

Tefal[®]

OptiGrill[™]+



Discover endless cooking possibilities , thanks to the manual mode of your OptiGrill+!

Grâce au mode manuel découvrez d'autres utilisations possibles de votre OptiGrill+ !

Entdecken Sie mit dem manuellen Modus weitere Verwendungsmöglichkeiten von Ihrem OptiGrill+!

Ontdek eindeloze bereidingsmogelijkheden, dankzij de handmatige modus van je OptiGrill+!

Откройте для себя бесконечные возможности приготовления благодаря ручному режиму OptiGrill+!

Відкрийте для себе безліч можливостей приготування завдяки ручному режиму у вашому OptiGrill+!

Odkryj niezliczone możliwości kulinarne dzięki trybowi manualnemu grilla OptiGrill+!

Objevte nekonečné možnosti vaření díky manuálnímu režimu vašeho OptiGrillu+!

Objavte nekonečné možnosti varenia vďaka manuálnemu režimu vášho OptiGrillu+!

Fedezze fel a végtelen főzési lehetőségeket az OptiGrill+ kézi üzemmódjának köszönhetően!

Откройте безкрайни възможности за готвене благодарение на ръчния режим на Вашия OptiGrill+!

Otkrijte beskonačne mogućnosti pripreme jela zahvaljujući ručnom načinu rada roštilja OptiGrill+!

Descoperiți posibilități nelimitate de gătit datorită modului manual al aparatului dvs. OptiGrill+!

Odkrijte neskočne možnosti kuhanja z ročnim načinom žara OptiGrill+!

Otkrijte beskonačne mogućnosti pripreme jela zahvaljujući manuelnom režimu rada roštilja OptiGrill+!

Otkrijte beskrajne mogućnosti pripreme jela zahvaljujući manuelnom načinu rada roštilja OptiGrill+!

Avastage lõputult küpsetamisvõimalusi OptiGrill+ käsirežiimi abil!

Naudodamiesi „OptiGrill+“ rankinio valdymo funkcija atraskite begalines maisto gaminimo galimybes!

Atklājiet bezgalīgas gatavošanas iespējas, ko piedāvā OptiGrill+ manuālais režīms!



110 - 125 °C

180 - 195 °C

220 - 235 °C

255 - 275 °C





BELĢU VAFELES

10 vafeles / Sagatavošanas laiks: 15 min.

Gatavošanas laiks: 3-4 min.

Programma



Tagad
esmu šefpavārs!

Sastāvdaļas

- 300 g miltu
- 10 g cepamā pulvera
- Sāls
- 75 g smalkā cukura
- 100 g sviesta
- 2 olas
- 1/2 litrs piena

1. Bļodā sajauc miltus un cepamo pulveri.
2. Pievieno sāli, cukuru, izkausētu sviestu, olu baltumus, dzeltenumus un kārtīgi iejauc masā.
3. Pakāpeniski pievieno pienu.
4. Mīklu atpūšina 1 stundu.
5. Lai noregulētu „OptiGrill” līmeni, izvelciet statīvu. Ielieciet „OptiGrill” grilā vafelu gatavošanas plātnes. Ieslēdziet grilu. Nospiediet (ⓘ). Atlasiet sarkano iestatījumu un nospiediet „OK” (Labi). Tiklīdz sarkanā gaismā pārstāj mirgot, ielejiet mīklu, izmantojot komplektācijā iekļauto kausu. Gatavojiet 3-4 minūtes. Tā turpiniet, līdz visa mīkla ir izlietota.



BELGIAN WAFFLES

10 waffles / Preparation time: 15 min

Cooking time: 3-4 min

Program:



*I'm
the chef!*

Ingredients

- 300 g plain flour
- 10 g baking powder
- Salt
- 75 g caster sugar
- 100 g butter, melted
- 2 eggs
- 500 ml milk

1. Mix the flour and baking powder together in a bowl.
2. Make a well in the mixture and add the salt, sugar, melted butter and eggs.
3. Gradually add the milk and mix until a smooth batter.
4. Leave the batter to rest for 1 hour.
5. Fold up the retractable stand to make your OptiGrill level. Place the waffle plates in your OptiGrill. Turn the grill on. Press . Select the red setting and press . Once the red light stops flashing, pour in the batter with the ladle provided. Cook for 3-4 minutes. Repeat the process until the batter is used up.



БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ

10 вафель / Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 3-4 минуты

Программа



я
шеф-повар!

Ингредиенты

- 300 г муки
- 10 г разрыхлителя
- Соль
- 75 г мелкого сахара
- 100 г сливочного масла
- 2 яйца
- 1/2 л молока

1. Смешайте в миске муку с разрыхлителем.
2. Сделайте углубление в смеси и добавьте соль, сахар, растопленное масло и яйца.
3. Постепенно влейте молоко.
4. Оставьте тесто настояться на 1 час.
5. Выдвиньте подставку-ножки, чтобы убрать наклон пластин. Поместите пластины для приготовления вафель в OptiGrill. Включите гриль. Нажмите . Выберите красную настройку и нажмите . Как только красный индикатор перестанет мигать, влейте тесто при помощи входящего в комплект половника. Готовьте в течение 3-4 минут. Повторите процедуру, пока не используете все тесто.

OptiGrillTM+

Tefal[®]

OptiGrill[™]+



www.tefal.com

2100107036