

Tarte Révolution

Οδηγίες ασφαλείας.....	σελίδα 3
Σύνδεση με το δίκτυο ηλεκτρικής ενέργειας	
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας	
Ανακαλύψτε την " Tarte Révolution " σας.....	σελίδες 4-5
Τεχνικές προδιαγραφές	σελίδα 5
Χρησιμοποιήστε την " Tarte Révolution "	σελίδες 6 έως 9
Συμβουλές καθαρισμού.....	σελίδα 10
Συμβουλές και κόλπα.....	σελίδα 11
Συνταγές του Gérard BAUD	σελίδες 12 έως 15
Χρησιμοποιώντας ανοιχτή την " Tarte Révolution "	σελίδες 12-13
Ψησταριά	σελίδα 14
Ζύμη για τηγανίτες	σελίδα 15

Υπέροχες πίτες χάρη στην "**Tarte Révolution**"

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε την "**Revolution Pie**" και είμαστε σίγουροι ότι θα μείνετε ευχαριστημένοι με αυτήν.

Τη σχεδιάσαμε ειδικά για εσάς με τη μεγαλύτερη δυνατή προσοχή και την υποβάλαμε σε πολυάριθμες δοκιμές, ώστε να είστε απόλυτα ικανοποιημένοι με αυτήν, για το καθημερινό μαγείρεμα.

Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για να σας βοηθήσει να φτιάξετε κάθε είδους πίτες, τάρτες ή επιδόρπια, αλλά και για να διασφαλίσει το μαγείρεμα πίτσας, κατεψυγμένων πιτών ή κρεάτων.

Η "**Tarte Révolution**" εξασφαλίζει γρήγορο μαγείρεμα, διατηρώντας παράλληλα τη γεύση του φαγητού και την απαλότητα της ζύμης.

Για ένα ισορροπημένο γεύμα και μαγείρεμα χωρίς λιπαρά, η "**Tarte Révolution**" σας βοηθά να μαγειρεύετε με υγιεινό και δημιουργικό τρόπο.

Για ένα γεύμα σε κλίμα συντροφικότητας, πάρτε μια νόστιμη πίτα και διαφοροποιήστε το μενού σας, χάρη στις συνταγές του σεφ Gérard BAUD.

Μπορείτε να φτιάξετε την πίτα σας κατευθείαν στην "**Tarte Révolution**" και να τη βγάλετε μαγειρεμένη και νόστιμη.

Εξοικονομήστε χρόνο για άλλες δραστηριότητες. Ο χρονοδιακόπτης θα χτυπήσει, στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος.

Η **"Tarte Revolution"** δεν είναι μόνο για πίτες: είναι ο ιδανικός σύντροφος για το μαγείρεμα κρέατος, λαχανικών, φρούτων και πολλών άλλων, παρασκευασμάτων. Ως συμπλήρωμα ενός φούρνου, αντικαθιστά το φούρνο μικροκυμάτων, αποφεύγει την ενεργοποίηση του παραδοσιακού φούρνου και ζεσταίνει τα φαγητά, χωρίς να τα μαλακώνει.

Το **"+"**: φτιάξτε γρήγορα τις τηγανίτες σας χάρη στις δύο εστίες και κάντε την **"Tarte Révolution"** τη φιλική προς το χρήστη συσκευή της κουζίνας σας!

Εξοικονόμηση χώρου και χαμηλή κατανάλωση, σε σύγκριση με τον παραδοσιακό φούρνο. Η **"Tarte Revolution"** αποθηκεύεται εύκολα και είναι πάντα έτοιμη για χρήση.

Αυτή η συσκευή μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για μικρότερα παιδιά. Είναι πολύ πιο οικονομικό και πολύ πιο υγιεινό να φτιάξετε τις δικές σας «σπιτικές» πίτες!

Ο οδηγός χρήσης, σας επιτρέπει να εξοικειωθείτε με το **"Tarte Révolution"** βήμα προς βήμα. Σας συμβουλεύουμε να τον διαβάσετε προσεκτικά.

Στο τέλος του οδηγού σας, ανακαλύψτε όλες τις συνταγές, αλμυρές ή γλυκές, που έχει επινοήσει ειδικά για εσάς ο σεφ μας Gérard BAUD.

Μην περιμένετε άλλο και φτιάξτε την πρώτη σας πίτα... Θα δείτε ότι είναι πραγματική επανάσταση!

! Οδηγίες ασφαλείας

Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, πρέπει να τηρούνται τα βασικά μέτρα ασφαλείας και ιδίως τα ακόλουθα:

- Διαβάστε όλες τις οδηγίες και αποθηκεύστε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφού αφαιρέσετε τη συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι το προϊόν είναι πλήρες. Εάν έχετε αμφιβολίες, μην χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και επικοινωνήστε με το κατάστημα που την προμηθευτήκατε.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) των οποίων οι σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες είναι μειωμένες, ή από άτομα με έλλειψη εμπειρίας ή γνώσης, εκτός εάν έχουν τη δυνατότητα να επωφεληθούν από τη διαμεσολάβηση ενός ατόμου, που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους, επίβλεψη ή προηγούμενη οδηγία, σχετικά με τη χρήση αυτής της συσκευής.
- Μην αφήνετε τα στοιχεία συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, πολυστυρένιο, κ.λπ.) κοντά σε παιδιά, καθώς μπορεί να αποτελούν κίνδυνο.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται, για να διασφαλίζεται ότι ,δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Η ηλεκτρική ασφάλεια της συσκευής είναι εγγυημένη, μόνο εάν είναι συνδεδεμένη σε αποδοτική πρίζα γείωσης, σύμφωνα με τα ισχύοντα πρότυπα ηλεκτρικής ασφάλειας. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για ζημιές που προκύπτουν ως αποτέλεσμα σφάλματος στη σύνδεση γείωσης. Εάν έχετε αμφιβολίες, συμβουλευτείτε έναν εξειδικευμένο επαγγελματία.

- Σε περίπτωση ασυμβατότητας μεταξύ της πρίζας και του βύσματος της συσκευής, αντικαταστήστε την πρίζα από άλλη κατάλληλη, επικοινωνώντας με εξειδικευμένο προσωπικό.
- Δεν συνιστούμε τη χρήση προσαρμογέων ή/και καλωδίων επέκτασης. Εάν αυτά τα στοιχεία αποδειχθούν απαραίτητα, χρησιμοποιήστε μόνο προσαρμογείς και προεκτάσεις, που συμμορφώνονται με τα ισχύοντα πρότυπα ασφαλείας, προσέχοντας να μην υπερβείτε το όριο ισχύος που υποδεικνύεται στον προσαρμογέα ή/και στην επέκταση.
- Εάν η συσκευή σταματήσει να λειτουργεί, επικοινωνήστε μόνο με ένα εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Βοήθειας. Σε περίπτωση βλάβης ή/και σφαλμάτων λειτουργίας, απενεργοποιήστε τη συσκευή χωρίς να επιχειρήσετε να την επισκευάσετε. Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης και ζητήστε να προμηθευτείτε γνήσια ανταλλακτικά και αξεσουάρ.
- Η συσκευή πρέπει να προορίζεται για οικιακή χρήση για την οποία σχεδιάστηκε και όπως περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο.
- Οποιαδήποτε άλλη χρήση, θεωρείται ακατάλληλη και επομένως επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για οποιαδήποτε ζημιά προκληθεί ως αποτέλεσμα λανθασμένης και ανεύθυνης χρήσης ή/και ζημιάς που οφείλεται σε επισκευές που πραγματοποιήθηκαν από μη εξειδικευμένο προσωπικό.
- Πριν από την πρώτη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η τάση του οικιακού σας δικτύου ταιριάζει με αυτή που αναγράφεται στη συσκευή.
- Για προστασία από ηλεκτροπληξία, μην βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο ή την πρίζα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- **Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες (2 και 3), χρησιμοποιήστε τη λαβή (1).**

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία, παράγει πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Πρέπει να λαμβάνονται τα απαραίτητα μέτρα για να αποφευχθεί ο κίνδυνος εγκαυμάτων, πυρκαγιάς και άλλης ζημιάς, σε άτομα ή στοιχεία που έρχονται σε επαφή με τα πλαϊνά ή το πάνω μέρος της συσκευής (2 και 9) κατά τη χρήση της.

- Αφού μαγειρέψετε το πιάτο σας, προσέξτε να μην βάζετε το κεφάλι σας πάνω από τη συσκευή: όταν ανοίγει, απελευθερώνει πολύ ζεστό ατμό.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν την καθαρίσετε και την αποθηκεύσετε.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται πάνω από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου όπου ακουμπάει, να μην μπλέκεται ή να αγγίζει ζεστές επιφάνειες. Ελέγχετε τακτικά το καλώδιο τροφοδοσίας, σε περίπτωση που παρουσιάζει κάποια ζημιά.
- Μην αφήνετε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε καυστήρα αερίου ή ηλεκτρικού ρεύματος, ή μέσα ή κοντά σε ζεστό φούρνο ή φούρνο μικροκυμάτων που λειτουργεί.
- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά απορρυπαντικά, καυστικά καθαριστικά ή καθαριστικά φούρνου, για να καθαρίσετε τη συσκευή.

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, αφήστε αρκετό χώρο αέρα στο επάνω μέρος και στα πλάγια, για σωστή κυκλοφορία του αέρα. Μην αφήνετε τη συσκευή να έρθει σε επαφή με κουρτίνες, ταπετσαρίες, πετσέτες κουζίνας και άλλα εύφλεκτα υλικά κατά τη χρήση.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Σε επιφάνειες όπου η θερμότητα μπορεί να δημιουργήσει πρόβλημα, συνιστάται η χρήση μιας μικρής μονωτικής βάσης.
- Δώστε προσοχή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην εκθέτετε τη συσκευή σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιος, παγετός κ.λπ.).
- Αυτή η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση σε εξωτερικούς χώρους (καιρικές συνθήκες).
- Μην χρησιμοποιείτε καμία ηλεκτρική συσκευή με κατεστραμμένο καλώδιο ή βύσμα ή όταν η συσκευή δεν λειτουργεί όπως θα έπρεπε ή όταν έχει υποστεί ζημιά με οποιονδήποτε τρόπο.

Πάρτε τη συσκευή σε εξουσιοδοτημένο Σέρβις για εξέταση, επισκευή ή προσαρμογή. Ο χρήστης δεν πρέπει να αντικαταστήσει το καλώδιο αυτής της συσκευής.

- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το σέρβις μετά την πώληση, ή παρόμοια εξειδικευμένα άτομα, προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Για μεγαλύτερη προστασία, συνιστάται η εγκατάσταση μιας συσκευής υπολειπόμενου ρεύματος (RCD) με υπολειπόμενο ρεύμα λειτουργίας που δεν υπερβαίνει τα 30 mA. Συμβουλευτείτε τον ηλεκτρολόγο σας.

Σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο

- Η "**Revolution Pie**" σας πρέπει να είναι γειωμένη.
- Ελέγξτε ότι η τάση που αναγράφεται στο προϊόν, αντιστοιχεί στην τάση τροφοδοσίας σας.
- Τροφοδοσία: 230V~50/60Hz - Ισχύς: 1800watts.

Κίνδυνοι ηλεκτροπληξίας

- Μην χρησιμοποιείτε το "**Revolution Pie**" σε περίπτωση εμφανούς ζημιάς ή όταν έχει υποστεί σοκ.
- Μην βυθίζετε ποτέ το μηχάνημα σε νερό ή άλλο υγρό για να το καθαρίσετε.
- Μην αφήνετε το καλώδιο ρεύματος ή το φισ σε επαφή με νερό ή υγρασία.
- Καθαρίζετε την επιφάνεια του μηχανήματος μόνο με ένα ελαφρώς βρεγμένο πανί ή σφουγγάρι.
- Μην αγγίζετε το καλώδιο, το φισ ρεύματος, με βρεγμένα χέρια.
- Για να αποφύγετε την υπερφόρτωση του κυκλώματος, μην συνδέετε πολλές ηλεκτρικές συσκευές στην ίδια πρίζα.

- Σε καμία περίπτωση μην ανοίξετε μόνοι σας το μπλοκ κινητήρα, για οποιονδήποτε λόγο.
- Σε περίπτωση βλάβης ή δυσλειτουργίας της συσκευής, αποσυνδέστε αμέσως το φις ρεύματος.
- Εάν η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά, ζητήστε τον αμέσως έλεγχο σε εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

Ανακαλύψτε την "Tarte Révolution" σας



1- Λαβή	6- Γενική ενεργοποίηση/απενεργοποίηση και χρονοδιακόπτης
2- Επάνω θερμαντική πλάκα	7- Κόκκινο φως(πλάκα υπό τάση)
3- Βάση και κάτω πλάκα θέρμανσης	8- Πράσινο φως (πλάκα θέρμανσης)
4- On / Off της επάνω πλάκας	9- Καπάκι
5- Θερμοκρασία	10- Αντιολισθητικά πόδια

Τεχνικές πληροφορίες	
Χαρακτηριστικά Προϊόντος	
Τροφοδοτικό	230V
Συχνότητα	~50/60Hz
Ισχύς	1800W
Διάμετρος περίπου. της πλάκας βάσης	290 χλστ
Μέγεθος	37 x 32 x 13 εκ

Χρησιμοποιήστε την "Tarte Révolution " σας

Πριν από τη χρήση, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης και ακολουθήστε σχολαστικά τις οδηγίες για σωστή χρήση.

Αποσυνδεδεάστε το μηχάνημά σας από τη συσκευασία του, βεβαιωθείτε ότι κανένα εξάρτημα δεν έχει ορατή ανωμαλία ή φθορά.

Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή, επίπεδη και οριζόντια επιφάνεια εργασίας. Τα αντιολισθητικά πόδια (10) εξασφαλίζουν καλή σταθερότητα του μηχανήματος.

Τώρα μπορείτε να αρχίσετε να χρησιμοποιείτε το " Tarte Révolution " σας!

Επιλέξτε να ενεργοποιήσετε μόνο μία πλάκα θέρμανσης (κουμπί On / Off στην επάνω πλάκα (4) off) ή και τις δύο για υψηλότερη θερμοκρασία (κουμπί On / Off (4) στην επάνω πλάκα ενεργοποιημένο) και επομένως πιο γρήγορο μαγείρεμα !

Σηκώστε την πάνω πλάκα (2) για μεγαλύτερο άνοιγμα και μετά χρησιμοποιήστε τις δύο πλάκες (2 και 3) για το μαγείρεμα των κρεάτων σας ή για την προετοιμασία τηγανιτών ή κρεπών!

Μαγειρεύοντας έτοιμα πιάτα και πίτες

1- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για πρώτη φορά, καθαρίστε τις πλάκες (2 και 3) με ένα μαλακό πανί.



2- Κλείστε τη, κατεβάζοντας το κάλυμμα (9) και συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα τοίχου.

3- Γυρίστε το χειριστήριο του χρονοδιακόπτη (6) στα 10 λεπτά:

Η κόκκινη λυχνία (7) ανάβει και υποδεικνύει ότι η συσκευή είναι τροφοδοτημένη.

Γυρίστε το θερμοστάτη (5) στην επιθυμητή θερμοκρασία.

Η κάτω πλάκα (3) στη συνέχεια αρχίζει να θερμαίνεται.

Το πράσινο φως (8) είναι αναμμένο.

Τότε ο βομβητής θα ανακοινώσει ότι ο χρονοδιακόπτης (6) έχει φτάσει στο μηδέν, η συσκευή αποσυνδέεται. Στη συνέχεια,

μπορείτε να ετοιμάσετε την πίτσα ή την πίτα σας.

4- Αμέσως μετά, ανοίξτε το καπάκι (9) χρησιμοποιώντας τη λαβή (1), προσέχοντας να μην αγγίξετε τις καυτές επιφάνειες (2 και 3) και βάλτε την έτοιμη πίτσα στην κάτω πλάκα θέρμανσης (3).



! ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην αγγίζετε καυτές επιφάνειες (2 και 3)

5- Κλείστε ξανά το καπάκι (9) και επαναφέρετε το χρονόμετρο (6) στην κατάλληλη θέση:

Για έτοιμη πίτσα: 12 με 15 λεπτά, ανάλογα με το πάχος της ζύμης.

Για μια παγωμένη πίτσα: 15 με 20 λεπτά, ανάλογα με το πάχος της ζύμης.

Οι χρόνοι δίνονται ενδεικτικά και καθορίζονται για πιάτα των οποίων το πάχος είναι μικρότερο από το ύψος της κάτω πλάκας (3).

Μπορεί να διαφέρουν, ανάλογα με τα προσωπικά γούστα του κάθε ατόμου.

Όταν το χρονόμετρο (6) φτάσει στο μηδέν, χτυπάει το κουδούνι: είναι έτοιμο!

6- Ανοίξτε το καπάκι (9) χρησιμοποιώντας τη λαβή (1) προσέχοντας να μην αγγίξετε τις καυτές επιφάνειες (2 και 3).

Για να αφαιρέσετε το φαγητό, μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη, γιατί μπορεί να καταστρέψουν την αντικολλητική επίστρωση.

Χρησιμοποιείτε πάντα μια σπάτουλα, ξύλινη ή σιλικονούχα και σκεύη που είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.

7- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για τουλάχιστον 15 λεπτά, πριν την καθαρίσετε.



Μαγειρεύοντας σπιτικές πίτες και πίτσες



1- Τοποθετήστε τη ζύμη στην κάτω πλάκα θέρμανσης (3).



2- Στη συνέχεια το γαρνίρετε σύμφωνα με τα γούστα σας.



3- Κλείστε τη συσκευή και ρυθμίστε το χρονόμετρο (6).



4- Όταν χτυπήσει το χρονόμετρο, ανοίξτε το καπάκι και αφαιρέστε την πίτα.

Ενδεικτικοί χρόνοι μαγειρέματος για πίτσες και πίτες		
ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ 10 λεπτά		
- Πίτσα (κατεψυγμένη ζύμη)	370 gr :	9 λεπτά
- Πίτσα (κατεψυγμένη προψημένη ζύμη)	400 gr :	9 λεπτά
- Πίτσα (όχι κατεψυγμένη ακατέργαστη ζύμη)	550 gr :	13 λεπτά
- Λεπτή τάρτα (κατεψυγμένη ακατέργαστη ζύμη)	295 gr :	8 λεπτά
- Γερμανική πίτσα (κατεψυγμένη ωμή)	260 gr :	8 λεπτά
- Μηλόπιτα (όχι κατεψυγμένη ακατέργαστη ζύμη)	700 gr :	25 λεπτά
- Quiche lorraine (Κις Λορέν) (όχι κατεψυγμένη ακατέργαστη ζύμη)	360 gr :	18 λεπτά

Ενδεικτικοί χρόνοι μαγειρέματος για εκλεκτή ζύμη ιταλικού τύπου.

Για ζύμη αμερικάνικου τύπου ζυμωμένη: προσθέστε 4 λεπτά μαγειρέματος.

Προετοιμασία κρέπας



1- Ανοίξτε πλήρως το "Tarte Révolution" σας, έτσι ώστε οι πλάκες να είναι επίπεδες στο τραπέζι σας και να προθερμανθούν για τουλάχιστον 10 λεπτά, στο 50% της ισχύος μαγειρέματος.



2- Ρίξτε το κουρκούτι της κρέπας στις κάτω (3) ή/και πάνω (2) πλάκες.

Χρησιμοποιήστε μια ξύλινη ή ανθεκτική στη θερμότητα σπάτουλα σιλικόνης, για να αναποδογυρίσετε τις τηγανίτες.

Συμβουλές καθαρισμού

- Πριν καθαρίσετε, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει για 15 λεπτά.



- Καθαρίστε το εσωτερικό των πλακών θέρμανσης (2 και 3) χρησιμοποιώντας ένα απορροφητικό χαρτί, ένα μαλακό πανί ή ένα ελαφρώς υγρό σφουγγάρι.
- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγάρια ή λειαντικά απορρυπαντικά ή διαλύτες. Αυτό μπορεί να βλάψει τη συσκευή σας.
- Για να καθαρίσετε τυχόν υπολείμματα φαγητού που μπορεί να παραμείνουν κολλημένα στην πλάκα θέρμανσης, βάλτε λίγο νερό στην κάτω πλάκα θέρμανσης (3) όταν είναι ακόμα ζεστή, στη συνέχεια κλείστε το καπάκι (9) και αφήστε να σταθεί για λίγα λεπτά.

Προσοχή: Μπορεί να διαρρεύσουν ζεστοί υδρατμοί, προσέξτε να μην καείτε.

Με αυτόν τον τρόπο, το φαγητό θα ξεκολλήσει, το καθάρισμα θα είναι πιο εύκολο.

Αφαιρέστε το νερό με ένα σφουγγάρι και καθαρίστε την κάτω πλάκα **(3)**.



- Καθαρίστε το εξωτερικό με ένα υγρό πανί.

Προσοχή: Ποτέ μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.

Συμβουλές και κόλπα

Μερικές συμβουλές για τη βελτιστοποίηση της χρήσης της «**Tarte Révolution**».

- Για να διευκολύνετε το ξεφορμάρισμα, τοποθετήστε χαρτί ψησίματος στην κάτω πλάκα (3) και αφήστε τις γωνίες να κρέμονται πριν απλώσετε τη ζύμη.

Ο καθαρισμός θα είναι επίσης πιο γρήγορος.

- Θυμηθείτε να προμαγειρέψετε τη ζύμη για 5 λεπτά, πριν τοποθετήσετε τη γέμισή σας.
- Προσοχή στη σύνθεσή τους, επιλέξτε σφολιάτα, ζύμη κρούστας ή κουλουράκια «αγνού βουτύρου» ή «σπιτικά» ζυμαρικά.

Τίποτα δεν σας εμποδίζει να χρησιμοποιήσετε ζυμαρικά με βάση λιπαρές ουσίες φυτικής προέλευσης (ειδικού τύπου μαργαρίνης).

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε φόρμες σιλικόνης, τις οποίες τοποθετείτε στην κάτω πλάκα της συσκευής (3), για παρασκευές με πρωτότυπα σχήματα (φόρμες για μαντλέν, τάρτες, , πίτες, ντόνατς κ.λπ.).

Γλυκό:

- Για να αποφύγετε το μούλιασμα της πίτας, αλείψτε τη ζύμη με ένα χτυπημένο αυγό πριν προσθέσετε τη γέμιση.
- Πασπαλίστε τα φρέσκα φρούτα σας με λίγο κοσκινισμένο αλεύρι ή σιμιγδάλι, θα απορροφηθεί, ο χυμός των φρούτων.
- Μπορείτε επίσης να ρίξετε σκόνη αμυγδάλου (ή φουντουκιού) στη ζύμη σας, λίγο πριν τοποθετήσετε τα φρούτα σας.
- Σερβίρετε τις τάρτες σας ζεστές ή σε θερμοκρασία δωματίου, πασπαλισμένες με ζάχαρη άχνη... μια απόλαυση!
- Μπορείτε επίσης να ψήσετε φρούτα πασπαλισμένα με ζάχαρη (σε χαρτί ψησίματος).
- Για κατεψυγμένα φρούτα, μην ξεχάσετε να τα ξεπαγώσετε δύο με τρεις ώρες, πριν τα μαγειρέψετε!

Αλμυρά :

- Για πίτες και πίτσες, προσέξτε να μην χρησιμοποιείτε πολλά υλικά που περιέχουν πολύ νερό (ντομάτα, σάλτσες λαχανικών κ.λπ.).

Αυτό κάνει το μαγείρεμα πιο αργό και η ζύμη μπορεί να είναι πολύ μαλακή.

- Δοκιμάσαμε το μαγείρεμα λαχανικών (κολοκυθάκια, ντομάτες κ.λπ.) στο ανοιχτό “Tarte Révolution”. Μόλις ψηθεί ελαφρά (10 λεπτά από κάθε πλευρά με κλειστό καπάκι), περιχύστε με ελαιόλαδο και μυρωδικά.

Συνταγές του Gérard BAUD

Χρησιμοποιώντας το ανοιχτό " **Tarte Révolution** "

Κεφτέδες με μπαχαρικά και μήλα

Για 4 άτομα

Κιμάς μοσχαρίσιος: 800 γρ Κουρκουμάς: 10 γρ Κρεμμύδια : 50 γρ Μοσχοκάρυδο σε σκόνη: 5 γρ Μαϊντανός: 20 γρ Πιπεριά: 20 γρ	Αλατοπίπερο Αυγά: 2 ολόκληρα Λάδι: 5 ml Συμπυκνωμένη ντομάτα Μηλίτης: 1/2 lt Grany μήλα: 2 όμορφα
---	--

Ανακατεύουμε σε ένα μπολ:

Κιμά

Ψιλοκομμένα κρεμμύδια

κουρκουμά

μαϊντανό ψιλοκομμένο

Πιπεριά ψιλοκομμένη

Μοσχοκάρυδο

Αυγά

Αλατοπίπερο.

- Φτιάξτε πολύ καλά διαμορφωμένους κεφτέδες.
- Ανοίξτε την " **Tarte Révolution** " και ενεργοποιήστε την κάτω (3) και την επάνω (2) πλάκα στη μέγιστη θερμοκρασία.
- Σοτάρουμε τα κεφτεδάκια με το λάδι στην κάτω πλάκα (3) στη μέγιστη θερμοκρασία.
- Μόλις πάρουν καλά χρώμα, προσθέτουμε τα μήλα χωρίς τον πυρήνα και χωρίς φλούδα.
- Βρέξτε με τον μηλίτη.
- Κλείστε την πάνω πλάκα (2) και μαγειρέψτε για 20 έως 25 λεπτά.

Πατάτες αλά FRANC-COMTOISE

Για 4 άτομα

Πατάτες: 800 γρ

Λάδι: 6 ml

Λουκάνικο Morteau μαγειρεμένο: 1 ωραίο

Cancoillotte (ρευστό γαλλικό τυρί) : 125 γρ

- Ανοίξτε το "Tarte Révolution" και ενεργοποιήστε την κάτω (3) και την επάνω (2) πλάκα στη μέγιστη θερμοκρασία.
- Καθαρίζουμε και πλένουμε τις πατάτες. Στη συνέχεια τα κόβουμε σε μαστουνάκια.
- Στεγνώστε τα σωστά.
- Ζεστάνετε το λάδι στην κάτω πλάκα (3) στη μέγιστη θερμοκρασία.
- Τηγανίζουμε τις πατάτες χωρίς να τις αλατίσουμε. Ανακατέψτε καλά.
- Ενεργοποιήστε την επάνω πλάκα (2).
- Κλείστε το καπάκι και μαγειρέψτε για 25 λεπτά, ανακατεύοντας κατά διαστήματα.
- Κόβουμε το λουκάνικο Morteau σε φέτες 1 εκ.
- Τοποθετήστε τις φέτες πάνω στις πατάτες.
- Καλύψτε με Cancoillotte και μαγειρέψτε για 5 λεπτά, με κλειστό καπάκι.

ΚΟΥΝΕΛΙ ΣΩΤΑΡΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΑΜΥΓΔΑΛΑ

Για 4 άτομα

Κουνέλι: 1 ολόκληρο (κομμένο σε κομμάτια) Κρεμμύδια: 50 γρ Ντομάτες: 100 γρ Μανιτάρια: 200 γρ Σκόρδο: 2 σκελίδες	Μαύρες ελιές: 100 γρ Αμύγδαλο σε νιφάδες: 30 γρ Αλατοπίπερο Λάδι: 5 ml
--	---

- Ανοίξτε το "Tarte Révolution" και ενεργοποιήστε την κάτω (3) και την επάνω (2) πλάκα στη μέγιστη θερμοκρασία.
- Προθερμάνετε την κάτω πλάκα (3) της συσκευής:
- Καθαρίζουμε τις ντομάτες.
- Πλένουμε και κόβουμε σε φέτες τα μανιτάρια.
- Καθαρίζουμε το σκόρδο και ψιλοκόβουμε τις 2 σκελίδες.
- Ψιλοκόψτε τα κρεμμύδια.
- Βγάλτε κουκούτσι από τις μαύρες ελιές.

- Βάλτε το λάδι στην κάτω πλάκα (3) και μετά ροδίστε τα κομμάτια του κουνελιού με αλάτι και πιπέρι.
- Μόλις πάρουν καλά χρώμα, τοποθετήστε τα κομμάτια κουνελιού στην επάνω πλάκα (2) (όχι υπό τάση).
- Σοτάρετε τα κρεμμύδια για 5 λεπτά και μετά προσθέστε τις ντομάτες και το ψιλοκομμένο σκόρδο.
- Αφήνουμε να ψηθεί για 5 λεπτά και μετά προσθέτουμε τα κομμάτια του κουνελιού και τα σκεπάζουμε με τα μανιτάρια.
- Κλείστε το καπάκι (9) και μαγειρέψτε για περίπου 45 λεπτά.
- Προσθέστε τις ελιές χωρίς κουκούτσι.
- Ζεστάνετε την επάνω πλάκα (2).
- Τελειώστε το μαγείρεμα για 5 έως 7 λεπτά. Στη συνέχεια προσθέτουμε τα αμύγδαλα ξεφλουδισμένα.

Ψητά

Οποιοδήποτε είδος κρέατος μπορεί να ψηθεί στις πλάκες:

Μοσχάρι, χοιρινό, αρνί, πουλερικά (για να το κάνετε αυτό, ενεργοποιήστε τη συσκευή) στη μέγιστη θερμοκρασία και στο χρονοδιακόπτη.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή με ανοιχτό τρόπο ή να χρησιμοποιήσετε τη μία θερμή πλάκα για να ψήσετε το κρέας σας και την άλλη πλάκα για να μαγειρέψετε ή να ζεστάνετε μια γέμιση λαχανικών ή μια σάλτσα.

Έχετε επίσης τη δυνατότητα να χρησιμοποιήσετε μόνο την κάτω πλάκα (3) για μαγείρεμα, χωρίς να ενεργοποιήσετε την άνω πλάκα (2).

Η **Tarte Révolution** είναι ιδανική για:

- όλα τα ψάρια και τα οστρακοειδή,
- αυγά (τηγανητά αυγά, ομελέτες, τортίγιες, βραστά αυγά κ.λπ.),
- κατεψυγμένα προϊόντα (μπιφτέκια, σνακ πουλερικών, παναρισμένα ψάρια, νάγκες κ.λπ.),
- τηγανητά λαχανικά,
- ζυμαρικά ή ρύζι για να ζεσταθούν.

Κοτόπουλο μεμανιτάρια και ντομάτες με βότανα

Για 4 άτομα

Στήθος πουλερικών ποιότητας: 4 τεμάχια

Μαγειρικό λάδι: 6 ml

Μανιτάρια: 300 g

Φρέσκια κρέμα γάλακτος: 20 ml

Σχοινόπρασο, μαϊντανός: 20 γρ

Ντομάτες: 1 ανά άτομο

- Ανοίξτε την "**Tarte Révolution**" και ενεργοποιήστε μόνο την κάτω πλάκα (3) στη μέγιστη θερμοκρασία.

- Πλύνετε και ψιλοκόψτε τα μανιτάρια.

- Βάλτε λίγο μαγειρικό λάδι στην πλάκα, αλατοπιπερώστε τα στήθη κοτόπουλου και στη συνέχεια, ψήστε τα στην "**Tarte Révolution**" σας.

- Εν τω μεταξύ, κόψτε τις ντομάτες στη μέση, αφαιρέστε τους σπόρους πιέζοντας απαλά τις ντομάτες. Στη συνέχεια, απλώστε το μείγμα (φρυγανιά, λιωμένο σκόρδο, βότανα, αλατοπίπερο και μπαχαρικά) ομοιόμορφα στην επιφάνεια των ντοματών.

- Μόλις τα στήθη κοτόπουλου ψηθούν καλά και από τις δύο πλευρές, αφαιρέστε τα.

- Στη συνέχεια, προσθέστε τα μανιτάρια στην πλάκα, ανακατεύοντας περιστασιακά.

- Ενεργοποιήστε την επάνω πλάκα (3).

- Προσθέστε την κρέμα γάλακτος στα μανιτάρια.

- Τοποθετήστε τις μισές ντομάτες στην καυτή επάνω πλάκα (3).

- Τοποθετήστε τα στήθη κοτόπουλου πάνω από τα μανιτάρια και την κρέμα γάλακτος.

- Αφήστε να μαγειρευτούν για 10 έως 12 λεπτά.

Λουκάνικα Τουλούζης με λευκό κρασί και πατάτες Darphin

Για 4 άτομα

Λουκάνικο Τουλούζης: 2 ανά άτομο Κρεμμύδια : 200 γραμμάρια Πολύ ξηρό λευκό κρασί, τύπου Sauvignon Πατάτες: 600 γρ	Μαγειρικό λάδι: 10 ml Αλάτι και πιπέρι Μουστάρδα Ντιζόν
--	---

- Ανοίξτε την "**Tarte Révolution**" και ενεργοποιήστε την κάτω (3) και την πάνω (2) πλάκα, στη μέγιστη θερμοκρασία.
- Καθαρίστε και ψιλοκόψτε τα κρεμμύδια.
- Καθαρίστε τις πατάτες, πλύντε τις και τρίψτε τις σαν καρότα.
- Αφού τις τρίψετε, μην τις πλύνετε (το άμυλο πρέπει να διατηρηθεί).
- Ζεστάνετε το λάδι στην επάνω πλάκα (2).
- Τοποθετήστε τα λουκάνικα Τουλούζης στην κάτω πλάκα (3) (χωρίς πρόσθετο λίπος, καθώς το λίπος από τα λουκάνικα αρκεί).
- Όταν το λάδι είναι καυτό, απλώστε τις τριμμένες πατάτες, σαν μια μεγάλη τηγανίτα.
- Αναποδογυρίστε τα λουκάνικα χωρίς να τα τρυπήσετε και προσθέστε από πάνω τα ψιλοκομμένα κρεμμύδια.
- Αφήστε το να μαγειρευτεί για περίπου 10 λεπτά.
- Αναποδογυρίστε το μεγάλο κέικ πατάτας με μια ξύλινη σπάτουλα ή σπάτουλα σιλικόνης.
- 8 έως 10 λεπτά ψήσιμο από κάθε πλευρά, για το κέικ πατάτας.
- 12 έως 15 λεπτά μαγειρέματος, για τα λουκάνικα.

Τηγανίτες υψηλής ποιότητας, αλλά και blinis και τηγανίτες!

Συνταγή για κρέπες.

Πριν χρησιμοποιήσετε το μείγμα για τηγανίτες, αφήστε το να ξεκουραστεί για 3 έως 4 ώρες. Ιδανικά, θα πρέπει να προετοιμάζετε την προηγούμενη ημέρα ή το πρωί για το βράδυ.

Αλεύρι σιταριού τύπου 55: 300γρμ Ζάχαρη σε σκόνη: 100γρμ Μεγάλα αυγά: 6 ολόκληρα Πλήρες γάλα: 70ml	Βούτυρο: 50γρμ Φλούδα εσπεριδοειδών: 10γρμ Αλάτι: 1 πρέζα Ρούμι ή άλλο αρωματισμένο αλκοόλ: cointreau, curacao, κ.λπ
---	--

- Λιώστε το βούτυρο.
- Βάλτε το αλεύρι σε ένα μπολ και προσθέστε τη ζάχαρη, το αλάτι και τη φλούδα εσπεριδοειδών.
- Χτυπήστε τα αυγά και ανακατέψτε καλά.
- Προσθέστε το γάλα.
- Ανακατέψτε για να αποκτήσετε μια λεία, κρεμώδη πάστα, τελειώστε με το λιωμένο βούτυρο και το αλκοόλ (το τελευταίο είναι προαιρετικό)
- Αφήστε το να ξεκουραστεί.
- Ανοίξτε την " **Tarte Révolution** " και ενεργοποιήστε την στη μέγιστη θερμοκρασία.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την κάτω πλάκα (3) και την επάνω πλάκα (2).
- Τοποθετήστε μια λαδόκολλα εμποτισμένη με μαγειρικό λάδι και στις δύο πλάκες ψησίματος.
- Φτιάξτε αφράτες, τραγανές τηγανίτες.
- Κάθε 10 τηγανίτες, απλώστε το λαδόχαρτο στο πιάτο.