

TEFAL®

Crêpes Party



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

Установка

Удалите все упаковочные материалы, наклейки, достаньте дополнительные принадлежности.



Вымойте половник и лопаточки (в зависимости от модели).

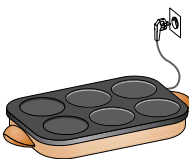
В зависимости от модели, поместите плитку на нагревательный элемент (в зависимости от модели).

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

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

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

Подключение/предварительный нагрев



Полностью размотайте шнур.

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

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

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

Присоединяйте прибор к розетке с заземлением.



- **Модели с термостатом:**

Установите термостат в положение максимума.

- **Другие модели:**

Прибор начинает работать при включении его в розетку

Аппарат должен нагреваться 8-10 минут с термостатом.

Правила техники безопасности

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

Если прибор используется в компании детей:

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

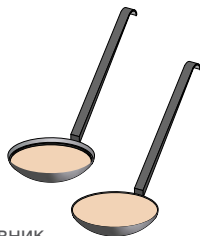
Если несчастный случай все-таки произошел, немедленно промойте ожог холодной водой и вызовите врача при необходимости.

Приготовление

После предварительного разогрева прибор готов к использованию.

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

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



В зависимости от модели, быстро разлейте тесто по специальным углублениям круговыми движениями из центра. Переворачивайте блин, используя лопаточку, предназначенную для этой цели. Время приготовления на каждой стороне – около 2-х минут. После того, как блин готов, сложите его по своему желанию: в трубочку или пополам, в четыре раза или в виде конвертика.

В зависимости от модели, для лучшего растекания теста рекомендуем окунать половник или лопаточку в воду перед каждой операцией.

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

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

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

При первом использовании аппарата может появиться легкий запах и дымок.

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

После использования

• Модели с термостатом:

Установите термостат в позицию Выключено.

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

В зависимости от модели, снимите плитку для приготовления.

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

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

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

Никогда не погружайте прибор и шнур питания в воду.

Блины

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

Обычное тесто на молоке

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

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

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

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

Тесто из гречневой муки

Для подсоленных блинов пшеничная мука может быть заменена гречневой мукой.

Тесто на пиве

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

Тесто на воде

Для более легких блинов молоко заменяют водой.

Блины с ветчиной и сливками

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

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

Блины с сыром Рокфор, свежими сливками и грецкими орехами

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

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

Блины с медом, грецкими орехами или лесным орехом

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

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

Варианты приправ:

На первое

- Копченая семга, нарезанная на тонкие ломтики (политая лимонным соком)
- Рыбья икра (политая лимонным соком), крабы, креветки или тунец, горчица

На второе

- Белое куриное мясо, нарезанное на мелкие ломтики, в соусе карри (соус бешамель, смешанный с 1 мелко нарезанной луковицей и 1/2 кофейная ложка карри) • Дары моря в соусе бешамель или американском соусе

Сыры

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

Десерты

- Расплавленный шоколад с толченым миндалем, орехами или фундуком • Кассонад, сахар или варенье (черника, малина...) • Крем из каштанов
- Мороженое в шариках (ванильное, шоколадное) • Мед, грецкий орех, толченые орешки • Нарезанные бананы в сахаре

Десертные добавки

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

Французские блинчики

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

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

Кавказские блинчики

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

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

Блинчики из гречневой муки

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

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

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

Оладьи

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

Готовятся за 1 час до подачи на стол.

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

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

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

Картофельные оладьи

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

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

Традиционные картофельные оладьи

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

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

Картофельные оладьи (Балуа)

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

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

Картофельные оладьи (по-Тессински)

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

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

Галеты

Готовятся за 1 час до подачи на стол.

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

Тесто для галет

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

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

Галеты с Альп

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

Галеты с ветчиной

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

Галеты Каролина

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