

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





BELGIA VAHVLIID

10 vahvliit / Ettevalmistuse aeg: 15 min

Küpsetusaeg: 3-4 min



Programm



*Mina
olengi kokk!*

Koostisosad

- 300 g jahu
- 10 g küpsetuspulbrit
- Soola
- 75 g tuhksuhkrut
- 100 g võid
- 2 muna
- 1/2 liitrit piima

1. Segage jahu ja küpsetuspulber omavahel kausi sees.
2. Tehke segusse auk ja lisage sool, suhkur, sulatatud või ning munavalged ja -kollased.
3. Lisage järk-järgult ka piim.
4. Laske taigal 1 tund seista.
5. Voltige lahti väljatõmmatav alus, et teie OptiGrill oleks loodis. Paigaldage vahvliplaadid OptiGrilli. Lülitage grill sisse. Vajutage . Valige punane seadistus ja vajutage . Kui punane tuli lõpetab vilkumise, valage taigen seadmele komplektis oleva kulbi abil. Küpsetage 3-4 minutit. Korrake seda protsessi kuni taigen otsa saab.



BELGIŠKI VAFLIAI

10 vaflių / Paruošimo laikas: 15 min.

Kepimo laikas: 3-4 min.



Programa



Aš – šefas!

Ingredientai

- 300 g miltų
- 10 g kepimo miltelių
- Druskos
- 75 g cukraus pudros
- 100 g sviesto
- 2 kiaušiniai
- 1/2 litro pieno

1. Dubenyje išmaišykite miltus su kepimo milteliais.
2. Mišinyje padarykite įdubą ir suberkite druską, cukrų, ištirpintą sviestą ir kiaušinio baltymus su tryniais.
3. Palaipsniui supilkite pieną.
4. Palikite tešlą 1 valandai, kad subręstų.
5. Štraukite ir užfiksuokite stovą, kad jūsų „OptiGrill“ stovėtų lygiai. Uždekite ant „OptiGrill“ vaflių kepimo plokštelės. Įjunkite keptuvą. Paspauskite . Pasirinkite raudoną nustatymą ir paspauskite . Kai tik raudonas indikatorius nustos mirksėti, pridėdami samteliu užpilkite ant kepimo plokštelių tešlos. Kepkite 3-4 minutes. Procedūrą kartokite, kol sunaudosite visą tešlą.



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. Miklu 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 gaisma pārstāj mirgot, ieļējiet miklu, izmantojot komplektācijā iekļauto kausi. Gatavojiet 3-4 minūtes. Tā turpiniet, līdz visa mikla ir izlietota.