

# Tefal<sup>®</sup>

## OptiGrill<sup>™</sup>+



Discover endless cooking possibilities , thanks to the manual mode of your OptiGrill+!  
 Grâce au mode manuel découvrez d'autres utilisations possibles de votre OptiGrill+ !  
 Entdecken Sie mit dem manuellen Modus weitere Verwendungsmöglichkeiten von Ihrem OptiGrill+!  
 Ontdek eindeloze bereidingsmogelijkheden, dankzij de handmatige modus van je OptiGrill+!  
 Откройте для себя бесконечные возможности приготовления благодаря ручному режиму OptiGrill+!  
 Відкрийте для себе безліч можливостей приготування завдяки ручному режиму у вашому OptiGrill+!  
 Odkryj niezliczone możliwości kulinarne dzięki trybowi manualnemu grilla OptiGrill+!  
 Objevte nekonečné možnosti vaření díky manuálnímu režimu vašeho OptiGrillu+!  
 Objavte nekonečné možnosti varenia vďaka manuálnemu režimu vášho OptiGrillu+!  
 Fedezze fel a végtelen főzési lehetőségeket az OptiGrill+ kézi üzemmódjának köszönhetően!  
 Откройте безкрайни възможности за готвене благодарение на ръчния режим на Вашия OptiGrill+!  
 Otkrijte beskonačne mogućnosti pripreme jela zahvaljujući ručnom načinu rada roštilja OptiGrill+!  
 Descoperiți posibilități nelimitate de gătit datorită modului manual al aparatului dvs. OptiGrill+!  
 Odkrijte neskočne možnosti kuhanja z ročnim načinom žara OptiGrill+!  
 Otkrijte beskonačne mogućnosti pripreme jela zahvaljujući manuelnom režimu rada roštilja OptiGrill+!  
 Otkrijte beskrajne mogućnosti pripreme jela zahvaljujući manuelnom načinu rada roštilja OptiGrill+!  
 Avastage lõputult küpsetamisvõimalusi OptiGrill+ käsirežiimi abil!  
 Naudodamiesi „OptiGrill+“ rankinio valdymo funkcija atraskite begalines maisto gaminimo galimybes!  
 Atklājiet bezgalīgas gatavošanas iespējas, ko piedāvā OptiGrill+ manuālais režīms!



-  110 - 125 °C
-  180 - 195 °C
-  220 - 235 °C
-  255 - 275 °C



**CONTENTS  
SOMMAIRE  
INHALT  
INHOUD  
СОДЕРЖИМОЕ  
ЗМІСТ  
ZAWARTOŚĆ**

**OBSAH  
OBSAH  
TARTALOM  
СЪДЪРЖАНИЕ  
SADRŽAJ  
CUPRINS  
VSEBINA**

**SADRŽAJ  
SADRŽAJ  
SISUKORD  
TURINYS  
SATURS**



<b>EN</b>	<b>BELGIAN WAFFLES</b> For all of the Optigrill+ recipes go to <a href="http://www.tefal.com">www.tefal.com</a>	<b>3</b>	<b>BG</b>	<b>СЪДЪРЖАНИЕ</b> Можете да видите всички рецепти за OptiGrill+ на <a href="http://www.tefal.bg">www.tefal.bg</a>	<b>13</b>
<b>FR</b>	<b>GAUFRES BELGES</b> Retrouvez toutes les recettes OptiGrill sur <a href="http://tefal.com">tefal.com</a>	<b>4</b>	<b>HR</b>	<b>BELGIJSKI VAFLE</b> Za sve OptiGrill+ recepte posjetite internetsku stranicu <a href="http://www.tefal.com">www.tefal.com</a>	<b>14</b>
<b>DE</b>	<b>BELGISCHE WAFFELN</b> Alle OptiGrill Rezepte finden Sie auf <a href="http://tefal.com">tefal.com</a>	<b>5</b>	<b>RO</b>	<b>VAFE BELGIENE</b> Pentru toate rețetele OptiGrill+ accesați <a href="http://www.tefal.com">www.tefal.com</a>	<b>15</b>
<b>NL</b>	<b>BELGISCHE WAFELS</b> Voor meer OptiGrill recepten kijk op <a href="http://tefal.nl">tefal.nl</a>	<b>6</b>	<b>SL</b>	<b>VSEBINA</b> Vse recepte za žar OptiGrill+ si oglejte na spletni strani <a href="http://www.tefal.com">www.tefal.com</a>	<b>16</b>
<b>RU</b>	<b>БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ</b> Все рецепты для OptiGrill+ вы найдете на сайте <a href="http://www.tefal.com">www.tefal.com</a>	<b>7</b>	<b>BS</b>	<b>SADRŽAJ</b> Za sve Optigrill+ recepte posjetite <a href="http://www.tefal.ba">www.tefal.ba</a>	<b>17</b>
<b>UK</b>	<b>БЕЛЬГІЙСЬКІ ВАФЛІ</b> Для перегляду всіх рецептів OptiGrill+ перейдіть на веб-сайт <a href="http://www.tefal.com">www.tefal.com</a>	<b>8</b>	<b>SR</b>	<b>SADRŽAJ</b> Za sve OptiGrill+ recepte posetite na <a href="http://www.tefal.com">www.tefal.com</a>	<b>18</b>
<b>PL</b>	<b>GOFRY BELGIJSKIE</b> Odwiedź stronę <a href="http://www.tefal.com">www.tefal.com</a> , by poznać przepisy OptiGrill+	<b>9</b>	<b>ET</b>	<b>SISUKORD</b> Kõigi OptiGrill+ retseptidega tutvumiseks külastage veebilehte <a href="http://www.tefal.com">www.tefal.com</a>	<b>19</b>
<b>CS</b>	<b>BELGICKÉ VAFLE</b> Všechny recepty OptiGrill+ naleznete na adrese <a href="http://www.tefal.com">www.tefal.com</a>	<b>10</b>	<b>LT</b>	<b>TURINYS</b> Visas „OptiGrill+“ receptus rasite <a href="http://www.tefal.com">www.tefal.com</a>	<b>20</b>
<b>SK</b>	<b>BELGICKÉ VAFLE</b> Všetky recepty OptiGrill+ môžete nájsť na <a href="http://www.tefal.com">www.tefal.com</a>	<b>11</b>	<b>LV</b>	<b>SATURS</b> Lai aplūkotu visas „OptiGrill +“ receptes, dodieties uz <a href="http://www.tefal.com">www.tefal.com</a>	<b>21</b>
<b>HU</b>	<b>BELGA GOFRI</b> Az összes OptiGrill+ receptet megtalálja a <a href="http://www.tefal.com">www.tefal.com</a> oldalon	<b>12</b>			



## BELGIAN WAFFLES

10 waffles / Preparation time: 15 min

Cooking time: 3-4 min



Program:



*I'm  
the chef!*

### Ingredients

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

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



## GAUFRES BELGES

10 gaufres / Temps de préparation : 15 min /

Durée de cuisson : 3-4 min



Programme :



*C'est moi  
le chef !*

### Ingrédients

- 300 g de farine
- 10 g de levure chimique
- Sel
- 75 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre
- 2 œufs
- 1/2 litre de lait

1. Mélangez la farine et la levure dans un saladier.
2. Faites un puits et ajoutez le sel, le sucre, le beurre fondu et les œufs entiers.
3. Délayez peu à peu avec le lait.
4. Laissez reposer la pâte 1 heure.
5. Basculez le support escamotable afin que votre OptiGrill soit à l'horizontale. Placez les plaques gaufres dans votre OptiGrill. Mettez le grill en marche. Appuyez sur . Sélectionnez le réglage de couleur rouge et appuyez sur . Une fois que le voyant rouge cesse de clignoter, versez la pâte avec la louche prévue à cet effet. Faites cuire pendant 2 minutes. Renouvelez les fournées jusqu'à épuisement de la pâte.



## BELGISCHE WAFFELN



10 Waffeln / Vorbereitungszeit: 15 min /  
Zubereitungszeit: 3-4 min  
Programm:



Der  
Küchenchef  
bin ich!

### Zutaten

- 300 g Mehl
- 10 g Backpulver
- Salz
- 75 g Puderzucker
- 100 g Butter
- 2 Eier
- 1/2 Liter Milch

1. Mehl und Backpulver zusammen in eine Schüssel geben.
2. Eine Mulde formen und Salz, Zucker, geschmolzene Butter sowie die ganzen Eier hineingeben.
3. Nach und nach die Milch dazugießen.
4. Teig 1 Stunde ruhen lassen.
5. Den einklappbaren Ständer nutzen, damit Ihr OptiGrill waagrecht steht. Die Waffelplatten in Ihren OptiGrill geben. Den Grill einschalten. Auf  drücken. Wählen Sie die rote Einstellung und drücken Sie auf . Sobald die rote LED nicht mehr blinkt, den Teig mit der dafür vorgesehenen Kelle einfüllen. 2 min backen lassen. Vorgang solange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.



## BELGISCHE WAFELS

10 wafels / Voorbereidingstijd: 15 min /

Baktijd: 3-4 min



Programma:



Iedereen  
chef-kok!

### Ingrediënten

- 300 g meel
- 10 g bakpoeder
- Zout
- 75 g poedersuiker
- 100 g boter
- 2 eieren
- 1/2 liter melk

1. Meng het meel en het bakpoeder in een kom.
2. Maak een holletje en voeg het zout, de suiker, de gesmolten boter en de hele eieren toe.
3. Giet er geleidelijk de melk bij.
4. Laat het beslag 1 uur rusten.
5. Klap de steun uit zodat uw OptiGrill horizontaal staat. Plaats de wafelplaten in uw OptiGrill. Schakel de grill in. Druk op . Kies de juiste instelling en druk op . Giet het beslag met de daarvoor voorziene opscheplepel in de OptiGrill eens het rode lichtje stopt met knipperen. Laat 2 minuten bakken. Herhaal tot u al het beslag heeft gebruikt.



## БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ

10 вафель / Время подготовки: 15 минут

Время приготовления: 3-4 минуты



Программа



я  
шеф-повар!

### Ингредиенты

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

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





# БЕЛЬГІЙСЬКІ ВАФЛІ

10 вафель / Час підготовки: 15 хв

Час приготування: 3-4 хв



Програма:



я шеф-кухар!

## Інгредієнти

- 300 г борошна
- 10 г розпушувача тіста
- Сіль
- 75 г цукрової пудри
- 100 г масла
- 2 яйця
- 1/2 літра молока

1. Змішайте борошно і розпушувач тіста у мисці.
2. Зробіть заглиблення у суміші й додайте сіль, цукор, розтоплене масло, яєчні білки та жовтки.
3. Поступово додавайте молоко.
4. Залиште тісто настоятися 1 годину.
5. Складіть висувну підставку, щоб OptiGrill стояв рівно. Покладіть пластини для вафель в OptiGrill. Увімкніть гриль. Натисніть . Виберіть червоний індикатор та натисніть . Після того як червоне світло перестане блимати, залийте тісто за допомогою черпака, що входить у комплект. Випікайте 3-4 хв. Повторіть процедуру, доки не використаєте все тісто.



## GOFRY BELGIJSKIE

10 gofrów / Czas przygotowania: 15 min

Czas pieczenia: 3-4 min



Program:



*Jestem  
szefem kuchni!*

### Ingredience

- 300 g mąki
- 10 g proszku do pieczenia
- Sól
- 75 g cukru pudru
- 100 g masła
- 2 jajka
- 1/2 litra mleka

1. W misce wymieszaj mąkę z proszkiem do pieczenia.
2. Zrób dołek pośrodku i dodaj sól, cukier, rozpuszczone masło i białka i żółtka jajek.
3. Dodawaj stopniowo mleko.
4. Odstaw ciasto na godzinę.
5. Rozłóż stojak, by ustawić równo OptiGrill. Włóż płyty na gofry na OptiGrill. Włącz grill. Naciśnij . Wybierz czerwone ustawienie i wciśnij . Gdy czerwona kontrolka przestanie migać, wlej ciasto za pomocą załączonej chochli. Piecz przez 3-4 minut. Powtórz czynności aż skończy się ciasto.



## BELGICKÉ VAFLE

10 vafli / Doba přípravy: 15 min

Čas vaření: 3-4 min



Program:



*Jsem  
šéfkuchař!*

### Ingredience

- 300 g mouky
- 10 g prášku do pečiva
- Sůl
- 75 g moučkového cukru
- 100 g másla
- 2 vejce
- 1/2 litru mléka

1. Společně v misce smíchejte mouku a prášek do pečiva.
2. Vytvořte studenou směs a přidejte sůl, cukr, roztavené máslo, vaječné bílky a žloutky.
3. Postupně přidávejte mléko.
4. Těsto nechte 1 hodinu odpočívat.
5. Podepřete OptiGrill dodaným stojánkem tak, aby byl ve vodorovné poloze. Umístěte vaflovací desky do OptiGrillu. Zapněte gril. Stiskněte . Vyberte červené nastavení a stiskněte tlačítko . Jakmile červené světlo přestane blikat, nalijte těsto dodanou naběračkou. Vařte 3-4 minuty. Postup opakujte, dokud těsto nespotřebujete.



## BELGICKÉ VAFLE

10 vafli / Čas prípravy: 15 min

Čas varenia: 3-4 min



Program



Som  
šéfkuchár!

### Prísady

- 300 g múky
- 10 g prášku na pečenie
- Soľ
- 75 g práškového cukru
- 100 g masla
- 2 vajcia
- 1/2 litra mlieka

1. Múku a prášok do pečiva premiešajte spolu v miske.
2. Vytvorte zmes a pridajte soľ, cukor, roztopené maslo, vaječné bielka a žĺtky.
3. Postupne pridávajte mlieko.
4. Cesto nechajte 1 hodinu odpočinúť.
5. Rozložte sklápací stojan, tak aby bol OptiGrill vo vodorovnej polohe. Do OptiGrillu vložte vaflové platne. Zapnite gril. Stlačte . Zvoľte červené nastavenie a stlačte tlačidlo . Keď červené svetlo prestane blikať, nalejte cesto s dodanou naberačkou. Varte 3-4 minúty. Opakujte proces až do spotrebovania cesta.



## BELGA GOFRI

10 gofri / Előkészítési idő: 15 perc

Főzési idő: 3-4 perc

Program:



Én vagyok a  
konyhafőnök!

### Hozzávalók

- 300 g liszt
- 10 g sütőpor
- Só
- 75 g kristálycukor
- 100 g vaj
- 2 tojás
- 1/2 liter tej

1. Egy tálban keverje össze a lisztet a sütőporral.
2. Jól keverje össze, és adja hozzá a sőt, cukrot, olvasztott vajat, tojásfehérjét és a tojássárgáját.
3. Fokozatosan adja hozzá a tejet.
4. Hagyja a tésztát 1 óráig pihenni.
5. Hajtsa szét az állványt, hogy az OptiGrill vízszintes legyen. Helyezze a gofrisütő lapokat az OptiGrill-be. Kapcsolja be a grillt. Nyomja meg az **ON** gombot. Válassza ki a piros beállítást, és nyomja meg az **OK** gombot. Amikor a piros lámpa abbahagyja a villogást, töltsön be tésztát a mellékelt merőkanállal. Süsse 3-4 percig. Addig ismétlje a folyamatot, amíg a tészta el nem fog.



## БЕЛГИЙСКИ ГОФРЕТИ

10 гофрети / Време за приготвяне: 15 мин.

Време за готвене: 3-4 мин.

Програма:



Аз съм  
майстор готвачът!

### Съставки

- 300 г брашно
- 10 г бакпулвер
- Сол
- 75 г фина захар
- 100 г масло
- 2 яйца
- 1/2 литър мляко

1. Смесете брашното и бакпулвера в купа.
2. Направете кладенче в сместа и добавете солта, захарта, разтопеното масло, белтъците и жълтъците.
3. Постепенно добавете млякото.
4. Оставете сместа да втаса 1 час.
5. Сгънете подвижната стойка, за да направите OptiGrill равен. Поставете плочите за гофрети в OptiGrill. Включете грила. Натиснете (ⓘ). Изберете червената настройка и натиснете (OK). Когато червената лампичка спре да мига, налейте сместа с предоставения черпак. Гответе 3-4 минути. Повторете процеса, докато сместа свърши.



## BELGIJSKI VAFLI

10 vafli / Vrijeme pripreme: 15 min.

Vrijeme pečenja: 3-4 min.



Program:



Glavni  
sam kuhar!

### Sastojci

- 300 g brašna
- 10 g praška za pecivo
- Sol
- 75 g šećera u prahu
- 100 g maslaca
- 2 jaja
- 1/2 l mlijeka

1. Pomiješajte brašno i prašak za pecivo u posudi.
2. U mješavini napravite rupú i dodajte sol, šećer, otopljeni maslac i bjelanjke i žumanjke jaja.
3. Postepeno dodajte mlijeko.
4. Ostavite da tijesto miruje sat vremena.
5. Rasklopite sklopivo postolje i odaberite OptiGrill razinu pečenja. Stavite ploče za vafle u OptiGrill. Uključite roštilj. Pritisnite . Odaberite crvenu postavku i pritisnite . Nakon što crveni svjetlosni indikator prestane treperiti, izlijte tijesto isporučenom žlicom. Pecite 3-4 minute. Postupak ponavljajte dok ne iskoristite tijesto.



## VAFE BELGIENE

10 vafe / Durată de preparare: 15 min

Durată de gătit: 3-4 min

Program



*Eu sunt  
bucătarul!*

### INGREDIENTE

- 300 g făină
- 10 g prof de copt
- Sare
- 75 g zahăr pudră
- 100 g unt
- 2 ouă
- 1/2 litri de lapte

1. Amestecați făina și praful de copt într-un castron.
2. Faceți o adâncitură în amestec și adăugați sarea, zahărul, untul topit și ouăle.
3. Adăugați treptat laptele.
4. Lăsați aluatul să stea timp de 1 oră.
5. Rabatați suportul retractabil pentru a așeza la nivel aparatul OptiGrill. Așezați plăcile de vafe în aparatul OptiGrill. Porniți aparatul. Apăsăți pe **(I)**. Selectați setarea roșie și apăsați pe **(OK)**. Odată ce indicatorul luminos roșu nu mai luminează intermitent, turnați aluatul cu polonicul furnizat. Gătiți timp de 3-4 minute. Repetați procesul până când se consumă aluatul.





## BELGIJSKI VAFLJI

10 vafļjev / Čas priprave: 15 min

Čas kuhanja: 3-4 min

Program



*Jaz sem  
glavni kuhar!*

### Sestavine

- 300 g moka
- 10 g pecilnega praška
- sol
- 75 g sladkorja v prahu
- 100 g masla
- 2 jajci
- 1/2 litra mleka

1. V skledi zmešajte moko in pecilni prašek.
2. V mešanici naredite vdolbino in vanjo dodajte sol, sladkor, stopljeno maslo ter jajčne beljake in rumenjake.
3. Postopoma dodajte mleko.
4. Pustite testo počivati 1 uro.
5. Dvignite zložljivo stojalo, da nastavite nivo na žaru OptiGrill. V žar OptiGrill namestite plošče za vafļje. Vklonite žar. Pritisnite **(M)**. Izberite rdečo nastavitev in pritisnite **(OK)**. Ko rdeča lučka neha utripati, vlijte testo s priloženo zajemalko. Pecite 3-4 minuti. Ponavljajte postopek, dokler ne porabite vsega testa.



## BELGIJSKI VAFLI

10 vafli / Vrijeme pripreme: 15 min.

Vrijeme pečenja: 3-4 min.



Program



*Ja sam  
glavni kuhar!*

### Sastojci

- 300 g brašna
- 10 g praška za pecivo
- Sol
- 75 g šećera u prahu
- 100 g maslaca
- 2 jajeta
- 1/2 l mlijeka

1. U posudi pomiješajte brašno i prašak za pecivo.
2. U mješavini napravite rupu i dodajte sol, šećer, otopljeni maslac, bjelanjke i žumanjke..
3. Postepeno dodajte mlijeko.
4. Ostavite da tijesto miruje sat vremena.
5. Rasklopite sklopivo postolje i odaberite OptiGrill nivo pečenja. U OptiGrill stavite ploče za vafle. Uključite roštilj. Pritisnite  Odaberite crvenu postavku i pritisnite . Kada crveni svjetlosni indikator prestane treperiti, izlijte tijesto priloženom kašikom. Pecite 3-4 minute. Ponavljajte postupak dok ne iskoristite pripremljeno tijesto.



## BELGIJSKI VAFLI

10 vafli / Vreme pripreme: 15 min.

Vreme pečenja: 3-4 min.



Program



*Ja sam  
glavni kuvar!*

### Sastojci

- 300 g brašna
- 10 g praška za pecivo
- So
- 75 g šećera u prahu
- 100 g maslaca
- 2 jaja
- 1/2 l mleka

1. Sipajte u posudu brašno i prašak za pecivo i izmešajte.
2. U mešavini napravite rupi i dodajte so, šećer, omekšani maslac, belanca i žumanca.
3. Postepeno dodajte mleko.
4. Ostavite da testo miruje 1 sat.
5. Rasklopite aparat i izaberite OptiGrill nivo pečenja. U OptiGrill stavite ploče za vafle. Uključite roštilj. Pritisnite . Izaberite crveno podešavanje i pritisnite . Kada crveni svetlosni indikator prestane da treperi, sipajte testo uz pomoć kutlače koju ste dobili uz aparat. Pecite 3-4 minuta. Ponavljajte postupak dok ne iskoristite testo.



## BELGIA VAHVLIID

10 vahvliit / Ettevalmistuse aeg: 15 min

Küpsetusaeg: 3-4 min



Programm



Mina  
olengi kokk!

### Koostisosad

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

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



## BELGIŠKI VAFLIAI

10 vaflių / Paruošimo laikas: 15 min.

Kepimo laikas: 3-4 min.



Programa



Aš – šefas!

### Ingredientai

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

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



## BELĢU VAFELES

10 vafeles / Sagatavošanas laiks: 15 min.

Gatavošanas laiks: 3-4 min.

Programma



Tagad  
esmu šefpavārs!

### Sastāvdaļas

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

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

# Tefal<sup>®</sup>

## OptiGrill<sup>™</sup>+



[www.tefal.com](http://www.tefal.com)

2100107036