

Tefal®

Crep'Pro

F
NL
D
GB



Merci d'avoir acheté cet appareil TEFAL. Lire attentivement les instructions de cette notice et les garder à portée de main.

Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement.

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

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

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

La société TEFAL se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

Prévention des accidents domestiques

Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.

Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

Ne pas le laisser à la portée des enfants lors de son utilisation.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- **Si un accident se produit**, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.
- **La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.**
- **Les fumées de cuisson pourraient être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.**

Montage

Veiller à ce que la plaque de cuisson soit stable et bien positionnée sur la base de l'appareil.

Avant la première utilisation :

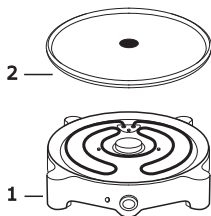
- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Nettoyer la plaque de cuisson (suivre les instructions du paragraphe "Après utilisation").

N'utiliser que la plaque de cuisson fournie avec l'appareil ou acquise auprès du centre de service agréé.

Ne jamais interposer de feuille d'aluminium ou tout autre objet entre la plaque et les éléments à cuire.

Poser la base de l'appareil (1) sur une surface propre et plane.

Poser la plaque de cuisson (2) sur la base de l'appareil (1).



Pour éviter de détériorer la plaque de cuisson :

- **Utiliser la plaque de cuisson uniquement sur le support pour lequel il a été conçu (ex. : ne pas le mettre dans un four, sur le gaz ou une plaque électrique...).**
- **En fin de cuisson :**
 - ne pas poser la plaque de cuisson chaude sur une surface fragile.
 - ne pas passer la plaque de cuisson chaude sous l'eau.

Branchement et préchauffage

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

Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.

Ne jamais utiliser l'appareil à vide.

Placer l'appareil sur un plan ferme.

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

Dérouler entièrement le cordon.

Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.

Si une rallonge électrique est utilisée :

- elle doit être avec prise de terre incorporée ;
- prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrave dedans.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Brancher le cordon sur le secteur : le voyant lumineux s'allume.

A la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire pendant les premières minutes.

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.



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

Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé. Déposer la pâte sur la plaque de cuisson, à l'aide d'une louche (non livrée avec l'appareil).

Étaler aussitôt sans appuyer avec le répartiteur, en faisant un mouvement circulaire à partir du centre. Afin de faciliter l'étalement de la pâte, déposer le répartiteur dans un récipient rempli d'eau entre chaque utilisation.

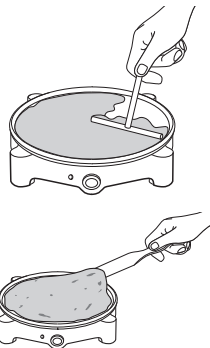
Laisser cuire environ 45 secondes.

Retourner la crêpe avec la spatule fournie à cet effet.

Pour préserver le revêtement de la plaque de cuisson, toujours utiliser la spatule fournie à cet effet.

Laisser cuire encore environ 45 secondes et retirer la crêpe à l'aide de la spatule.

Garnir les crêpes sucrées dans votre assiette après cuisson plutôt que directement sur la plaque de cuisson. Ne pas couper directement sur la plaque de cuisson.



A la fin et pendant la cuisson, l'appareil est chaud : le manipuler avec précaution.

Après utilisation

Ne jamais plonger dans l'eau, l'appareil avec sa résistance ni le cordon.

Cet appareil ne doit pas être immergé.

Ne pas utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer.

Débrancher l'appareil : le voyant s'éteint. Laisser refroidir l'appareil.

Bien nettoyer la plaque de cuisson avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

La plaque de cuisson peut passer au lave-vaisselle.

La base de l'appareil se nettoie avec une éponge imbibée d'eau chaude et du liquide vaisselle.

La résistance ne se nettoie pas.

Si elle est vraiment sale, la frotter avec un chiffon sec quand elle est froide.

Participons à la protection de l'environnement !

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



Informations générales

Les toques de cuisinier indiquent le degré de difficulté :



Très facile



Facile



Difficile

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier suivant la grosseur des aliments, les quantités d'ingrédients et les goûts de chacun.

Les pâtes de base

Pâte à galettes

Pour 12 galettes : • 2 œufs • 1 litre de lait • 500 g de farine de sarrasin
• 100 g de farine de froment • sel • 100 g de beurre fondu

Préparation : 5 min • **Repos de la pâte :** 1 h

Battre les œufs en omelette. Ajouter le lait et 30 cl d'eau.

Mélanger les deux farines dans un saladier et ajouter une pincée de sel. Creuser un trou au milieu et incorporer progressivement le mélange aux œufs. Ajouter ensuite le beurre fondu et refroidir, puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Laisser reposer la pâte 1 heure.

Pâte à crêpes

Pour 12 crêpes : • 6 œufs • 1 litre de lait • 500 g de farine • 3 c. à soupe d'huile

Préparation : 5 min • **Repos de la pâte :** 1 h

Battre les œufs en omelette. Ajouter le lait.

Mettre la farine dans un saladier. Creuser un trou au milieu et incorporer progressivement le mélange aux œufs. Ajouter ensuite l'huile, puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Laisser reposer la pâte 1 heure.

Les galettes

Galettes parmesanes



Pour 12 galettes : • pâte à galettes • 12 tranches de jambon de Parme • 150 g de parmesan râpé

Préparation : 10 min • **Repos de la pâte :** 1 h • **Cuisson :** 3 min par galette

Préparer la pâte à galettes (voir la rubrique "Les pâtes de base") et la laisser reposer 1 heure.

Répartir de la pâte à galettes sur l'appareil et cuire la première face 1 min. Retourner la galette et cuire la deuxième face 2 min, tout en garnissant la galette avec une tranche de jambon et un peu de parmesan râpé. Plier la galette et servir.

Galettes complètes



Pour 12 galettes : • pâte à galettes • 12 tranches de jambon
• 150 g de gruyère râpé • 12 œufs • sel • poivre

Préparation : 10 min • Repos de la pâte : 1 h • Cuisson : 3 min par galette

Préparer la pâte à galettes (voir la rubrique "Les pâtes de base") et la laisser reposer 1 heure.

Répartir de la pâte à galettes sur l'appareil et cuire la première face 1 min. Retourner la galette et cuire la deuxième face 2 min, tout en garnissant la galette avec une tranche de jambon, un peu de gruyère râpé et un œuf. Assaisonner. Plier la galette et servir.

Galettes au saumon fumé et à la crème



Pour 12 galettes : • pâte à galettes • 500 g de saumon fumé en tranches • 25 cl de crème fraîche • 2 citrons • 100 g d'œuf de lump

Préparation : 10 min • Repos de la pâte : 1 h • Cuisson : 3 min par galette

Préparer la pâte à galettes (voir la rubrique "Les pâtes de base") et la laisser reposer 1 heure.

Répartir de la pâte à galettes sur l'appareil et cuire la première face 1 min. Retourner la galette et cuire la deuxième face 2 min, tout en garnissant la galette avec une tranche de saumon fumé, un peu de crème fraîche et une fine tranche de citron. Ramener les bords de la galette vers le centre, en laissant celui-ci découvert, et ajouter au centre 1 c. à café d'œufs de lump. Servir.

Galettes à la Concarnoise



Pour 12 galettes : • pâte à galettes • 500 g de thon en boîte
• 1 kg d'épinards congelés • 300 g d'échalotes • 50 g de maïzena
• 25 cl de lait • 250 g de gruyère râpé • 1 citron • 50 g de beurre
• sel • poivre

Préparation : 20 min • Repos de la pâte : 1 h • Cuisson : 3 min par galette

Préparer la pâte à galettes (voir la rubrique "Les pâtes de base") et la laisser reposer 1 heure.

Hacher les échalotes. Emietter le thon.

Dans une poêle, faire revenir les échalotes avec le beurre, puis ajouter les épinards congelés.

Délayer la maïzena dans le lait et faire chauffer à feux doux, jusqu'à obtenir une crème lisse. Ajouter ensuite aux épinards. Incorporer progressivement le thon émietté, le gruyère râpé et quelques gouttes de jus de citron. Assaisonner et mélanger.

Répartir de la pâte à galettes sur l'appareil et cuire la première face 1 min. Retourner la galette et cuire la deuxième face 2 min, tout en garnissant le centre de la galette avec de la préparation aux épinards. Plier la galette et servir.

Galettes à la truite fumée



Pour 12 galettes : • pâte à galettes • 500 g de truite fumée
• 300 g de fromage blanc • 250 g d'oignons • 10 cl de crème fraîche • sel • poivre

Préparation : 15 min • Repos de la pâte : 1 h • Cuisson : 3 min par galette

Préparer la pâte à galettes (voir la rubrique "Les pâtes de base") et la laisser reposer 1 heure.

Émietter la truite fumée. Hacher les oignons.

Mélanger la truite fumée avec le fromage blanc, les oignons et la crème fraîche. Assaisonner.

Répartir de la pâte à galettes sur l'appareil et cuire la première face 1 min. Retourner la galette et cuire la deuxième face 2 min, tout en garnissant la galette avec de la préparation à la truite fumée. Plier la galette et servir.

Galettes rustiques



Pour 12 galettes : • 600 g de pain de mie • 1,5 litre de lait
• 18 œufs • sel • poivre • muscade

Préparation : 5 min • Cuisson : 3 min par galette

Tremper le pain de mie dans le lait puis bien l'égoutter et l'écraser grossièrement. Batre les œufs en omelette et assaisonner avec le sel, le poivre et la muscade. Ajouter ensuite au pain de mie et mélanger.

Répartir de la préparation au pain de mie sur l'appareil, en formant une galette de taille moyenne et cuire la première face 1 min. Retourner la galette et cuire la deuxième face 2 min. Servir.

Galettes à l'indienne



Pour 12 galettes : • pâte à galettes • 6 blancs de poulet • 3 c. à soupe bombée de curry en poudre • 6 oignons • 6 pommes reinettes • 60 cl de crème fluide • 90 g de beurre • sel • poivre

Préparation : 20 min • Repos de la pâte : 1 h • Cuisson : 3 min par galette

Préparer la pâte à galettes (voir la rubrique "Les pâtes de base") et la laisser reposer 1 heure.

Couper les blancs de poulet en fines languettes. Peler les oignons et les émincer très finement. Peler les pommes et les couper en petits dés.

Faire chauffer le beurre dans une poêle et y faire sauter les languettes de poulet. Ajouter les oignons et les dés de pommes. Saupoudrer de curry, saler et poivrer légèrement. Ajouter ensuite la crème et laisser mijoter doucement environ 10 min.

Répartir de la pâte à galettes sur l'appareil et cuire la première face 1 min. Retourner la galette et cuire la deuxième face 2 min, tout en garnissant la galette avec de la préparation au poulet. Plier la galette et servir.

Galettes aux champignons



Pour 12 galettes : • pâte à galettes • 500 g de champignons (frais ou en boîte) • 150 g de beurre • 100 g de farine • 1,5 litre de lait • 200 g de gruyère râpé • sel • poivre

Préparation : 15 min • Repos de la pâte : 1 h • Cuisson : 3 min par galette + 15 min pour gratiner au four

Préparer la pâte à galettes (voir la rubrique "Les pâtes de base") et la laisser reposer 1 heure.

Emincer les champignons et les étuver avec 50 g de beurre.

Préparer une béchamel avec la farine, le lait et 100 g de beurre. Saler et poivrer. Ajouter ensuite les champignons et 150 g de gruyère râpé.

Répartir de la pâte à galettes sur l'appareil et cuire la première face 1 min. Retourner la galette et cuire la deuxième face 2 min, tout en garnissant la galette avec de la préparation aux champignons. Rouler la galette.

Disposer les 12 galettes dans un plat à gratin. Les saupoudrer du reste de gruyère râpé et les faire gratiner 15 min au four. Servir.

Galettes au thon



Pour 12 galettes : • pâte à galettes • 500 g de thon en boîte • 100 g d'olives noires dénoyautées • 6 c. à soupe de ciboulette ciselée • 600 g de coulis de tomates • 150 g de parmesan râpé • 12 feuilles de basilic

Préparation : 10 min • Repos de la pâte : 1 h • Cuisson : 3 min par galette + 3 min pour gratiner au four

Préparer la pâte à galettes (voir la rubrique "Les pâtes de base") et la laisser reposer 1 heure.

Hacher les olives. Egoutter le thon, l'émietter et le mélanger aux olives. Ajouter la ciboulette et le coulis de tomates puis mélanger.

Répartir de la pâte à galettes sur l'appareil et cuire la première face 1 min. Retourner la galette et cuire la deuxième face 2 min, tout en garnissant la galette avec de la préparation au thon. Rouler la galette.

Disposer les 12 galettes dans un plat à gratin. Les saupoudrer de parmesan râpé puis les passer 3 min au four. Ajouter ensuite le basilic ciselé et servir.

Galettes aux oignons



Pour 24 petites galettes : • 600 g d'oignons • 300 g de farine
• 6 œufs • 4 c. à soupe d'huile • 1 c. à café de sel

Préparation : 15 min • Cuisson : 3 min par série de 4 petites galettes

Émincer les oignons. Les mettre dans une poêle et les faire fondre doucement avec 1 c. à soupe d'huile.

Battre les œufs en omelette. Ajouter 60 cl d'eau.

Mettre la farine dans un saladier et ajouter le sel. Creuser un trou au milieu et ajouter progressivement le mélange aux œufs. Ajouter ensuite 3 c. à soupe d'huile, puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Incorporer ensuite les oignons et bien mélanger.

Répartir de la préparation aux oignons sur l'appareil, en formant 4 petites galettes et cuire la première face 2 min. Retourner les petites galettes et cuire la deuxième face 1 min. Servir.

Les crêpes

Crêpes aux pêches et aux amandes



Pour 12 crêpes : • pâte à crêpes • 1 kg de pêches au sirop • 200 g d'amandes effilées • 50 g de beurre • 100 g de sucre

Préparation : 10 min • Repos de la pâte : 1 h • Cuisson : 3 min par crêpe

Préparer la pâte à crêpes (voir la rubrique "Les pâtes de base") et la laisser reposer 1 heure.

Mettre le beurre dans une poêle et y faire dorer les amandes. Saupoudrer de sucre, mélanger et retirer du feu.

Répartir de la pâte à crêpes sur l'appareil et cuire la première face 1 min. Retourner la crêpe et cuire la deuxième face 2 min, tout en garnissant la crêpe avec une demi-pêche émincée. L'arroser ensuite avec un peu de sirop. Plier la crêpe et la parsemer d'amandes. Servir.

Crêpes au sucre citronné



Pour 12 crêpes : • pâte à crêpes • sucre en poudre • 3 citrons

Préparation : 5 min • Repos de la pâte : 1 h • Cuisson : 3 min par crêpe

Préparer la pâte à crêpes (voir la rubrique "Les pâtes de base") et la laisser reposer 1 heure.

Répartir de la pâte à crêpes sur l'appareil et cuire la première face 1 min. Retourner la crêpe et cuire la deuxième face 2 min, tout en ajoutant sur la crêpe du sucre et un peu du jus de citron. Plier la crêpe et servir.

Crêpes au chocolat et à la poire pralin



Pour 12 crêpes : • pâte à crêpes • 150 g de chocolat noir • 1 kg de poires au sirop • 3 c. à café d'alcool de poire • 100 g de pralin en poudre

Préparation : 10 min • Repos de la pâte : 1 h • Cuisson : 3 min par crêpe

Préparer la pâte à crêpes (voir la rubrique "Les pâtes de base") et la laisser reposer 1 heure.

Chauffer la moitié du sirop de poire avec l'alcool de poire dans une casserole. Ajouter le chocolat coupé en morceaux, laisser fondre puis mélanger délicatement.

Répartir de la pâte à crêpes sur l'appareil et cuire la première face 1 min. Retourner la crêpe et cuire la deuxième face 2 min, tout en garnissant la crêpe avec une demi-poire émincée. L'arroser ensuite de sauce au chocolat. Plier la crêpe et la parsemer de pralin. Servir.

Crêpes fines flambées au rhum



Pour 12 crêpes : • pâte à crêpes • 100 g de sucre • 15 cl de rhum

Préparation : 15 min • Repos de la pâte : 1 h • Cuisson : 3 min par crêpe

Préparer la pâte à crêpes (voir la rubrique "Les pâtes de base") et la laisser reposer 1 heure.

Répartir de la pâte à crêpes sur l'appareil et cuire la première face 1 min. Retourner la crêpe et cuire la deuxième face 2 min. Rouler la crêpe.

Disposer les 12 crêpes dans un plat et les saupoudrer de sucre. Verser ensuite le rhum et flamber. Servir.

Crêpes aux framboises et kirsch



Pour 12 crêpes : • pâte à crêpes • 500 g de framboises (fraîches ou surgelées) • 10 cl de kirsch • 100 g de sucre • 12 boules de glace vanille (facultatif)

Préparation : 15 min • Repos de la pâte : 1 h • Cuisson : 3 min par crêpe

Préparer la pâte à crêpes (voir la rubrique "Les pâtes de base") et la laisser reposer 1 heure.

Faire chauffer les framboises dans une casserole avec le kirsch et le sucre.

Répartir de la pâte à crêpes sur l'appareil et cuire la première face 1 min. Retourner la crêpe et cuire la deuxième face 2 min, tout en garnissant la crêpe avec 2. à soupe de la préparation aux framboises. Plier la crêpe et servir.

Accompagner d'une boule de glace vanille (facultatif).

Crêpes à la normande



Pour 12 crêpes : • pâte à crêpes • 1 kg de pommes • 100 g de beurre • 300 g de sucre • 3 c. à café de cannelle • 15 cl de Calvados • 250 g de crème fraîche épaisse

Préparation : 15 min • Repos de la pâte : 1 h • Cuisson : 3 min par crêpe

Préparer la pâte à crêpes (voir la rubrique "Les pâtes de base") et la laisser reposer 1 heure.

Eplucher les pommes et les couper en lamelles. Les faire dorer à la poêle avec le beurre et le sucre. Saupoudrer de cannelle. Ajouter ensuite le Calvados et la crème fraîche, puis mélanger.

Répartir de la pâte à crêpes sur l'appareil et cuire la première face 1 min. Retourner la crêpe et cuire la deuxième face 2 min, tout en garnissant la crêpe de la préparation aux pommes. Plier la crêpe et servir.

Crêpes au chocolat et à la noix de coco



Pour 12 crêpes : • pâte à crêpes • 500 g de chocolat • 250 g de noix de coco rapée • 500 g de crème fraîche épaisse

Préparation : 10 min • Repos de la pâte : 1 h • Cuisson : 3 min par crêpe

Préparer la pâte à crêpes (voir la rubrique "Les pâtes de base") et la laisser reposer 1 heure.

Chauffer doucement la crème fraîche dans une casserole et ajouter le chocolat coupé en morceaux. Laisser fondre et mélanger délicatement.

Répartir de la pâte à crêpes sur l'appareil et cuire la première face 1 min. Retourner la crêpe et cuire la deuxième face 2 min, tout en garnissant la crêpe avec 2 c. à soupe de la préparation au chocolat. Plier la crêpe et la saupoudrer de noix de coco râpée. Servir.

Crêpes à l'ananas caramélisé



Pour 12 crêpes : • pâte à crêpes • 12 tranches d'ananas au sirop • 500 g de crème fraîche • 12 c. à soupe de caramel liquide

Préparation : 10 min • Repos de la pâte : 1 h • Cuisson : 3 min par crêpe

Préparer la pâte à crêpes (voir la rubrique "Les pâtes de base") et la laisser reposer 1 heure.

Couper les tranches d'ananas en morceaux. Les faire caraméliser dans une casserole avec un peu de sirop.

Répartir de la pâte à crêpes sur l'appareil et cuire la première face 1 min. Retourner la crêpe et cuire la deuxième face 2 min, tout en garnissant la crêpe avec de la préparation à l'ananas. Ajouter 1 c. à soupe de crème fraîche. Plier la crêpe et l'arroser avec 1 c. à soupe de caramel liquide. Servir.

Crêpes à la marmelade de banane



Pour 12 crêpes : • pâte à crêpes • 6 bananes • 150 g de sucre en poudre • 1 c. à café de cannelle en poudre • 2 citrons • sucre roux en poudre • rhum

Préparation : 15 min • Repos de la pâte : 1 h • Cuisson : 3 min par crêpe + 5 min pour gratiner au four

Préparer la pâte à crêpes (voir la rubrique "Les pâtes de base") et la laisser reposer 1 heure.

Ecraser les bananes avec le sucre, la cannelle et le jus des citrons, puis faire cuire 10 min à feu doux.

Répartir de la pâte à crêpes sur l'appareil et cuire la première face 1 min. Retourner la crêpe et cuire la deuxième face 2 min, tout en garnissant la crêpe avec de la marmelade à la banane. Rouler la crêpe.

Disposer les 12 crêpes dans un plat à gratin. Les saupoudrer de sucre roux et les faire gratiner 5 min au four. Les arroser ensuite avec du rhum et flamber. Servir.

Crêpes flambées à l'orange



Pour 12 crêpes : • pâte à crêpes • 3 oranges • 20 g de beurre • 1 c. à soupe rase de sucre • liqueur d'orange

Préparation : 15 min • Repos de la pâte : 1 h • Cuisson : 3 min par crêpe

Préparer la pâte à crêpes (voir la rubrique "Les pâtes de base").

Ajouter 1 c. à soupe de liqueur d'orange, mélanger et laisser reposer 1 heure.

Eplucher les oranges à vif et détacher les quartiers au couteau.

Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter les 2/3 des quartiers d'orange et le zeste d'une orange. Saupoudrer avec le sucre et faire sauter vivement. Parfumer ensuite avec 1 c. à soupe de liqueur d'orange.

Répartir de la pâte à crêpes sur l'appareil et cuire la première face 1 min. Retourner la crêpe et cuire la deuxième face 2 min, tout en garnissant la crêpe avec 2 ou 3 quartiers d'orange. Rouler la crêpe.

Disposer les 12 crêpes dans un plat et les entourer du reste des oranges. Les arroser ensuite avec 1 dl de liqueur à l'orange et flamber. Servir.

U heeft zojuist een TEFAL apparaat aangeschaft, daarvoor onze hartelijke dank. Lees de instructies in deze gebruiksaanwijzing aandachtig door en houd hem bij de hand.

Uw machine 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.

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

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

Het voorkomen van ongelukken in huis

Raak de hete delen van het apparaat niet aan.

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.

Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.

Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.

Het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.

- **Als iemand zich brandt**, koel de brandplek dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.

- **Wanneer het apparaat aanstaat, kan de temperatuur hoog oplopen.**

Tijdens het gebruik buiten bereik van kinderen houden.

- **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.**

Montage

Zorg ervoor dat de bakplaat goed op het voetstuk van het apparaat staat.

Voor het eerste gebruik:

- Verwijder alle verpakkingen, stickers of accessoires aan de binnen- en buitenkant van het apparaat.
- Maak de bakplaat schoon (volg hierbij de instructies uit de paragraaf "Na gebruik").

Gebruik uitsluitend de bij het apparaat geleverde bakplaat of een bakplaat die bij een erkend servicecentrum vandaan komt.

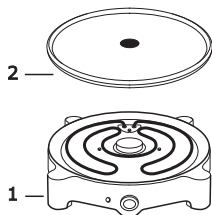
Leg nooit een velletje aluminiumfolie of enig ander voorwerp tussen de kookplaat en de te bereiden gerechten.

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

Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.

Laat het apparaat nooit leeg aanstaan.

Zet het voetstuk van het apparaat (1) op een schone en vlakke ondergrond. Plaats de bakplaat (2) op het voetstuk van het apparaat (1).



Voorkom beschadigingen van de bakplaat door:

- De bakplaat uitsluitend op het voetstuk waarvoor hij gemaakt is te gebruiken (bijv.: de bakplaat nooit in een oven, op gas of een elektrische kookplaat gebruiken...).
- Na het koken:
 - zet de hete bakplaat nooit op een kwetsbare ondergrond.
 - spoel de hete bakplaat nooit af met water.

Aansluiting en voorverwarmen

Plaats het apparaat op een stevige ondergrond.

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

Rol het hele snoer uit.

Controleer of het elektriciteitsnet overeenkomt met het vermogen en de spanning die onderop het apparaat staan aangegeven.

Gebruikt u een verlengsnoer:

- dan dient deze in goede staat en geaard te zijn;
- dan dient u ervoor te zorgen dat niemand erover kan struikelen.

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.

Steek de stekker in het stopcontact: het controlelampje gaat branden.

Bij het eerste gebruik kan er gedurende de eerste minuten een beetje rook en een geur vrijkomen.

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



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

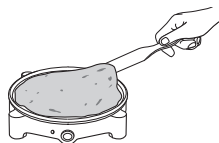
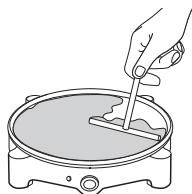
Schenk m.b.v. een pollepel (niet bij het apparaat geleverd) het beslag op de bakplaat.

Laat het beslag meteen over de pan uitvloeien m.b.v. het daarvoor bedoelde keukengerei.

Om het verspreiden van het beslag te vergemakkelijken kunt u het keukengerei na ieder gebruik in een kommetje water zetten.

Laat het beslag ca. 45 seconden bakken.

Draai de pannenkoek met de daarvoor bedoelde spatel om.



Na en tijdens het bakken is het apparaat heet: - ga er uiterst voorzichtig mee om.

Om de bescherm laag van de bakplaat te behouden dient u uitsluitend de bij het apparaat geleverde spatel te gebruiken.

Laat de pannenkoek nog ca. 45 seconden bakken en neem hem m.b.v. de spatel van de bakplaat.

Garneer de pannenkoeken bij voorkeur op uw bord en niet direct op de bakplaat.

Snij de pannenkoek niet op de bakplaat in stukjes.

Na gebruik

Dit apparaat en zijn snoer mogen niet ondergedompeld worden of in de vaatwasser afgewassen worden.

Dit apparaat dient niet ondergedompeld te worden.

Gebruik geen metalen schuursponsje of schuurmiddelen.

Haal de stekker uit het stopcontact: het controlelampje gaat uit.

Laat het apparaat afkoelen.

Maak de bakplaat grondig schoon met een sponsje, warm water en afwasmiddel.

De bakplaat kan schoongemaakt worden in de vaatwasmachine.

Het voetstuk van het apparaat kan schoongemaakt worden met een in warm water gedompelde spons en een beetje afwasmiddel.

Het verwarmingselement kan niet schoongemaakt worden.

Is het verwarmingselement erg vuil, boen deze dan met een droge doek af als hij afgekoeld is.

Wees vriendelijk voor het milieu!

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



Algemene informatie

De **koksmutsen** geven de moeilijkheidsgraad aan:



Zeer makkelijk



Makkelijk



Moeilijk

De **kooktijden** die zijn vermeld zijn gegeven als richtlijn. Ze variëren afhankelijk van de grootte en de hoeveelheid van de ingrediënten en van uw persoonlijke smaak.

Basisrecepten beslag

Beslag voor "galettes" (boekweitpannenkoeken)

Voor 12 galettes: • 2 eieren • 1 liter melk • 500 g boekweitmeel • 100 g tarwebloem • zout • 100 gesmolten boter

Vorbereiding: 5 min. • Rusttijd beslag: 1 u.

Klop de eieren. Voeg de melk en 30 cl water toe.

Meng de twee soorten meel in een beslagkom met snufje zout toe. Vorm een kuiltje in het midden en voeg geleidelijk het eimengsel toe. Doe hier vervolgens de afgekoelde gesmolten boter bij en roer dit mengsel tot een glad beslag. Laat het beslag vervolgens 1 uur rusten.

Beslag voor "crêpes" (flensjes)

Voor 12 crêpes: • 6 eieren • 1 liter melk • 500 g bloem • 3 eetl. olie

Vorbereiding: 5 min. • Rusttijd beslag: 1 u.

Klop de eieren. Voeg de melk toe.

Doe de bloem in een beslagkom. Vorm een kuiltje in het midden en voeg geleidelijk het eimengsel toe. Doe hier vervolgens de olie bij en roer dit mengsel tot een glad beslag. Laat het beslag vervolgens 1 uur rusten.

"Gallettes" (boekweitpannenkoeken)

Parmezaanse gallettes



Voor 12 gallettes: • beslag voor "gallettes" • 12 plakjes Parmezaanse ham • 150 g geraspte Parmezaanse kaas

Vorbereiding: 10 min. • Rusttijd beslag: 1 u. • Kookduur: 3 min. per pannenkoek

Maak het beslag klaar (zie rubriek "Basisrecepten beslag") en laat het vervolgens 1 u. rusten.

Laat het beslag uitvloeien over de pan en bak de onderkant van de pannenkoek 1 min. Draai de pannenkoek om en bak vervolgens de andere kant belegd met een plak ham en een beetje geraspte Parmezaanse kaas nog 2 min. Vouw de pannenkoek dubbel. Opdienen.

"Gallettes complètes"



Voor 12 gallettes: • beslag voor "gallettes" • 12 plakken ham • 150 g geraspte Gruyere kaas • 12 eieren • zout • peper

Vorbereiding: 10 min. • Rusttijd beslag: 1 u. • Kookduur: 3 min. per pannenkoek

Maak het beslag klaar (zie rubriek "Basisrecepten beslag") en laat het vervolgens 1 u. rusten.

Laat het beslag uitvloeien over de pan en bak de onderkant van de pannenkoek 1 min. Draai de pannenkoek om en bak vervolgens de andere kant belegd met een plak ham, een beetje geraspte kaas en een ei nog 2 min. Op smaak brengen met peper en zout. Vouw de pannenkoek dubbel. Opdienen.

Gallettes met gerookte zalm en crème fraîche



Voor 12 gallettes: • beslag voor "gallettes" • 500 g plakjes gerookte zalm • 25 cl crème fraîche • 2 citroenen • 100 g kaviaar van de snotdolf ("Duitse kaviaar")

Vorbereiding: 10 min. • Rusttijd beslag: 1 u. • Kookduur: 3 min. per pannenkoek

Maak het beslag klaar (zie rubriek "Basisrecepten beslag") en laat het vervolgens 1 u. rusten.

Laat het beslag uitvloeien over de pan en bak de onderkant van de pannenkoek 1 min. Draai de pannenkoek om en bak vervolgens de andere kant belegd met een plakje gerookte zalm, een beetje crème fraîche en een dun schijfje citroen nog 2 min. De randen van de pannenkoek naar het midden vouwen (het midden open laten) en de pannenkoek vervolgens in het midden met 1 theel. kaviaar van de snotdolf garneren. Opdienen.

"Galettes à la Concarnoise"



Voor 12 galettes: • beslag voor "galettes" • 500 g tonijn uit een blikje • 1 kg diepvriesspinazie • 300 g sjalotjes • 50 g maïzena • 25 cl melk • 250 g geraspte Gruyère kaas • 1 citroen • 50 g boter • zout • peper

Vorbereiding: 20 min. • Rusttijd beslag: 1 u. • Kookduur: 3 min. per pannenkoek

Maak het beslag klaar (zie rubriek "Basisrecepten beslag") en laat het vervolgens 1 u. rusten.

Snipper de sjalotjes. Verkruiemel de tonijn. Fruit de sjalotjes met de boter in een pan en voeg vervolgens de diepvriesspinazie toe.

Los de maïzena op in de melk en verwarm het op een zacht vuurtje tot een gelijkmatige saus. Doe hier vervolgens de spinazie bij. Voeg geleidelijk de verkruiemelde tonijn, de geraspte kaas en een paar druppels citroensap toe. Op smaak brengen en doorroeren.

Laat het beslag uitvloeien over de pan en bak de onderkant van de pannenkoek 1 min. Draai de pannenkoek om en bak de andere kant belegd met het spinaziemengsel nog 2 min. Vouw de pannenkoek dubbel. Opdienen.

Galettes met gerookte forel



Voor 12 galettes: • beslag voor "galettes" • 500 g gerookte forel • 300 g kwark • 250 g uien • 10 cl crème fraîche • zout • peper

Vorbereiding: 15 min.

Rusttijd beslag: 1 u. • Kookduur: 3 min. per pannenkoek

Maak het beslag klaar (zie rubriek "Basisrecepten beslag") en laat het vervolgens 1 u. rusten.

Verkruiemel de gerookte forel in kleine stukjes. Snipper de uien.

Meng de gerookte forel met de kwark, de uien en de crème fraîche. Op smaak brengen.

Laat het beslag uitvloeien over de pan en bak de onderkant van de pannenkoek 1 min. Draai de pannenkoek om en bak de andere kant belegd met het forelmengsel nog 2 min. Vouw de pannenkoek dubbel. Opdienen.

Rustieke galettes



Voor 12 galettes: • 600 g wit brood • 1,5 liter melk • 18 eieren • zout • peper • nootmuskaat

Vorbereiding: 5 min. • Kookduur: 3 min. per pannenkoek

Week het brood in de melk. Laat het vervolgens zorgvuldig uitdruppen en prak het fijn. Klop de eieren en breng ze op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Voeg vervolgens het brood toe en roer het mengsel goed door.

Giet het mengsel uit over de pan en laat de pannenkoek 1 min. bakken. Draai de pannenkoek om en laat de andere kant nog 2 min. bakken. Opdienen.

Indische galettes



Voor 12 galettes: • beslag voor "galettes" • 6 stuks kipfilet
• 3 volle eetl. kerriepoeder • 6 uien • 6 appels (Goudreinet) • 60 cl
vloeibare crème fraîche • 90 g boter • zout • peper

Vorbereiding: 20 min. • **Rusttijd beslag:** 1 u. • **Kookduur:** 3 min.
per pannenkoek

Maak het beslag klaar (zie rubriek "Basisrecepten beslag") en laat het vervolgens 1 u. rusten.

Snijd de kipfilet in dunne reepjes. Snipper de uien. Schil de appels en snijd ze in kleine blokjes.

Verwarm de boter in een pan en bak de reepjes kip. Voeg de uien en de appelblokjes toe. Strooi de kerrie erover en breng op smaak met peper en zout. Doe hier vervolgens de crème fraîche bij en laat het ca. 10 min. sudderen.

Laat het beslag uitvloeien over de pan en bak de onderkant van de pannenkoek 1 min. Draai de pannenkoek om en bak de andere kant belegd met het kipmengsel nog 2 min. Vouw de pannenkoek dubbel. Opdienen.

Galettes met champignons



Voor 12 galettes: • beslag voor "galettes" • 500 g champignons
(vers of uit blik) • 150 g boter • 100 g bloem • 1,5 liter melk
• 200 g geraspte Gruyère kaas • zout • peper

Vorbereiding: 15 min. • **Rusttijd beslag:** 1 u. • **Kookduur:** 3 min.
per pannenkoek + 15 min. in de oven om te

Maak het beslag klaar (zie rubriek "Basisrecepten beslag") en laat het vervolgens 1 u. rusten.

Snijd de champignons in dunne plakjes en smoor ze in 50 g boter.

Maak een Béchamelsaus van de bloem, de melk en 100 g boter. Op smaak brengen met peper en zout. Voeg vervolgens de champignons en 150 g geraspte Gruyère toe. Laat het beslag uitvloeien over de pan en bak de onderkant van de pannenkoek 1 min. Draai de pannenkoek om en bak de andere kant belegd met het champignonmengsel nog 2 min. Rol de pannenkoek op.

Leg de 12 pannenkoeken in een ovenschaal. Strooi de rest van de geraspte kaas erover en laat ze 15 min. in de oven gratineren. Opdienen.

Galettes met tonijn



Voor 12 galettes: • beslag voor "galettes" • 500 g tonijn uit een blikje • 100 g ontpitte olijven • 6 eetl. fijn geknipte bieslook • 600 g gepureerde tomaten • 150 g geraspte Parmezaanse kaas • 12 blaadjes basilicum

Vorbereiding: 10 min. • Rusttijd beslag: 1 u. • Kookduur: 3 min. per pannenkoek + 3 min. in de oven om te gratineren

Maak het beslag klaar (zie rubriek "Basisrecepten beslag") en laat het vervolgens 1 u. rusten.

Hak de olijven fijn. Laat de tonijn uitlekken en meng het met de olijven. Doe hier de bieslook en de gepureerde tomaten bij en roer het goed door.

Laat het beslag uitvloeien over de pan en bak de onderkant van de pannenkoek 1 min. Draai de pannenkoek om en bak de andere kant belegd met het tonijnmengsel nog 2 min. Rol de pannenkoek op.

Leg de 12 pannenkoeken in een ovenschaal. Strooi hier de geraspte Parmezaanse kaas over en laat ze 3 min in de oven gratineren. Strooi hier de gehakte basilicum over. Opdienen.

Galettes met uien



Voor 24 kleine galettes: • 600 g uien • 300 g bloem • 6 eieren • 4 eetl. olie • 1 theel. zout

Vorbereiding: 15 min. • Kookduur: 3 min. per serie van 4 kleine galettes

Snipper de uien. Doe ze in een pan en fruit ze zachtjes aan in 1 eetl. olie.

Klop de eieren. Voeg 60 cl water toe.

Doe de bloem in een beslagkom met een beetje zout. Vorm een kuiltje in het midden en voeg geleidelijk het eimengsel toe. Doe hier vervolgens 3 eetl. olie bij en roer dit mengsel tot een glad beslag. Voeg vervolgens de uien toe en roer dit alles goed door. Schenk het beslag in vier kleine porties in de pan en bak de pannenkoekjes 2 min. Draai de pannenkoekjes om en laat de andere kant nog 1 min. bakken. Serveren.

"Crêpes"

Crêpes met perziken en amandel



Voor 12 Crêpes: • beslag voor "crêpes" (flensjes) • 1 kg perziken op siroop • 200 g geschaafde amandelen • 50 g boter • 100 g suiker

Vorbereiding: 10 min. • Rusttijd beslag: 1 u. • Kookduur: 3 min. per pannenkoek

Maak het beslag klaar (zie rubriek "Basisrecepten beslag") en laat het vervolgens 1 u. rusten.

Doe de boter in een pan en bak de amandelen bruin. Strooi hier wat suiker over, roer dit alles goed door en verwijder de pan van het vuur.

Laat het beslag uitvloeien over de pan en bak de onderkant van de pannenkoek 1 min. Draai de pannenkoek om en bak de andere kant belegd met een in stukjes gesneden halve perzik nog 2 min. Giet hier vervolgens een beetje siroop over. Vouw de pannenkoek dubbel en bestrooi hem met de geschaafde amandelen. Opdien.

Crêpes met suiker en citroen



Voor 12 Crêpes: • beslag voor "crêpes" (flensjes) • poedersuiker • 3 citroenen

Vorbereiding: 5 min. • Rusttijd beslag: 1 u. • Kookduur: 3 min. per pannenkoek

Maak het beslag klaar (zie rubriek "Basisrecepten beslag") en laat het vervolgens 1 u. rusten.

Laat het beslag uitvloeien over de pan en bak de onderkant van de pannenkoek 1 min. Draai de pannenkoek om en bak de andere kant bestrooid met wat suiker en een beetje citroensap nog 2 min. Vouw de pannenkoek dubbel. Opdien.

Crêpes met chocolade, peer en noga



Voor 12 Crêpes: • beslag voor "crêpes" (flensjes) • 150 g pure chocolade • 1 kg peren op siroop • 3 theel. perenlikeur • 100 g nogapoeder

Vorbereiding: 10 min. • Rusttijd beslag: 1 u. • Kookduur: 3 min. per pannenkoek

Maak het beslag klaar (zie rubriek "Basisrecepten beslag") en laat het vervolgens 1 u. rusten.

Verwarm de helft van de siroop in een pan met de perenlikeur. Doe hier de in stukjes gebroken chocolade bij en laat het al roerende langzaam smelten. Laat het beslag uitvloeien over de pan en bak de onderkant van de pannenkoek 1 min. Draai de pannenkoek om en bak de andere kant belegd met een in stukjes gesneden halve peer nog 2 min. Giet hier vervolgens de chocoladesaus over. Vouw de pannenkoek dubbel en bestrooi hem met nogapoeder. Opdien.

Geflambeerde Crêpes met rum



Voor 12 Crêpes: • beslag voor "crêpes" (flensjes) • 100 g suiker
• 15 cl rum

*Vorbereiding: 15 min. • Rusttijd beslag: 1 u. • Kookduur: 3 min.
per pannenkoek*

Maak het beslag klaar (zie rubriek "Basisrecepten beslag") en laat het vervolgens 1 u. rusten.

Laat het beslag uitvloeien over de pan en bak de onderkant van de pannenkoek 1 min. Draai de pannenkoek om en laat de andere kant nog 2 min. bakke. Rol de pannenkoek op. Doe de 12 pannenkoeken over op een schaal en bestrooi ze met suiker. Giet direct de rum erover en flambeer. Opdienien.

Crêpes met frambozen en kirsch



Voor 12 Crêpes: • beslag voor "crêpes" (flensjes) • 500 g frambozen (vers of diepvries) • 10 cl kirsch • 100 g suiker
• 12 bolletjes vanille-ijs (facultatief)

*Vorbereiding: 15 min. • Rusttijd beslag: 1 u. • Kookduur: 3 min.
per pannenkoek*

Maak het beslag klaar (zie rubriek "Basisrecepten beslag") en laat het vervolgens 1 u. rusten.

Verwarm de frambozen in een pan met de kirsch en de suiker.

Laat het beslag uitvloeien over de pan en bak de onderkant van de pannenkoek 1 min. Draai de pannenkoek om en bak de andere kant met 2 eetl. frambozensaus nog 2 min. Vouw de pannenkoek dubbel. Opdienien.

Serveren met een bolletje vanille-ijs (facultatief).

Normandische Crêpes



Voor 12 Crêpes: • beslag voor "crêpes" (flensjes) • 1 kg appels
• 100 g boter • 300 g suiker • 3 theel. kaneel • 15 cl Calvados
• 250 g crème fraîche

*Vorbereiding: 15 min. • Rusttijd beslag: 1 u. • Kookduur: 3 min.
per pannenkoek*

Maak het beslag klaar (zie rubriek "Basisrecepten beslag") en laat het vervolgens 1 u. rusten.

Schil de appels en snijd ze in plakjes. Bak de appels bruin met de boter en de suiker. Bestrooi ze met kaneel. Voeg vervolgens de Calvados en de crème fraîche toe en roer dit alles goed door.

Laat het beslag uitvloeien over de pan en bak de onderkant van de pannenkoek 1 min. Draai de pannenkoek om en bak de andere kant belegd met de appels nog 2 min. Vouw de pannenkoek dubbel. Opdienien.

Crêpes met chocolade en kokos



Voor 12 Crêpes: • beslag voor "crêpes" (flensjes) • 500 g chocolade
• 250 g geraspte kokos • 500 g crème fraîche

*Vorbereiding: 10 min. • Rusttijd beslag: 1 u. • Kookduur: 3 min.
per pannenkoek*

Maak het beslag klaar (zie rubriek "Basisrecepten beslag") en laat het vervolgens 1 u. rusten.

Verwarm de crème fraîche in een pan en doe hier de in stukjes gebroken chocolade bij. Laat dit al roerende langzaam smelten.

Laat het beslag uitvloeien over de pan en bak de onderkant van de pannenkoek 1 min. Draai de pannenkoek om en bak de andere kant met 2 eetl. chocoladesaus nog 2 min. Vouw de pannenkoek dubbel en strooi er geraspte kokos over. Opdienen.

Crêpes met gekaramelliseerde ananas



Voor 12 Crêpes: • beslag voor "crêpes" (flensjes) • 12 schijven
ananas op siroop • 500 g crème fraîche • 12 eetl. vloeibare
karamel

*Vorbereiding: 10 min. • Rusttijd beslag: 1 u. • Kookduur: 3 min.
per pannenkoek*

Maak het beslag klaar (zie rubriek "Basisrecepten beslag") en laat het vervolgens 1 u. rusten.

Snijd de ananasschijven in stukjes. Laat ze met een beetje siroop in een pan karamelliseren.

Laat het beslag uitvloeien over de pan en bak de onderkant van de pannenkoek 1 min. Draai de pannenkoek om en bak de andere kant belegd met de ananastukjes nog 2 min. Voeg 1 eetl. crème fraîche toe. Vouw de pannenkoek dubbel en giet er 1 eetl. vloeibare karamel over. Opdienen.

Crêpes met bananenmarmelade



Voor 12 Crêpes: • beslag voor "crêpes" (flensjes) • 6 bananen
• 150 g poedersuiker • 1 theel. kaneelpoeder • 2 citroenen
• basterdsuiker • rum

*Vorbereiding: 15 min. • Rusttijd beslag: 1 u. • Kookduur: 3 min.
per pannenkoek + 5 min. in de oven om te gratineren*

Maak het beslag klaar (zie rubriek "Basisrecepten beslag") en laat het vervolgens 1 u. rusten.

Prak de bananen met de suiker, de kaneel en het citroensap en laat ze 10 min. op zacht vuur koken.

Laat het beslag uitvloeien over de pan en bak de onderkant van de pannenkoek 1 min. Draai de pannenkoek om en bak de andere kant belegd met de bananenmarmelade nog 2 min. Rol de pannenkoek op.

Leg de 12 pannenkoeken in een ovenschaal. Strooi er basterdsuiker over en laat ze 5 min. in de oven gratineren. Giet vervolgens de rum erover en flambeer. Opdienen.

Geflambeerde Crêpes met sinaasappel



Voor 12 Crêpes: • beslag voor "crêpes" (flensjes) • 3 sinaasappels
• 20 g boter • 1 afgestreken eetl. suiker • sinaasappellikeur

Vorbereiding: 15 min. • **Rusttijd beslag:** 1 u. • **Kookduur:** 3 min.
per pannenkoek

Maak het beslag klaar (zie rubriek "Basisrecepten beslag").

Doe hier 1 eetl. sinaasappellikeur bij en laat het beslag 1 u. rusten. Schil de sinaasappels en verdeel ze in partjes.

Laat de boter smelten in een pan, doe hier 2/3 van de sinaasappelpartjes en de geraspte schil van één sinaasappel bij. Bestrooi ze met de suiker en laat ze op hoog vuur bakken. Breng dit vervolgens met 1 eetl. sinaasappellikeur op smaak.

Laat het beslag uitvloeien over de pan en bak de onderkant van de pannenkoek 1 min. Draai de pannenkoek om en bak de andere kant belegd met 2 of 3 sinaasappelpartjes nog 2 min. Rol de pannenkoek op.

Doe de 12 pannenkoeken over op een schaal en leg de rest van de sinaasappelpartjes er omheen. Giet hier 1 dl sinaasappellikeur over en flambeer. Opdienen.

Vielen Dank, dass Sie dieses Tefal-Gerät gekauft haben. Welches Gerät Sie auch ausgewählt haben, lesen Sie bitte sorgfältig die Gebrauchsanweisung und bewahren Sie sie griffbereit auf.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.

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

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

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

Unser Unternehmen behält sich das Recht vor, im Interesse des Verbrauchers Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.

Vorsorge gegen Haushaltsunfälle

Berühren Sie nicht die heißen Flächen des Geräts.

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.

Das Gerät niemals am Stromkreislauf lassen, wenn es nicht in Betrieb ist.

- **Im Falle eines Unfalls**, lassen Sie bitte sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen und rufen Sie gegebenenfalls einen Arzt.

Benutzen Sie das Gerät nie ohne Aufsicht.

- **Die zugänglichen Flächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen.**

Lassen Sie es während des Betriebs nicht in Reichweite von Kindern.

- **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

1. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes durch: Eine unsachgemäße Bedienung entbindet TEFAL von jeglicher Haftung.
2. Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.
3. Überprüfen Sie, ob der Anschlußwert Ihres Gerätes mit der auf Ihrem Stromzähler angegebenen Spannung übereinstimmt.
4. Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.
5. Das Gerät darf nur an geerdete Steckdosen angeschlossen werden.
6. Ziehen Sie den Netzstecker, nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung des Gerätes.

7. Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist.
8. Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch einen autorisierten TEFAL Kundendienst erfolgen.
9. Das Gerät, die Zuleitung oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
10. 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.
11. Lassen Sie die Zuleitung niemals herunterhängen und ziehen Sie niemals den Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose.
12. 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.
13. Bei Geräten mit einer losen Zuleitung darf nur die originale Zuleitung verwendet werden.
14. Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, flache, stabile, hitzebeständige und gegen Wasserspritzer geschützte Unterlage.
15. Bei Verwendung einer Verlängerungsschnur muss diese einen Stecker mit Erdung aufweisen und sie muss so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.
16. Das Gerät nie unbeaufsichtigt betreiben.
17. Bewegen Sie das Gerät niemals solange es heiß ist.
18. Das Gerät wird bei Betrieb sehr heiß. Vorsicht: Verbrennungsgefahr.
19. Das Gerät nie in die Nähe oder unter leicht entflammbare Gegenstände (z.B. Gardinen, Vorhänge) stellen.
20. Sollten Teile des Gerätes in Brand geraten, versuchen Sie nicht, die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie sie mit einem feuchten Tuch.
21. Nur original Zubehör verwenden, passend zu Ihrem Gerät.
22. Lassen Sie das Gerät vollständig auskühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen.
23. Verlegen Sie die Zuleitung nie unter dem Gerät.
24. Decken Sie die Heizplatte nie mit Aluminiumfolie oder anderen Gegenständen ab, da dies zur Überhitzung des Gerätes führt.
25. Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch nicht im Freien stehen.

Montage

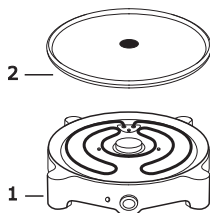
Vergewissern Sie sich, dass die Platte gut aufliegt und stabil ist.

Verwenden Sie nur die Originalkochplatte, die mit dem Gerät geliefert wurde.

Vor dem ersten Gebrauch:

- Verpackungen, Aufkleber und Zubehör innerhalb und außerhalb des Gerätes entfernen.
- Kochplatte reinigen (gemäß der Anleitung im Kapitel "Nach Gebrauch").

Stellen Sie das Unterteil des Gerätes (1) auf eine saubere, glatte Fläche. Plazieren Sie die Kochplatte (2) auf dem Unterteil des Gerätes (1).



Niemals Aluminiumpapier oder andere Objekte zwischen die Platte und die zu kochenden Elemente legen.

Um Beschädigung der Kochplatte zu vermeiden:

- Verwenden Sie die Kochplatte nur für das Unterteil, für das es vorgesehen ist (z.B. NICHT auf Gas- oder Elektrokokchplatten und auch nicht im Ofen).
- Nach der Benutzung:
 - Legen Sie die heiße Kochplatte nicht auf Material mit empfindlicher Oberfläche
 - Legen Sie die heiße Kochplatte nicht ins Wasser.

D

Anschliessen und Vorheizen

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

Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.

Nehmen Sie das Gerät nie leer in Betrieb.

Stellen Sie das Gerät auf eine feste, hitzeunempfindliche Fläche.

Das Gerät darf nicht direkt auf empfindliche Unterlagen (Glastisch, Tischtuch, lackierte Möbel, etc.) gestellt werden oder auf eine Unterlage wie rutschfeste Tischdecken.

Rollen Sie das Kabel ganz aus.

Überprüfen Sie, ob Ihre elektrische Anlage mit den Leistungs- und Spannungsangaben am Boden des Gerätes übereinstimmt. Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.

Bei Benutzung eines Verlängerungskabels:

- das Verlängerungskabel muss über eine Erdung verfügen;
- ergreifen Sie alle Vorsichtsmaßnahmen, um zu verhindern, dass das Kabel zur Stolperfalle wird.

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

Stecken Sie den Stecker in die Steckdose: die Kontrolllampe leuchtet auf.

Beim ersten Gebrauch kann es zu leichter Geruchsentwicklung kommen, diese ist nicht gesundheitsschädlich.

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

Kochen



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

Während und nach dem Kochen ist das Gerät sehr heiß: mit Vorsicht behandeln.

Nach dem Vorheizen (10 Minuten) ist das Gerät zur Benutzung bereit.

Geben Sie den Rührteig mit einem Schöpflöffel (nicht im Lieferumfang enthalten) auf die Kochplatte.

Verstreichen Sie den Teig mit dem Teigverteiler (ohne Druck auszuüben) in kreisenden Bewegungen.

Zum einfacheren Verteilen des Teiges, tauchen Sie nach jedem Gebrauch den Teigverteiler in Wasser.

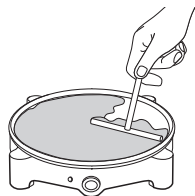
Nach ca. 45 Sekunden wenden Sie den Crêpe mit Hilfe eines Teigwenders.

Um die Beschichtung der Heizplatte zu schützen, benutzen Sie immer den dazu mit gelieferten Spatel.

Nach weiteren 45 Sekunden heben Sie den Crêpe mit dem Teigwender an und geben ihn auf einen Teller.

Bestreichen und verzieren Sie süße Crêpes auf dem Teller und nicht direkt auf der Kochplatte.

Schneiden Sie den Crêpe nicht direkt auf der Kochplatte.



Nach dem Gebrauch

Tauchen Sie niemals das Gerät mit dem Heizelement oder das Kabel in Wasser.

Benutzen Sie keine Scheuerschwämme und Scheuermittel.

Ziehen Sie den Netzstecker; die Kontrollleuchte erlischt. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

Reinigen Sie die Kochplatte des Gerätes sorgfältig mit heißem Wasser, Schwamm und flüssigem Geschirrspülmittel.

Die Kochplatte ist spülmaschinengeeignet.

Das Unterteil des Gerätes mit einem haushaltsüblichen Spülmittel und einem fusselfreien Tuch reinigen.

Das Heizelement muss nicht gereinigt werden.

Falls es tatsächlich verunreinigt ist, wischen Sie es in kaltem Zustand mit einem Tuch ab.

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.



General Informationen

Die **Kochmützen** zeigen den Schwierigkeitsgrad an:



Ganz einfach



Einfach



Schwierig

Die **Kochzeiten** sind nur Richtwerte und können aufgrund der Größe und Menge der Zutaten und des individuellen Geschmacks variieren.

D

Die Grundteige

Galette-Teig (gesalzene Crêpe)

Für 12 Galettes: • 2 Eier • 1 Liter Milch • 500 g Buchweizenmehl • 100 g Weizenmehl • Salz • 100 g zerlassene Butter

Zubereitung: 5 Min. • Teig ruhen lassen: 1 Std

Die Eier aufschlagen. Die Milch und 30 cl Wasser begeben.

Die beiden Mehlsorten in einer Schüssel vermischen und eine Prise Salz beifügen. In die Mitte eine Mulde machen und die aufgeschlagenen Eier vorsichtig unterziehen. Die zerlassene, abgekühlte Butter hinzufügen, und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig 1 Std. ruhen lassen.

Crêpe-Teig

Für 12 Crêpes: • 6 Eier • 1 Liter Milch • 500 g Mehl • 3 EL Öl

Zubereitung: 5 Min. • Ruhezeit für den Teig: 1 Std

Die Eier aufschlagen. Die Milch begeben.

Das Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde und die aufgeschlagenen Eier vorsichtig unterziehen. Das Öl hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig 1 Std. ruhen lassen.

Die Galettes

Galettes mit Parmesan



Für 12 Galettes: • Galette-Teig • 12 Scheiben Parma-Schinken • 150 g geriebenen Parmesan

Zubereitung: 10 Min. • Ruhezeit für den Teig: 1 Std • Garzeit: 3 Min. pro Galette

Den Galette-Teig zubereiten (siehe unter "Die Grundteige") und 1 Std. ruhen lassen. Den Teig auf dem Gerät verteilen und auf einer Seite 1 Min. garen. Die Galette umdrehen und auf der anderen Seite 2 Min. garen. Mit einer Scheibe Schinken und ein wenig Parmesan belegen. Die Galette zusammenklappen und servieren.

Vollkorn-Galettes



Für 12 Galettes: • Galette-Teig • 12 Scheiben Schinken • 150 g geriebener Parmesan • 12 Eier • Salz • Pfeffer

Zubereitung: 10 Min. • Ruhezeit für den Teig: 1 Std • Garzeit: 3 Min. pro Galette

D

Den Galette-Teig zubereiten (siehe unter "Die Grundteige") und 1 Std. ruhen lassen. Den Teig auf dem Gerät verteilen und auf einer Seite 1 Min. garen. Die Galette umdrehen und auf der anderen Seite 2 Min. garen. Mit einer Scheibe Schinken, ein wenig Parmesan und einem Ei belegen. Würzen, die Galette zusammenklappen und servieren.

Galettes mit Räucherlachs à la crème



Für 12 Galettes: • Galette-Teig • 500 g Räucherlachs in Scheiben • 25 cl Crème fraîche • 2 Zitronen • 100 g Lump-Eier

Zubereitung: 10 Min. • Ruhezeit für den Teig: 1 Std • Garzeit: 3 Min. pro Galette

Den Galette-Teig zubereiten (siehe unter "Die Grundteige") und 1 Std. ruhen lassen. Den Teig auf dem Gerät verteilen und auf einer Seite 1 Min. garen. Die Galette umdrehen und auf der anderen Seite 2 Min. garen. Mit einer Scheibe Räucherlachs, ein wenig Crème fraîche und einer dünnen Scheibe Zitrone belegen. Die Teiggränder der Galette nach innen klappen, sodass die Mitte unbedeckt bleibt und dort mit 1 KL Lump-Eier garnieren. Servieren.

Galettes auf Concarneauart



Für 12 Galettes: • Galette-Teig • 500 g Thunfisch in Dosen • 1 kg tiefgefrorenen Spinat • 300 g Schalotten • 50 g Maizena • 25 cl Milch • 250 g geriebenen Greyerzer Käse • 1 Zitrone • 50 g Butter • Salz • Pfeffer

Zubereitung: 20 Min. • Ruhezeit für den Teig: 1 Std • Garzeit: 3 Min. pro Galette

Den Galette-Teig zubereiten (siehe unter "Die Grundteige") und 1 Std. ruhen lassen. Die Schalotten hacken und den Thunfisch zerkleinern.

Die Schalotten kurz in Butter anrösten und den tiefgefrorenen Spinat beifügen.

Die Maizena in Milch auflösen und unter ständigem Rühren langsam, aufkochen bis eine glatte Masse entsteht. Dann zum Spinat hinzufügen. Den zerkleinerten Thunfisch, den geriebenen Greyerzer Käse und einige Spritzer Zitronensaft unterziehen. Würzen und umrühren.

Den Teig auf dem Gerät verteilen und auf einer Seite 1 Min. garen. Die Galette umdrehen und auf der anderen Seite 2 Min. garen. Die Spinatfülle in der Mitte der Galette verteilen. Die Galette zusammenklappen und servieren.

Galette mit Räucherforelle



Für 12 Galettes: • Galette-Teig • 500 g Räucherforelle • 300 g Topfen • 250 g Zwiebeln • 10 cl Crème fraîche • Salz • Pfeffer

Zubereitung: 15 Min. • **Ruhezeit für den Teig:** 1 Std • **Garzeit:** 3 Min. pro Galette

Den Galette-Teig zubereiten (siehe unter "Die Grundteige") und 1 Std. ruhen lassen. Die Räucherforelle krümeln. Die Zwiebeln hacken.

Die Räucherforelle mit dem Topfen, der gehackten Zwiebel und der Crème fraîche vermischen. Würzen.

Den Teig auf dem Gerät verteilen und auf einer Seite 1 Min. garen. Die Galette umdrehen und auf der anderen Seite 2 Min. garen. Die zubereitete Räucherforelle darauf verteilen. Die Galette zusammenklappen und servieren.

Galette rustikal



Für 12 Galettes: • 600 g Toastbrot • 1,5 Liter Milch • 18 Eier • Salz • Pfeffer • Muskatnuss

Zubereitung: 5 Min. • **Garzeit:** 3 Min. pro Galette

Das Toastbrot in Milch eintauchen, herausnehmen, abtropfen lassen und zerdrücken. Die Eier aufschlagen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Das Toastbrot begeben und vermischen.

Die Toastbrot-Zubereitung in Form einer großen Galette auf dem Gerät verteilen und auf einer Seite 1 Min. garen. Die Galette umdrehen und auf der anderen Seite 2 Min. garen. Servieren.

Galettes auf Indisch



Für 12 Galettes: • Galette-Teig • 6 Hühnerbrüstchen • 3 gehäufte EL Curry-Pulver • 6 Zwiebeln • 6 Äpfel (Renette) • 60 cl flüssige Sahne • 90 g Butter • Salz • Pfeffer

Zubereitung: 20 Min. • **Ruhezeit für den Teig:** 1 Std • **Garzeit:** 3 Min. pro Galette

Den Galette-Teig zubereiten (siehe unter "Die Grundteige") und 1 Std. ruhen lassen. Die Hühnerbrüstchen in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Die Butter in einer Bratpfanne erhitzen und die Hühnerstreifen darin schwenken. Zwiebel und Apfelwürfel hinzufügen. Mit Curry bestreuen, eine Prise Salz und Pfeffer beifügen. Die Sahne begeben und etwa 10 Min. lang köcheln lassen.

Den Teig auf dem Gerät verteilen und auf einer Seite 1 Min. garen. Die Galette umdrehen und auf der anderen Seite 2 Min. garen. Die zubereiteten Hühnerbrüstchen darauf verteilen. Die Galette zusammenklappen und servieren.

Champignon-Galettes



Für 12 Galettes: • Galette-Teig • 500 g Champignons (frisch oder aus der Dose) • 150 g Butter • 100 g Mehl • 1,5 Liter Milch • 200 g geriebenen Greyerzer Käse • Salz • Pfeffer

Zubereitung: 15 Min. • **Ruhezeit für den Teig:** 1 Std • **Garzeit:** 3 Min. pro Galette + 15 Min. zum Gratinieren im Backofen

D

Den Galette-Teig zubereiten (siehe unter "Die Grundteige") und 1 Std. ruhen lassen. Die Champignons in Scheiben schneiden und in 50 g Butter anschwitzen. Mit Mehl, Milch und 100 g Butter eine Béchamelsoße zubereiten. Salz und Pfeffer begeben. Die Champignons und 150 g geriebenen Greyerzer Käse beifügen. Den Teig auf dem Gerät verteilen und auf einer Seite 1 Min. garen. Die Galette umdrehen und auf der anderen Seite 2 Min. garen. Die Champignon-Zubereitung darauf verteilen. Die Galette zusammenklappen. Die 12 Galettes in einer Backform zum Gratinieren anrichten. Mit dem restlichen, geriebenen Greyerzer Käse bestreuen und 15 Min. im Backofen gratinieren. Servieren.

Thunfisch-Galettes



Für 12 Galettes: • Galette-Teig • 500 g Thunfisch in Dosen • 100 g entkernte Oliven • 6 EL feingehackten Schnittlauch • 600 g passierte Tomaten • 150 g geriebenen Parmesan • 12 Blätter Basilikum

Zubereitung: 10 Min. • **Ruhezeit für den Teig:** 1 Std • **Garzeit:** 3 Min. pro Galette + 3 Min. zum Gratinieren im Backofen

Den Galette-Teig zubereiten (siehe unter "Die Grundteige") und 1 Std. ruhen lassen. Die Oliven hacken. Den Thunfisch abtropfen lassen, zerkleinern und mit den Oliven mischen. Schnittlauch und passierte Tomaten begeben und vermengen. Den Teig auf dem Gerät verteilen und auf einer Seite 1 Min. garen. Die Galette umdrehen und auf der anderen Seite 2 Min. garen. Die Thunfisch-Zubereitung darauf verteilen. Die Galette zusammenklappen. Die 12 Galettes in einer Backform zum Gratinieren anrichten. Mit geriebenem Parmesan bestreuen und 3 Min im Backofen gratinieren. Mit dem zerhackten Basilikum bestreuen und servieren.

Zwiebel-Galettes



Für 24 kleine Galettes: • 600 g Zwiebeln • 300 g Mehl • 6 Eier
• 4 EL Öl • 1 KL Salz

Zubereitung: 15 Min. • **Garzeit:** 3 Min. *pro Serie auf 4 kleine Galettes*

Die Zwiebeln würfeln, in eine Pfanne geben und mit einem EL Öl anschwitzen lassen. Die Eier aufschlagen. 60 cl Wasser hinzufügen.

Das Mehl in eine Schüssel geben und das Salz beifügen.

In der Mitte eine Austiefung herstellen und die aufgeschlagenen Eier vorsichtig unterziehen.

3 EL Öl begeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Die Zwiebeln begeben und gut vermischen.

Die Zwiebel-Zubereitung in Form von 4 kleinen Galettes auf dem Gerät verteilen und auf einer Seite 2 Min. garen.

Die Galette umdrehen und auf der anderen Seite 1 Min. garen.

Servieren.

D

Die Crêpes

Crêpes mit Pfirsichen und Mandeln



Für 12 Crêpes: • Crêpe-Teig • 1 kg Pfirsiche im Saft • 200 g Mandelsplitter • 50 g Butter • 100 g Zucker

Zubereitung: 10 Min. • **Ruhezeit für den Teig:** 1 Std • **Garzeit:** 3 Min. *pro Crêpe*

Den Crêpe-Teig zubereiten (siehe unter "Die Grundteige") und 1 Std. ruhen lassen.

Die Butter in eine Pfanne geben und die Mandeln goldgelb anrösten. Mit Zucker bestreuen, umrühren und vom Feuer nehmen.

Den Crêpe-Teig auf dem Gerät verteilen und auf einer Seite 1 Min. garen. Den Crêpe umdrehen und auf der anderen Seite 2 Min. garen. Mit einer geschnitzelten Pfirsichhälfte garnieren. Mit etwas Sirup garnieren. Den Crêpe zusammenklappen und mit Mandeln bestreuen. Servieren.

Crêpes mit Zucker und Zitrone



Für 12 Crêpes: • Crêpe-Teig • Kristallzucker • 3 Zitronen

Zubereitung: 5 Min. • **Ruhezeit für den Teig:** 1 Std • **Garzeit:** 3 Min. *pro Crêpe*

Den Crêpe-Teig zubereiten (siehe unter "Die Grundteige") und 1 Std. ruhen lassen.

Den Crêpe-Teig auf dem Gerät verteilen und auf einer Seite 1 Min. garen.

Den Crêpe umdrehen und auf der anderen Seite 2 Min. garen.

Mit Zucker bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln.

Den Crêpe zusammenklappen und servieren.

Crêpes mit Schokolade und Krokant-Birne



Für 12 Crêpes: • Crêpe-Teig • 150 g Bitterschokolade • 1 kg Birnen im Saft • 3 KL Birnenalkohol • 100 g Krokantpulver

Zubereitung: 10 Min. • Ruhezeit für den Teig: 1 Std • Garzeit: 3 Min. pro Crêpe

D

Den Crêpe-Teig zubereiten (siehe unter "Die Grundteige") und 1 Std. ruhen lassen. Die Hälfte des Birnen-Safts und den Birnenalkohol in einer Kasserolle erhitzen. Die in Stücke zerteilte Schokolade begeben und zergehen lassen, dann vorsichtig unterziehen.

Den Crêpe-Teig auf dem Gerät verteilen und auf einer Seite 1 Min. garen. Den Crêpe umdrehen und auf der anderen Seite 2 Min. garen. Eine geschnetzelte Birnenhälfte darauf verteilen. Mit Schokoladesoße garnieren. Den Crêpe zusammenklappen und mit Krokant bestreuen. Servieren.

Feine, flambierte Crêpes mit Rum



Für 12 Crêpes: • Crêpe-Teig • 100 g Zucker • 15 cl de Rum

Zubereitung: 15 Min. • Ruhezeit für den Teig: 1 Std • Garzeit: 3 Min. pro Crêpe

Den Crêpe-Teig zubereiten (siehe unter "Die Grundteige") und 1 Std. ruhen lassen.

Den Crêpe-Teig auf dem Gerät verteilen und auf einer Seite 1 Min. garen.

Den Crêpe umdrehen und auf der anderen Seite 2 Min. garen.

Den Crêpe zusammenklappen.

Die 12 Crêpes auf einer Platte anrichten und mit Zucker bestreuen.

Mit Rum beträufeln und flambieren. Servieren.

Crêpes mit Himbeeren und Kirschwasser



Für 12 Crêpes: • Crêpe-Teig • 500 g Himbeeren (frisch oder tiefgefroren) • 10 cl Kirschwasser • 100 g Zucker • 12 Kugeln Vanilleeis (nach Geschmack)

Zubereitung: 15 Min. • Ruhezeit für den Teig: 1 Std • Garzeit: 3 Min. pro Crêpe

Den Crêpe-Teig zubereiten (siehe unter "Die Grundteige") und 1 Std. ruhen lassen. Himbeeren, Kirschwasser und Zucker in einer Kasserolle erhitzen.

Den Crêpe-Teig auf dem Gerät verteilen und auf einer Seite 1 Min. garen.

Den Crêpe umdrehen und auf der anderen Seite 2 Min. garen.

2 EL Himbeer-Zubereitung darauf verteilen.

Die Crêpe zusammenklappen und servieren.

Mit einer Kugel Vanilleeis anrichten (nach Geschmack).

Crêpes nach Normandieart



Für 12 Crêpes: • Crêpe-Teig • 1 kg Äpfel • 100 g Butter • 300 g Zucker • 3 KL Zimt • 15 cl Calvados • 250 g dickflüssige Crème fraîche

Zubereitung: 15 Min. • Ruhezeit für den Teig: 1 Std • Garzeit: 3 Min. pro Crêpe

Den Crêpe-Teig zubereiten (siehe unter "Die Grundteige") und 1 Std. ruhen lassen. Die Äpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden und sie in einer Pfanne mit der Butter und dem Zucker goldgelb anrösten.

Mit Zimt bestreuen. Den Calvados und die Crème fraîche begeben und vermengen.

Den Crêpe-Teig auf dem Gerät verteilen und auf einer Seite 1 Min. garen.

Den Crêpe umdrehen und auf der anderen Seite 2 Min. garen.

Die Apfel-Zubereitung darauf verteilen.

Den Crêpe zusammenklappen und servieren.

Crêpes mit Schokolade und Kokosnuss



Für 12 Crêpes: • Crêpe-Teig • 500 g Schokolade • 250 g geriebene Kokosnuss • 500 g dickflüssige Crème fraîche

Zubereitung: 10 Min. • Ruhezeit für den Teig: 1 Std • Garzeit: 3 Min. pro Crêpe

Den Crêpe-Teig zubereiten (siehe unter "Die Grundteige") und 1 Std. ruhen lassen.

Die Crème fraîche langsam in einer Kasserolle erhitzen und die in Stücke zerteilte Schokolade begeben. Zergehen lassen und vorsichtig vermengen.

Den Crêpe-Teig auf dem Gerät verteilen und auf einer Seite 1 Min. garen. Den Crêpe umdrehen und auf der anderen Seite 2 Min. garen. 2 EL der Schokolade-Zubereitung darauf verteilen. Den Crêpe zusammenklappen und mit geriebener Kokosnuss bestreuen. Servieren.

Crêpes mit karamelisierter Ananas



Für 12 Crêpes: • Crêpe-Teig • 12 Ananasscheiben im Saft • 500 g Crème fraîche • 12 EL flüssiges Karamel

Zubereitung: 10 Min. • Ruhezeit für den Teig: 1 Std • Garzeit: 3 Min. pro Crêpe

Den Crêpe-Teig zubereiten (siehe unter "Die Grundteige") und 1 Std. ruhen lassen.

Die Ananasscheiben in Stücke schneiden. Sie in einer Kasserolle mit ein wenig Saft zum Karamelisieren bringen.

Den Crêpe-Teig auf dem Gerät verteilen und auf einer Seite 1 Min. garen. Den Crêpe umdrehen und auf der anderen Seite 2 Min. garen. Die Ananas-Zubereitung darauf verteilen. 1 EL Crème fraîche begeben. Den Crêpe zusammenklappen und mit 1 EL flüssigem Karamel garnieren. Servieren.

Crêpe mit Bananenmarmelade



Für 12 Crêpes: • Crêpe-Teig • 6 Bananen • 150 g Kristallzucker
• 1 KL Zimtpulver • 2 Zitronen • brauner Zucker • Rum

**Zubereitung: 15 Min. • Ruhezeit für den Teig: 1 Std • Garzeit:
3 Min. pro Galette +5 Min. zum Gratinieren im Backofen**

D

Den Crêpe-Teig zubereiten (siehe unter "Die Grundteige") und 1 Std. ruhen lassen. Die Bananen mit dem Zucker zerdrücken, Zimt und Zitronensaft begeben und 10 Min. bei kleiner Flamme erhitzen.

Den Crêpe-Teig auf dem Gerät verteilen und auf einer Seite 1 Min. garen. Den Crêpe umdrehen und auf der anderen Seite 2 Min. garen. Die Bananenmarmelade darauf verteilen. Den Crêpe zusammenklappen.

Die 12 Crêpes in einer Backform zum Gratinieren anrichten. Mit braunem Zucker bestreuen und 5 Min. im Backofen gratinieren. Dann mit Rum beträufeln und flambieren. Servieren.

Flambierte Crêpes à l'orange



Für 12 Crêpes: • Crêpe-Teig • 3 Orangen • 20 g Butter
• 1 gestrichenen EL Zucker • Orangenlikör

**Zubereitung: 15 Min. • Ruhezeit für den Teig: 1 Std • Garzeit:
3 Min. pro Crêpe**

Den Crêpe-Teig zubereiten (siehe unter „Die Grundteige“). 1 EL Orangenlikör zugeben, vermengen und 1Std. ruhen lassen. Die frischen Orangen schälen und mit dem Messer in Viertel teilen.

Die Butter in einer Pfanne zergehen lassen, 2/3 der Orangenviertel und die Zeste einer Orange begeben. Mit Zucker bestreuen und bei starker Flamme rasch aufkochen. Mit 1 EL Orangenlikör würzen.

Den Crêpe-Teig auf dem Gerät verteilen und auf einer Seite 1 Min. garen. Den Crêpe umdrehen und auf der anderen Seite 2 Min. garen. 2 oder 3 Orangenviertel darauf verteilen. Den Crêpe zusammenklappen.

Die 12 Crêpes auf einer Platte anrichten und mit den restlichen Orangenstücken garnieren. Mit 1 dl Orangenlikör beträufeln und flambieren. Servieren.

Thank you for buying this TEFAL appliance, which is intended for domestic use only. Read the instructions in this leaflet carefully and keep them safe. This appliance is intended to be used in the household only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

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

TEFAL has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.

GB

Prevention of accidents at home

Never touch the hot surfaces of the appliance.

Never plug the appliance in when not in use.

Never leave the appliance unattended when plugged in or in use.

Keep the appliance out of children's reach during 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.
- **Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating.**
- **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.**

Assembly

Ensure the cooking plate is stable and correctly positioned on the base of the appliance.

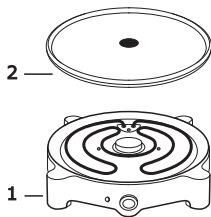
Only use the cooking plate supplied with the appliance or one purchased from an approved service centre.

Before first use:

- Remove any packaging, stickers or accessories inside and outside the appliance.
- Clean the cooking plate (follow the instructions under the "After use" heading).

Put the base of the appliance (1) on a clean and flat heat resistant surface.

Place the cooking plate (2) on the base of the appliance (1).



Never place aluminium foil or anything else under the cooking plate and the elements to cook

To avoid damaging the cooking plate:

- Only use the cooking plate on the support for which it is intended (e.g. : do not put in an oven, or on a gas or an electrical hotplate...).
- At the end of the cooking :
 - do not place the hot cooking plate on a fragile surface.
 - do not place the cooking plate under hot water.

GB

Plugging in and pre-heating

To avoid overheating the appliance, never place it in a corner or against a wall.

Plug the appliance into a wall socket with an earth connection.

Never use the appliance when it is empty.

Place the appliance on a flat heat resistant surface.

Never place the appliance directly onto a fragile support (glass table, cloth, varnished furniture...) or on any type of tablecloth.

Unwind the cord completely.

Check that your electric supply is compatible with the power and the voltage indicated under the appliance.

If an extension cord is used:

- it must be with an incorporated earth connection;
- take every precaution to ensure that people cannot become caught up in it.

If the power supply cord is damaged, it must be replaced by an authorised service agent in order to avoid any danger.

Plug the cord into the mains: the indicator lights up.

On first use, the appliance may smell slightly and possibly give off smoke for the first few minutes. This is normal and will quickly disappear.

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

Cooking

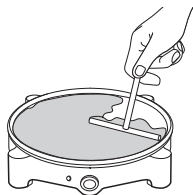


Thermo-Spot™ (according to the model): the Thermo-Spot turns **solid red** when the appliance is perfectly preheated and ready to cook.

After pre-heating, the appliance is ready for use.

Place the batter on the cooking plate, using a ladle (not supplied).

Quickly spread the batter evenly over the cooking plate, use the spreader provided to make circular movements starting from the centre working outwards until the batter is evenly spread.



At the end and during cooking, the appliance is hot, handle it with extreme care using oven gloves.

To easily spread the batter, place the spreader in a jug of water between each use. Leave to cook for about 45 seconds.

Turn the pancake over using the spatula provided.

To avoid damaging the coating of the cooking plate, always use the spatula provided.

Leave to cook for approximately 45 seconds depending on thickness of batter and remove the pancake using the spatula.

Garnish the sweet pancakes on your plate after cooking rather than onto the cooking plate.

Do not cut the pancakes whilst still on the cooking plate



GB

After use

Never immerse the plug, cord or the appliance in water.

Do not use a metal scourer or scouring powder.

Unplug the appliance: the indicator light goes out.

Allow the appliance to cool.

Clean the cooking plate thoroughly using a soft cloth, hot water and washing up liquid.

The cooking plate is dishwasher safe.

The base of the appliance can be cleaned with a sponge, hot water and washing up liquid.

The heating element does not need cleaning.

Should the element become dirty, first allow it to cool down then wipe using a dry cloth.

Environment protection first!

① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➡ 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 product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice:

HELPLINE: 0845 602 1454 – UK, 01 677 4003 – Ireland or consult our website: www.tefal.co.uk

General information

The chefs' hats indicates the level of difficulty



Very easy



Easy



Difficult

Cooking times are approximate and can vary with the size of the pieces of food, quantities used and individual tastes.

GB

Basic batters

Buckwheat pancake batter

For 12 pancakes: • 2 eggs • 1 litre milk • 500 g buckwheat flour • 100 g plain flour • salt • 100 g melted butter

Preparation: 5 minutes • Standing time: 1 hour

Beat the eggs with the milk and 300 ml of water.

Mix the flours in a bowl with a pinch of salt.

Make a well in the centre and gradually incorporate the eggs.

Next add the cooled, melted butter and beat until the batter is smooth.

Leave the batter to rest for 1 hour.

Pancake batter

For 12 pancakes: • 6 eggs • 1 litre milk • 500 g plain flour • 3 tablespoons oil

Preparation : 5 minutes • Standing time: 1 hour

Beat the eggs with the milk.

Sift the flour into a bowl and make a well in the centre.

Gradually add the egg mixture and then the oil.

Beat until the batter is smooth. Leave to stand for 1 hour.

Buckwheat pancakes

Chef's tip: If desired, the pancake batter recipe above can be substituted for the buckwheat pancake batter in any of the following recipes.

Parmesan buckwheat pancakes



For 12 pancakes: • buckwheat pancake batter • 12 slices Parma ham • 150 g grated fresh parmesan

Preparation : 10 minutes • Standing time: 1 hour • Cooking time: 3 minutes per pancake

Prepare the buckwheat pancake batter (see basic recipe) and leave to stand for 1 hour. Pour a little batter onto the pan and spread evenly. Cook for 1 minute.

Turn the pancake over, sprinkle with cheese, add a slice of ham and cook for a further 2 minutes. Fold the pancake and serve.

Ham and egg buckwheat pancakes



For 12 pancakes: • buckwheat pancake batter • 12 slices ham
• 150 g grated gruyere cheese • 12 eggs • salt • pepper

Preparation : 10 minutes • Standing time: 1 hour • Cooking time: 3 minutes per pancake

Prepare the buckwheat pancake batter (see basic recipe) and leave to stand for 1 hour. Pour a little batter onto the pan and spread evenly. Cook for 1 minute. Turn the pancake over, sprinkle with cheese, add a slice of ham, break an egg in the centre and cook for a further 2 minutes. Season. Fold the pancake and serve.

GB

Smoked salmon and creme buckwheat pancakes



For 12 pancakes: • buckwheat pancake batter • 500 g sliced smoked salmon • 250 ml crème fraîche • 2 lemons • 100 g lumpfish roe (optional)

Preparation : 10 minutes • Standing time: 1 hour • Cooking time: 3 minutes per pancake

Prepare the buckwheat pancake batter (see basic recipe) and leave to stand for 1 hour.

Pour a little batter onto the pan and spread evenly. Cook for 1 minute.

Turn the pancake over, place a slice of smoked salmon, a little crème fraîche and a thin slice of lemon in the centre and cook for a further 2 minutes. Fold the sides of the pancake towards the centre leaving it open and place a teaspoon of lumpfish roe to garnish.

Serve immediately.

Concarneau-style buckwheat pancakes



For 12 pancakes: • buckwheat pancake batter • 500 g tinned tuna • 1 kg frozen spinach • 300 g shallots • 50 g corn flour • 250 ml milk • 250 g grated gruyere cheese • 1 lemon • 50 g butter • salt • pepper

Preparation : 20 minutes • Standing time: 1 hour • Cooking time: 3 minutes per pancake

Prepare the buckwheat pancake batter (see basic recipe) and leave to stand for 1 hour.

Finely chop the shallots. Drain and break up the tuna with a fork.

Melt the butter in a frying pan and gently fry the shallots, then add the frozen spinach.

Blend the corn flour with the milk and make a sauce by gently heating, stirring constantly, until smooth.

Add to the spinach and shallots. Gradually add the tuna, the grated cheese and a squeeze of lemon juice. Season and stir.

Pour a little batter onto the pan and spread evenly. Cook for 1 minute.

Turn the pancake over and garnish with the prepared tuna and spinach and cook for a further 2 minutes. Fold the pancake and serve.

Smoked trout buckwheat pancakes



For 12 pancakes: • buckwheat pancake batter • 500 g smoked trout • 300 g fromage frais • 250 g onion • 100 ml crème fraîche • salt • pepper

Preparation : 15 minutes • Standing time: 1 hour • Cooking time: 3 minutes per pancake

Prepare the buckwheat pancake batter (see basic recipe) and leave to stand for 1 hour.

Flake the smoked trout. Finely chop the onions.

Mix the smoked trout with the fromage frais, the onions and the crème fraîche. Season.

Pour a little batter onto the pan and spread evenly. Cook for 1 minute.

Turn the pancake over and garnish with the prepared smoked trout and cook for a further 2 minutes.

Fold the pancake and serve.

Rustic-style buckwheat pancakes



For 12 pancakes: • 600 g white bread • 1.5 litres milk • 18 eggs • salt • pepper • nutmeg

Preparation : 5 minutes • Cooking time: 3 minutes per pancake

Soak the bread in the milk for 4 minutes, then drain and roughly break it up.

Beat the eggs and season with salt, pepper and nutmeg.

Add the bread and mix well.

Put a little of the mixture onto the pan to form a medium sized pancake and cook for 1 minute.

Turn the pancake over and cook for a further 2 minutes. Serve.

Indian-style buckwheat pancakes



For 12 pancakes: • buckwheat pancake batter • 6 chicken breasts • 3 rounded tablespoons curry powder • 6 onions • 6 apples • 600 ml double cream • 90 g butter • salt • pepper

Preparation : 20 minutes • Standing time: 1 hour • Cooking time: 3 minutes per pancake

Prepare the buckwheat pancake batter (see basic recipe) and leave to stand for 1 hour.

Finely slice the chicken breasts. Peel and finely chop the onions. Peel and finely dice the apples.

Heat the butter in a frying pan and fry the slices of chicken until golden. Add the onions and the diced apples.

Sprinkle over the curry powder and season lightly with the salt and pepper.

Add the cream and simmer gently for 10 minutes.

Pour a little batter onto the pan and spread evenly. Cook for 1 minute.

Turn the pancake over and garnish with the prepared chicken and cook for a further 2 minutes. Fold the pancake and serve.

Mushroom buckwheat pancakes



For 12 pancakes: • buckwheat pancake batter • 500 g mushrooms (fresh or tinned) • 150 g butter • 100 g plain flour • 1.5 litres milk • 200 g grated gruyere cheese • salt • pepper

Preparation : 15 minutes • Standing time: 1 hour • Cooking time: 3 minutes per pancake + 15 minutes browning in the oven

Prepare the buckwheat pancake batter (see basic recipe) and leave to stand for 1 hour.

Chop the mushrooms and cook with 50 g of butter.

Prepare a béchamel sauce with the flour, milk and 100 g of butter.

Season with salt and pepper.

Add the mushrooms and 150 g grated cheese.

Pour a little batter onto the pan and spread evenly. Cook for 1 minute.

Turn the pancake over and garnish with the prepared mushrooms and cook for a further 2 minutes.

Roll up the pancake.

Place the 12 rolled pancakes in a shallow ovenproof dish.

Sprinkle with the remaining grated cheese and brown in a hot oven for 15 minutes.

Serve.

GB

Tuna buckwheat pancakes



For 12 pancakes • buckwheat pancake batter • 500 g tinned tuna • 100 g pitted black olives • 6 tablespoons chopped chives • 600 g tomato coulis or passata (pureed fresh tomatoes) • 150 g grated parmesan • 12 basil leaves

Preparation : 10 minutes • Standing time: 1 hour • Cooking time: 3 minutes per pancake + 3 minutes browning in the oven

Prepare the buckwheat pancake batter (see basic recipe) and leave to stand for 1 hour.

Chop the olives.

Drain and flake the tuna, mix with the olives.

Add the chives and the tomato coulis and mix well.

Pour a little batter onto the pan and spread evenly. Cook for 1 minute.

Turn the pancake over and garnish with the prepared tuna and cook for a further 2 minutes.

Roll up the pancake.

Place the 12 rolled pancakes in a shallow ovenproof dish.

Sprinkle with the grated parmesan cheese and brown in a hot oven for 3 minutes.

Sprinkle with the torn basil leaves and serve.

Buckwheat pancakes with onions



For 24 small pancakes: • 600 g onions • 300 g plain flour • 6 eggs
• 4 tablespoons oil • 1 teaspoon salt

Preparation : 15 minutes • Cooking time: 3 minutes for 4 small pancakes

Chop the onions.

Heat 1 tablespoon of oil in a frying pan and gently cook the onions until tender.

Beat the eggs and add 600 ml of water.

Sieve the flour and salt into a bowl, then make a well in the centre.

Gradually incorporate the egg mixture.

Add 3 tablespoons of oil and beat until the batter is smooth.

Add the onions and mix well.

Place spoonfuls of the mixture onto the pan to form 4 small pancakes and cook for 2 minutes.

Turn the pancakes over and cook for 1 minute.

Serve.

GB

Sweet pancakes

Peach and almond pancakes



For 12 pancakes: • pancake batter • 1 kg whole peaches in syrup
• 200 g flaked almonds • 50 g butter • 100 g sugar

*Preparation : 10 minutes • Standing time: 1 hour • Cooking time:
3 minutes per pancake*

Prepare the sweet pancake batter (see basic recipe) and leave to stand for 1 hour.

Melt the butter in a frying pan and fry the almonds until golden.

Sprinkle the sugar over the almonds, mix well and take off the heat.

Pour a little batter onto the pan and spread evenly. Cook for 1 minute.

Turn the pancake over and garnish with half a peach, thinly sliced,, a little syrup and cook for a further 2 minutes.

Fold the pancake and sprinkle with almonds.

Serve.

Lemon and sugar pancakes



For 12 pancakes: • pancake batter • caster sugar • 3 lemons

*Preparation : 5 minutes • Standing time: 1 hour • Cooking time:
3 minutes per pancake*

Prepare the sweet pancake batter (see basic recipe) and leave to stand for 1 hour.

Pour a little batter onto the pan and spread evenly. Cook for 1 minute.

Turn the pancake over and sprinkle with sugar and lemon juice and cook for a further 2 minutes.

Fold the pancake and serve.

Chocolate pear and praline pancakes



For 12 pancakes: • pancake batter • 150 g plain chocolate • 1 kg pears in syrup • 3 teaspoons pear liqueur • 100 g crushed praline (optional) or 4 tablespoons chopped walnuts

Preparation : 10 minutes • Standing time: 1 hour • Cooking time: 3 minutes per pancake

Prepare the sweet pancake batter (see basic recipe) and leave to stand for 1 hour. Heat half of the pear syrup with the liqueur in a saucepan.

Add the broken chocolate and let it melt, mixing gently.

Pour a little batter onto the pan and spread evenly. Cook for 1 minute.

Turn the pancake over and garnish with half a pear, thinly sliced, some chocolate sauce and cook for a further 2 minutes.

Fold the pancake, sprinkle with praline or chopped walnuts and serve.

GB

Pancakes flambeed with rum



For 12 pancakes: • pancake batter • 100 g sugar • 150 ml rum

Preparation : 15 minutes • Standing time: 1 hour • Cooking time: 3 minutes per pancake

Prepare the sweet pancake batter (see basic recipe) and leave to stand for 1 hour.

Pour a little batter onto the pan and spread evenly. Cook for 1 minute.

Turn the pancake over and cook for a further 2 minutes.

Roll the pancake.

Place the rolled pancakes on a dish and sprinkle with sugar.

Pour over the rum and ignite.

Serve.

Raspberry and kirsch pancakes



For 12 pancakes: • pancake batter • 500 g raspberries (fresh or frozen) • 100 ml kirsch • 100 g sugar • 12 scoops vanilla ice cream (optional)

Preparation : 15 minutes • Standing time: 1 hour • Cooking time: 3 minutes per pancake

Prepare the sweet pancake batter (see basic recipe) and leave to stand for 1 hour.

Heat the raspberries, kirsch and sugar in a saucepan.

Pour a little batter onto the pan and spread evenly. Cook for 1 minute.

Turn the pancake over, garnish with 2 tablespoons of the prepared raspberries and cook for a further 2 minutes.

Fold the pancake and serve with a scoop of ice cream (optional).

Normandy pancakes



For 12 pancakes: • pancake batter • 1 kg apples • 100 g butter • 300 g caster sugar • 3 teaspoons cinnamon • 150 ml Calvados (Apple Brandy) • 250 g crème fraîche

Preparation : 15 minutes • Standing time: 1 hour • Cooking time: 3 minutes per pancake

Prepare the sweet pancake batter (see basic recipe) and leave to stand for 1 hour. Peel, core and thinly slice the apples.

Brown in a frying pan with the butter and sugar.

Sprinkle with cinnamon.

Add the Calvados and crème fraîche and mix well.

Pour a little batter onto the pan and spread evenly. Cook for 1 minute.

Turn the pancake over, garnish with the prepared apples and cook for a further 2 minutes.

Fold the pancake and serve.

GB

Chocolate and coconut pancakes



For 12 pancakes: • pancake batter • 500 g plain chocolate • 250 g grated desiccated coconut • 500 g crème fraîche

Preparation : 10 minutes • Standing time: 1 hour • Cooking time: 3 minutes per pancake

Prepare the sweet pancake batter (see basic recipe) and leave to stand for 1 hour.

In a saucepan, melt the broken chocolate pieces with the crème fraîche over a gentle heat. Stir well.

Pour a little batter onto the pan and spread evenly. Cook for 1 minute.

Turn the pancake over, garnish with 2 tablespoons of chocolate sauce and cook for a further 2 minutes.

Fold the pancake, sprinkle with grated coconut and serve.

Caramelised pineapple pancakes



For 12 pancakes: • pancake batter • 12 slices pineapple in syrup • 500 g crème fraîche • 12 tablespoons liquid caramel or caramel sauce

Preparation : 10 minutes • Standing time: 1 hour • Cooking time: 3 minutes per pancake

Prepare the sweet pancake batter (see basic recipe) and leave to stand for 1 hour.

Chop the pineapple slices and caramelize in a saucepan with a little of the syrup.

Pour a little batter onto the pan and spread evenly. Cook for 1 minute.

Turn the pancake over, garnish with the prepared pineapple, a tablespoon of crème fraîche and cook for a further 2 minutes.

Fold the pancake, drizzle with 1 tablespoon of liquid caramel and serve.

Banana pancakes



For 12 pancakes: • pancake batter • 6 bananas • 150 g caster sugar • 1 teaspoon cinnamon • 2 lemons • brown sugar • rum

Preparation : 15 minutes • Standing time: 1 hour • Cooking time: 3 minutes per pancake + 5 minutes in the oven

Prepare the pancake batter (see basic recipe) and leave to stand for 1 hour. Mash the bananas with the sugar, cinnamon and lemon juice. Cook gently for 10 minutes.

Pour a little batter onto the pan and spread evenly. Cook for 1 minute.

Turn the pancake over and garnish with the prepared banana and cook for a further 2 minutes.

Roll up the pancake.

Place the 12 rolled pancakes in a shallow ovenproof dish.

Sprinkle with the brown sugar and brown in a hot oven for 5 minutes.

Pour over the rum, ignite and serve.

GB

Orange flambeed pancakes



For 12 pancakes: • pancake batter • 3 oranges • 20 g butter • 1 level tablespoon sugar • orange liqueur

Preparation : 15 minutes • Standing time: 1 hour • Cooking time: 3 minutes per pancake

Prepare the pancake batter (see basic recipe).

Add a tablespoon of orange liqueur, stir and leave to stand for 1 hour.

Peel the oranges leaving no pith and segment with a knife.

Melt the butter in a frying pan add 2/3 of the orange and the zest of an orange.

Sprinkle over the sugar and cook over a high heat.

Off the heat, add 1 tablespoon of orange liqueur.

Pour a little batter onto the pan and spread evenly. Cook for 1 minute.

Turn the pancake over and garnish with 2 or 3 orange segments and cook for a further 2 minutes.

Roll up the pancake.

Place the 12 rolled pancakes in a dish and place the rest of the oranges around them.

Sprinkle with 100 ml of orange liqueur and ignite.

Serve.

F	p. 2 – 12
NL	p. 13 – 24
D	p. 25 – 36
GB	p. 37 – 47