

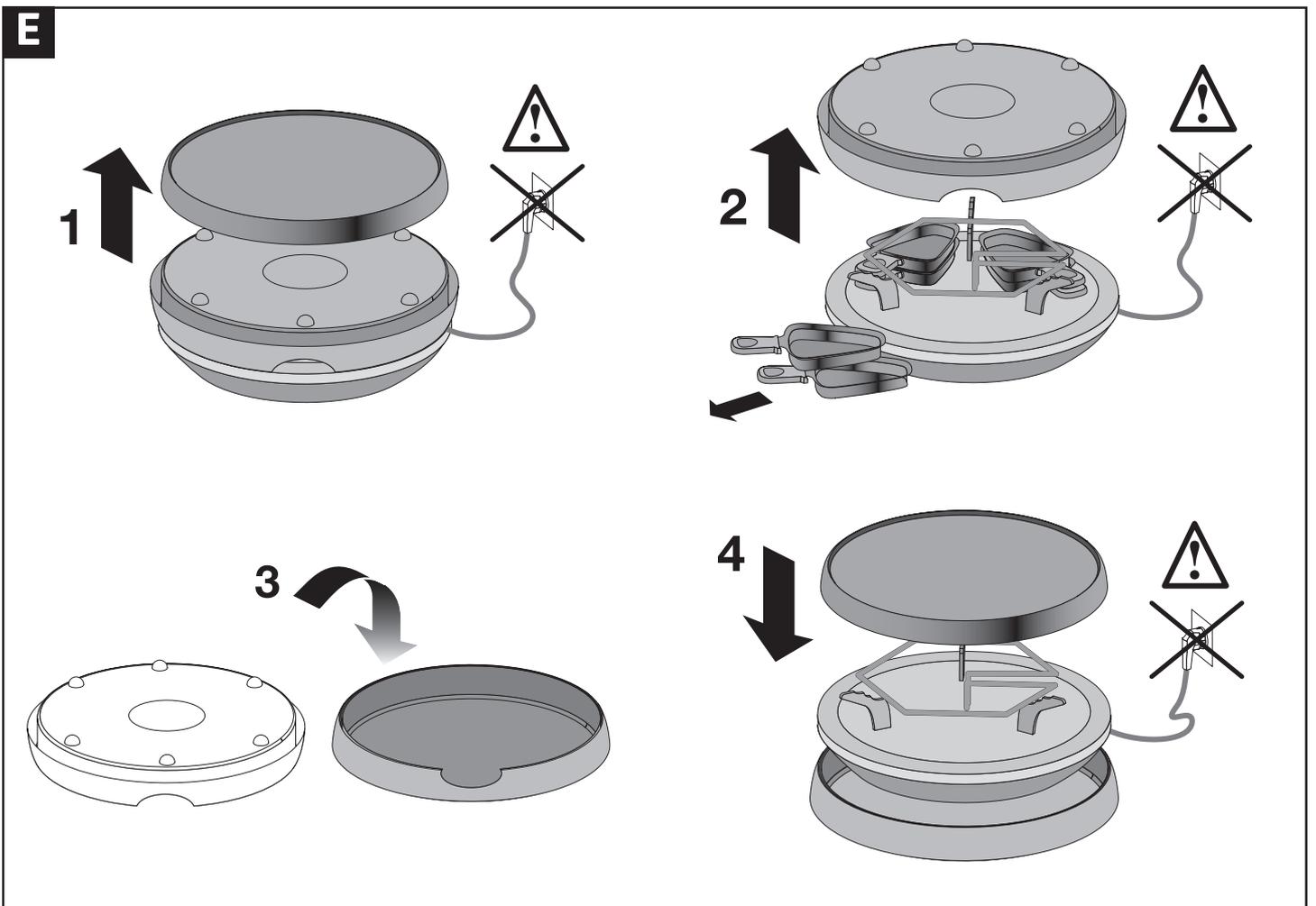
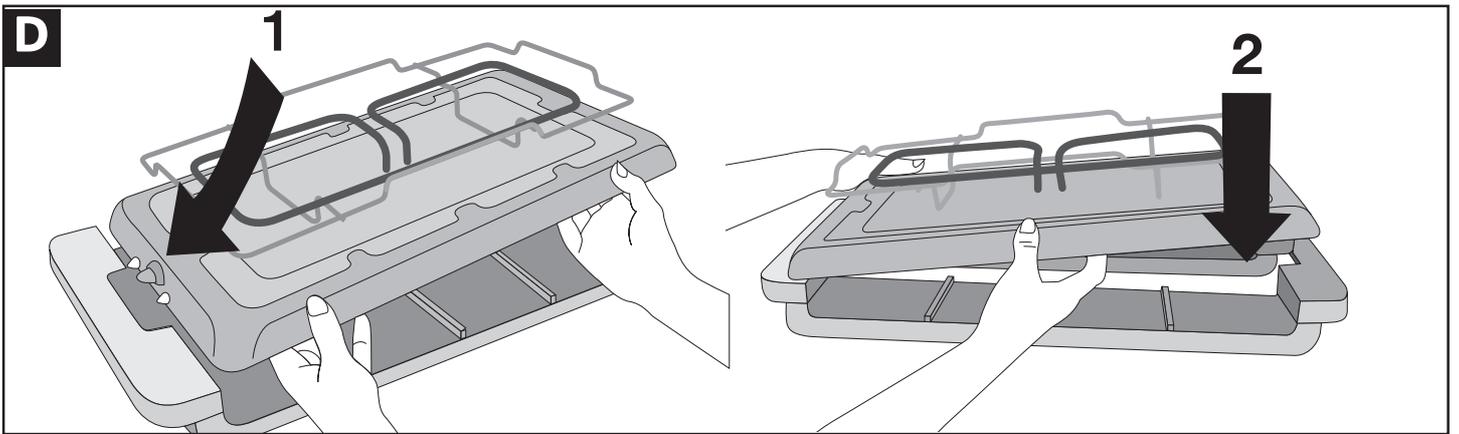
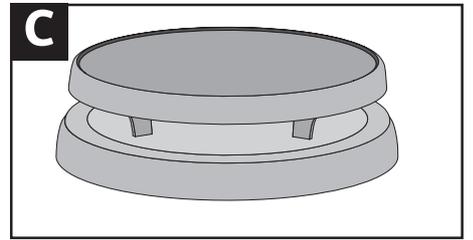
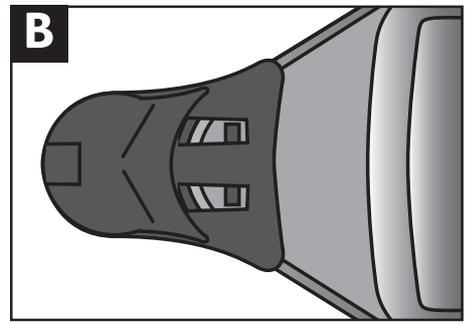
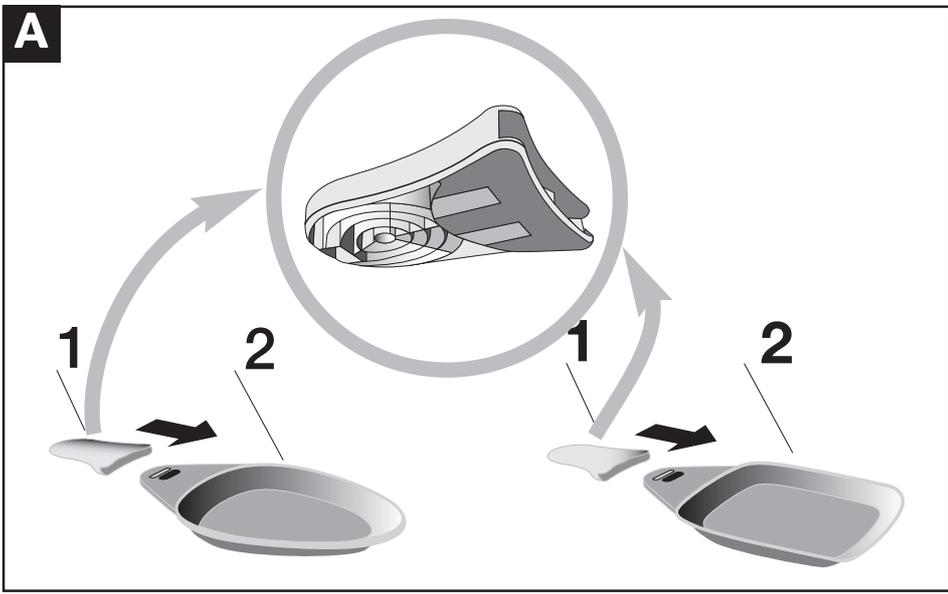
Tefal®

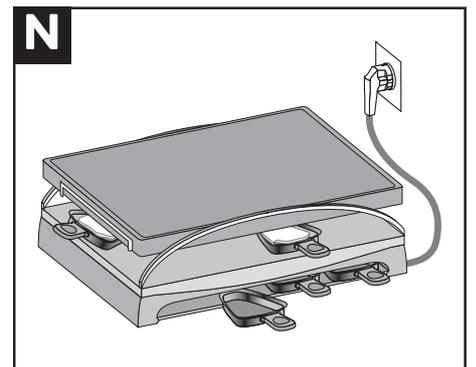
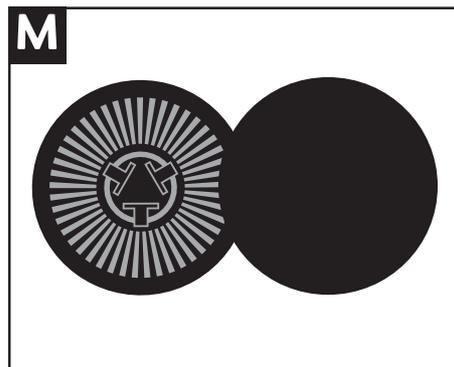
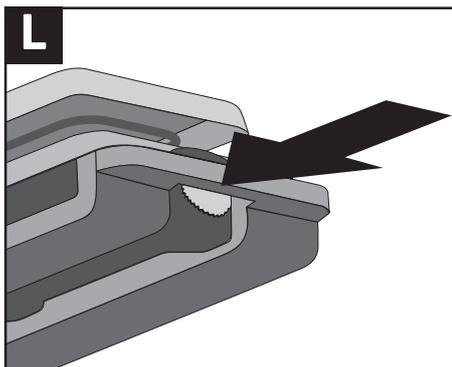
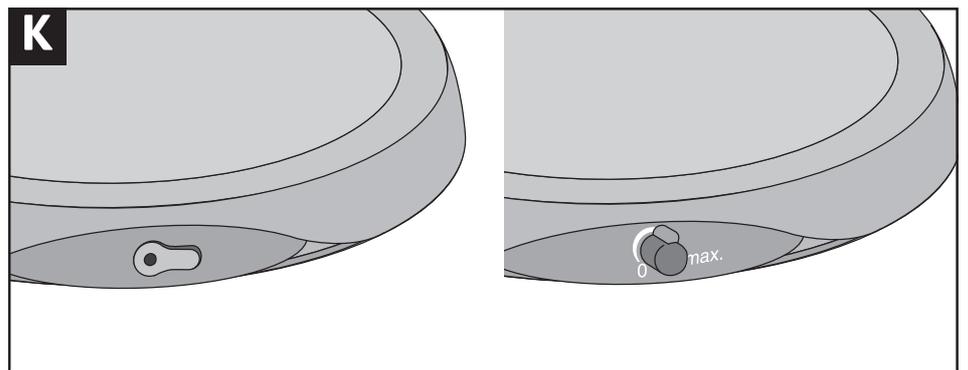
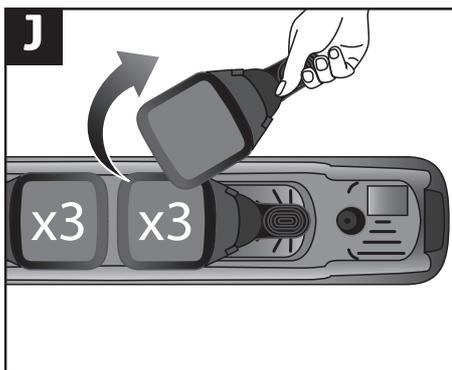
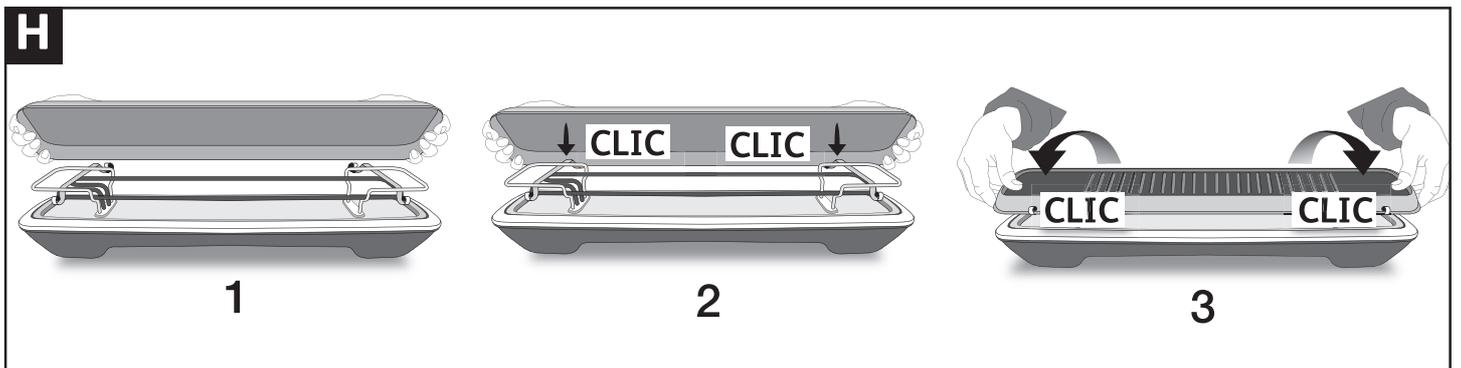
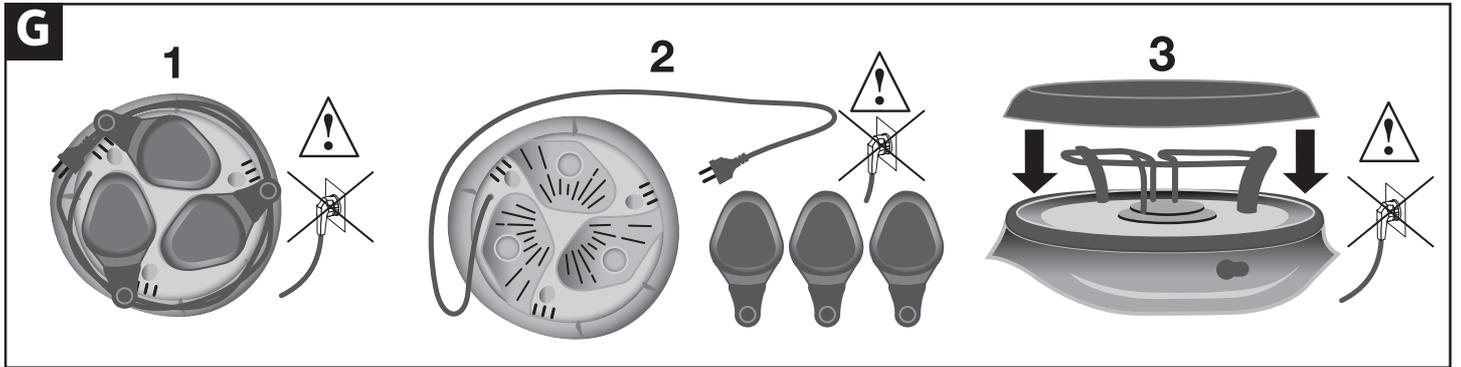
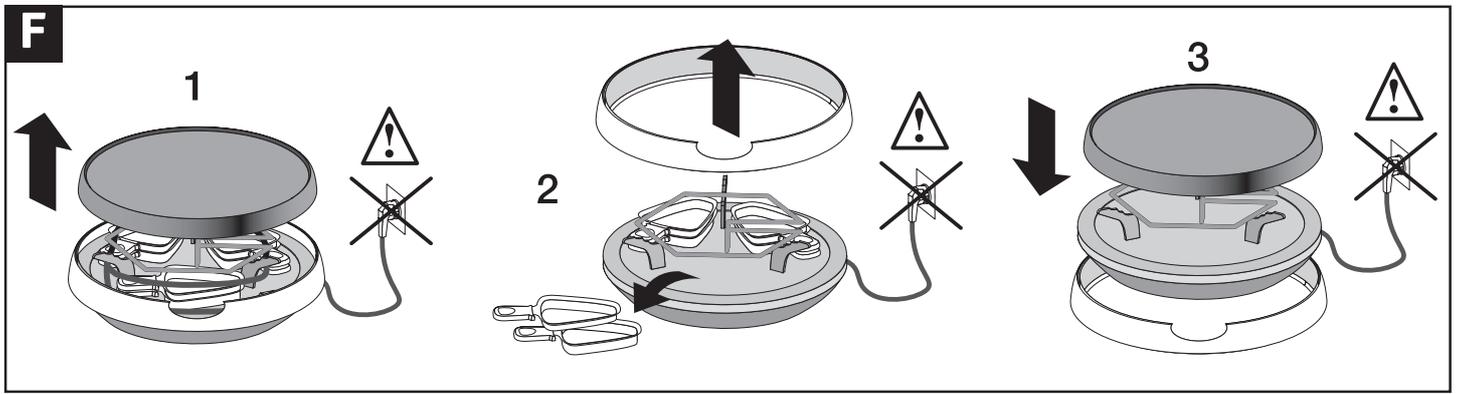
Raclette-Grill-Crêpiers

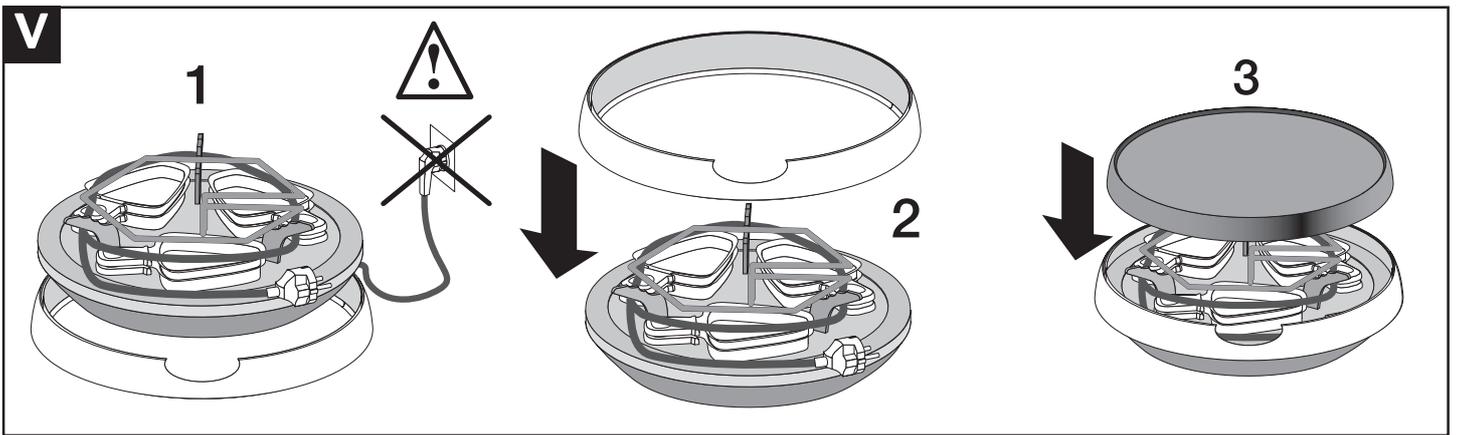
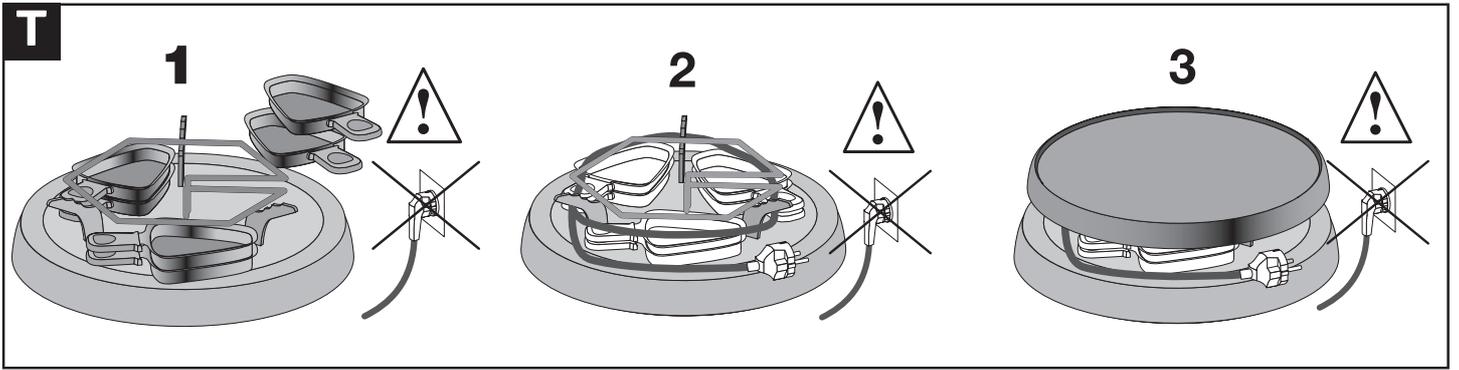
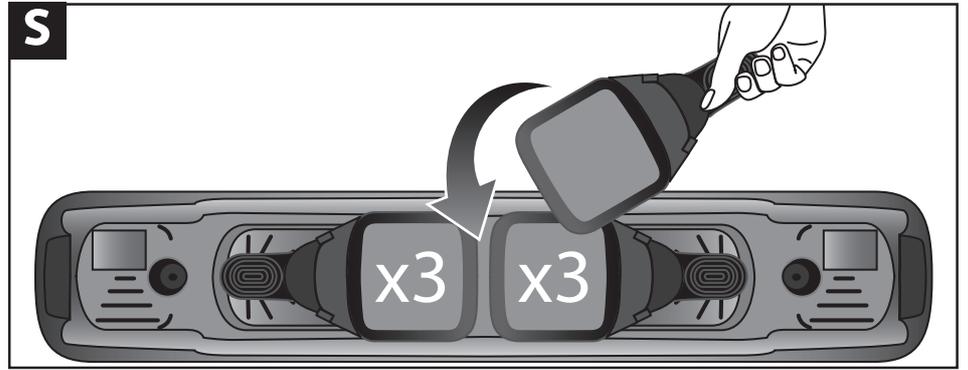
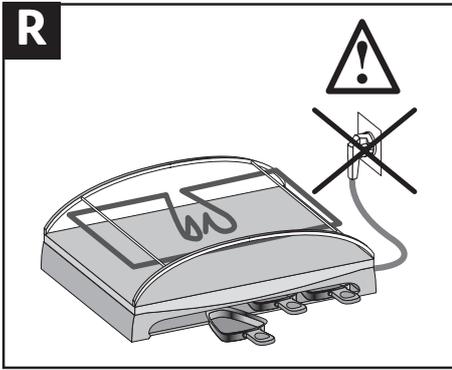
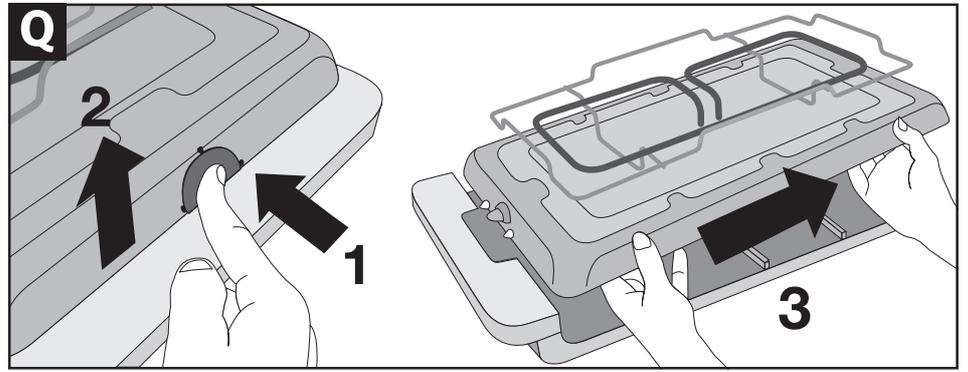
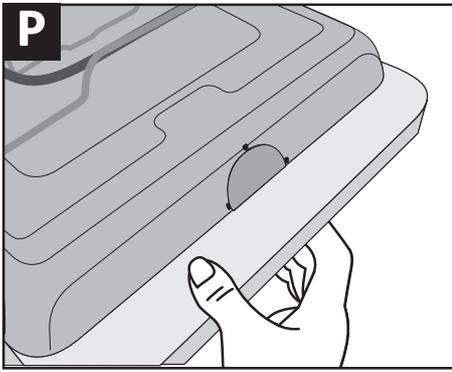
F
NL
D
I

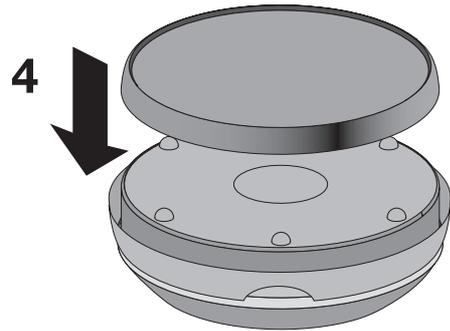
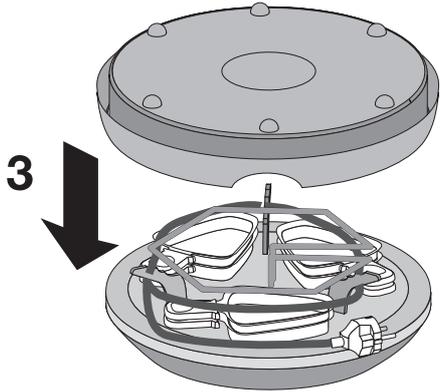
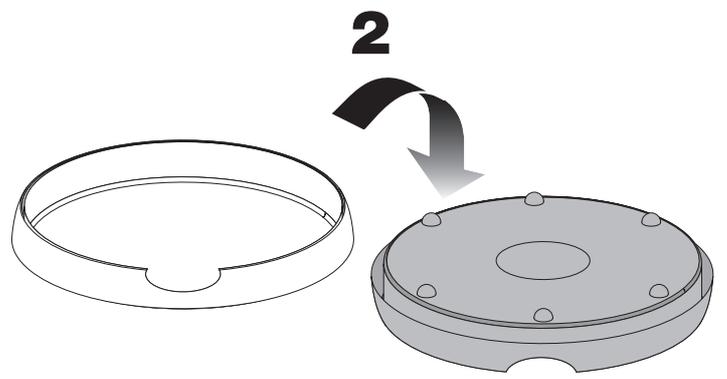
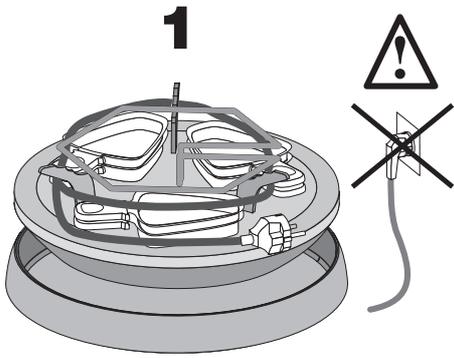
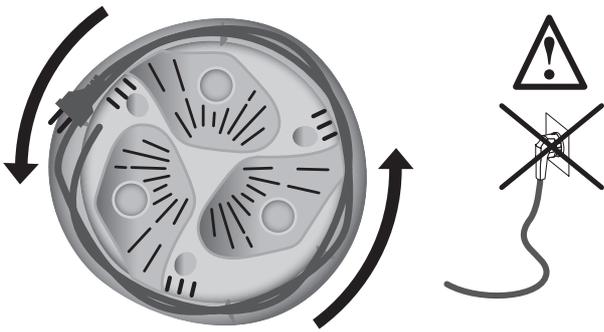
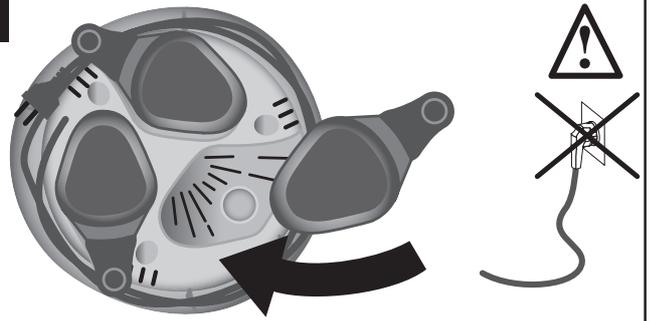
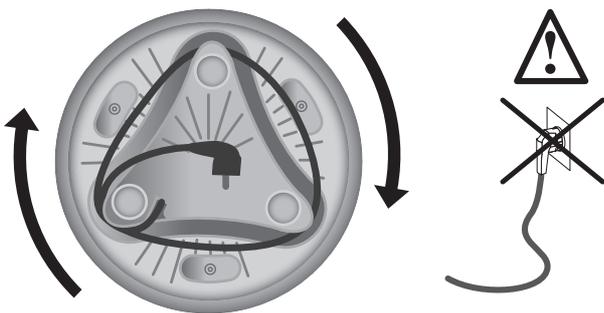


www.tefal.com







W**X****Y****Z**

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Gerät von TEFAL entschieden haben.

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.

Lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese griffbereit auf. Die Gebrauchsanleitung ist für alle Modelle gültig. Zusätzliche Ausstattung.

Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,...). TEFAL behält sich das Recht vor, im Interesse des Verbrauchers Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.

Lebensmittel, die mit Gegenständen in Berührung kommen, die dieses Symbol  tragen, dürfen nicht mehr verzehrt werden.

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

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes durch: Eine unsachgemäße Bedienung entbindet TEFAL von jeglicher Haftung.

Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den anwendbaren Normen und Bestimmungen (Bestimmungen über Niederspannung, elektromagnetische Verträglichkeit und Umweltschutz).

Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.

Überprüfen Sie, ob der Anschlusswert Ihres Gerätes mit der auf Ihrem Stromzähler angegebenen Spannung übereinstimmt.

Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.

Das Gerät darf nur an geerdete Steckdosen angeschlossen werden.

Ihr Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und nur für den Einsatz in geschlossenen Räumen vorgesehen. Ziehen Sie den Netzstecker nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung des Gerätes.

Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist.

Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch einen autorisierten TEFAL Kundendienst erfolgen.

Das Gerät, die Zuleitung oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.

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.

Lassen Sie die Zuleitung niemals herunterhängen und ziehen Sie niemals den Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose.

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.

Bei Geräten mit einer losen Zuleitung darf nur die originale Zuleitung verwendet werden. Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, flache, stabile, hitzebeständige und gegen Wasserspritzer geschützte Unterlage.

Bei Verwendung einer Verlängerungsschnur muss diese einen Stecker mit Erdung aufweisen und sie muss so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.

Das Gerät nie unbeaufsichtigt betreiben.

Bewegen Sie das Gerät niemals solange es heiß ist.

Das Gerät wird bei Betrieb sehr heiß. Vorsicht: Verbrennungsgefahr.

Das Gerät nie in die Nähe oder unter leicht entflammbare Gegenstände (z.B. Gardinen, Vorhänge) stellen.

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. Nur original Zubehör verwenden.

Lassen Sie das Gerät vollständig auskühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen.

Fassen Sie die Pfännchen nur an den Griffen an.

Installation

Die Handgriffe der Schalen lassen sich nicht abmontieren.

Verpackungen, Aufkleber und alles Zubehör innerhalb und außerhalb des Gerätes entfernen.

Die Pfännchen entfernen.

Versichern Sie sich, dass der Stein stabil und korrekt auf der Basis des Geräts aufliegt.

Verwenden Sie nur die mit dem Gerät mitgelieferte oder eine bei einem zugelassenen Servicezentrum erworbene Platte.

Je nach Modell:

Nehmen Sie die Einzelteile der Schälchen (Griffe und Schalen) heraus.

Setzen Sie die Schälchen zusammen, indem Sie die Griffe (1) (Ausparungen nach unten) auf die Schalen (2) (je nach Modell oval oder eckig) zusammenstecken. Die Teile müssen hörbar einrasten **(A)**.

Überprüfen Sie durch Umdrehen der Schälchen, ob die Montage richtig durchgeführt wurde **(B)**.

Die Grillplatte auf das Hezelement setzen **(C)**.

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

D

Das Gerät niemals direkt auf einen empfindlichen Untersatz stellen (Glastisch, Stoff, lackierte Möbel...). Die Benutzung auf einer weichen Unterlage, wie z.B. einer Kunststoffdecke, ist zu vermeiden.

Für das Modell Ovation: Wiederanbringen der Holzplatte:

Setzen Sie zum Zusammensetzen des Geräts den Metallsockel auf die Holzplatte. Halten Sie den Metallsockel schräg indem Sie die Seite mit dem Entriegelungsknopf anheben und schieben Sie die Seitenzungen unter einen Holzgriff (1). Klipsen Sie sie auf der anderen Seite fest, indem Sie den Metallsockel nach unten drücken (2) **(D)**.

Für das Modell Compact:

Setzen Sie das Gerät wie folgt zusammen, entfernen Sie die Grillplatte Abb **(E1)**. Entfernen Sie den Sockel Abb **(E2)**. Drehen Sie den Sockel um Abb **(E3)**. Stellen Sie das Grundgerät in den zuvor umgedrehten Sockel und platzieren Sie die Grillplatte auf der Heizschlange Abb **(E4)**.

Für das Ovation Compact:

Setzen Sie das Gerät wie folgt zusammen, entfernen Sie die Grillplatte Abb **(F1)**. Entfernen Sie den Sockel Abb **(F2)**. Stellen Sie das Grundgerät in den Holzsockel Abb **(F3)**.

Für das Modell Simply Invents:

Nehmen Sie alle Pfännchen vom Gerät. Wickeln Sie das Kabel vollständig ab und legen Sie die Kochplatte auf das Heizelement **(G)**.

Für das Modell Simply Line :

Nehmen Sie alle Pfännchen vom Gerät **(J)**. Klipsen Sie die Platte an einer Seite des Heizelements fest, legen Sie sie flach darauf und klipsen Sie die andere Seite ein **(H)**.

Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Unterlage, in der Mitte des Tisches, nicht in Reichweite von Kindern. Reinigen Sie die Platte und die Pfännchen bei der ersten Inbetriebnahme (siehe § Nach der Benutzung), geben Sie ein wenig Öl auf die Platte und reiben Sie sie mit einem weichen Tuch ab.

Anschluss und Vorheizen

Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.

Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss

Für das Modell Ovation:

Das Gerät darf nicht aufgeheizt werden, solange es nicht auf dem Sockel aus Holz angebracht wurde.

Für das Modell Compact und Ovation Compact:

Heizen Sie das Gerät nicht auf, wenn es nicht korrekt auf den Holzsockel gesetzt ist (je nach Modell).

dies mindestens den gleichen Querschnitt haben und eine Erdung besitzen.

Ergreifen Sie alle Vorsichtsmaßnahmen, um zu verhindern, dass das Kabel zur Stolperfalle wird.

Betreiben Sie das Gerät nie ohne Aufsicht.

Legen Sie nie Alufolie oder sonstige Gegenstände zwischen die Platte und das Gargut, oder unter der Platte.

Nehmen Sie das Gerät nie leer in.

Wickeln Sie das Kabel vollständig ab.

Schließen Sie das Kabel an das Gerät an (je nach Modell) und stecken Sie den Stecker in eine Steckdose.

Wenn Ihr Gerät mit einem abnehmbaren Stromkabel ausgestattet ist: Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es gegen ein Spezialkabel oder eine Einheit ausgetauscht werden, die beim Hersteller oder beim Kundendienst erhältlich sind.

Wenn Ihr Gerät mit einem fest angebrachten Stromkabel ausgestattet ist: Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

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

• **Modelle mit An/Aus-Schalter:**

Den Schalter auf "An" stellen: die Anzeige leuchtet auf (K).

• **Modelle mit Thermostat:**

Den Thermostat auf die höchste Position einstellen (K).

• **Andere Modelle:**

Das Gerät schaltet sich an, sobald es einer Steckdose angeschlossen ist.

Für das Modell Ovation mit Thermostat:

Der Thermostat befindet sich unter dem seitlich an dem Gerät angebrachten Holzgriff (L).

Heizen Sie das Gerät ohne die Schälchen vor.

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

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

Um den Teller nicht zu beschädigen: Benutzen Sie diesen nur mit der für ihn konzipierten Halterung (zum Beispiel: nicht in den Ofen, auf eine Gasflamme oder eine Elektroplatte stellen...).

Lassen Sie das Gerät 5 bis 8 Minuten vorheizen.

Kochen

Lassen Sie leere Pfännchen nicht im Gerät stehen.

Legen Sie das Kochutensil nicht auf die Kochflächen des Geräts.

Um Beschädigung Ihres Produkts zu vermeiden, bereiten Sie niemals flambierte Rezepte darauf zu.

Grillen Sie keine in Alufolie gewickelten Speisen.

Schneiden Sie nicht direkt in den Schälchen oder auf die Platte.

Nach der Benutzung

In der Abkühlphase darf das Gerät nicht in Reichweite von Kindern gelangen.
Stellen Sie den Teller nicht auf einer empfindlichen Fläche ab oder unter Wasser.

Dieses Gerät darf nicht ins Wasser getaucht werden.

Nach dem Vorheizen ist das Gerät zur Benutzung bereit:

• **Raclette:**

Jeder Gast legt eine Käsescheibe und andere Zutaten in sein Pfännchen, und schiebt dieses in das Gerät.

Je nach Modell ermöglicht es eine Vorrichtung, die leeren Pfännchen während des Essens unter das Gerät zu stellen (**N**).

• **Die Grillplatte**

ermöglicht es, Beilagen zum Raclette (Schinken, Pilze, Zwiebeln, kleine Würste,...) zu grillen.

Je nach Modell können Sie auch Pfannkuchen backen.
Benutzen Sie stets einen Spatel aus Plastik oder Holz, um die Beschichtung der Kochplatte nicht zu beschädigen.

Für das Modell Ovation:

Wenn Sie das Gerät im warmen Zustand verrücken wollen gebrauchen Sie dazu ausschließlich die seitlichen Handgriffe aus Holz (**P**).

• **Modelle mit An/Aus-Schalter:**

Den Schalter auf "Aus" stellen: die Anzeige erlöscht.

• **Modelle mit Thermostat:**

Stellen Sie den Thermostat auf Position Mini.

Ziehen Sie das Kabel aus der Steckdose, dann, je nach Modell, entfernen Sie das Kabel vom Gerät. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

Säubern Sie die Grillplatte, die Pfännchen und das Unterteil des Gerätes mit einem Schwamm, heißem Wasser und Spülmittel.

Die Pfännchen und die Grillplatte nicht im Wasser liegen lassen.

Die Heizspirale darf nicht gereinigt werden.

Bei sehr stark verschmutzter Heizspirale: völlig abkühlen lassen und mit einem trockenen Tuch abreiben.

Verwenden Sie keine Metallschwämme und kein Scheuerpulver, um die Kochflächen nicht zu beschädigen (zum Beispiel: die Anti-Haft-Beschichtung...).

Das Gerät und das Stromkabel dürfen nicht ins Wasser getaucht werden. Sie sind nicht spülmaschinenfest.

Tauchen Sie das Teil aus Holz nicht ins Wasser und lassen Sie es nicht einweichen.
Das Teil aus Holz darf in keinem Fall in die Geschirrspülmaschine gegeben werden.
Benutzen Sie keine Metallschwämme und kein Scheuerpulver.

Für das Modell Ovation und Ovation Compact:

Die Platte oder der Holzsockel (je nach Modell) können zur leichteren Reinigung abgenommen werden.

Versichern Sie sich zuvor, dass das Stromkabel ausgesteckt ist.

Abnehmen der Holzplatte (für das Modell Ovation)

Drücken Sie die Taste (1) und heben Sie den Metallsockel seitlich der Taste an (2). Schieben Sie den Metallsockel zur Seite, um die Seitenzungen aus dem Griff zu ziehen (3) **(Q)**.

Vorsichtsmaßnahmen bezüglich der Reinigung der Platte oder des Holzsockels (je nach Modell)

Jedes Teil aus Naturholz ist einzigartig und je nach seiner jeweiligen Porosität mehr oder weniger wasserdurchlässig. Deshalb können Teile aus Holz, die bei der Reinigung ins Wasser getaucht werden, Sprünge bekommen oder bersten.

Reinigen Sie das Teil aus Holz mit einem Schwamm und heißem Seifenwasser. Mit einem angefeuchteten Schwamm nachwischen und anschließend trockenreiben.

Remontage (für das Modell Ovation):

Siehe Abschnitt Installation.

Verstauen

Entfernen Sie die Grillplatte.

Je nach Modell: Legen Sie die Pfännchen in ihren dafür vorgesehenen Platz **(R)**, oder legen Sie die Pfännchen übereinander und geben Sie sie dann unter das Heizelement **(T1)**.

Wickeln Sie das Kabel um das Gestell **(T2)**.

Die Grillplatte wieder einsetzen **(T3)**.

Überprüfen Sie, dass das Gerät abgekühlt ist und das Kabel entfernt wurde, bevor Sie mit dem Verstauen beginnen.

Für das Modell Ovation Compact:

Nehmen Sie den Heizteil aus dem abnehmbaren Sockel heraus **(V1)**, setzen Sie es an den Heizwendel **(V2)**, und stellen Sie die Grillplatte darauf **(V3)**.

Für das Modell Compact:

Nehmen Sie den Heizteil aus dem abnehmbaren Sockel heraus **(W1)**.

Drehen Sie das abnehmbare Unterteil herum **(W2)**, und setzen Sie es auf das Heizelement **(W3)**. Die Grillplatte legen Sie dann auf diese beiden Elemente **(W4)**.

Vor jedem Gebrauch, Geschirr, Kochplatten oder andere Komponenten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen gewaschen werden.

Das weggeräumte Gerät darf nicht in Reichweite von Kindern gelangen.

Aufbewahrungstasche:

Halten Sie die Aufbewahrungstasche außerhalb der Reichweite von Kindern.

Reinigungshinweise für die Aufbewahrungstasche :

- Wir empfehlen für die Reinigung in der Waschmaschine den Schonwaschgang bei niedriger Temperatur.
- Achtung: Die Aufbewahrungstasche kann während des Waschvorganges an Farbe verlieren.
- Bitte die Aufbewahrungstasche nicht bügeln !

Für das Modell Simply Invents:

Um das Verstauen zu vereinfachen, wickeln Sie das Kabel um den Sockel (**X**) und stellen Sie jeweils zwei Pfännchen ineinander auf die Abstellfläche (**Y**).

Für das Modell Simply Line:

Stellen Sie jeweils drei Pfännchen ineinander auf die Abstellfläche (**S**).

Für das Modell DECO:

Um das Verstauen zu vereinfachen, wickeln Sie das Kabel um den Sockel (**Z**).

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.

Raclette

Ein gutes Raclette wird mit speziellem Raclette-Käse zubereitet. Nehmen Sie etwa 200 g Käse pro Person.

Schneiden Sie den Käse in 5 mm dicke Scheiben.

Dafür können Sie das spezielle Raclette-Käsemesser von Tefal verwenden (wird nicht mit dem Gerät geliefert: Sie erhalten es bei Ihrem örtlichen Händler).

Stellen Sie den Thermostat (je nach Modell) auf die maximale Position. Legen Sie eine Käsescheibe in jedes Pfännchen und lassen Sie es etwa 5 Minuten lang schmelzen. Wenn das Raclette geschmolzen ist, lassen Sie es auf den Teller gleiten.

D

Ein paar Rezepte für 8 Personen:

Raclette Savoyarde

- 1,5 kg bis 2 kg Raclettekäse
- 2,5 kg Kartoffeln
- 16 Scheiben Savoyen-Schinken
- ein wenig Paprika
- ein paar Pilzstückchen
- 1 Glas saure Gurken
- 1 Glas Perlzwiebeln
- ein wenig Dosenmais

Die Kartoffeln in ihrer Schale backen. Den Käse in Scheiben schneiden, die Paprika in Viertel und die Pilze hacken. Die sauren Gurken, die Perlzwiebeln, den Mais und die Paprika auf kleine Vorspeiseteller legen. Eine Scheibe Käse in jedes Pfännchen legen und schmelzen lassen. Mit dem Schinken, den Kartoffeln und den anderen Zutaten servieren.

Raclette mit Dörrfleisch

- 1,5 kg bis 2 kg Raclettekäse
- 16 Kartoffeln
- 16 dünne Scheiben Dörrfleisch
- 16 Scheiben rohen Schinken
- geriebene Muskatnuss
- Paprika
- Tomaten
- Petersilie

Kartoffeln in ihrer Schale backen und sie in dünne Scheiben schneiden. Eine Scheibe Käse in jedes Pfännchen legen. Mit Kartoffeln bedecken und eine weitere Scheibe Käse darüber legen. Eine Scheibe Dörrfleisch hinzu fügen. Nach Geschmack würzen. Mit rohem Schinken servieren und mit Tomatenscheiben und Petersilie garnieren.

Raclette mit Ziegenkäse

- 1,5 kg bis 2 kg Raclettekäse
- 2 kleine (etwa 250 g) in Scheiben geschnittene Ziegenkäse
- 2,5 kg Kartoffeln
- ein wenig Thymian
- 1 Glas schwarze Oliven

Die Kartoffeln in ihrer Schale backen. Die Ziegenkäsescheiben in die Pfännchen legen. Mit einer Scheibe Raclettekäse bedecken und schmelzen lassen. Auf die Teller gleiten lassen und leicht mit Thymian bestreuen. Mit den schwarzen Oliven und den gebackenen Kartoffeln servieren.

Grillen

Stellen Sie den Thermostat (je nach Modell) auf die Position Ihrer Wahl. Legen Sie das Fleisch auf die Grillplatte. Je nach Rezept und der gewünschten Kochzeit grillen lassen. Sie können das Fleisch auch in einer Marinade einlegen.

D

Marinade

Für 3 dl Marinade:

- 1,5 dl Weißweinessig
- 1,5 dl trockenen Weißwein • 1 große Zwiebel
- 6 Knoblauchzehen
- 2 Lorbeerblätter
- 6 schwarze Pfefferkörner • Salz

Die Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Den schwarzen Pfeffer und die Lorbeerblätter zermahlen. Alle Zutaten in einer Schüssel mischen. Das Fleisch in einen tiefen Teller legen und mit der Marinade bedecken. Für 5 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Das Fleisch ab und an wenden.

Rindersteak

Pro Person: • 1 Steak vom Rind (ca. 100 g)
• Senf • gemahlener Pfeffer • 2 Scheiben durchwachsenen Speck
• ein paar kleine Tomaten • 1 Paprika
• Rosmarin oder Estragon

Den Senf auf das Steak verteilen. Das Steak je nach Geschmack 6 bis 8 Minuten lang auf der Platte anbräunen lassen und pfeffern. Mit Speckscheiben, Tomaten und vorher angebräunten Paprikastreifen servieren. Mit Rosmarin oder Estragon würzen.

Kalbsschnitzel mit Schinken und Käse

Pro Person:
• 1 Kalbsschnitzel (ca. 100 g) • 1 dünne Scheibe Schinken • 1 Käsescheibe
• Butter

Das Schnitzel 2 Minuten lang auf einer Seite mit ein wenig Butter auf der Platte grillen. Das Schnitzel wenden, mit dem Schinken und dem Käse bedecken. Nochmals 4 Minuten lang grillen. Servieren, wenn der Käse cremig ist.

Ei mit Speck

Pro Person: • 1 Ei
• 1 Scheibe Speck • ein paar Scheiben Tomaten
• ein paar Zwiebelstreifen
• gemahlener Knoblauch
• Selleriesalz
• 1 Teelöffel geriebenen Käse • 1 Esslöffel Sahne
• Butter • Salz • Pfeffer

Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch etwa 3 Minuten lang in ein wenig Butter auf der Platte grillen. In der Zwischenzeit die Eier mit dem Rahm schlagen und alle Zutaten mit dem gebräunten Gemüse vermengen. Die Menge etwa 2 Minuten lang grillen lassen und würzen.

Pfannkuchen

Den Thermostat (je nach Modell) auf die maximale Position stellen. Einen kleinen Schöpflöffel mit Teig in die Mitte der Platte verteilen. Sofort mit dem Löffel (ohne zu drücken) in einer kreisförmigen Bewegung von der Mitte aus verteilen. Um den Teig leicht auftragen zu können, wird empfohlen, den Löffel nach jedem Pfannkuchen abzuwischen und in einen Wasserkrug zu legen. Auf jeder Seite etwa 2 Minuten lang grillen lassen. Dann den Pfannkuchen je nach Wunsch zusammen legen: rollen, zweimal, viermal, wie einen Umschlag oder eine Blume.

Rezept für 6 Personen (20 bis 25 Pfannkuchen):

Der klassische französische Crêpeteig

500 g gesiebttes reines Mehl mit 1 Liter Milch in einer Schüssel vermengen bis die Konsistenz zu einer festen Masse wird. Dann 6 geschlagene Eier, 2 Prisen Salz und 2 Esslöffel Öl oder geschmolzene Butter hinzufügen. Für 1 bis 2 Stunden ruhen lassen.

Bierteig

Für Pfannkuchen mit leichter Konsistenz, 1/4 Liter Milch durch 1/4 Liter Bier ersetzen.

Wenn der Teig zu dick wird, ein kleines Glas Wasser hineinmischen.

Pfannkuchen mit Schinken und Rahm

- 3 Scheiben Schinken
- 1 kleine Schüssel geriebenen Käse
- 1 Becher frische Sahne

1/2 Scheibe Schinken zu Ende der Kochzeit auf den Pfannkuchen legen. Den geriebenen Käse darüber streuen. Wenn der Schinken heiß ist, die frische Sahne darüber gießen und wie einen Umschlag zusammen legen.

Pfannkuchen mit Roquefort-Käse, frischem Rahm und Walnüssen

- 1 Stück zerbröckelten Roquefort
- 1 kleinen Becher frische Sahne
- 4 bis 5 gehackte Walnüsse

Vermischen Sie alle Zutaten. Garnieren Sie den Pfannkuchen in Ihrem Teller mit dieser Zubereitung und klappen Sie ihn viermal.

Pfannkuchen mit Honig, Walnüsse oder Haselnüsse

- 100 g gemahlene Walnüsse oder Haselnüsse
- 3 Esslöffel Honig

Alle Zutaten vermischen. Zu Ende der Kochzeit den Pfannkuchen mit dieser Menge garnieren und viermal klappen. Ein paar Sekunden auf der Grillplatte lassen. Servieren und mit der geschlagenen Sahne garnieren.