

Betty Bossi

**Sandwichmaker, 3 Wechselpplatten,
antihafbeschichtet
Appareil à sandwichs, 3 plaques,
antiadhésif**



**Betriebs- und Montageanleitung
Instructions de montage et mode d'emploi**

Erfahren Sie mehr über unsere cleveren Produkte
und entdecken Sie leckere Rezepte:
www.bettybossi.ch

Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses
et découvrir de délicieuses recettes:
www.bettybossi.ch

Art.-Nr. / Nr. d'art. 32440

Inhalt

Rezepte.....	4
Rezepte für Toast-Einsatz	4
Rezepte für Grillplatten mit Mulde	6
Rezepte für Panini-Einsatz	10
Sicherheitshinweise.....	14
Vor der Inbetriebnahme	22
Gerätebeschreibung.....	23
Inbetriebnahme	24
Reinigung/Lagerung	26
Service	27
Entsorgung	27
Technische Daten	28

Sommaire

Recettes.....	5
Recettes pour plaques à croque-monsieur	5
Recettes pour plaques de cuisson avec renforcement	7
Recettes pour plaques à panini	11
Directives de sécurité	30
Avant la première utilisation	38
Description de l'appareil.....	39
Mise en service	40
Nettoyage/Rangement	42
Service	42
Mise au rebut	43
Données techniques	43

Rezepte für Toast-Einsatz

Schinken-Käse-Toast

Zeit: 5 Min. + 6 Min. toasten
Laktosefrei / Ergibt: 2 Stück

Zutaten

4 Scheiben Toastbrot
1 EL Senf
80 g Gruyère
2 Tranchen Hinterschinken
(ca. 70 g)
wenig Rucola

Zubereitung

Toastbrot mit Senf bestreichen.
Käse in Streifen schneiden, mit
dem Schinken und dem Rucola auf
zwei Scheiben verteilen, restliche
Scheiben mit der Senfseite nach
unten darauflegen, andrücken.
Toasten: ca. 6 Min. im Toast-Ein-
satz.

Tipp: Statt Rucola Jungspinat
verwenden.

Nährwert pro Portion: kcal 359 / Fett 19 g / KH 24 g / Eiweiss 23 g

Poulet-Rüebli-Toast

Zeit: 10 Min. + 6 Min. toasten
Ergibt: 2 Stück

Zutaten

½ Rüebli (ca. 60 g)
2 EL Doppelrahm-Frischkäse
½ TL Edelsüss-Paprika
6 Tranchen geräucherte
Pouletbrust (ca. 100 g)
4 Scheiben Toastbrot

Zubereitung

Rüebli reiben, mit Frischkäse
und Paprika mischen. Poulet auf
zwei Toastscheiben legen, Masse
darauf verteilen, restliche Toast-
scheiben darauflegen, andrücken.
Toasten: ca. 6 Min. im Toast-
Einsatz.

Nährwert pro Stück: kcal 285 / Fett 11g / KH 26 g / Eiweiss 20 g

Recettes pour plaques à croque-monsieur

Croque jambon-fromage

Temps: 5 min + 6 min de dorage
Sans lactose / Pour: 2 pièces

Ingrédients

4 tranches de pain de mie
1 c. s. de moutarde
80 g de gruyère
2 tranches de jambon arrière
(env. 70 g)
un peu de roquette

Préparation

Tartiner les tranches de pain de
mie avec de la moutarde. Couper
le fromage en tranches, le répartir
avec le jambon et la roquette sur
deux tranches de pain de mie, puis
placer les autres tranches de pain
de mie au-dessus, avec le côté
moutardé vers le bas. Appuyer lé-
gèrement sur les sandwiches.

Dorage: env. 6 min dans la plaque
à croque-monsieur.

Suggestion: Remplacer la ro-
quette par des jeunes pousses
d'épinards.

Valeurs nutritives par pièce: kcal 359 / lip 19 g / glu 24 g / pro 23 g

Croque poulet-carotte

Temps: 10 min + 6 min de dorage
Pour: 2 pièces

Ingrédients

½ carotte (env. 60 g)
2 c. s. de fromage frais double
crème
½ c. c. de paprika mi-fort
6 tranches de blanc de poulet
fumé (env. 100 g)
4 tranches de pain de mie

Préparation

Râper la carotte, mélanger avec
fromage frais et paprika. Dispo-
ser le poulet sur deux tranches de
pain, répartir la préparation des-
sus, couvrir avec les tranches de
pain restantes, puis appuyer.

Dorage: env. 6 min dans la plaque
à croque-monsieur.

Valeurs nutritives par pièce: kcal 285 / lip 11g / glu 26 g / pro 20 g

Rezepte für Toast-Einsatz

Caprese-Toast

Zeit: 10 Min. + 6 Min. toasten
Vegetarisch | Ergibt: 2 Stück

Zutaten

50 g getrocknete Tomaten in Öl
50 g geriebener Mozzarella
4 Scheiben Toastbrot
1 TL Crema di Balsamico
einige Basilikumblätter

Zubereitung

Tomaten in Streifen schneiden, mit Mozzarella mischen, zwei Toastscheiben belegen, Crema darüber verteilen, Basilikum verteilen, restliche Toastscheiben darauflegen, andrücken.

Toasten: ca. 6 Min.

Nährwert pro Portion: kcal 263 / Fett 11g / KH 30g / Eiweiss 10g

Rezepte für Grillplatten mit Mulde

Caprese-Ciabatta

Zeit: 5 Min. + 5 Min. grillieren
Vegetarisch | Ergibt: 2 Stück

Zutaten

4 Scheiben Ciabatta
1 EL Olivenöl
125 g Mozzarella di Bufala
1 Tomate
einige Basilikumblätter
2 Prisen Salz
wenig Pfeffer

Zubereitung

1. Ciabattas mit Öl bestreichen. Mozzarella und Tomate in Scheiben schneiden, mit Basilikum auf zwei Ciabattas verteilen, würzen, restliche Ciabatta-Scheiben darauflegen.
2. Sandwich-Grill: ca. 5 Min. grillieren.

Nährwert pro Stück: kcal 391 / Fett 26g / KH 26g / Eiweiss 13g

Recettes pour plaques à croque-monsieur

Croque caprese

Temps: 10 min + 6 min de dorage
Végétarien | Pour: 2 pièces

Ingrédients

50 g de tomates séchées à l'huile
50 g de mozzarella râpée
4 tranches de pain de mie
1 c. c. de crema di balsamico
quelques feuilles de basilic

Préparation

Couper les tomates en lanières. Mélanger tomates et mozzarella, garnir deux tranches, arroser la crema dessus, ajouter le basilic, couvrir avec les tranches restantes, appuyer.

Dorage: env. 6 min.

Valeurs nutritives par pièce: kcal 263 / lip 11g / glu 30g / pro 10g

Recettes pour plaques de cuisson avec renforcement

Ciabatta caprese

Temps: 5 min + 5 min au grill
Végétarien | Pour: 2 pièces

Ingrédients

4 tartines de pain ciabatta
1 c. s. d'huile d'olive
125 g de mozzarella di bufala
1 tomate
quelques feuilles de basilic
2 pincées de sel
un peu de poivre

Préparation

1. Enduire le pain ciabatta d'huile. Couper mozzarella et tomate en tranches, répartir avec le basilic sur deux tartines de ciabatta, saler, poivrer, couvrir avec les tartines de pain ciabatta restantes.
2. Fer à sandwichs: faire griller env. 5 min.

Valeurs nutritives par pièce: kcal 391 / lip 26g / glu 26g / pro 13g

Rezepte für Grillplatten mit Mulde

Brie-Speck-Sandwich

Zeit: 5 Min. + 5 Min. grillieren
Ergibt: 2 Stück

Zutaten

- ½ rote Zwiebel
- 4 Specktranchen
- 80 g Weichkäse (z. B. Brie)
- ½ kleine Birne
- 1 Zweiglein Rosmarin
- 4 Scheiben Vollkorn-Toastbrot

Zubereitung

1. Zwiebel schälen, in Ringe schneiden. Speck ohne Fett knusprig braten, herausnehmen. Hitze reduzieren, Zwiebel ca. 5 Min. dämpfen.
2. Käse und Birne in Scheiben schneiden, Rosmarin zupfen. Alles auf zwei Toasts verteilen, würzen, restliche Scheiben darauflegen.

3. Sandwich-Grill: ca. 5 Min. grillieren.

Tipp: Statt Birne Apfel verwenden.

Nährwert pro Portion: kcal 337 / Fett 19 g / KH 24 g / Eiweiss 16 g

Tex-Mex-Wrap

Zeit: 15 Min. + 5 Min. grillieren
Vegetarisch | Ergibt: 4 Stück

Zutaten

- 1 reife Avocado
- ½ EL Limettensaft
- 50 g saurer Halbrahm
- ½ TL Kreuzkümmelpulver
- ¼ TL Salz
- 1 rote Peperoni
- 80 g Cheddar-Käse
- 1 roter Peperoncino
- 4 Weizentortillas (Ø ca. 20 cm)

Zubereitung

1. Avocado zerdrücken, Limettensaft, Halbrahm, Kreuzkümmel unterrühren, salzen.
2. Peperoni würfeln, Käse reiben, Peperoncino in Ringe schneiden. Guacamole auf vier Tortillas verteilen, belegen, Ränder einschlagen, einrollen.
3. Sandwich-Grill: je 2 Tortillas ca. 5 Min. grillieren.

Nährwert pro Stück: kcal 301 / Fett 17 g / KH 25 g / Eiweiss 10 g

Recettes pour plaques de cuisson avec renforcement

Sandwich brie-lard

Temps: 10 min + 5 min au grill
Pour: 2 pièces

Ingrédients

- ½ oignon rouge
- 4 tranches de lard
- 80 g de fromage à pâte molle (p. ex. brie)
- ½ petite poire
- 1 brin de romarin
- 4 tranches de pain de mie complet

Préparation

1. Peler l'oignon, couper en rondelles. Faire croustiller le lard à sec, retirer. Baisser le feu, faire revenir l'oignon env. 5 min.
2. Couper fromage et poire en tranches, effeuiller le romarin. Garnir deux tranches, assaisonner, couvrir avec les tranches restantes.

3. Fer à sandwichs: griller env. 5 min.

Suggestion: remplacer la poire par de la pomme.

Valeurs nutritives par pièce: kcal 337 / lip 19 g / glu 24 g / pro 16 g

Wrap tex-mex

Temps: 15 min + 5 min au grill
Végétarien | Pour: 4 pièces

Ingrédients

- 1 avocat mûr
- ½ c. s. de jus de citron vert
- 50 g de demi-crème acidulée
- ½ c. c. de cumin en poudre
- ¼ c. c. de sel
- 1 poivron rouge
- 80 g de cheddar
- 1 piment mi-fort rouge
- 4 tortillas de blé (Ø env. 20 cm)

Préparation

1. Écraser l'avocat, incorporer citron vert, demi-crème et cumin, saler.
2. Couper le poivron, râper le cheddar, couper le piment en rondelles. Répartir le guacamole sur quatre tortillas, garnir, rabattre, enrouler.
3. Fer à sandwichs: griller env. 5 min par fournée.

Valeurs nutritives par pièce: kcal 301 / lip 17 g / glu 25 g / pro 10 g

Rezepte für Grillplatten mit Mulde

Poulet-Curry-Sandwich

Zeit: 15 Min. + 5 Min. grillieren
Ergibt: 2 Stück

Zutaten	Zubereitung
1 EL Olivenöl	1. Poulet im Öl rundum ca. 5 Min. braten, würzen, beiseitestellen.
300 g Poulet-Innenfilets	2. Brötchen halbieren. Rüebli reiben, mit Halbrahm, Curry und Rosinen mischen, würzen. Belegen, schliessen.
1 TL milder Curry	3. Sandwich-Grill: ca. 5 Min. grillieren.
¼ TL Salz, wenig Pfeffer	
2 Brötchen (z.B. Pagnol, je ca. 100 g)	
150 g Rüebli	
4 EL saurer Halbrahm	
1 TL milder Curry	
1 EL Rosinen	
¼ TL Salz, wenig Pfeffer	

Nährwert pro Stück: kcal 573 / Fett 14 g / KH 60 g / Eiweiss 49 g

Rezepte für Panini-Einsatz

Bella Panini

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.
Toasten: je ca. 6 Min.
Ergibt: 2 Stück

Zutaten	Zubereitung
1 Tomate, in Scheiben	Tomate und alle Zutaten bis und mit Basilikum zwischen die Wegglihälften legen.
80 g Ziegenweickkäse, in Scheiben	<u>Toasten:</u> je ca. 6 Min. im Sandwichmaker Panini.
einige entsteinte schwarze Oliven	
1 EL Pinienkerne	
1 EL Basilikum, zerzupft	
2 Weggli, aufgeschnitten	

Nährwert pro Portion: kcal 375 / Fett 19 g / KH 36 g / Eiweiss 14 g

Recettes pour plaques de cuisson avec renforcement

Sandwich poulet-curry

Temps: 15 min + 5 min au grill
Pour: 2 pièces

Ingrédients	Préparation
1 c. s. d'huile d'olive	1. Saisir le poulet env. 5 min, assaisonner, réserver.
300 g d'aiguillettes de poulet	2. Couper le sandwich en deux. Râper les carottes, mélanger avec demi-crème, curry et raisins secs, assaisonner. Garnir, fermer.
1 c. c. de curry doux	3. Fer à sandwichs: griller env. 5 min.
¼ c. c. de sel, poivre	
2 petits pains (p. ex. Pagnol, env. 100 g)	
150 g de carottes	
4 c. s. de demi-crème acidulée	
1 c. c. de curry doux	
1 c. s. de raisins secs	
¼ c. c. de sel, poivre	

Valeurs nutritives par pièce: kcal 573 / lip 14 g / glu 60 g / pro 49 g

Recettes pour plaques à panini

Bella panini

Mise en place et préparation: env. 10 min
Grillage: env. 6 min par pièce
Pour: 2 pièces

Ingrédients	Préparation
1 tomate, en tranches	Garnir les pains de tomate et de tous les ingrédients jusqu'au basilic compris.
80 g de fromage de chèvre à pâte molle, en tranches	<u>Grillage:</u> env. 6 min par pièce dans l'appareil à sandwich Panini.
quelques olives noires dénoyautées	
1 c.s. de pignons	
1 c.s. de basilic effeuillé	
2 petits pains au lait, fendus	

Valeurs nutritives par pièce: kcal 375 / lip 19 g / glu 36 g / pro 14 g

Rezepte für Panini-Einsatz

Panini mit Salsa

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.
Toasten: je ca. 6 Min.
Ergibt: 2 Stück

Zutaten

90 g Tomaten-Tapenade
30 g Pekannüsse, grob gehackt
1 Bund Basilikum,
fein geschnitten
20 g grüne Oliven, fein gehackt
4 Scheiben Proteinbrot

Zubereitung

Alle Zutaten mischen, zwischen
die Brotscheiben streichen.
Toasten: je ca. 6 Min. im Sand-
wichmaker Panini.

Nährwert pro Stück: kcal 440 / Fett 34 g / KH 10 g / Eiweiss 20 g

Panini mit Erdnussbutter

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.
Toasten: je ca. 6 Min.
Ergibt: 2 Stück

Zutaten

4 Scheiben Proteinbrot
100 g Erdnussbutter
1 Banane, in Scheiben
6 Tranchen Bratspeck

Zubereitung

Brotscheiben mit Erdnussbutter
bestreichen, Banane und Speck
dazwischenlegen.
Toasten: je ca. 6 Min. im Sand-
wichmaker Panini.

Nährwert pro Portion: kcal 665 / Fett 47 g / KH 23 g / Eiweiss 33 g

Recettes pour plaques à panini

Panini à la salsa

Mise en place et préparation: env. 10 min
Grillage: env. 6 min par pièce
Pour: 2 pièces

Ingrédients

90 g de tapenade de tomates
30 g de noix de pécan, hachées
grossièrement
1 bouquet de basilic, finement
cisé
20 g d'olives vertes, hachées
finement
4 tranches de pain protéiné

Préparation

Mélanger tous les ingrédients, tar-
tiner le pain.
Grillage: env. 6 min par pièce dans
l'appareil à sandwich Panini.

Valeurs nutritives par pièce: kcal 440 / lip 34 g / glu 10 g / pro 20 g

Panini au beurre de cacahuète

Mise en place et préparation: env. 10 min
Grillage: env. 6 min par pièce
Pour: 2 pièces

Ingrédients

4 tranches de pain protéiné
100 g de beurre de cacahuète
1 banane, en rondelles
6 tranches de lard à rôtir

Préparation

Tartiner le pain de beurre de ca-
cahuète, garnir de banane et de
lard.
Grillage: env. 6 min par pièce dans
l'appareil à sandwich Panini.

Valeurs nutritives par pièce: kcal 665 / lip 47 g / glu 23 g / pro 33 g

Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes genau durch. Bewahren Sie die Anleitung für späteres Nachschlagen an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie das Gerät an eine andere Person weitergeben, denken Sie daran, auch die Gebrauchsanleitung beizulegen.

- Wird dieses Produkt zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen mit verminderter körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bestimmt, und nicht für Personen, die nicht über die nötige Erfahrung und das nötige Wissen für die Benutzung verfügen, es sei denn, sie werden überwacht oder ihnen wurde die entsprechende Anweisung zum sicheren Betrieb durch

eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person gegeben und sie wurden auf die möglichen Gefahren hingewiesen.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Kinder dürfen nicht mit den Klebebändern und Verpackungsmaterialien des Gerätes spielen, da Lebensgefahr durch Erstickern droht.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel immer ausserhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Privathaushalten und in Innenräumen bestimmt. Setzen Sie das Gerät weder Regen noch Feuchtigkeit aus und verwenden Sie es nicht im Freien. Schliessen Sie das Gerät nur in Innenräumen an die Steckdose an. Jede abweichende Verwendung führt zum Verlust der Garantie.

Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Spülbecken und an anderen Orten, wo es mit Wasser in Kontakt kommen könnte. Das Gerätegehäuse, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit in Kontakt kommen. Stromschlaggefahr!
- Fassen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker nicht mit nassen Händen an.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen, vor dem Herausnehmen immer den Netzstecker ziehen. Das Gerät muss in diesem Fall vor der nächsten Benutzung von einem qualifizierten Fachpersonal überprüft werden.
- Tauchen Sie das Gerätegehäuse zur Reinigung nicht ins Wasser.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es an der Steckdose angeschlossen ist.

- Ziehen Sie in folgenden Fällen immer den Netzstecker:
 - bei Störungen während des Gebrauchs,
 - vor der Montage und dem Entfernen der Backplatten,
 - vor der Reinigung des Geräts,
 - nach dem Gebrauch,
 - wenn Sie das Gerät verstellen,
 - wenn Sie das Gerät nicht verwenden.

Achtung: Nur wenn der Netzstecker gezogen ist, ist das Gerät ausgeschaltet und heizt nicht mehr!

- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen wie Kochherd und Backofen. Gerät nie starker Hitze wie Heizquellen, Feuer oder Sonnenstrahlen aussetzen. Brennende Geräte nur mit einer Löschdecke löschen.
- Das Gerät muss immer komplett abgekühlt und ausgesteckt sein, bevor Sie Geräteteile entnehmen oder einsetzen.

Sicherheitshinweise

- Während des Betriebs niemals das heisse Gerät oder die inliegenden Backplatten berühren. Gerät nur am Griff und mit Ofenhandschuhen berühren. Verletzungsgefahr!
- Keine Finger oder Gegenstände in die Geräteöffnungen stecken und diese niemals abdecken. Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Innere des Geräts gelangen. Gerät nie leer in Betrieb nehmen und das heisse Gerät nicht umplatzieren.
- Überfüllen Sie das Gerät nicht! Die Sandwiches/ Toasts und deren Belag sollten nicht über den Rand der Backplatten ragen, wenn die obere Backplatte geschlossen wird.
- Seien Sie besonders aufmerksam, wenn Sie das Gerät in Gegenwart von Kindern und Haustieren verwenden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschliessen des Geräts an der Steckdose, dass die auf dem Typenschild angezeigte Nennspannung mit der hausinternen Nennspannung übereinstimmt.
- Halten Sie das Netzkabel beim Ein- und Ausstecken immer am Stecker fest. Nie am Kabel ziehen.
- Das Gerät sollte nicht mit einem externen Timer oder mit einer separaten Fernsteuerung verwendet werden.
- Schliessen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an, um einer Überlastung des Stromkreises mit anderen Elektrogeräten vorzubeugen.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nirgends eingeklemmt und nicht durch spitze oder scharfe Gegenstände beschädigt wird.
- Lassen Sie das Kabel nicht von der Arbeitsfläche herabhängen.
- Verwenden Sie mit diesem Gerät kein Verlängerungskabel. Die kurze Länge des Netzkabels dient zum Schutz vor versehentlichem Herabziehen des Geräts oder Stolpern über das Netzkabel.

Sicherheitshinweise

- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit Wärmequellen (z. B. Herdplatten) und mit dem heissen Gerät selber in Berührung.
- Schliessen Sie das Netzkabel an eine leicht zugängliche Steckdose an, damit Sie im Notfall sofort den Stecker ziehen können.
- Kontrollieren Sie regelmässig, ob sich das Netzkabel in einwandfreiem Zustand befindet. Lassen Sie das Kabel bei Beschädigung durch einen Fachmann ersetzen (es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!).
- Gerät nie am Netzkabel tragen oder ziehen. Netzkabel nicht knicken, ein-klemmen oder über scharfe Kanten ziehen. Netzkabel nicht um das Gerät wickeln. Stromschlaggefahr durch Kabelbruch!
- Kontrollieren Sie, ob die Backplatten korrekt eingesetzt wurden, bevor Sie das Gerät an die Steckdose anschliessen.
- Das Gerät ist ausschliesslich für den privaten Gebrauch bestimmt, und nicht für den kommerziellen Gebrauch. Verwenden Sie das Gerät nur gemäss der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Vorschriften. Jeglicher Missbrauch des Geräts ist wegen der damit verbundenen Gefahren strengstens verboten! Wird das Gerät zweckentfremdet oder falsch bedient, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Wird das Gerät für gewerbliche Zwecke eingesetzt, erlischt jeder Garantieanspruch.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z.B.:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsbereichen;
 - Bauernhöfen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen;
 - Bed-and-Breakfast-Umgebungen.

Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer trockenen, ebenen, stabilen, feuchtigkeits- und hitzebeständigen sowie fleckenunempfindlichen Unterlage. Stellen Sie es nicht nahe einer Kante. Lassen Sie das Gerät vor dem Verstauen immer abkühlen.
- **Achtung:** Das Gerät wird während des Gebrauchs rundum heiss, zudem entweicht heisser Dampf! Achten Sie deshalb darauf, dass das Gerät nicht mit Wänden, Vorhängen oder anderen hitzeempfindlichen oder entflammaren Gegenständen in Berührung kommt. Halten Sie rundum einen Mindestabstand von 20 cm zum nächsten Gegenstand ein. Stellen Sie das Gerät nicht unter einen Hängeschränk oder unter andere brennbare Materialien oder in ein Regal.
- Die Unterseite des Geräts wird ebenfalls heiss. Die Arbeitsfläche muss deshalb absolut hitzebeständig sein. Verwenden Sie wenn nötig eine hitzeisolierende Unterlage.
- Vermeiden Sie, das Gerät fallen zu lassen und harten Schlägen auszusetzen.
- Verwenden Sie nur das im Lieferumfang enthaltene oder von Betty Bossi zu diesem Produkt angebotene Zubehör. Anderes Zubehör aus Sicherheitsgründen nicht verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Gerätegehäuse, das Netzkabel oder eine der Backplatten-Einsätze beschädigt ist oder nachdem Defekte aufgetreten sind.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren. Bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander und reparieren Sie es nicht. Gefahr von Stromschlägen! Wenden Sie sich bei Funktionsstörungen nur an qualifiziertes Fachpersonal oder an den Betty Bossi Kundenservice. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller ersetzt werden.

Sicherheitshinweise

- steller, dessen Vertreter oder entsprechend qualifiziertes Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
 - Angesichts der Vielfalt an Oberflächenmaterialien von Möbeln ist es nicht ausgeschlossen, dass diese durch Kontakt mit dem Gerät Spuren erhalten. Der Hersteller kann nicht für Schäden oder Rückstände an Möbeln u. Ä. haftbar gemacht werden.
-  **Achtung, Verletzungsgefahr:**
- Heisse Oberflächen! Das Gerät und die Backplatten werden während des Gebrauchs extrem heiss und bleiben es auch noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Berühren Sie das Gerät und die Backplatten nicht während des Backvorgangs und kurz danach. Öffnen Sie das Gerät nur am Griff und entnehmen Sie die heissen Lebensmittel nur mit Ofenhandschuhen und einem Küchenwerkzeug aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Vor der Reinigung muss das Gerät komplett abgekühlt sein.
 - Beachten Sie unbedingt die nachfolgenden, speziellen Sicherheitshinweise zum Sandwichmaker.
 - Für Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Gebrauchsanleitung entstehen, lehnt Betty Bossi jegliche Haftung ab.
- Spezielle Sicherheitshinweise zu diesem Gerät**
- Gerät nicht bewegen, während es in Gebrauch ist. Lassen Sie das Gerät immer komplett abkühlen, bevor Sie es verstellen.
 - Niemals das Gerät abdecken, während es eingeschaltet ist oder abkühlt.
 - Stellen Sie nichts auf das Gerät. Dies gilt sowohl während des Betriebs als auch während der Lagerung.
 - Prüfen Sie immer, ob das Gerät aussen und innen sauber ist, bevor Sie es einschalten.

Sicherheitshinweise

- Während der Sandwich-maker eingeschaltet ist, entweicht heisser Dampf aus den seitlichen Öffnungen. Halten Sie ausreichend Abstand zu den Luftauslassöffnungen, um sich nicht zu verbrennen. Achten Sie auch auf den heissen Dampf und die heisse, entweichende Luft, wenn Sie das Gerät öffnen.
- Achten Sie darauf, die Lebensmittel so zuzubereiten, dass sie goldbraun aus dem Sandwichmaker kommen und nicht dunkelbraun und verbrannt.
- Auch die Geräteunterseite wird während des Gebrauchs sehr heiss. Stellen Sie das Gerät deshalb nur auf eine absolut hitzeunempfindliche, trockene Arbeitsfläche. Legen Sie zur Sicherheit eine hitzeisolierende Matte unter das Gerät, um Schäden auf der Arbeitsfläche vorzubeugen.
- Achten Sie darauf, bei der Zubereitung nur ein Sandwich/einen Toast einzulegen, der nicht über den Geräterand ragt, wenn die obere Backplatte geschlossen wird.
- **Der Sandwichmaker darf nur am Stromnetz angeschlossen sein, solange er in Betrieb ist. Nach jedem Gebrauch ist unbedingt der Netzstecker zu ziehen, damit das Gerät nicht länger heizt.**
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Grill in geöffnetem Zustand.
- Legen Sie keine gefrorenen Lebensmittel in das Gerät – vorher immer auftauen lassen!
- Bleiben Sie während der Benutzung jederzeit anwesend und überwachen Sie den Backvorgang. Beachten Sie, dass sich Fette und Öle bei Überhitzung entzünden können.
- Legen Sie keine brennbaren Materialien wie Papier, Küchentücher oder Kunststoff auf die Backplatten oder das geschlossene Gerät.

Sicherheitshinweise

- Ausschliesslich Küchenwerkzeug aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff zum Einlegen oder Entnehmen der Lebensmittel benutzen. Niemals andere Kochutensilien in diesem Gerät verwenden, damit die Antihaft-Beschichtung keinen Schaden nimmt.
- Sollte während des Betriebs viel Rauch entweichen, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie es nicht wieder in Betrieb, bevor Sie nicht die Ursache abgeklärt haben.
- Halten Sie das Gerät während des Gebrauchs und bei der Lagerung immer ausser Reichweite von Kindern.
- Bleiben Sie immer anwesend, solange das Gerät eingeschaltet und eingesteckt ist.

Vor der Inbetriebnahme

1. Packen Sie das Gerät aus und vergewissern Sie sich, dass alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
Bei Transportschäden oder unvollständiger Lieferung melden Sie sich beim Betty Bossi Kundenservice.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Folien. Eventuelle Sicherheitsaufkleber vom Gerät nicht entfernen.
3. Öffnen Sie den Verschlussclip, klappen Sie die obere Backplatte nach oben und entnehmen Sie die eingelegten Backplatten, indem Sie jeweils die Entriegelungstasten (5 und 6) nach aussen schieben.
4. Reinigen Sie alle mitgelieferten Backplatten (3 Paar) in warmem Spülwasser mit einem weichen Lappen oder Schwamm. Trocknen Sie die Backplatten anschließend gründlich mit einem weichen Tuch.
5. Wischen Sie das Gerätegehäuse mit einem leicht feuchten Tuch sauber. Tauchen Sie das Gerätegehäuse, das Netzkabel und den Netzstecker niemals ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten.
6. Setzen Sie ein Paar Backplatten zurück in das Gerätegehäuse. Stecken Sie dazu zuerst die Laschen der Backplatten hinten am Scharnier in das Gerätegehäuse und drücken Sie die Platten vorne nach unten ins Gehäuse, sodass sie hörbar einrasten. Die Platten müssten nun fest im Gehäuse verankert sein.
7. Um die Antihaft-Beschichtung zu stärken, fetten Sie die Backplatten mit wenig hitzebeständigem Speiseöl und einem Küchenpapier ein. Tupfen Sie das überschüssige Öl ab. Wir empfehlen, die Backplatten regelmässig einzuölen.
8. Um den Produktionsgeruch zu beseitigen, lassen Sie das Gerät etwa 10 Minuten aufheizen. Danach abkühlen lassen. Anschließend wischen Sie die Backplatten nochmals gründlich mit einem feuchten Tuch ab.

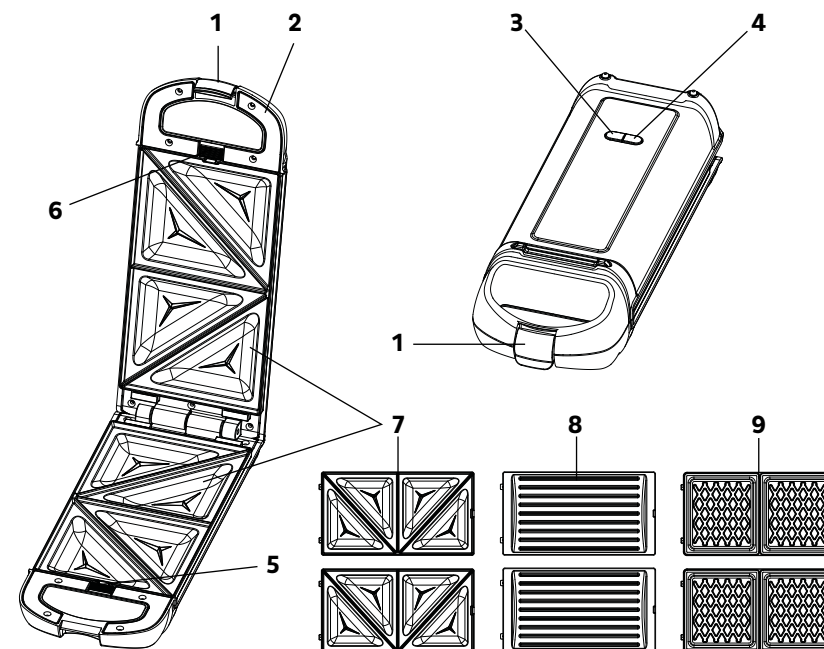
Achtung:

Die Backplatten dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden!

Hinweis:

Sollte bei der ersten Benutzung etwas Rauch entweichen, ist dies völlig normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung des Raumes.

Gerätebeschreibung



- | | |
|--|--|
| 1 Verschlussclip zum Verschiessen des Geräts | 5 Entriegelungstaste für die untere Backplatte |
| 2 Griff | 6 Entriegelungstaste für die obere Backplatte |
| 3 Aufheiz-Kontrollleuchte (rot) | |
| 4 Bereitschafts-Leuchte (Temperatur erreicht) (grün) | |

Die Backplatten (je 2 Stück)

- 7 Platten für Toast
- 8 Grillplatten mit Mulde für gefüllte Sandwiches
- 9 Platten für Paninis

Inbetriebnahme

Inbetriebnahme



Ein Stromschlag kann tödlich sein! Befolgen Sie bitte die Sicherheitsvorschriften!

Stellen Sie den Sandwichmaker auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Arbeitsfläche und achten Sie auf einen Abstand von rundum 20 cm zu anderen Gegenständen. Stellen Sie das Gerät nicht unter einen Küchenschrank oder in ein Regal.

Achtung:

Der Untergrund, auf welchem das Gerät steht, muss in jedem Fall hitzebeständig sein. Stellen Sie das Gerät niemals auf einen laminierten Tisch oder eine Vinylfläche. Um Schäden vorzubeugen empfehlen wir, das Gerät auf eine hitzeisolierende Unterlage zu stellen.

A. Passende Backplatten in das Gerät einlegen

1. Öffnen Sie die obere Backplatte, öffnen Sie dazu vorher den Verschlussclip. Wählen Sie die für Ihre Zubereitung passenden Backplatten aus und legen Sie diese in das Gerät. Sollten andere Backplatten eingelegt sein, können Sie diese vorher entnehmen, indem Sie jeweils die Entriegelungstasten nach aussen schieben (5 und 6).

Achtung:

Verwenden Sie immer nur zwei typgleiche Backplatten, mischen Sie die Backplatten nicht untereinander.

2. Jede Backplatte verfügt über zwei Laschen an der kurzen Kante. Stecken Sie die Laschen in die beiden Öffnungen am Scharnier des Geräts.
3. Drücken Sie nun die Backplatten nach unten, sodass sie in der Verriegelung einrasten.

Achten Sie darauf, dass die Platten im Deckel und in der Gerätebasis hörbar einrasten, nur dann sind sie fest installiert.

B. Gerät einschalten

1. Schliessen Sie den Gerätedeckel und stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose. Die rote Leuchte (3) leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist und aufheizt.
2. Heizen Sie das Gerät immer bei geschlossenem Deckel auf. Nach ca. 3 bis 5 Minuten, wenn das Gerät aufgeheizt ist, erlischt die rote Aufheiz-Kontrollleuchte und die grüne Bereitschaft-Leuchte (4) leuchtet auf: Sie können die Lebensmittel jetzt einlegen.

Hinweis:

Die rote Aufheiz-Kontrollleuchte zeigt an, dass das Gerät aufheizt. Die grüne Bereitschafts-Leuchte zeigt an, dass die korrekte Temperatur erreicht ist und die Zubereitung starten kann.

Inbetriebnahme

C. Sandwiches/Toasts/Paninis zubereiten

Hinweis:

Belegen Sie das Sandwich/den Toast/das Panini immer in einer Höhe, dass sich die obere Backplatte mit dem Verschlussclip schliessen lässt.

1. Belegen Sie die Sandwiches/Toasts/Paninis nach Belieben, legen Sie eine weitere Sandwich-/Toast-/Paninischeibe auf den Belag. Für ein besonders knuspriges Ergebnis, können Sie auch die Aussenseiten der Sandwich-/Toast-/Paninischeiben leicht mit Butter oder Margarine bestreichen.
2. Sie haben die beiden entsprechenden Backplatten für Sandwiches, Paninis oder Toasts eingelegt und das Gerät ist aufgeheizt, die rote Aufheiz-Kontrollleuchte ist erloschen und das grüne Licht leuchtet.
3. Öffnen Sie nun den Deckel und legen Sie das Sandwich/den Toast/das Panini auf die untere Backplatte. Maximal können Sie 2 Stück einlegen. Achten Sie darauf, dass das Sandwich/der Toast/das Panini nicht über das Gerät hinausragt.
4. Schliessen Sie den Deckel vorsichtig, der Verschlussclip sollte geschlossen werden.
5. Nach 4–5 Minuten überprüfen Sie die Sandwiches/die Toasts/die Paninis, öffnen Sie dazu den Verschlussclip und heben Sie den Deckel vorsichtig an. Wenn die Sandwiches/Toasts/Paninis

leicht gebräunt sind, können Sie sie aus dem Gerät nehmen, wenn nicht, schliessen Sie den Deckel nochmals und backen Sie die Sandwiches/Toasts/Paninis noch kurz weiter.

6. Entnehmen Sie die Sandwiches/Toasts/Paninis mit einem Küchenwerkzeug aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff.
7. Sollten Sie weitere Sandwiches/Toasts/Paninis zubereiten wollen, schliessen Sie erneut den Deckel, warten Sie wieder, bis das grüne Licht aufleuchtet und legen Sie die nächsten Sandwiches/Toasts ein.
8. Wenn die Zubereitung beendet ist, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es verstellen oder reinigen.

Achtung:

Nach jeder Beendigung des Backvorgangs muss in jedem Fall der Netzstecker gezogen werden, nur dann ist das Gerät ausgeschaltet und heizt nicht mehr.

Verwenden Sie niemals Küchenwerkzeug aus Metall, da diese die Antihaf-Beschichtung der Backplatten beschädigen.

Reinigung / Lagerung

Reinigung

Das Gerät sollte nach jeder Benutzung gereinigt werden.

Bevor Sie das Gerät reinigen, stellen Sie sicher, dass es ausgeschaltet ist und der Netzstecker gezogen ist. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

1. Entnehmen Sie die Platten, indem Sie die Entriegelungstasten jeweils nach aussen schieben.
2. Reinigen Sie die beiden Platten nacheinander in warmem Spülwasser mit einem weichen Lappen oder Schwamm. Danach sorgfältig nachspülen und trocknen. Sollten Sie fest anhaftende Lebensmittel entfernen müssen, so verwenden Sie eine Spülbürste mit Kunststoff-Borsten oder weichen Sie die Platten einige Minuten im Spülwasser ein.

Achtung:

Die Backplatten dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

3. Reinigen Sie das Gehäuse nur mit einem leicht feuchten Tuch, danach trocknen Sie es.

Tauchen Sie das Gehäuse mit Netzkabel und Netzstecker niemals ins Wasser und halten Sie es niemals unter fliessendes Wasser.

- Verwenden Sie keine Scheuerlappen, Stahlwolle, scheuern- den Reinigungsmittel, Lösungsmittel oder Azeton bzw. Alkohol, um das Gerät zu reinigen.

Lagerung

Lagern Sie das saubere und trockene Gerät an einem trockenen Ort, ausserhalb der Reichweite von Kindern und am besten in der Originalverpackung, um es vor Staub zu schützen.

Stellen und legen Sie nichts auf das Gerät.

Service

Kundenservice

- Bei Funktionsstörungen oder für Beratung hinsichtlich der Benutzung, wenden Sie sich bitte an das geschulte Personal des Betty Bossi Kundenservice:
Tel.: +41 (0) 44 209 19 29
Mail: info@bettybossi.ch

Garantie

- Betty Bossi übernimmt für Ihr Gerät zwei Jahre Garantie ab Verkaufsdatum.
- Die Garantiebedingungen entnehmen Sie bitte dem Kaufvertrag.

Entsorgung



Alle Elektrogeräte müssen im Interesse der Umwelt am Ende ihrer Lebensdauer einer ordnungsgemässen Entsorgung zugeführt werden. Ausgediente Geräte müssen durch Abtrennen des Netzkabels unbrauchbar gemacht werden und dürfen nicht

im Hausmüll entsorgt werden. Bringen Sie Ihr Gerät in die nächste Wertstoff-Sammlung oder zu Ihrer Verkaufsstelle, damit recyclebares Material wiederverwendet wird und Ihr Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zugeführt wird.

Technische Daten

Produktbezeichnung	Sandwichmaker, 3 Wechselplatten, antihaftbeschichtet
Artikel-Nummer	32440
Nennspannung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Nennleistung	750 W
Stromverbrauch im OFF-Modus/ Standby-Modus	nicht verfügbar
Zeit bis zum OFF-Modus	nicht verfügbar
Abmessungen	342 x 130 x 102 mm
Kabellänge	0.75 cm
Gewicht (mit Zubehör)	2.2 kg
Hauptmaterial	Bakelit, Kunststoff, Metall, Antihaf- beschichtung
Geprüft	CE, S+
Erfüllt EU-Vorschriften	Ja
Produkt-Garantie	2 Jahre

Technische Änderungen vorbehalten.



Directives de sécurité

Veillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la mise en service de l'appareil. Conservez le mode d'emploi en lieu sûr pour pouvoir le relire ultérieurement. Si vous transmettez l'appareil à une autre personne, pensez à lui remettre également le mode d'emploi.

- Si cet appareil est détourné de sa fonction première, mal utilisé ou n'est pas réparé dans les règles de l'art, le fabricant ne peut pas être tenu pour responsable en cas d'endommagement. Dans ce cas la garantie est annulée.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes aux capacités corporelles, sensorielles ou mentales réduites et par des personnes ne disposant pas de l'expérience nécessaire ou des connaissances nécessaires pour une bonne utilisation, sauf si une personne responsable de leur sécurité les surveille ou les instruit sur le bon fonctionnement et leur

indique les dangers possibles.

- Les enfants doivent être surveillés pour garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec les rubans adhésifs et les matériaux d'emballage de l'appareil. Danger de mort en cas d'étouffement.
- Rangez toujours l'appareil et le cordon hors portée des enfants.
- L'appareil est seulement conçu pour une utilisation à usage domestique et seulement pour une utilisation à l'intérieur. N'exposez pas l'appareil à la pluie ou à l'humidité et ne l'utilisez pas à l'extérieur. Ne branchez l'appareil à une prise secteur que s'il se trouve dans une pièce. Un non-respect de cette consigne entraîne l'annulation de la garantie.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'un évier ou d'un autre endroit où

Directives de sécurité

il risquerait d'entrer en contact avec de l'eau. Le châssis de l'appareil, le cordon et la prise ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau ou autres liquides. Risque d'électrocution!

- Ne touchez pas l'appareil, le cordon et la prise avec des mains humides.
- Si l'appareil devait tomber dans de l'eau, débranchez-le toujours avant de le retirer. Dans ce cas, l'appareil doit ensuite être vérifié par un professionnel qualifié avant d'être réutilisé.
- Ne plongez jamais le châssis de l'appareil dans de l'eau pour le nettoyer.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Débranchez toujours l'appareil dans les cas suivants:
 - en cas de pannes pendant l'utilisation,
 - avant le montage et le démontage des plaques de cuisson,

- avant le nettoyage de l'appareil,
- après l'utilisation,
- avant de déplacer l'appareil,
- si vous n'utilisez pas l'appareil.

Attention: L'appareil n'est éteint et ne chauffe plus que lorsqu'il est débranché!

- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur comme une plaque de cuisson ou un four. N'exposez jamais l'appareil à une chaleur importante, comme un radiateur, un feu ou les rayons du soleil. Éteignez un appareil en feu uniquement avec une couverture anti-feu.
- L'appareil doit toujours être entièrement refroidi et débranché avant de le démonter ou de l'assembler.
- Pendant l'utilisation n'effleurez jamais l'appareil chaud ou les plaques de cuisson qui se trouvent à l'intérieur. Ne touchez l'appareil qu'au niveau de la poignée et en met-

Directives de sécurité

- tant des gants de cuisine. Risque de blessures!
- N'introduisez pas vos doigts ou des objets dans les orifices de l'appareil et ne les recouvrez jamais. Aucun liquide ne doit être introduit à l'intérieur de l'appareil. Ne mettez jamais l'appareil en marche à vide et ne déplacez jamais l'appareil chaud.
 - Ne remplissez pas de trop l'appareil! Les croque-monsieur / toasts et leur garniture ne doivent pas déborder des plaques de cuisson si la plaque de cuisson supérieure est refermée.
 - Soyez particulièrement vigilant lorsque vous utilisez l'appareil en présence d'enfants ou d'animaux domestiques.
 - Avant de brancher l'appareil dans une prise secteur, vérifiez que la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension nominale du réseau électrique.
 - Tenez toujours le cordon au niveau de la prise pour brancher ou débrancher l'appareil. Jamais au niveau du cordon lui-même!
 - N'utilisez pas l'appareil avec une minuterie externe ou à l'aide des systèmes télécommandés.
 - Ne branchez pas l'appareil sur une multiprise afin d'éviter une surcharge du circuit électrique avec d'autres appareils électriques.
 - Placez le cordon de manière qu'il ne puisse pas être coincé ou endommagé par des objets pointus ou tranchants.
 - Ne laissez pas le cordon pendre du plan de travail.
 - N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil. Le câble de courte longueur sert de protection pour éviter de faire tomber l'appareil ou de culbuter sur le câble.
 - Ne mettez pas le cordon en contact avec une source de chaleur (p.ex. une plaque de cuisson)

Directives de sécurité

- et avec l'appareil chaud lui-même.
- Branchez l'appareil à une prise facile d'accès pour pouvoir le débrancher en cas d'urgence.
 - Vérifiez régulièrement le bon état du cordon. En cas d'endommagement, demandez à un professionnel de remplacer le cordon (risque de choc électrique!).
 - Ne portez pas l'appareil en le tenant par le cordon et ne tirez pas dessus. Ne pliez pas le cordon, ne le coincez pas et ne le faites pas passer le long de rebords tranchants. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil. Risque d'électrocution en cas de rupture du cordon!
 - Veuillez vérifier que les plaques de cuisson soient correctement positionnées dans l'appareil avant de le brancher.
 - L'appareil est exclusivement conçu pour un usage domestique et non pas pour un usage commercial. Utilisez l'appareil exclusivement conformément aux consignes indiquées dans ce mode d'emploi. Toute utilisation non-conforme de l'appareil est strictement interdite en raison des dangers qui peuvent en découler. En cas d'utilisation non conforme ou de mauvaise utilisation les dommages pouvant en résulter ne sont pas couverts par la garantie.
 - Si l'appareil est utilisé à un usage commercial, tout droit à la garantie est annulé.
 - Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que:
 - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail;
 - les fermes;
 - par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel;
 - les environnements de type «bed and breakfast».

Directives de sécurité

- Utilisez l'appareil uniquement sur un support sec, plat, stable et résistant à l'humidité et à la chaleur et insensibles aux tâches. Ne le placez pas trop près du rebord du plan de travail. Laissez toujours l'appareil refroidir avant de le ranger.
 - **Attention:** Pendant son utilisation, l'appareil chauffe de tous les côtés et de la vapeur chaude s'échappe! C'est pourquoi vous devez prendre soin que l'appareil ne touche pas des murs, rideaux ou autres objets inflammables ou sensibles à la chaleur. Maintenez un écart tout autour de l'appareil d'au moins 20 cm avec tout objet. Ne placez pas l'appareil sous une armoire suspendue, sous d'autres matériaux inflammables ou dans un placard.
 - Le dessous de l'appareil chauffe également. C'est pourquoi le plan de travail doit dans tous les cas être absolument résistant à la chaleur.
- Si nécessaire, utilisez un support thermo-isolant.
- Évitez de faire tomber l'appareil et de l'exposer à des chocs violents.
 - Utilisez exclusivement les accessoires fournis ou recommandés pour cet appareil par Betty Bossi. N'utilisez pas d'autres accessoires pour des raisons de sécurité.
 - N'utilisez pas l'appareil si le châssis, le câble ou une des plaques de cuisson est endommagé ou présente un défaut.
 - N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil. Ne démontez jamais vous-même l'appareil et ne le réparez pas. Risque d'électrocution! En cas de panne, prenez contact avec un professionnel qualifié ou avec le service client de Betty Bossi. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant ou une personne adéquatement qualifiée afin d'éviter tout risque.

Directives de sécurité

- Étant donné la diversité des revêtements des meubles, il ne peut pas être exclu que l'appareil laisse des traces en cas de contact. Le fabricant ne peut pas être tenu pour responsable pour les dommages ou taches sur meubles.
-  **Attention, risque de blessures:**
- Revêtements très chauds!
L'appareil et les plaques de cuisson deviennent très chauds lors de l'utilisation de l'appareil et le restent un certain temps après que l'appareil soit éteint. N'effleurez pas l'appareil et les plaques de cuisson pendant la cuisson ou juste après. Pour ouvrir l'appareil, tenez-le seulement au niveau de la poignée et retirez les aliments chauds en utilisant toujours des gants de cuisine et un ustensile de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur. L'appareil doit être entièrement refroidi avant de le nettoyer.
- Veuillez impérativement respecter les consignes de sécurité spéciales pour l'appareil à sandwichs!
 - Betty Bossi décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'un non-respect des consignes indiquées dans ce mode d'emploi.
- Consignes de sécurité spéciales pour cet appareil**
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche. Laissez toujours l'appareil entièrement refroidir avant de le déplacer.
 - Ne recouvrez jamais l'appareil lorsqu'il est branché ou refroidit.
 - Ne placez rien sur l'appareil. Cela vaut aussi bien lorsque l'appareil est en marche que lorsqu'il est rangé.
 - Vérifiez toujours que les parois intérieures et extérieures sont propres avant de mettre l'appareil en marche.

Directives de sécurité

- Lorsque l'appareil est en marche, de la vapeur chaude s'échappe des orifices latéraux. Respectez un écart suffisamment grand avec les orifices de sortie d'air chaud pour ne pas vous brûler. Prenez également garde à la vapeur chaude et à l'air chaud qui s'échappent lorsque vous ouvrez l'appareil.
- Prenez soin que les aliments que vous préparez sortent dorés de l'appareil et non pas trop foncés ou brûlés.
- Le dessous de l'appareil devient également très chaud pendant l'utilisation. C'est pourquoi vous devez placer l'appareil exclusivement sur un plan de travail sec et absolument résistant à la chaleur. Pour des raisons de sécurité, placez un tapis thermo-isolant sous l'appareil pour éviter d'endommager le plan de travail.
- Lors de la préparation, des croque-monsieur / toasts qui ne soient pas plus grands que les plaques de cuisson lorsque vous refermez la plaque de cuisson supérieure.
- **L'appareil à sandwichs doit toujours être débranché lorsqu'il n'est pas utilisé. Après chaque utilisation vous devez dans tous les cas débrancher l'appareil afin qu'il ne chauffe plus.**
- N'utilisez pas l'appareil comme gril en position ouverte.
- Ne placez pas d'ingrédients congelés dans l'appareil – Laissez-les tout d'abord décongeler!
- Ne vous éloignez jamais de l'appareil lorsqu'il est en marche et surveillez la cuisson. Prenez en compte que la graisse et l'huile peuvent s'enflammer en cas de surchauffe.

Directives de sécurité

- Ne placez pas de matériaux inflammables comme du papier, des papiers absorbants ou des plastiques sur les plaques de cuisson ou l'appareil fermé.
- Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour mettre les aliments dans l'appareil ou les retirer. Ne jamais utiliser d'autres ustensiles de cuisine dans cet appareil afin de ne pas endommager le revêtement anti-adhésif.
- Si une fumée importante s'échappe pendant l'utilisation, éteignez l'appareil, débranchez-le et ne le remettez pas en marche avant d'avoir détecté la cause de la fumée.
- Tenez toujours l'appareil à l'écart des enfants lorsqu'il est en marche ou même seulement rangé.
- Restez toujours à proximité lorsque l'appareil est en marche ou branché.

Avant la première utilisation

1. Déballiez l'appareil et vérifiez que toutes les pièces sont fournies et en bon état. En cas d'un endommagement pendant le transport ou de livraison incomplète, veuillez prendre contact avec le service client de Betty Bossi.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage et les films. Ne retirez pas les éventuels autocollants de sécurité de l'appareil.
3. Ouvrez le clip de fermeture, soulevez la plaque de cuisson supérieure et retirez les plaques amovibles qui se trouvent à l'intérieur en poussant les touches de déverrouillage vers l'extérieur (5 et 6).
4. Nettoyez les plaques amovibles fournies (3 paires) sous de l'eau de vaisselle chaude avec un chiffon doux ou une éponge. Séchez ensuite soigneusement les plaques amovibles avec un chiffon doux.
5. Nettoyez le châssis de l'appareil avec un chiffon légèrement humide. Ne plongez jamais le châssis de l'appareil, le câble et la prise dans de l'eau ou autres liquides.
6. Remplacez deux plaques de cuisson dans l'appareil. Placez pour cela tout d'abord les languettes des plaques dans l'arrière de l'appareil, ou se trouve la charnière, puis appuyez sur la partie avant de la plaque pour l'enfoncer dans l'appareil jusqu'à ce qu'elle s'enclenche de manière audible. La plaque devrait alors être bien ancrée dans l'appareil.
7. Pour renforcer le revêtement antiadhésif, huilez les plaques amovibles avec un peu d'huile alimentaire résistant à la chaleur et du papier absorbant. Retirez le surplus d'huile. Nous vous recommandons d'huiler régulièrement les plaques amovibles.
8. Afin d'éliminer l'odeur de production, laissez l'appareil chauffer pendant environ 10 minutes. Laissez ensuite refroidir l'appareil. Enfin nettoyez les plaques de cuisson une nouvelle fois en profondeur avec un chiffon humide.

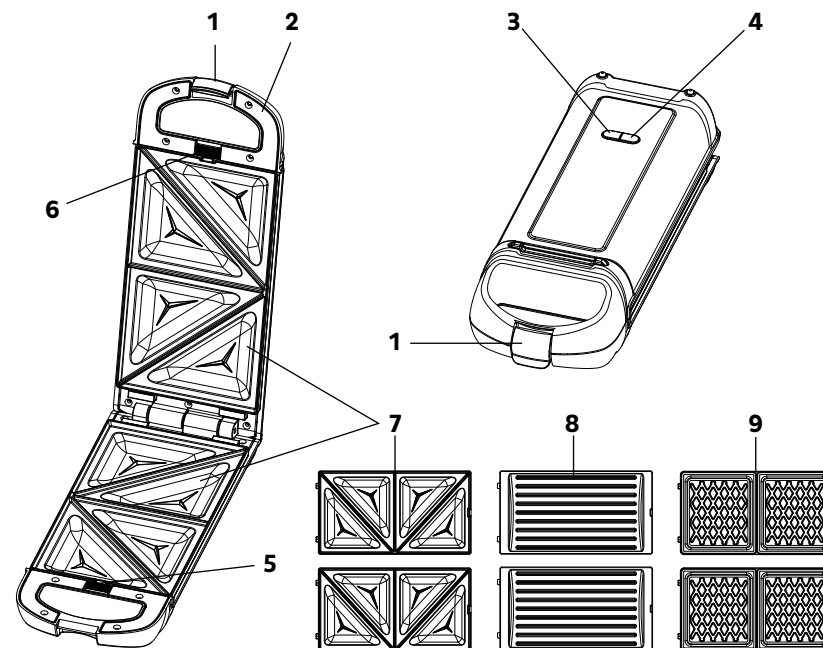
Attention:

Les plaques amovibles ne peuvent pas être lavées en machine!

Remarque:

Si de la fumée se dégage lors de la première utilisation, ceci est tout à fait normal. Prenez soin de bien aérer la pièce.

Description de l'appareil



- | | |
|---|---|
| 1 Clip de fermeture pour fermer l'appareil | 5 Touche de déverrouillage pour la plaque de cuisson inférieure |
| 2 Poignée | 6 Touche de déverrouillage pour la plaque de cuisson supérieure |
| 3 Voyant de contrôle pour le préchauffage (rouge) | |
| 4 Voyant prêt à l'emploi (la température est atteinte) (vert) | |

Les plaques amovibles (par paires de 2)

- 7 Plaques à croque-monsieur
- 8 Plaques de cuisson avec renforcement pour sandwich
- 9 Plaques à panini

Mise en service

Mise en service



Une électrocution peut être mortelle! Veuillez respecter les consignes de sécurité!

Placez l'appareil sur un plan de travail stable, plat et résistant à la chaleur et prenez soin de respecter un écart tout autour de l'appareil de 20 cm avec tout autre objet. Ne placez pas l'appareil sous une armoire suspendue ou une étagère.

Attention:

Le support sur lequel l'appareil est placé doit dans tous les cas être résistant à la chaleur. Ne placez jamais l'appareil sur une table plastifiée ou une surface en vinyle. Pour éviter les dommages, nous vous recommandons de placer l'appareil sur un support thermo-isolant.

A. Placer les plaques amovibles appropriées dans l'appareil

1. Ouvrez la plaque de cuisson supérieure en détachant tout d'abord le clip de fermeture. Sélectionnez les plaques amovibles correspondant à ce que vous voulez cuisiner. Placez-les dans l'appareil. Si d'autres plaques se trouvent déjà dans l'appareil, vous pouvez tout d'abord les retirer en poussant les touches de déverrouillage correspondantes qui se trouvent en haut et en bas vers l'extérieur (5 et 6).

Attention:

Utilisez toujours les 2 mêmes plaques, ne mélangez jamais les plaques entre eux.

2. Chaque plaque dispose de deux languettes sur le rebord le plus court. Insérez les languettes dans les deux orifices situés sur la charnière de l'appareil.
3. Enfoncez alors les plaques de manière qu'elles s'enclenchent dans le verrouillage.

Prenez soin que les plaques s'enclenchent de manière audible dans le couvercle / le socle de l'appareil pour être sûr qu'elles soient bien fixées.

B. Mettre l'appareil en marche

1. Fermez le couvercle de l'appareil et branchez le câble dans une prise secteur appropriée. Le voyant rouge (3) s'affiche et indique que l'appareil est allumé et préchauffe.
2. Préchauffez toujours l'appareil en maintenant le couvercle fermé. Au bout de 3 à 5 minutes, lorsque l'appareil est préchauffé, le voyant de contrôle rouge pour le préchauffage s'éteint et le voyant vert prêt à l'emploi (4) s'affiche: Vous pouvez alors placer les aliments sur les plaques.

Mise en service

Remarque:

Le voyant rouge de préchauffage indique que l'appareil est en train de chauffer. Le voyant vert prêt à l'emploi indique que la température correcte est atteinte et que la préparation peut commencer.

C. Préparation de croque-monsieur / toasts / paninis

Remarque:

Garnissez toujours le sandwich/toast/panini à une hauteur permettant de fermer la plaque supérieure à l'aide du clip de fermeture.

1. Garnissez les croque-monsieur / toasts / paninis à volonté, placez une deuxième tartine / un deuxième toast sur la garniture. Vous pouvez également beurrer la face extérieure du toast / de la tartine avec du beurre ou de la margarine pour un résultat particulièrement croustillant.
2. Vous avez mis en place les deux plaques de cuisson correspondantes pour croque-monsieur, paninis ou toasts, le voyant de contrôle rouge de préchauffage est éteint et le voyant vert allumé.
3. Ouvrez alors le couvercle et placez le croque-monsieur / le toast / le panini sur la plaque de cuisson inférieure. Vous pouvez placez au maximum 2 croque-monsieur / toasts / paninis en même temps dans l'appareil. Prenez soin que le croque-monsieur / toast / panini ne déborde pas de la plaque.

4. Refermez le couvercle avec précaution. Le clip de verrouillage doit être fermé.
5. Vérifiez au bout de 4 à 5 minutes la cuisson, ouvrez pour cela le clip de verrouillage et soulevez le couvercle avec précaution. Si le croque-monsieur / toast / panini est légèrement doré, vous pouvez le retirer de l'appareil. Si ce n'est pas encore le cas, refermez le couvercle et continuez brièvement la cuisson.
6. Retirez les croque-monsieur / toasts / paninis avec un ustensile de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur.
7. Si vous souhaitez préparer d'autres croque-monsieur / toasts / paninis, refermez une nouvelle fois le couvercle, patientez jusqu'à ce que le voyant vert s'affiche et placez les nouveaux croque-monsieur / toasts / paninis dans l'appareil.
8. En fin de cuisson, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le déplacer ou de le nettoyer.

Attention:

Après chaque utilisation, l'appareil doit être débranché pour être vraiment éteint et ne plus chauffer.

N'utilisez jamais d'ustensiles de cuisine en métal, car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson.

Nettoyage / Rangement

Nettoyage

Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil après chaque utilisation.

Avant de nettoyer l'appareil, vérifiez qu'il est éteint et débranché. Laissez l'appareil refroidir.

1. Retirez les plaques amovibles en poussant les touches de déverrouillage situées sur le couvercle vers l'extérieur.
2. Nettoyez les deux plaques amovibles l'une après l'autre dans de l'eau de vaisselle chaude avec un chiffon doux ou une éponge. Rincez-les ensuite soigneusement et séchez-les. Si vous devez éliminer des aliments qui se sont incrustés, utilisez une brosse pour vaisselle avec des poils en plastique ou faites tremper les plaques pendant quelques minutes dans de l'eau de vaisselle.

Attention:

Les plaques amovibles ne peuvent pas être lavées en machine.

3. Nettoyez le châssis simplement avec un chiffon légèrement humide puis séchez-le.

Ne plongez jamais le châssis avec le câble et la prise dans de l'eau et ne les maintenez jamais sous de l'eau courante.

- **N'utilisez pas de chiffons à recurer, de laines d'acier, de détergents abrasifs, de solvants ou acétone, alcool pour nettoyer l'appareil**

Rangement

Rangez l'appareil sec et propre dans un endroit, hors portée des enfants, de préférence dans son emballage d'origine pour le protéger de la poussière.

Ne posez rien sur l'appareil.

Service

Service client

- En cas de pannes ou si vous avez besoin d'un conseil sur l'utilisation de l'appareil, veuillez prendre contact avec le personnel qualifié du service client de Betty Bossi:
Tél.: +41 (0) 44 209 19 29
Mail: info@bettybossi.ch

Garantie

- Betty Bossi vous offre une garantie valable de 2 ans pour l'appareil à compter de la date d'achat de l'appareil.
- Vous trouverez les conditions de garantie dans le contrat de vente.

Mise au rebut



Dans l'intérêt de l'environnement, tous les appareils électriques en fin de vie doivent être mis au rebut de manière appropriée. Les appareils usagés doivent être mis hors service en sectionnant le cordon électrique et ne doivent pas être

jetés avec les ordures ménagères. Rapportez votre appareil au centre de tri sélectif le plus proche ou à votre point de vente pour que les matériaux recyclables puissent être réutilisés et votre appareil puisse être mis au rebut en respectant l'environnement.

Données techniques

Déclaration du produit	Appareil à sandwichs, 3 plaques, antiadhésif
No. d'article	32440
Tension nominale	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance nominale	750 W
Consommation électrique en mode arrêt/veille	non disponible
Temps restant jusqu'au mode arrêt	non disponible
Dimensions	342 x 130 x 102 mm
Longueur du câble	0.75 cm
Poids (accessoires compris)	2.2 kg
Matériau principal	Bakélite, plastique, métal, revêtement antiadhésif
Certifié	CE, S+
Conforme aux normes EU européennes	oui
Durée de la garantie	2 ans

Sous réserve de modifications techniques.



