque completamente el cable.

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.

ES

Nunca utilizar el aparato sin vigilancia.

No utilice nunca el aparato en vacío.



Cocción

No dejar las pequeñas sartenes calentar en vacío.

ES

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

N.B.: Para los rellenos “dulces” (confitura, azúcar, jarabe de arce...), le aconsejamos cubrir sus crepas después de la cocción y en su plato más bien que directamente sobre el aparato para no dañar la placa.

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.

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

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™ : en caliente, el motivo Thermo-Spot se convierte de manera uniforme en rojo.

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

Recomendaciones para la utilización de las pequeñas sartenes:

- No utilizar las pequeñas sartenes en otras fuentes de calor: gas, placas de cocción... que pudieran dañarlas.
- No dejar utensilios de plástico (espátulas) sobre las pequeñas sartenes durante la cocción para evitar que se degraden.
- No cortar directamente sobre las pequeñas sartenes para conservar las cualidades antiadhesivas de sus revestimientos.
- No colocar pequeñas sartenes calientes directamente sobre sopotes frágiles: cubiertas, madera barnizada... Utilizar portavasos, portatazas o, a defecto, pequeños platos para poner las pequeñas sartenes entre dos cocciones.

Con un cucharón, colocar la cantidad de masa necesaria según la receta seleccionada:

- Llenar hasta su primer relieve para las crepas.
- Llenar completamente el cucharón para los blinis y los pancakes.

Extender la masa con el dorso del cucharón con un movimiento circular. Para facilitar la extensión de la masa, se aconseja desmontar el cucharón en un recipiente para agua entre cada utilización.

Girar las preparaciones a media cocción con la espátula suministrada a este efecto.

Cubrir si procede.

Dejar cocer aun según el tiempo indicado en la receta y colocar en su plato.

Después de utilización

Desconectar el cable del enchufe y a continuación, desconectarlo del aparato.

Dejar enfriarse el aparato.

La placa de cocción se limpia con agua caliente y un líquido lavavajillas. Las espátulas, el cucharón y las pequeñas sartenes pueden lavarse en el lavaplatos.

No utilizar una esponja metálica ni polvo detergente para no dañar la superficie de cocción " (ej: revestimiento antiadhesivo...).

Cómo ordenar

Este aparato no debe sumergirse nunca en el agua.

Después de haberse enfriado completamente, girar el aparato sobre un soporte plano, limpio y estable (ej.: cubierta), para no dañar la placa de cocción (A1).

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

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

1 – **el cordón**, respetando las etapas indicadas por los pictogramas: **A2**;

2 – **las espátulas**, siguiendo los pictogramas: **A3**;

3 – **el cucharón**, siguiendo los pictogramas: **A4**



Participe en la conservación del medio ambiente !!

1 Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

2 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.

Pescados

Filete de pescado con champiñones

• 600 g de filete de salmón cortado en dados • 1 chalote picada (6 cucharadita) • 4 champiñones cortados en rodaja (24 rodaja) • 1 nuez de mantequilla • 15 cl de vino blanco • 6 cucharada de crema fresca • sal • pimienta

Tiempo de cocción: 8 minutos

Derretir la nuez de mantequilla, añadir 1 cucharadita de chalote picada y 4 rebanadas de champiñones y dorar. Añadir 100 g de pescado cortado en dados, remover delicadamente y dorar ligeramente. Añadir a continuación 1 cucharada de vino blanco, la sal y la pimienta y mezclar. Cocer de 4 a 5 minutos y añadir la crema fresca. Remover y servir.

N.B.: Puede utilizar varios tipos de filetes de pescados y varios tipos de champiñones (champiñones de París, mucrones, cepas...).

Camarones al caramelo

Por copela: • 100 g de camarones (600 g al total) • 1 filete de aceite • 1 cucharada de azúcar en polvo • 1 cucharadita de pastis • 1 cucharadita de salsa de soja • sal • pimienta • facultativo: 1 cucharadita de fécula de maíz

Tiempo de cocción: 6 minutos

Lavar los camarones y descortezarlos. Calentar el aceite en las copelas y freír los camarones mezclando rápidamente. Espolvorear de inmediato con azúcar en polvo, mezclar y caramelizar removiendo. Verter a continuación el pastis y la salsa de soja. Salpimentar y mezclar.

Curry de bacalao fresco

Para 6 copelas: • 600 g de filetes de bacalao fresco (bacalao, caballa) • 1 diente de ajo picado • 1/2 cebolla picada • 210 g de tomate concentrado • 1 cucharadita de curry • 1 cucharada de aceite • 1 limón • sal • pimienta

Tiempo de cocción: 8 minutos

Calentar el aceite en las copelas y freír 100 g de pescado cortado en cubos. Añadir un poco de cebolla y una pizca de ajo picados. Incorporar 1 cucharada de tomate concentrados y el zumo de limón y espolvorear con curry. Salpimentar y mezclar.

Carnes

Pollo al curry

Por copela: • 1/2 escalope de pollo cortada en pedazos • 1 rodaja de cebolla picada • 1 rodaja de chalote picada • 1 nuez de mantequilla • curry en polvo • pimienta • 1 cucharada de crema fresca • mango chutney (salsa picante oriental), según el gusto de cada cual

Tiempo de cocción: 12 minutos

Derretir la mantequilla y dorar la chalote, la cebolla y el pollo en cada lado. Espolvorear a continuación con curry, sal y pimienta. Remover y cocer algunos instantes. Añadir la crema fresca y mezclar y añadir un poco de chutney de mango antes de servir según su gusto.

Pechuga de pato

- 600 g de pechuga de pato cortado en 5 cubos
- 3 cucharadas de aceite de sésamo • 200 g de culí de tomates • 6 rodajas de piña

Tiempo de cocción: 9 minutos

Freír 100 g de pechuga de pato cortado en pequeños cubos con 1/2 cucharadas de aceite de sésamo. Salpimentar y mezclar. Añadir 1 cucharada de culí de tomates. Cocer al fuego lento algunos minutos y añadir la rodaja de piña.

Carne picada sorpresa

- 500 g de carne picada de res
- perejil picado • 2 dientes de ajo picado • 1 cebolla picada
- 2 galletas aplastadas
- 1 huevo • sal • pimienta
- mantequilla

Tiempo de cocción: 6 minutos

Mezclar todos los ingredientes (preparación al avance) y formar pequeñas bolas o pequeños bistés redondos. Fundir la mantequilla y cocer según su gusto.

Sugerencias: colocar la carne sobre la mesa, dejar que los comensales tomen las porciones y añadir, por ejemplo, champiñones, pimientos, queso rallado u otras especias para realizar muchos bistés picados o hamburguesas..

Res Stroganov

- Por copela: • 1 cucharadita de cebolla picada • 5 rodajas de champiñón finamente cortados
- 1 nuez de mantequilla
 - 100 g de filete de res en dados (2 cm máximo)
 - 1 cucharada de vino blanco
 - 1 cucharadita de nata fresca
 - 1 cucharadita de tomate concentrado • 1 cucharadita de mostaza • sal • pimienta
 - páprika en polvo

Tiempo de cocción: 14 minutos

Derretir la mantequilla en la pequeña sartén. Añadir los champiñones y las cebollas y dorar. Dorar los dados de res removiendo bien para dorarlos por todas partes. Añadir a continuación el tomate concentrado y la mostaza, así como el vino blanco. Espesar removiendo delicadamente, salpimentar y mezclar. Añadir la crema y una pizca de páprika. Remover antes de servir.

Suki-jaki (res con zanahorias y guisantes verdes)

- 600 g de filete de res cortados en cubos
- Para la salsa marinada:
- 4 cucharada de salsa soja
 - 4 cucharadas de zumo de pera • 2 cucharadas de azúcar
 - 3 cucharadas de chalotes picadas • 1 cucharada de ajo picado • 1 cucharada de sal
 - 1/4 cucharadita de pimienta
 - 4 cucharadas de granos de sésamo • 1 cucharada de aceite de sésamo

Tiempo de cocción: 10 minutos

Mezclar todo con una pera picada, macerar la carne y dejar reposar 30 min. Escurrir la carne, dorar la cantidad que desea. A media cocción añadir un poco de marinada.

Huevos

Huevos al tomate

- Por copela: • 1 rodaja de tomate cortada en cuatro
- 1 rodaja de cebolla cortada en pequeños pedazos
 - 2 huevos • sal • pimienta
 - 1 nuez de mantequilla

Tiempo de cocción: 12 minutos

Derretir la mantequilla y freír las cebollas y los pedazos de tomate. Romper 2 huevos, salpimentar. Remover delicadamente y cocer según su gusto.

Tortilla de jamón queso

Por copela: • 1/4 de una rebanada de jamón cortada en dados • 10 g de queso • 1 1/2 cucharón de tortilla • sal • pimienta • 1 nuez de mantequilla

Tiempo de cocción: 8 minutos

Derretir la mantequilla. Añadir el queso y el jamón y dorar algunos segundos. Verter 1 1/2 cucharón de tortilla. Salpimentar y remover delicadamente con la espátula. Cocer según su gusto y servir.

Acompañamientos

Cepas a la Provenzal

Para 6 copelas: • 600 g de cepas • 3 tomates medianos • 2 chalotes • 1 diente de ajo • 50 g de perejil • tomillo • aceite • sal • pimienta

Tiempo de cocción: 12 minutos

Limpiar las cepas. Saltearlas en 1 cucharadita de aceite, 1 cucharadita de chalote picada y 1/2 tomate molido. Salpimentar.

Tan pronto los champiñones están cocidos, añadir las hierbas y el ajo picados.

Patatas al tocino

Por copela: • 1 nuez de mantequilla • 2 cucharadita de tocino en dados • 1 cucharadita de cebolla picada • 2 cucharadas llenas de patatas cocidas al vapor y cortadas en dados (utilizar eventualmente dados de patatas congelados y añadir 3 a 5 minutos de la cocción)

Tiempo de cocción: 15 minutos

Dorar la mantequilla en la copela y añadir las cebollas y el tocino. Remover durante 1 minuto para que el tocino se cueza por todas las partes y añadir las patatas precocidas. Remover con una espátula dejando dorar las patatas de todos los lados y dorar según su gusto antes de servir.

ES

Jambalaya a la criolla

• 300 g de arroz cocido • 200 g de camarones pelados • 200 g de dados de jamón • 150 g de chorizo • 2 tomates cortadas en dados • 1 cebolla picada • 15 cl de vino blanco • 1 pimiento verde cocido • 1 cucharada de aceite de oliva • 1 cucharada de tomate concentrado • sal y pimienta

Tiempo de cocción: 8 minutos

Freír con un poco de aceite de oliva 4 camarones cortados en pedazos y 4 rodajas finas de chorizo, así como 10 pequeños dados de jamón. Poner una cucharada de cebolla picada, 1 cucharadita de pimiento cocido, 1 cucharada de tomates cortadas en dados.

Añadir 50 g de arroz cocido, 2 cucharadas de vino blanco, 1 cucharadita de tomate concentrados. Salpimentar y bien mezclar.

Arroz con 3 colores

• 300 g de arroz cocido al avance • 300 g de camarones pelados • 150 g de champiñones de París • 150 g de tocino • 6 cucharada de salsa de soja • aceite • sal y pimienta

Tiempo de cocción: 6 minutos

Freír con un poco de aceite, 1 cucharada de tocino, 1 cucharada de champiñones finamente cortados, 1 cucharada de camarones y 1 cucharada de soja. Añadir 50 g de arroz cocido. Salpimentar y mezclar.

Postres

Plátanos antillanos

3 plátanos cortados en rodajas
• el zumo de 3 naranjas • 80 g
de azúcar morena • 1 pizca de
mantequilla

Tiempo de cocción: 6 minutos

En una terrina, mezclar los plátanos cortados, el zumo de naranja, el ron y 30 g de azúcar moreno y macerar durante la comida.

En una copela, derretir una nuez de mantequilla con 1 cucharadita de azúcar, 1 cucharada del zumo de maceración y reducir. Cuando se ha reducido ligeramente, añadir 1/2 plátano cortado en rodajas y dorarlo dándole vueltas regularmente.

Variante: también se puede preparar con piña y zumo de naranja.

Sartenada de frutas rojas

• 300 g de una mezcla de
frutas rojas de su elección
(frambuesas, grosellas negras,
moras, arándanos, fresas del
bosque...) • 20 cl de zumo de
uvas • 50 g de azúcar en polvo
• 30 g de mantequilla • nata
batida • chocolate fundido

Mezclar las frutas, el zumo de uvas, la mantequilla y el orujo y macerar durante toda la comida. En una pequeña sartén, derretir una nuez de mantequilla con 1 cucharadita de azúcar y 1 cucharada del zumo de maceración y remover delicadamente.

Cuando la mezcla comienza a caramelizar, añadir de 1 a 2 cucharadas de frutas sin zumo. Bien mezclar las frutas para que estén cubiertas con azúcar y servir rápidamente.

Verter el conjunto en el plato antes de cubrirlo con un poco de nata batida o chocolate fundido.

Manzana caramelizada

• 1 1/2 manzana (1/2 manzana
pelada por copela)
• 1 cucharadita de azúcar
• 2 cucharadas de agua

Tiempo de cocción: 14 minutos

Cortar las manzanas en pequeños cubos, freírlas en las copelas y añadir el azúcar y el agua. Caramelizar lentamente.

Las crepas

Cocción: aproximadamente 30 segundos por cada lado • Receta para 6 personas (de 40 a 60 crepas):

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.

La masa al sarraceno

Para crepas saladas, la harina de trigo puede ser reemplazada por harina de trigo sarraceno.

La masa a la cerveza

Para crepas más esponjosas, se reemplazará 1/4 de litro de leche por 1/4 de litro de cerveza.

La masa con agua

Para crepas más ligeras, se
reemplazará la leche por agua.

Consejos:

- Si la masa es demasiado espesa en el momento de la confección de las crepas, añadir un vaso de agua y mezclar nuevamente.
- Las crepas con guarniciones saladas soportarán una masa más salada al realizar la preparación.

Proposiciones de guarniciones

Entrantes

- salmón ahumado cortado en finas rodaja (rociado con zumo de limón) • sucedáneo de caviar (rociados con zumo de limón), cangrejos, camarones o atún desmenuzado con mostaza

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

Quesos

- Gruyère rallado, Parmesano, Raclette (poner el queso en cocción una vez volteada la crepa y derretirlo) • Roquefort, crema fresca, queso fresco (poner el Roquefort o queso fresco en la crepa, 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

Los Blinis

- 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

Cocción: 2,5 min. de cada lado

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.

Los pancakes

- 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

Cocción: 2,5 min. de cada lado

A prever una hora de antemano.

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.

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.

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...).

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.

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.

- Não toque nas partes quentes do aparelho.

- Nunca ligue o aparelho se não estiver a ser utilizado.

- 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.

Acessórios

mini espátulas **(1)**

concha **(2)**

tabuleiros x 6 **(3)**

Instalação

Nunca coloque o aparelho directamente sobre um suporte delicado (mesa de vidro, toalha plástica, móvel envernizado...) ou sobre um suporte mole, do tipo toalha plástica.

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 em sentido inverso ao da arrumação. Lavar com água as espátulas **(1)**, a concha **(2)** e os tabuleiros **(3)**.

Passar um pano ligeiramente humidificado com óleo sobre toda a superfície do revestimento interior dos tabuleiros.

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez em função crepes, verter um pouco de óleo sobre a placa de cozedura e limpar com um pano macio.

Ligação e pré-aquecimento

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

Desenrole o cabo por completo.

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.

Nunca utilize o aparelho sem vigilância.

Nunca utilize o aparelho vazio.



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.

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.

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™: quando aquecido, o Thermo-Spot torna-se **uniformemente** vermelho.

Cozedura

Nunca aqueça os tabuleiros vazios.

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

N.B: Para os recheios “doces” (doce, açúcar, xarope de ácer...), aconselhamos que opte por recheiar os crepes depois da cozedura e já no prato, em vez de o fazer directamente no aparelho, por forma a não danificar a placa.

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

Recomendações para a utilização dos tabuleiros:

- Não utilizar os tabuleiros sobre outras fontes de calor: gás, placas eléctricas... por forma a não danificá-los.
- Não deixar utensílios de plástico (espátulas) nos tabuleiros durante o aquecimento para evitar que eles se danifiquem.
- Não cortar directamente nos tabuleiros para conservar as qualidades antiaderentes do seu revestimento.
- Nunca coloque os tabuleiros quentes directamente sobre um suporte delicado: toalha, móvel envernizado... Utilizar bases para copos, bases para chávenas ou, na ausência dos mesmos, pratos pequenos para colocar os tabuleiros entre duas cozeduras.

Com ajuda da concha, depositar a quantidade de massa necessária, conforme a receita que estiver a seguir:

- Se confeccionar crepes, encher até à primeira marca.
- Se confeccionar blinis ou panquecas, encher completamente a concha. Espalhar a massa com as costas da concha efectuando um movimento circular.

Por forma a ser mais fácil espalhar a massa, recomendamos que coloque a concha num recipiente com água entre cada utilização.

Virar o preparado a meio da cozedura com a espátula incluída para esse efeito.

Recheiar se necessário.

Deixar cozer de acordo com o tempo indicado na receita e, em seguida, servir num prato.

Após utilização

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

Deixe arrefecer.

A placa de cozedura deve ser limpa com água quente e detergente líquido para a loiça.

As espátulas, a concha e os tabuleiros são compatíveis com a máquina de lavar loiça.

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

PT

Arrumação

Este aparelho não deve ser colocado dentro de água.

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



Protecção do ambiente em primeiro lugar !

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

② Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Após completo arrefecimento, virar ao contrário o aparelho sobre um suporte plano, limpo e estável (ex.: toalha), por forma a não danificar a placa de cozedura (A1).

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** ;

2 – **as espátulas**, seguindo os pictos: **A3** ;

3 – **a concha**, seguindo os pictos: **A4**.

Peixes

Filete de peixe com cogumelos

- 600 g. de filete de salmão cortado em cubos • 1 chalota picada (6 c. de café)
- 4 cogumelos cortados em lamelas (24 lamelas) • 1 noz de manteiga • 15 cl de vinho branco • 6 c. de sopa de natas
- sal • pimenta

Tempo de cozedura: 8 minutos

Derreter a noz de manteiga, juntar 1 c. de café de chalota picada e 4 fatias de cogumelos, em seguida deixe alourar. Adicionar 100 g. de peixe cortado em cubos, mexer delicadamente e deixar alourar ligeiramente. Acrescentar em seguida 1 c. de sopa de vinho branco, o sal e a pimenta, e misturar. Deixar cozer durante 4 a 5 minutos, em seguida juntar as natas. Mexer e servir.

N.B.: Pode utilizar diferentes tipos de filetes de peixe e de cogumelos (cogumelos de Paris, silercas, boletos...).

Camarões com caramelo

- Por tabuleiro: • 100 g de camarão (600 g ao todo)
- 1 fio de azeite • 1 c. de sopa de açúcar em pó • 1 c. de café de pastis • 1 c. de café de molho de soja • sal • pimenta
 - facultativo: 1 c. de café de fécula de milho

Tempo de cozedura: 6 minutos

Lavar os camarões e retirar a casca. Aquecer o azeite nos tabuleiros, em seguida fritar rapidamente os camarões, continuando sempre a mexer. De seguida polvilhar com açúcar em pó, misturar e deixar caramelizar continuando sempre a mexer. Verter em seguida o pastis e o molho de soja. Temperar com sal, pimenta e misturar.

Caril de badejo

- Para 6 tabuleiros: • 600 g de filetes de badejo (bacalhau, carapau) • 1 dente de alho picado • 1/2 cebola picada
- 210 g de concentrado de tomate • 1 c. de café de caril
 - 1 c. de sopa de óleo • 1 limão
 - sal • pimenta

Tempo de cozedura: 8 minutos

Aquecer o óleo nos tabuleiros, em seguida fritar 100 g de peixe cortado em cubos. Juntar a cebola e o dente de alho picados. Incorporar 1 c de sopa de concentrado de tomate e o sumo de limão, em seguida polvilhar com caril. Temperar com sal, pimenta e misturar.

Carnes

Caril de frango

Por tabuleiro: • 1/2 escalope de frango cortado aos pedacinhos

- 1 fatia de cebola picada
- 1 fatia de chalota picada
- 1 noz de manteiga • caril em pó • pimenta • 1 c. de sopa de natas • mango chutney (molho picante oriental), a gosto

Tempo de cozedura: 12 minutos

Derreter a manteiga e deixar alourar a chalota, a cebola e o frango, de ambos os lados. Polvilhar em seguida com caril, sal e pimenta. Mexer e deixar cozer durante alguns instantes. Antes de servir, adicionar as natas e misturar com um pouco de mango chutney, a gosto.

Magret de pato

- 600 g de magret (peito) de pato cortado em cubinhos
- 3 c. de sopa de óleo de sésamo • 200 g de molho de tomate • 6 fatias de ananás

Tempo de cozedura: 9 minutos

Fritar 100 g de magret de pato cortado em cubinhos com 1/2 c. de sopa de óleo de sésamo. Temperar com sal e pimenta e misturar. Juntar 1 c de sopa de molho de tomate. Deixar apurar durante alguns minutos e juntar a fatia de ananás.

Carne picada surpresa

- 500 g de carne de vaca picada • salsa picada
- 2 dentes de alho picados
- 1 cebola picada • 2 tostas esmagadas • 1 ovo • sal • pimenta • manteiga

Tempo de cozedura: 6 minutos

Misturar todos os ingredientes (preparar com antecedência) e moldar pequenas bolinhas ou pequenos bifés redondos. Derreter a manteiga, em seguida deixar cozer a gosto.

Sugestão: colocar a carne na mesa e deixar que os convivas se sirvam, acrescentar, por exemplo, cogumelos, pimentos, queijo ralado ou outras especiarias para realizar toda uma série de bifinhos picados ou hambúrgueres variados.

PT

Vitela "Strogonov"

- Por tabuleiro: • 1 c. de café de cebola picada • 5 fatias de cogumelos • 1 noz de manteiga • 100 g de bife de lombo de vaca cortado em cubos (2 cm máximo) • 1 c. de sopa de vinho branco • 1 c. de café de natas • 1 c. de café de concentrado de tomate
- 1 c. de café de mostarda • sal • pimenta • paprika em pó

Tempo de cozedura: 14 minutos

Derreter a manteiga no tabuleiro. Juntar os cogumelos e a cebola, em seguida deixar alourar. Deixar grelhar os cubos de carne de vaca mexendo bem para fritar todas as faces. Em seguida, juntar o concentrado de tomate e a mostarda, sem esquecer o vinho branco, continuando sempre a mexer delicadamente. Em seguida, temperar com sal, pimenta e misturar. Adicionar as natas e uma pitada de paprika. Mexer antes de servir.

Suki-jaki (carne de vaca com cenouras e ervilhas)

600 g de bife de lombo de vaca cortado em cubos

Para o molho de marinada:

- 4 c. de sopa de molho de soja
- 4 c. de sopa de sumo de pêra
- 2 c. de sopa de açúcar • 3 c. de sopa de chalotas picadas
- 1 c. de sopa de alho picado
- 1 c. de sopa de sal • 1/4 c. de café de pimenta • 4 c. de sopa de sementes de sésamo
- 4 c. de sopa de óleo de sésamo

Tempo de cozedura: 10 minutos

Misturar tudo bem juntando uma pêra picada, deixar a carne macerar e, em seguida, deixar repousar durante 30 min. Escorrer a carne, deixar tostar a quantidade desejada. Quando a cozedura estiver a meio, juntar um pouco de marinada.

Ovos

Ovos com tomate

Por tabuleiro: • 1 fatia de tomate cortada em quatro
• 1 fatia de cebola cortada aos pedacinhos • 2 ovos • sal
• pimenta • 1 noz de manteiga

Tempo de cozedura: 12 minutos

Derreter a manteiga, em seguida fritar a cebola e os pedaços de tomate. Partir 2 ovos, temperar com sal e pimenta. Mexer delicadamente, em seguida deixar cozer a gosto.

Omelete de fiambre e queijo

Por tabuleiro: • 1/4 de uma fatia de fiambre cortada em cubos • 10 g de queijo
• 1 1/2 concha de omelete
• sal • pimenta • 1 noz de manteiga

Tempo de cozedura: 8 minutos

Derreter a manteiga. Juntar o queijo e o fiambre, em seguida deixar tostar durante alguns segundos. Verter 1 1/2 concha de omelete. Temperar com sal, pimenta e mexer delicadamente com a concha. Deixar cozer a gosto e servir.

Acompanhamentos

Boletos à Provençal

Para 6 tabuleiros: • 600 g. de boletos • 3 tomates médios
• 2 chalotas • 1 dente de alho
• 50 g. de salsa • tomilho
• óleo • sal • pimenta

Tempo de cozedura: 12 minutos

Limpar e retirar a pele dos boletos. Fritá-los em 1 c. de café de óleo, 1 c. de café de chalota picada e 1/2 tomate triturado. Temperar com sal e pimenta.

Quando os cogumelos estiverem cozidos, juntar as ervas e o alho picado.

Batatas com toucinho

Por tabuleiro: • 1 noz de manteiga • 2 c. de café de toucinho cortado em cubos
• 1 c. de café de cebola picada
• 2 c. de sopa cheias de batatas cozidas ao vapor e cortadas em cubos (utilizar eventualmente cubos de batata congelada e prolongar a cozedura de 3 a 5 minutos)

Tempo de cozedura: 15 minutos

Deixar alourar a manteiga no tabuleiro, em seguida juntar a cebola e o toucinho. Mexer durante 1 minuto para que todas as faces do toucinho fiquem cozidas, juntar em seguida as batatas previamente cozidas. Mexer com uma espátula para que todas as faces dos cubos de batata fiquem tostados e deixar grelhar a gosto antes de servir.

Jambalaya à crioula

• 300 g de arroz cozido • 200 g de camarões sem casca • 200 g de cubos de fiambre • 150 g de chouriço • 2 tomates cortados em cubos • 1 cebola picada
• 15 cl. de vinho branco
• 1 pimento verde cozido • 1 c. de sopa de azeite • 1 c. de sopa de concentrado de tomate • sal e pimenta

Tempo de cozedura: 8 minutos

Fritar num pouco de azeite 4 camarões cortados aos pedaços e 4 rodelas finas de chouriço assim como 10 pequenos cubos de fiambre. Juntar 1 c. de sopa de cebola picada, 1 c. à café de pimento cozido, 1 c. de sopa de tomate cortado em cubos.

Juntar 50 g de arroz cozido, 2 c. de sopa de vinho branco, 1 c. de café de concentrado de tomate. Temperar com sal, pimenta e misturar bem.

Arroz com 3 cores

- 300 g de arroz já cozido
- 300 g de camarões sem casca
- 150 g de cogumelos • 150 g de pedacinhos de bacon • 6 c. de sopa de molho de soja
- óleo • sal e pimenta

Tempo de cozedura: 6 minutos

Fritar num pouco de óleo, 1 c. de sopa de pedacinhos de bacon, 1 c. de sopa de cogumelos cortados em fatias, 1 c. de sopa de camarões e 1 c. de sopa de soja. Juntar 50 g de arroz cozido. Temperar com sal, pimenta e misturar.

Sobremesas

Bananas antilhesas

- 3 bananas cortadas às fatias
- o sumo de 3 laranjas espremidas • 80 g de açúcar mascavado • 1 noz de manteiga

Tempo de cozedura: 6 minutos

Misturar numa terrina as fatias de banana, o sumo de laranja, o rum e 30 g de açúcar mascavado, em seguida deixar macerar durante a refeição. Num tabuleiro, derreter uma noz de manteiga com 1 c. de café de açúcar, 1 c. de sopa do sumo de maceração, e em seguida deixar reduzir. Quando o preparado tiver reduzido ligeiramente, juntar 1/2 banana cortada às fatias e deixá-las escurecer virando-as regularmente.

Variante: Esta receita pode igualmente ser preparada com ananás e sumo de laranja.

Tabuleiro de frutos vermelhos

- 300 g de uma mistura de frutos vermelhos à escolha (framboesas, cássis, amoras, mirtilos, morangos silvestres...)
- 20 cl. de sumo de uva • 50 g de açúcar fino • 30 g de manteiga • natas batidas
- chocolate derretido

Misturar os frutos, o sumo de uva, a manteiga e o licor, deixar em seguida macerar durante toda a refeição. Num tabuleiro, derreter uma noz de manteiga com 1 c. de café de açúcar e 1 c. de sopa do sumo de maceração, em seguida mexer delicadamente.

Quando a mistura começar a caramelizar, juntar 1 a 2 c. de sopa de frutos sem sumo. Misturar bem os frutos de maneira a que estes fiquem cobertos com a mistura doce. Servir rapidamente.

Verter o conjunto no prato antes de cobrir com um pouco de natas batidas ou de chocolate derretido.

Maçã caramelizada

- 1 1/2 maçã (1/2 maçã descascada por tabuleiro) • 1 c. de café de açúcar • 2 c. de sopa de água

Tempo de cozedura: 14 minutos

Cortar as maçãs em cubinhos, fritá-los nos tabuleiros, e juntar em seguida o açúcar e a água. Deixar caramelizar lentamente.

Os crepes

Cozedura: cerca de 30 segundos por face • Receitas para 6 pessoas (40 a 60 crepes):

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.

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.

Conselhos:

- 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.

Crepes: Proposta de acompanhamentos

Entradas

• salmão fumado cortado em finas lamelas (regado com sumo de limão) • ovas de esturjão (regados com sumo de limão), caranguejos, camarões ou migalhas de atum, mostarda

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

Queijos

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

Sobremesas

• chocolate derretido com amêndoas, nozes ou avelãs piladas • açúcar mascavado, açúcar ou compota (mirtilhos, framboesas...) • creme de castanha • bola de gelado (baunilha, chocolate) • mel, nozes, avelãs piladas • bananas cortadas às fatias com açúcar

PT

Blinis

Cerca de 20 blinis : • 300 g de farinha • 2 ovos • 10 g de levedura de cerveja • 1/2 litro de leite • 1/2 colher de café de sal

Cozedura: 2,5 min. por face

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.

Panquecas

Cerca de 20 pancakes:

• 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

Cozedura: 2,5 min. por face

Prever com 1 hora de antecedência.

Diluir o fermento em 3 colheres de sopa de leite apenas 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 açúcar ou com doce.

Děkujeme Vám, že jste si zakoupili tento přístroj TEFAL. Přečtěte si pozorně pokyny v tomto návodu a nechte si je po ruce. Pokyny jsou společné pro různé verze podle toho, jaká příslušenství se dodávají s vaším přístrojem.

Výrobek vyhovuje všem platným bezpečnostním normám a předpisům (směrnice o nízkém napětí, elektromagnetická kompatibilita, materiály vhodné pro styk s potravinami, životní prostředí atd.).

Tento přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti.

Není určen pro použití v následujících případech, na které se nevztahuje záruka:

- Používání v kuchyňských rozích vyhrazených pro personál v obchodech, kancelářích a v jiném profesionálním prostředí,
- Používání na farmách,
- Používání zákazníky hotelů, motelů a jiných zařízení ubytovacího typu,
- Používání v pokojích pro hosty.

Společnost TEFAL si vyhrazuje právo kdykoliv v zájmu spotřebitele pozměnit vlastnosti nebo složení svých výrobků.

Jakékoliv potraviny v tekutém nebo pevném stavu, které se dostanou do kontaktu s díly označenými logem , nelze konzumovat.

Tento přístroj není hračka.

Prevence úrazů v domácnostech

- Jestliže je přístroj zapnutý, dosažitelné plochy mohou být horké.
- Nesahejte na horké plochy přístroje.
- Nikdy nezapojujte do sítě přístroj, který nepoužíváte.
- Tento přístroj není určen k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí), jejichž fyzické, smyslové nebo duševní schopnosti jsou snižované, nebo osoby bez patřičných zkušeností nebo znalostí, pokud na ně nedohlíží osoba odpovědná za jejich bezpečnost nebo pokud je tato osoba předem nepoučila o tom, jak se přístroj používá.
Na děti je třeba dohlížet, aby si s přístrojem nehrály.
- Jestliže dojde k poranění, ihned dejte popálené místo pod studenou vodu a v případě potřeby přivolejte lékaře.

Výpary uvolňované při vaření mohou být nebezpečné pro některá zvířata, která mají velice citlivý respirační systém, jako jsou ptáci. Majitelům ptáků doporučujeme, aby je umístili mimo kuchyň.

CS

Příslušenství

malé stěrky **1**) naběračka **2**) pánvičky x 6 **3**)

Instalace

Přístroj nikdy nepokládejte přímo na křehký nebo choulavý podklad (skleněný stůl, ubrus, lakovaný nábytek...).

Jestliže přístroj používáte uprostřed stolu, umístěte jej mimo dosah dětí.

Před prvním použitím, z vnitřní i vnější strany přístroje odstraňte všechny obaly, samolepky nebo různá příslušenství.

Neoponechávejte obaly, příslušenství, samolepky, sáčky na dosah dětí.

Příslušenství vyjímejte tak, že postupujete v opačném pořadí, než při jeho ukládání.

Stěrky **1**), naběračku **2**) a pánvičky **3**) omyjte ve vodě.

Hadříkem, lehce namočeným v oleji, přejedte vnitřní povrch pánviček.

Než budete dělat palačinky poprvé, nalijte na varnou desku trochu oleje a setřete jemným hadříkem.

Připojení k síti a předežhřátí

Přístroj nedávejte do rohu nebo ke stěně, aby se nepřehříval.

Přístroj nikdy nepoužívejte bez dozoru a nenechávejte na dosah dětí.

Odviňte šňůru po celé délce.

Jestliže napájecí kabel tohoto přístroje je poškozený, z bezpečnostních důvodů jej musí vyměnit výrobce, jeho servisní oddělení nebo osoba se srovnatelnou kvalifikací.

Ujistěte se, že elektrická instalace odpovídá příkonu a napětí, které jsou uvedeny na spodní straně přístroje.

Přístroj zapojte pouze do uzemněné zásuvky.

Pokud používáte prodlužovací šňůru, musí být uzemněna.

Přístroj nikdy nepoužívejte naprázdno.



Pečení

Nenechávejte pánvičky ohřívat naprázdno.

Abyste zabránili jakémukoli poškození výrobku, nikdy na něm nepřipravujte flambované pokrmy.

CS

N.B. : V případě «sladkých» náplní (marmeláda, cukr, javorový sirup...) Vám doporučujeme, abyste hotové palačinky plnili raději až na svém talíři, než přímo na přístroji, abyste tak nepoškodili varnou desku.

Pozor na umístění napájecí šňůry s prodlužovací šňůrou nebo bez ní, učíte veškerá nezbytná bezpečnostní opatření, aby nebránila pohybu lidí u stolu a aby nikomu nepřekážela. Tento přístroj není určen k tomu, aby byl uveden do chodu pomocí vnějšího časového spínače nebo pomocí zvláštního systému na dálkové ovládání.

Přístroj funguje od chvíle, kdy jej zapojíte do sítě.

Přístroj nechte předeheřt asi po dobu 8 – 10 minut.

Při prvním použití se během prvních minut může objevit mírný zápach a kouř.

Thermo-Spot™: zatepla nabývá obrázek Thermo-Spot rovnoměrně červenou barvu.

Po předeheřtí je přístroj připraven k použití.

Doporučení při používání pánviček :

- Nepoužívejte pánvičky na jiných zdrojích tepla : na plyn, na desce elektrického sporáku... které by pánvičky mohly poškodit.
- Neponechávejte během tepelné úpravy v pánvičkách nádoby z plastu (stěrky), protože by se mohlo poškodit.
- Nekrájejte pokrmy přímo v pánvičkách, abyste zachovali nepřilnavost jejich povrchu.
- Nepokládejte horké pánvičky přímo na choulostivé povrchy : ubrusy, nalakované dřevo... Použijte různá prkýnka a podložky, nebo aspoň talíře.

Naložte naběračkou takové množství těsta, které odpovídá zvolenému receptu :

- Připravujete-li palačinky, naplňte naběračku těstem až po první rýsu.
- Připravujete-li ruské nebo americké lívance, naplňte naběračku těstem celou.

Těsto jemně rozhrňte zadní částí naběračky kruhovitým pohybem. Doporučujeme Vám pokládat po každém použití naběračku do nádoby s vodou, abyste si tak zjednodušili rozprostírání těsta. Připravované pokrmy obraťte po polovičním upečení pomocí stěrky, dodávané k tomuto účelu.

Chcete-li, přidejte do připravovaného pokrmu náplň.

Nechte ještě pěci po dobu, uvedenou v receptu a poté položte pokrm na talíř.

Po použití

Napájecí šňůru odpojte od elektrické sítě a pak, od přístroje.

Nechte vychladnout.

Varná deska se čistí teplou vodou a prostředkem na mytí nádobí.

Naběračku, stěrku a pánvičky můžete dát do myčky na nádoby.

Nikdy nepoužívejte drátěnku ani prášek k čidění, abyste nepoškodili povrch pro tepelnou úpravu (např.: nepřilnavou vrstvu pro třepečení...).

Ukládání

Tento přístroj se nikdy nesmí ponořit do žádné kapaliny.

Přístroj ani ovládací panel ani šňůru nikdy neponořujte do kapaliny.

Až přístroj úplně vychladne, obraťte jej na rovné, čisté a stabilní ploše (např. na ubrus), abyste nepoškodili varnou desku **[A1]**.

Ukládejte každý kus příslušenství na jeho vlastní vyhrazené místo, a přitom úzkostlivě dodržujte následující pořadí :

1 – **šňůru**, v etapách vyjádřených formou piktogramů : **[A2]**;

2 – **stěrky**, podle piktogramů : **[A3]**;

3 – **naběračku**, podle piktogramů **[A4]**.



Podílejme se na ochraně životního prostředí! —

- ① Váš přístroj obsahuje četné zhodnotitelné nebo recyklovatelné materiály.
② Svěťte jej sběrnému místu nebo, neexistuje-li, smluvnímu servisnímu středisku, kde s ním bude naloženo odpovídajícím způsobem.

Ryby

Rybí filé na houbách

- 600 g filé z lososa, nakrájené na kostičky
- 1 nasekaná šalotka (6 kávových lžiček)
- 4 žampiony, nakrájené na plátky (24 plátků) • 1 ořech másla • 15 cl bílého vína
- 6 polévkových lžic smetany • sůl • pepř

Doba přípravy : 8 minut

Rozpusťte máslo a na každou pánvičku přidejte 1 kávovou lžičku nasekané šalotky, 4 plátky žampionů a opečte dozlatova. Přidejte 100 g nakrájené ryby, jemně zamíchejte a zlehka osmažte dozlatova. Poté přidejte 1 polévkovou lžici bílého vína, posolte, opepřete a promíchejte. Nechte smažit 4 až 5 minut a poté přidejte smetanu. Vše zamíchejte a můžete podávat.

Poznámka: Můžete použít různé druhy filé z ryb a různé druhy hub (žampiony, špičky, hříby...).

Krevety s karamellem

- Na jednu pánvičku : • 100 g krevet (celkem 600 g)
• trochu oleje • 1 polévková lžice práškového cukru
• 1 kávová lžička pastisu (anýzovky) • 1 kávová lžička sójové omáčky • sůl
• pepř • navíc možno přidat : 1 kávovou lžičku kukuřičného škrobu

Doba přípravy : 6 minut

Krevety umyjte a zbavte krunýře. Na všech pánvičkách rozehejte olej a pak na něm krevety zprudka osmahněte za stálého míchání. Pak krevety hned posypte práškovým cukrem a nechte za stálého míchání zkaramelizovat. Dále vlijte pastis a sójovou omáčku. Osolte, opepřete a promíchejte.

Rybí kari

- Na 6 pánviček : • 600 g filé z čerstvé ryby (z tresky nebo z makrely)
• 1 stroužek česneku nasekaný • 1/2 cibule nakrájené najemno • 210 g rajčatového koncentrátu
• 1 kávová lžička kari
• 1 polévková lžice oleje
• 1 citrón • sůl • pepř

Doba přípravy : 8 minut

Na všech pánvičkách rozehejte olej, pak zde osmahněte 100 g ryby, nakrájené na kousky. Přidejte cibuli a nasekaný česnek. Dále vmíchejte 1 polévkovou lžici rajčatového koncentrátu a šťávu z citrónu, pak posypte kari. Osolte, opepřete a promíchejte.

Masa

Kuře na kari

- Na 1 pánvičku :
• 1/2 kuřecího řízku, nakrájeného na kousky
• 1 cibule nakrájená najemno • 1 šalotka nakrájená najemno • 1 ořech másla • mleté kari • pepř
• 1 polévková lžice smetany
• mango chutney (pikantní orientální omáčka) – množství podle chuti každého

Doba přípravy : 12 minut

Rozpusťte máslo, pak na něm osmahněte dozlatova šalotku, cibuli a kuře z každé strany. Pak posypte kari, osolte, opepřete. Promíchejte a nechte chvíli smažit. Přidejte smetanu, zamíchejte a před podáváním přidejte podle chuti trochu mango chutney.

Kachní prsíčka

• 600 g kachních prsíček, nakrájených na malé kousky
• 3 polévkové lžíce sezamového oleje • 200 g rajského protlaku • 6 plátků ananasu

Doba přípravy : 9 minut

Osmahněte 100 g kachních prsíček, nakrájených na kousky, spolu s 1/2 polévkové lžíce sezamového oleje. Osolte, opepřete a promíchejte. Přidejte 1 polévkovou lžici rajského protlaku. Nechte vařit několik minut na mírném ohni a přidejte ananas.

Mleté maso s překvapením

• 500 g mletého hovězího masa • petržel nakrájená najemno • 2 stroužky česneku, nakrájené najemno • 1 cibule nakrájená najemno • 2 nadrobené suchary • 1 vejce • sůl • pepř • máslo

Doba přípravy : 6 minut

Všechny ingredience (které jste si předem připravili) smíchejte a utvořte malé kuličky nebo malé kulaté steaky. Rozpusťte máslo a pokrm osmažte podle chuti.

Návrhy : Položte maso na stůl, nechte strážníky, ať si sami pokrm nabere a přidají například houby, papriky, strouhaný sýr nebo jiné koření, aby si každý mohl dotvořit různé hamburgery podle své chuti.

Hovězí Stroganov

Na 1 pánvičku : • 1 kávová lžička cibule, nakrájené najemno • 5 plátků hub • 1 ořech másla • 100 g svičkové, nakrájené na kousky (maximálně o tloušťce 2 cm) • 1 polévková lžíce bílého vína • 1 kávová lžička smetany • 1 kávová lžička rajčatového koncentrátu • 1 kávová lžička hořčice • sůl • pepř • mletá pálivá paprika

Doba přípravy : 14 minut

Na pánvičce rozpustíte máslo. Přidejte houby a cibuli a nechte zesklivatět. Dále osmahněte kousky masa a přitom míchejte, aby se maso opeklo ze všech stran. Dále přidejte rajčatový koncentrát a hořčici a vlijte bílé víno. Vše mícháním spojte, pak osolte, opepřete a znovu zamíchejte. Přidejte smetanu a špetku mleté papriky. Před podáváním ještě promíchejte.

CS

Suki-jaki (hovězí maso s mrkví a hráškem)

• 600 g svičkové, nakrájené na kousky. Na marinádu :
• 4 polévkové lžíce sójové omáčky • 4 polévkové lžíce hruškové šťávy
• 2 polévkové lžíce cukru
• 3 polévkové lžíce nasekané šalotky
• 1 polévková lžíce česneku, najemno nasekaného
• 1 polévková lžíce soli
• 1/4 kávové lžičky pepře
• 4 polévkové lžíce sezamových semínek
• 1 polévková lžíce sezamového oleje

Doba přípravy : 10 minut

Vše dobře promíchejte s najemno nakrájenou hruškou, naložte maso do marinády a nechte v ní po dobu 30 minut. Pak maso nechte odkapat a opečte požadované množství. V polovině tepelné úpravy přidejte trochu marinády.

Vejce

Vejce s rajčaty

Na 1 pánvičku : • 1 plátek rajčete, nakrájeného na 4 díly • 1 plátek cibule nakrájené najemno • 2 vejce • sůl • pepř • 1 ořech másla

Doba přípravy : 12 minut

Rozpusťte máslo, pak osmahněte cibuli a kousky rajčete. Rozbijte 2 vejce, osolte, opepřete. Opatrně smíchejte a pak osmahněte více či méně, podle chuti.

Omeleta se šunkou a sýrem

Na 1 pánvičku : • 1/4 plátku šunky, nakrájené na kostičky • 10 g sýra • 1 1/2 naběračky rozšlehaných vajec • sůl • pepř • 1 ořech másla

Doba přípravy : 8 minut

Rozpusťte máslo. Přidejte šunku a sýr a pak nechte několik vteřin opékat. Přidejte 1 1/2 naběračky rozšlehaných vajec. Osolte, opepřete a opatrně zamíchejte s pomocí stěrky. Osmažte vše podle chuti a můžete podávat.

Přílohy

Hříby po provensálsku

Na 6 pánviček : • 600 g hřibů • 3 střední rajčata • 2 šalotky • 1 stroužek česneku • 50 g petržele • tymián • olej • sůl • pepř

Doba přípravy : 12 minut

Houby očistěte a oloupejte. Rychle je osmažte vždy na 1 kávové lžičce oleje, s 1 kávovou lžičkou nasekané šalotky a s 1/2 rozdrceného rajčete. Osolte a opepřete.

Jakmile jsou hříby hotové, přidejte nasekané koření a česnek.

Brambory na slanině

Na 1 pánvičku: • 1 oříšek másla • 2 kávové lžičky slaniny, nakrájené na kostičky • 1 kávová lžička cibule nakrájené najemno • 2 vrchovaté polévkové lžíce brambor, uvařených v páře a nakrájených na kostičky (případně můžete použít mražené bramborové kostičky a k době tepelné úpravy přičtete 3 až 5 minut)

Doba přípravy : 15 minut

Na pánvičce nechte rozpustit máslo, pak přidejte cibuli a slaninu. Asi 1 minutu míchejte, aby se slanina osmahla ze všech stran, pak přidejte předvařené brambory. Míchejte stěrkou, aby se brambory opekly ze všech stran. Nechte opéct podle chuti a můžete podávat.

Jambalaya po kreolsku

• 300 g uvařené rýže
• 200 g oloupaných krevet
• 200 g šunky nakrájené na kostičky • 150 g pikantního salámu chorizo • 2 rajčata nakrájená na kostičky
• 1 cibule nakrájená najemno • 15 cl bílého vína
• 1 uvařená zelená paprika
• 1 polévková lžíce olivového oleje
• 1 polévková lžíce rajčatového koncentrátu
• sůl a pepř

Doba přípravy : 8 minut

Na troše oleje osmahněte 4 krevety, nakrájené na kousky a 4 tenké plátky salámu chorizo spolu s 10 kostičkami šunky. Přidejte 1 polévkovou lžici nakrájené cibule, 1 kávovou lžičku uvařené papriky, 1 polévkovou lžici rajčat, nakrájených na kostičky. Přidejte 50 g uvařené rýže, 2 polévkové lžíce bílého vína, 1 kávovou lžičku rajčatového koncentrátu. Osolte, opepřete a dobře promíchejte.

CS

Rýže tří barev

- 300 g předem uvařené rýže • 300 g oloupaných krevet • 150 g žampionů • 150 g anglické slaniny • 6 polévkových lžic sójové omáčky • olej • sůl a pepř

Doba přípravy : 6 minut

Na troše oleje osmahněte 1 polévkovou lžici slaniny, 1 polévkovou lžici krájených žampionů, 1 polévkovou lžici krevet a 1 polévkovou lžici sójové omáčky.

Přidejte 50 g rýže. Osolte, opepřete a promíchejte.

Dezerty

Antilské banány

- 3 banány nakrájené na kolečka • šťáva ze 3 pomerančů • 80 g hnědého cukru • troška másla

Doba přípravy : 6 minut

V míse smíchejte nakrájené banány, pomerančovou šťávu, rum a 30 g hnědého cukru a nechte odležet.

Na pánvičce rozpustíte ořech másla spolu s 1 kávovou lžičkou cukru, 1 polévkovou lžici připravené marinády, pak nechte zahustit. Až se marináda trochu zahustí, přidejte 1/2 banánu, nakrájeného na plátky a nechte je zhnědnout za pravidelného obracení.

Varianta: tento recept je možné také připravit s ananase a pomerančovou šťávou.

Ovocná pánev

- 300 g směsi drobného ovoce dle vlastního výběru (maliny, černý rybíz, ostružiny, borůvky, lesní jahody...) • 20 cl šťávy z hroznů • 50 g cukru krupice • 30 g másla • šlehačka • rozpuštěná čokoláda

Smíchejte ovoce, šťávu z hroznů, máslo, malinový likér a vše nechte odležet.

Na pánvičce rozpustíte ořech másla s 1 kávovou lžičkou cukru a 1 polévkovou lžici marinády, pak vše opatrně promíchejte.

Jakmile začne směs karamelizovat, přidejte 1 až 2 polévkové lžíce ovoce bez marinády. Dobře ovoce promíchejte, aby se obalilo sladkou směsí a pak rychle podávejte.

Vše nalijte do talíře. Poté ozdobte šlehačkou nebo rozpuštěnou čokoládou.

Karamelizované jablko

- 1 1/2 jablka (1/2 oloupaného jablka na 1 pánvičku) • 1 kávová lžička cukru • 2 polévkové lžíce vody

Doba přípravy : 14 minut

Nakrájejte jablka na malé kostičky, osmahněte je na pánvičce a pak přidejte cukr a vodu. Nechte pomalu zkaramelizovat.

Palačinky

Pečení : asi 30 vteřin z každé strany • Recepty pro 6 osob (40 až 60 palačinek) :

Klasické těsto z mléka

- 500 g proseté pšeničné mouky • 1 litr mléka • 6 vajec • sůl • olej nebo máslo

V míse smíchejte mouku s mlékem tak, abyste získali řídké těsto.

Poté přidejte rozšlehaná vejce, 2 špetky soli a 2 polévkové lžíce oleje nebo rozpuštěného másla. Nechte odležet asi 1 až 2 hodiny.

Těsto z pohanky

Připravujete-li slané palačinky, můžete pšeničnou mouku nahradit moukou pohankovou.

Těsto s pivem

Chcete-li, aby Vaše palačinky byly lahodnější a heboučké, nahraďte 1/4 l mléka 1/4 l piva.

Těsto s vodou

Chcete-li získat lehčí palačinky, nahradte mléko vodou

Doporučení:

- Jestliže je vzniklé těsto v okamžiku přípravy palačinek příliš husté, přidejte do něj malou sklenici vody a opět vše zamíchejte.
- Těsto na palačinky, které jsou plněné slanou náplní, může být při přípravě slanější.

Palačinky: Možné náplně

Předkrmy

• uzený losos nakrájený na tenké plátky (pokapaný citrónem) • kaviár z mořského zajíce (pokapaný citrónem), kraby, krevety nebo kousky tuňáka s hořčicí

Hlavní chody

• nakrájená kuřecí prsíčka s kari omáčkou (bešamelová omáčka připravená smícháním 1 nakrájené cibule a 1/2 kávové lžičky kari) • mořské plody s bešamelovou omáčkou nebo americkou omáčkou

Sýry

• strouhaný ementál, parmezán, raclette (sýr položte na palačinku poté, co ji otočíte, a nechte jej rozpustit) • Rokfór, smetana, sýr petit-suisse (rokfór nebo sýr petit-suisse položte na palačinku, až ji budete mít na talíři)

Dezerty

• rozpuštěná čokoláda s nasekanými mandlemi, vlašskými nebo lískovými ořechy • surový třtinový cukr, cukr nebo marmeláda (borůvková, malinová...) • kaštanový krém • kopečková zmrzlina (vanilková, čokoládová) • med, nasekané vlašské a lískové ořechy • banán na plátky s cukrem

Bliny (Ruské lívance)

Recept na přibližně

20 lívanců: • 300 g mouky
• 2 vejce • 10 g pивních kvasnic • 1/2 litru mléka
• 1 ořech rozpuštěného másla • 1/2 kávové lžičky soli

Tepelná úprava : 2,5 min. z každé strany

Rozpusťte kvasnice ve 3 polévkových lžicích vlažného mléka (asi 30° C) a nechte 10 minut odpočinout. Do mísy nasype pšeničnou mouku a udělejte důlek. Pomalu do něj přilévejte mléko a smíchejte ho s moukou, přidejte kvasnice, vaječné žloutky a sůl. Nechte odpočinout 1 hodinu. Těsně před pečením lívanců ušlehtejte sníh z bílků a zapracujte jej do těsta.

Lívance podávejte buď s kaviárem z mořského zajíce nebo se syrovou šunkou, nebo jako dezert se sladkou náplní (s marmeládou, kandovaným ovocem...). V tomto případě přidejte do těsta před pečením 1 polévkovou lžici cukru.

Pancakes (Americké lívance)

Recept na přibližně

20 lívanců: • 300 g mouky
• 20 g pekařských kvasnic
• 3 vejce • 3 dl mléka
• 30 g práškového cukru
• 2 polévkové lžice rozpuštěného másla
• 1 špetka soli • 30 g másla na smažení

Tepelná úprava : 2,5 minuty z každé strany

Počítejte s 1 hodinou na přípravu.

Kvasnice rozpusťte ve 3 polévkových lžicích vlažného mléka. Do mísy nasype mouku, přidejte práškový cukr, sůl a rozpuštěné máslo. Udělejte důlek a do něj nalijte vejce a kvasnice, které jste předtím rozpustili v mléce.

Těsto vypracujte za pomoci kovové metly a přidávejte postupně mléko. Toto těsto nechejte odpočinout minimálně 1 hodinu ve vlažném prostředí, přikryté utěrkou. Podávejte s javorovým sirupem nebo s marmeládou

Ďakujeme Vám, že ste si zakúpili tento prístroj značky TEFAL. Prečítajte si pozorne tento návod na obsluhu spoločný pre rôzne verzie prístrojov v závislosti na dodávanom príslušenstve a uložte si ho tak, aby Vám bol kedykoľvek dostupný.

Výrobok vyhovuje všetkým platným bezpečnostným normám a predpisom (smernice o nízkom napätí, elektromagnetická kompatibilita, materiály vhodné na styk s potravinami, životné prostredie atď.).

Tento prístroj je určený výhradne na domáce použitie.

Nesmie sa používať v nasledujúcich prípadoch, ktoré záruka nepokrýva:

- v kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných profesionálnych priestoroch,
- na farmách,
- nesmú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter,
- v priestoroch typu "hostovské izby".

TEFAL si v rámci programu vývoja vyhradzuje právo modifikovať produkty bez predchádzajúceho upovedomenia.

Zákaz konzumovať tekuté alebo pevné potraviny prichádzajúce do kontaktu so súčasťami označenými logom .

Tento prístroj nie je hračka.

Ako predchádzať domácim nehodám

- Teplota prístupných povrchov môže byť veľmi vysoká, keď je spotrebič v prevádzke.

- Nedotýkajte sa horúcich častí spotrebiča.

- Nikdy nenechávajte spotrebič pripojený do elektrickej siete, ak sa nepoužíva.

- Tento spotrebič by nemali používať osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými, alebo mentálnymi schopnosťami, alebo osoby bez skúseností, či neoboznámené osoby, okrem prípadu, keď sú pod dozorom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť, prípadne ak im táto osoba poskytne predbežné inštrukcie týkajúce sa používania spotrebiča.

Je potrebné uistiť sa, že sa žiadne deti nehrajú so spotrebičom.

- V prípade úrazu popáleninu okamžite ošetríte studenou vodou a podľa potreby zavolajte lekára.

Dym tvoriaci sa počas pečenia môže byť nebezpečný pre zvieratá s mimoriadne citlivým dýchacím systémom, akými sú napríklad vtáky. Majiteľom vtákov odporúčame, aby ich presunovali ďalej od miesta pečenia.

Príslušenstvo

malé stierky **1**)

naberačka **2**)

panvičky x 6 **3**)

Inštalácia

Nikdy neumiestňujte spotrebič priamo na krehký povrch (sklenený stôl, obrus, lakovaný nábytok...). Ne používajte krehké a mäkklé podklady, ako napríklad obrus.

Ak prístroj používate v strede stola, dbajte na to, aby bol mimo dosahu detí.

Pred prvým použitím, odstráňte všetky obaly, samolepky alebo príslušenstvo, nachádzajúce sa tak vo vnútri, ako aj vonku na prístroji.

Neponechávajte obaly, príslušenstvo, samolepky, vrecúška na dosah detí.

Príslušenstvo vyberajte tak, že postupujete v opačnom poradí, ako pri jeho ukladaní.

Stierky **1**), naberačku **2**) a panvičky **3**) umyte vo vode.

Handričkou, jemne namočenou v oleji, prejdite vnútorný povrch panvičiek.

Kým budete robiť palacinky prvýkrát, nalejte na varnú dosku trošku oleja a zotrite jemnou handričkou.

Prípojenie do elektrickej siete a predhriatie

Neumiestňujte spotrebič do rohu, alebo k stene, aby ste predišli jeho prehriatiu.

Úplne rozviňte prírodnú elektrickú šnúru.

Ak je prírodná šnúra tohto spotrebiča poškodená, musí byť vymenená výrobcom, jeho autorizovaným servisným strediskom, alebo osobou so zodpovedajúcou kvalifikáciou, aby sa predišlo rizikám.

Skontrolujte, či sa Vaša elektrická inštalácia zhoduje s výkonom a napätím, ktoré sú uvedené na spotrebiči.

Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru a nenechávajte na dosah detí.

Nikdy nepoužívajte spotrebič naprázdno.



Doba varenia

Nenechávajte panvičky ohrievať naprázdno.

Aby ste zabránili akémukoľvek poškodeniu výrobku, nikdy na ňom nepripravujte flambované pokrmy.

N.B.: V prípade «sladkých» náplní (marmeláda, cukor, javorový sirup...) Vám odporúčame, aby ste hotové palacinky plnili radšej až na svojom tanieri, ako priamo na prístroji, aby ste tak nepoškodili varnú dosku.

Spotrebič pripájajte iba do zásuvky s integrovaným uzemnením.

Keď sa používa elektrická predlžovacia šnúra, musí byť uzemnená.

Dbajte na umiestnenie napájacieho kábla (či sa používa s predlžovacím káblom alebo bez neho) a urobte všetky opatrenia, aby kábel neprekážal pri pohybe stolujúcim, aby niekto o neho nezakopol.

Tento prístroj sa nesmie uvádzať do prevádzky pomocou externého časového spínača ani pomocou systému diaľkového ovládania.

Prístroj funguje od chvíle, keď ho zapojíte do siete.

Spotrebič nechajte približne na 8 – 10 minút predhriať.

Pri prvom použití môže zo začiatku dôjsť k ľahkému uvoľneniu dymu a zápachu.

Thermo-Spot™: zatepla nadobúda obrázok Thermo-Spot rovnomerne červenú farbu.

Spotrebič je po predhriatí pripravený na používanie.

Odporúčania pri používaní panviečiek:

- Nepoužívajte panvičky na iných zdrojoch tepla: na plyne, na doske elektrického sporáka... ktoré by panvičky mohli poškodiť.
- Neponechávajte počas tepelnej úpravy v panvičkách riad z plastu (stierky), pretože by sa mohol poškodiť.
- Nekrájajte pokrmy priamo v panvičkách, aby ste zachovali nepríľnavosť ich povrchu.
- Nekládte horúce panvičky priamo na chĺstivé povrchy: obrusy, nalakované drevo... Použite rôzne doštičky a podložky, alebo aspoň taniere.

Naložte naberačkou tiež množstvo cesta, ktoré zodpovedá zvolenému receptu:

- Ak pripravujete palacinky, naplňte naberačku cestom až po prvý rysku.
- Ak pripravujete ruské alebo americké lievance, naplňte naberačku cestom celú.

Cesto jemne rozhrňte zadnou časťou naberačky kruhovitým pohybom.

Odporúčame Vám klásť po každom použití naberačku do nádoby s vodou, aby ste si tak zjednodušili rozprestieranie cesta.

Pripravované pokrmy obracajte po polovičnom upečení pomocou stierky, dodávanej na tento účel.

Ak chcete, pridajte do pripravovaného pokrmu náplň.

Nechajte ešte piecť tak dlho, ako je uvedené v recepte, a potom položte pokrm na tanier.

Po použití

Kábel odpojte z elektrickej siete, a potom ho odpojte od prístroja. Prístroj nechajte vychladnúť.

Varná doska sa čistí teplou vodou a prostriedkom na umývanie riadu.

Naberačku, stierky a panvičky môžete dať do umývačky riadu.

Nikdy nepoužívajte kovové drôtenky ani práškový čistiaci prostriedok, aby ste nepoškodili povrch varnej dosky (napr. nelepivú povrchovú úpravu...).

Ukladanie

Tento prístroj sa nesmie ponárať do žiadnej tekutiny.

Až prístroj úplne vychladne, obráťte ho na rovnej, čistej a stabilnej ploche (napr. na obruse), aby ste nepoškodili varnú dosku **(A1)**.

Prístroj, ovládaci skrinku ani napájací kábel nikdy neponárajte do vody.

Ukladajte každý kus príslušenstva na jeho vlastné vyhradené miesto, a pritom úzkostlivo dodržiujte nasledujúce poradie:

- 1 – **šnúru**, v etapách vyjadrených formou piktogramov: **A2**;
- 2 – **stierky** podľa piktogramov: **A3**;
- 3 – **naberačku**, podľa piktogramov: **A4**.



Podielajte sa na ochrane životného prostredia!

① Váš prístroj obsahuje početné zhodnotiteľné alebo recyklovateľné materiály.

② Zverte ho zbernému miestu alebo, ak neexistuje, zmluvnému servisnému stredisku, kde s ním bude naložené zodpovedajúcim spôsobom.

Ryby

Rybie filé na hubách

- 600 g filé z lososa nakrájané na kocky
- 1 nasekaná šalotka (6 kávových lyžičiek)
- 4 šampiňóny nakrájané na plátky (24 plátkov)
- 1 orech masla • 15 cl bieleho vína
- 6 polievkových lyží smotany • soľ • čierne korenie

Čas prípravy: 8 minút

Rozpusťte maslo a na každú panvičku pridajte 1 kávovú lyžičku nasekanej šalotky a 4 plátky šampiňónov a opečte dozlatista. Pridajte 100 g nakrájanej ryby, jemne zamiešajte a zľahka osmažte dozlatista. Potom pridajte 1 polievkovú lyžicu bieleho vína, posolte, okoreňte a premiešajte. Nechajte smažiť 4 až 5 minút a potom pridajte smotanu. Všetko zamiešajte a môžete podávať.

Poznámka: Môžete použiť rôzne druhy filé z rýb a rôzne druhy húb (šampiňóny, špičky, hríby...).

Krevety s karamelom

- Na jednu panvičku: • 100 g kreviet (celkom 600 g)
- trošku oleja • 1 polievková lyžica práškového cukru
 - 1 kávová lyžička pastisu (anizovky) • 1 kávová lyžička sójovej omáčky • soľ
 - čierne korenie • navyše možno pridať: 1 kávovú lyžičku kukuričného škrobu

Čas prípravy: 6 minút

Krevety umyte a zbavte panciera. Na všetkých panvičkách rozohrejte olej a potom na ňom krevety prudko osmažte za stáleho miešania.

Potom krevety hneď posypte práškovým cukrom a nechajte za stáleho miešania skaramelizovať. Ďalej vlejte pastis a sójovú omáčku. Osolte, okoreňte a premiešajte.

Rybie kari

- Na 6 panvičiek: • 600 g filé z čerstvej ryby (z tresky alebo z makrely) • 1 strúčik cesnaku nasekaný • 1/2 cibule nakrájanej najemno
- 210 g paradajkového koncentrátu • 1 kávová lyžička kari • 1 polievková lyžica oleja • 1 citrón • soľ
 - čierne korenie

Čas prípravy: 8 minút

Na všetkých panvičkách rozohrejte olej, potom tu osmažte 100 g ryby nakrájanej na kúsky. Pridajte cibuľu a nasekaný cesnak. Ďalej vmiešajte 1 polievkovú lyžicu paradajkového koncentrátu a šťavu z citróna, potom posypte kari. Osolte, okoreňte a premiešajte.

Mäsa

Kurča na kari

Na 1 panvičku: • 1/2 kuracieho rezňa nakrájaného na kúsky • 1 cibuľa nakrájaná najemno • 1 šalotka nakrájaná najemno • 1 orech masla • mleté kari • čierne korenie • 1 polievková lyžica smotany • mango chutney (pikantná orientálna omáčka) – množstvo podľa chuti každého

Čas prípravy: 12 minút

Rozpusťte maslo, potom na ňom osmažte dozlatista šalotku, cibuľu a kurča z každej strany. Potom posypte kari, osolte, okoreňte. Premiešajte a nechajte chvíľu smažiť. Pridajte smotanu, zamiešajte a pred podávaním pridajte podľa chuti trochu mango chutney.

Kačacie prsička

• 600 g kačacích prsíčiek nakrájaných na malé kúsky • 3 polievkové lyžice sezamového oleja • 200 g paradajkového pretlaku • 6 plátkov ananásu

Čas prípravy: 9 minút

Osmažte 100 g kačacích prsíčiek nakrájaných na kúsky, spolu s 1/2 polievkovej lyžice sezamového oleja. Osolte, okoreňte a premiešajte. Pridajte 1 polievkovú lyžicu paradajkového pretlaku. Nechajte variť niekoľko minút na miernom ohni a pridajte ananás.

Mleté mäso s prekvapením

• 500 g mletého hovädzieho mäsa • petržlen nakrájaný najemno • 2 strúčiky cesnaku nakrájané najemno • 1 cibuľa nakrájaná najemno • 2 nadrobené sucháre • 1 vajce • soľ • čierne korenie • maslo

Čas prípravy: 6 minút

Všetky ingrediencie (ktoré ste si vopred pripravili) zmiešajte a utvorte malé guľky alebo malé guľaté steak. Rozpusťte maslo a pokrm osmažte podľa chuti.

Návrhy: Položte mäso na stôl, nechajte stravníkov, nech si sami pokrm naberú a pridajú napríklad huby, papriky, strúhaný syr alebo iné korenie, aby si každý mohol dotvoriť rôzne hamburgery podľa svojej chuti.

Hovädzí Stroganov

Na 1 panvičku: • 1 kávová lyžička cibule nakrájanej najemno • 5 plátkov húb • 1 orech masla • 100 g sviečkovej nakrájanej na kúsky (maximálne s hrúbkou 2 cm) • 1 polievková lyžica bieleho vína • 1 kávová lyžička smotany • 1 kávová lyžička paradajkového koncentrátu • 1 kávová lyžička horčice • soľ • čierne korenie • mletá páľivá paprika

Čas prípravy: 14 minút

Na panvičke rozpusťte maslo. Pridajte huby a cibuľu a nechajte zosklovatieť. Ďalej osmažte kúsky mäsa a pritom miešajte, aby sa mäso opieklo zo všetkých strán. Ďalej pridajte paradajkový koncentrát a horčicu a vlejte biele víno. Všetko miešaním spojte, potom osolte, okoreňte a znovu zamiešajte. Pridajte smotanu a štipku mletej papriky. Pred podávaním ešte premiešajte.

Suki-jaki (hovädzie mäso s mrkvou a hráškom) —

• 600 g sviečkovej nakrájanej na kúsky. Na marinádu: • 4 polievkové lyžice sójovej omáčky • 4 polievkové lyžice hruškovej šťavy • 2 polievkové lyžice cukru • 3 polievkové lyžice nasekanej šalotky • 1 polievková lyžica cesnaku, najemno nasekaného • 1 polievková lyžica soli • 1/4 kávovej lyžičky čierneho korenia • 4 polievkové lyžice sezamových semienok • 1 polievková lyžica sezamového oleja

Čas prípravy: 10 minút

Všetko dobre premiešajte s najemno nakrájanou mrkvou, naložte mäso do marinády a nechajte v nej počas 30 minút. Potom mäso nechajte odkvapkať a opečte požadované množstvo. V polovici tepelnej úpravy pridajte trochu marinády.

Vajcia

Vajcia s paradajkami —

Na 1 panvičku: • 1 plátok paradajky nakrájanej na 4 diely • 1 plátok cibule nakrájanej najemno • 2 vajcia • soľ • čierne korenie • 1 orech masla

Čas prípravy: 12 minút

Rozpustte maslo, potom osmažte cibuľu a kúsky paradajky. Rozbite 2 vajcia, osolte, okoreňte. Opatrne zmiešajte a potom osmažte viac či menej, podľa chuti.

Omeleta so šunkou a syrom —

Na 1 panvičku: • 1/4 plátku šunky nakrájaného na kocky • 10 g syra • 1 a 1/2 naberačky rozšľahaných vajec • soľ • čierne korenie • 1 orech masla

Čas prípravy: 8 minút

Rozpustte maslo. Pridajte šunku a syr a potom nechajte niekoľko sekúnd opekať. Pridajte 1 a 1/2 naberačky rozšľahaných vajec. Osolte, okoreňte a opatrne zamiešajte s pomocou stierky. Osmažte všetko podľa chuti a môžete podávať.

Prílohy

Hríby po provensálsky —

Na 6 panvičiek: • 600 g hríbov • 3 stredné paradajky • 2 šalotky • 1 strúčik cesnaku • 50 g petržlenovej vňate • tymián • olej • soľ • čierne korenie

Čas prípravy: 12 minút

Huby očistite a olúpte. Rýchle ich osmažte vždy na 1 kávovej lyžičke oleja, s 1 kávovou lyžičkou nasekanej šalotky a s 1/2 rozdrvenej paradajky. Osolte a okoreňte. Hneď ako sú hríby hotové, pridajte nasekané korenie a cesnak.

Zemiaky na slanine

Na 1 panvičku: • 1 oriešok masla • 2 kávové lyžičky slaniny nakrájanej na kocky • 1 kávová lyžička cibule nakrájanej najemno • 2 vrchovaté polievkové lyžice zemiakov uvarených v pare a nakrájaných na kocky (prípadne môžete použiť mrazené zemiakové kocky a k času tepelnej úpravy potom musíte pripočítať 3 až 5 minút)

Čas prípravy: 15 minút

Na panvičke nechajte rozpustiť maslo, potom pridajte cibuľu a slaninu.

Asi 1 minútu miešajte, aby sa slanina osmažila zo všetkých strán, potom pridajte predvarené zemiaky. Miešajte stierkou, aby sa zemiaky opiekli zo všetkých strán. Nechajte opieť podľa chuti a môžete podávať.

Jambalaya po kreolsky

• 300 g uvarenej ryže
• 200 g olúpaných kreviet
• 200 g šunky nakrájanej na kocky • 150 g pikantnej salámy chorizo
• 2 paradajky nakrájané na kocky • 1 cibuľa nakrájaná najemno • 15 cl bieleho vína
• 1 uvarená zelená paprika
• 1 polievková lyžica olivového oleja
• 1 polievková lyžica paradajkového koncentráту
• soľ a čierne korenie

Čas prípravy: 8 minút

Na troške oleja osmažte 4 krevety nakrájané na kúsky a 4 tenké plátky salámy chorizo spolu s 10 kockami šunky. Pridajte 1 polievkovú lyžicu nakrájanej cibule, 1 kávovú lyžičku uvarenej papriky, 1 polievkovú lyžicu paradajok nakrájaných na kocky. Pridajte 50 g uvarenej ryže, 2 polievkové lyžice bieleho vína, 1 kávovú lyžičku paradajkového koncentrátu. Osolte, okoreňte a dobre premiešajte.

Ryža troch farieb

• 300 g vopred uvarenej ryže • 300 g olúpaných kreviet • 150 g šampiňónov • 150 g anglickej slaniny • 6 polievkových lyžíc sójovej omáčky • olej • soľ a čierne korenie

Čas prípravy: 6 minút

Na troške oleja osmažte 1 polievkovú lyžicu slaniny, 1 polievkovú lyžicu krájaných šampiňónov, 1 polievkovú lyžicu kreviet a 1 polievkovú lyžicu sójovej omáčky.

Pridajte 50 g ryže. Osolte, okoreňte a premiešajte.

SK

Dezerty

Antilské banány

• 3 banány nakrájané na kolieska • šťava z 3 pomarančov • 80 g hnedého cukru • troška masla

Čas prípravy: 6 minút

V mise zmiešajte nakrájané banány, pomarančovú šťavu, rum a 30 g hnedého cukru a nechajte odležať.

Na panvičke rozpustíte orech masla spolu s 1 kávovou lyžičkou cukru, 1 polievkovou lyžicou pripravenej marinády, potom nechajte zahusťiť. Keď sa marináda trochu zahusťí, pridajte 1/2 banánu nakrájaného na plátky a nechajte ich zhnednúť za pravidelného obracania.

Variant: tento recept je možné tiež pripraviť s ananásom a pomarančovou šťavou.

Ovocná panvica

- 300 g zmesi drobného ovocia podľa vlastného výberu (maliny, čierne ríbezle, ostružiny, čučoriedky, lesné jahody...)
- 20 cl šťavy z hrozna
- 50 g cukru krupice • 30 g masla • šľahačka
- rozpustená čokoláda

Zmiešajte ovocie, šťavu z hrozna, maslo a malinový likér a všetko nechajte odležať.

Na panvičke rozpustíte orech masla s 1 kávovou lyžičkou cukru a 1 polievkovou lyžicou marinády, potom všetko opatrne premiešajte.

Hneď ako začne zmes karamelizovať, pridajte 1 až 2 polievkové lyžice ovocia bez marinády. Dobré ovocie premiešajte, aby sa obalilo sladkou zmesou, a potom rýchle podávajte.

Všetko nalejte do taniera. Potom ozdobte šľahačkou alebo rozpustenou čokoládou.

Karamelizované jablko

- 1 a 1/2 jablka
- (1/2 olúpaného jablka na 1 panvičku) • 1 kávová lyžička cukru • 2 polievkové lyžice vody

Čas prípravy: 14 minút

Nakrájajte jablká na malé kocky, osmažte ich na panvičke a potom pridajte cukor a vodu. Nechajte pomaly skaramelizovať.

Palacinky

Pečenie: asi 30 sekúnd z každej strany • Recepty pre 6 osôb (40 až 60 palaciniiek):

Klasické cesto z mlieka

- 500 g preosiatej pšeničnej múky • 1 liter mlieka
- 6 vajec • soľ • olej alebo maslo

V mise zmiešajte múku s mliekom tak, aby ste získali riedke cesto. Potom pridajte rozšľahané vajcia, 2 štipky soli a 2 polievkové lyžice oleja alebo rozpusteného masla. Nechajte odležať asi 1 až 2 hodiny.

Cesto z pohánky

Ak pripravujete slané palacinky, môžete pšeničnú múku nahradiť múkou pohánkovou.

Cesto s pivom

Ak chcete, aby Vaše palacinky boli lahodnejšie a hebučké, nahradte 1/4 l mlieka 1/4 l piva.

Cesto s vodou

Ak chcete získať ľahšie palacinky, nahradte mlieko vodou

Odporúčania:

Ak je vzniknuté cesto v okamihu prípravy palaciniiek veľmi husté, pridajte doň malý pohár vody a opäť všetko zamiešajte. Cesto na palacinky, ktoré sú plnené slanou náplňou, môže byť pri príprave slanšie.

Palacinky: Možné náplne

Predkrmy

- údený losos nakrájaný na tenké plátky (pokvapkaný citrónom) • kaviár z morského zajaca (pokvapkaný citrónom), kraby, krevety alebo kúsky tuniaka s horčicou

Hlavné chody

- nakrájané kuracie prsíčka s karí omáčkou (bešamelová omáčka vzniknutá zmiešaním 1 nakrájanej cibule a 1/2 kávovej lyžičky karí) • morské plody s bešamelovou omáčkou alebo americkou omáčkou

Syry

- strúhaný ementál, parmezán, raclette (syr položte na palacinku po tom, čo ju otočíte, a nechajte ho rozpustiť) • Rokfort, smotana, syr petit-suisse (rokfort alebo syr petit-suisse položte na palacinku, až ju budete mať na tanieri)

Dezerty

- rozpustená čokoláda s nasekanými mandľami, vlašskými alebo lieskovými orechmi • surový trstinový cukor, cukor alebo marmeláda (čučoriedková, malinová...) • gaštanový krém
- kopčeková zmrzlina (vanilková, čokoládová) • med, nasekané vlašské a lieskové orechy
- banán na plátky s cukrom

Bliny (Ruské lievance)

Recept na približne

- 20 lievancov: • 300 g múky
• 2 vajcia • 10 g pивných
kvasníc • 1/2 litra mlieka
• 1 orech rozpusteného
masla • 1/2 kávovej lyžičky
soli

Tepelná úprava: 2,5 min. z každej strany

Rozpusťte kvasnice v 3 polievkových lyžiciach vlažného mlieka (asi 30 °C) a nechajte 10 minút odpočinúť. Do misy nasypťte pšeničnú múku a urobte jamku. Pomaly do nej prilievajte mlieko a zmiešajte ho s múkou, pridajte kvasnice, vaječné žĺtky a soľ. Nechajte odpočinúť 1 hodinu. Tesne pred pečením lievancov ušľahajte sneh z bielkov a zapracujte ho do cesta.

Lievance podávajte buď s kaviárom z morského zajaca, alebo so surovou šunkou, alebo ako dezert so sladkou náplňou (s marmeládou, kandizovaným ovocím...). V tomto prípade pridajte do cesta pred pečením 1 polievkovú lyžicu cukru.

Pancakes (Americké lievance)

Recept na približne

- 20 pancakes: • 300 g múky
• 20 g pekárskeho kvasníc
• 3 vajcia • 3 dl mlieka
• 30 g práškového cukru
• 2 polievkové lyžice
rozpusteného masla
• 1 štipka soli • 30 g masla
na smaženie

Tepelná úprava: 2,5 minúty z každej strany

Počítajte s 1 hodinou na prípravu.

Kvasnice rozpusťte v 3 polievkových lyžiciach vlažného mlieka. Do misy nasypťte múku, pridajte práškový cukor, soľ a rozpustené maslo. Urobte jamku a do nej nalejte vajcia a kvasnice, ktoré ste predtým rozpustili v mlieku.

Cesto vypracujte za pomoci kovovej metly a pridávajte postupne mlieko. Toto cesto nechajte odpočinúť minimálne 1 hodinu vo vlažnom prostredí, prikryté utierkou. Podávajte s javorovým sirupom alebo s marmeládou

FR	p. 3 – 9
NL	p. 10 – 16
DE	p. 17 – 24
IT	p. 25 – 31
SV	p. 32 – 37
EN	p. 38 – 44
ES	p. 45 – 51
PT	p. 52 – 58
CS	p. 59 – 65
SK	p. 66 – 73

