Betty Bossi

Bretzeleisen mit Wendeplatten, schwarz - Set

Fer à bricelets avec plaques réversibles, noir - kit



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. 32507

Inhalt

Rezepte 4
Sicherheitshinweise 8
Vor der Inbetriebnahme 16
Gerätebeschreibung 17
Inbetriebnahme 18
Reinigung 20
Lagerung 21
Service 21
Entsorgung 22
Technische Daten 22

Sommaire

Recettes 5
Directives de sécurité 24
Avant la première utilisation 32
Description de l'appareil 33
Mise en service 34
Nettoyage 36
Rangement 37
Service / Mise au rebut 37
Données techniques 38

Bretzeli (fester Teig)

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Kühl stellen: ca. 2 Std.
Backen: je ca. 1,5 – 2 Minuten / Ergibt ca. 50 Stück

Zutaten

125 g	Butter
125 g	Zucker
1	Prise Salz
2	Eier
1 EL	Kirsch
250 g	Mehl

So wirds gemacht

1. Butter in eine Schüssel geben. Zucker, Salz und Eier darunter rühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Kirsch und Mehl daruntermischen, zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Flach drücken, eingewickelt ca. 2 Stunden kühl stellen.
2. Aus dem Teig nussgrosse Kugeln formen. Portionenweise im Bretzeleisen ca. 1,5 – 2 Minuten hellbraun backen. Bretzeli herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 5 Tage.

Nährwert pro Stück: kcal 49 **/ F** 2 g **/ Kh** 6 g **/ E** 1 g

Bricelets (pâte ferme)

Mise en place et préparation: env. 25 min
Mise au frais: env. 2 h
Cuisson au four: env. 1,5 à 2 minutes par cuisson / Pour env. 50 pièces

Ingrédients

125 g	de beurre
125 g	de sucre
1	pincée de sel
2	œufs
1 c. s.	de kirsch
250 g	de farine

Et voici cela se fait

1. Mettre le beurre dans un bol. Incorporer sucre, sel et œufs, travailler jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Incorporer kirsch et farine, rassembler en pâte souple, sans pétrir. Aplatir la pâte, l'envelopper et la laisser reposer au frais pendant au moins 2 heures.
2. Former des boules de la taille d'une noix avec la pâte. Les cuire par petites quantités dans un moule à bricelets pendant environ 1,5 à 2 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Retirer les bricelets et les laisser refroidir sur une grille.

Conservation: env. 5 jours dans une boîte hermétique.

Informations nutritionelles par pièce:
kcal 49 **/ Lipides** 2 g **/ Glucides** 6 g **/ Protéines** 1 g

Bretzeli (flüssiger Teig)

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Backen: je ca. 1,5 – 2 Minuten / Ergibt ca. 16 Stück

Zutaten

1	Ei
3 EL	Rahm
3 EL	Olivenöl
200 g	Zucker
1	Bio-Zitrone, nur abgeriebene Schale
1	Prise Salz
220 g	Mehl
2,25 dl	Wasser

So wirds gemacht

1. Ei und alle Zutaten bis und mit Salz in eine Schüssel geben, mit dem Schwingbesen des Handrührgeräts schaumig rühren. Mehl und Wasser unter Rühren beigeben.
2. Wenig Teig mit einer Schöpfkelle mittig auf das Bretzeleisen geben, ca. 1,5 – 2 Min. backen, sodass ein grosses Bretzeli entsteht. Bretzeli herausnehmen, nach Belieben formen, auf einem Gitter auskühlen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 5 Tage.

Nährwert pro Stück: kcal 131 **/ F** 3 g **/ Kh** 22 g **/ E** 2

Bricelets (pâte liquide)

Mise en place et préparation: env. 15 min
Cuisson au four: env. 1,5 à 2 minutes par cuisson / Pour env. 16 pièces

Ingrédients

1	œuf
3 c. s.	de crème
3 c. s.	d'huile d'olive
200 g	de sucre
1	citron bio, zeste râpé
1	pincée de sel
220 g	de farine
2,25 dl	d'eau

Et voici cela se fait

1. Travailler en mousse dans un grand bol l'œuf et tous les ingrédients jusqu'au sel compris, avec les fouets du batteur-mixeur. Ajouter la farine et l'eau en remuant.
2. Verser un peu de pâte avec une louche au centre du fer à bricelets, faire cuire env. 1,5 à 2 minutes de manière à obtenir un grand bricelet. Retirer le bricelet, façonner selon goût, laisser refroidir sur une grille.

Conservation: env. 5 jours dans une boîte hermétique.

Informations nutritionelles par pièce:
kcal 131 **/ Lipides** 3 g **/ Glucides** 22 g **/ Protéines** 2

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 verminderten 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 Ersticken 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.

- 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.

- 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! Der Teig sollte nicht über den Rand der Backplatten fliessen, 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.

- 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, einklemmen 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.

- 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 entflammbaren Gegenständen in Berührung kommt. Halten Sie rundum einen Mindestabstand von 20 cm zum nächsten Gegenstand ein. Stellen Sie das Gerät nicht unter einen Hängeschrank 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 die Backplatten beschädigt sind 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, 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 Bretzeleisen.
- 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.

- Während das Bretzeleisen 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 Bretzeleisen 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 so viel Teig einzufüllen, dass dieser nicht über den Geräterand läuft, wenn die obere Backplatte geschlossen wird.
- **Das Bretzeleisen darf nur am Stromnetz angeschlossen sein, solange es 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.

- 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

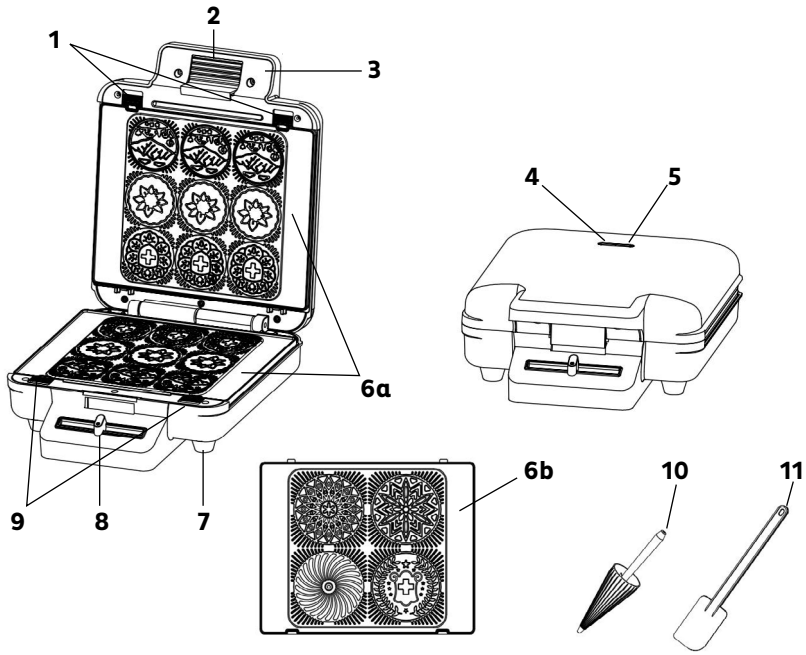
1. Packen Sie das Gerät aus und vergewissern Sie sich, dass alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
   Bei Transportschäden oder unvollständiger Lieferung melden Sie sich beim Betty Bossi Kundenservice.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Folien. Eventuelle Sicherheitsaufkleber vom Gerät 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 neben den Backplatten (**1** und **9**) verschieben.
4. Reinigen Sie die Backplatten in warmem Spülwasser mit einem weichen Lappen oder Schwamm. Trocknen Sie die Backplatten anschliessend gründlich mit einem weichen Tuch.

Achtung:
Die Backplatten dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden!

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 die Backplatten zurück in das Gerätegehäuse. Stecken Sie dazu zuerst die Laschen der Backplatten hinten am Scharnier in das Gerätegehäuse und drücken Sie die Backplatten vorne nach unten ins Gehäuse, sodass sie hörbar einrasten. Die Backplatten 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.

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

Gerätebeschreibung



1 Entriegelungstasten (links + rechts) für die obere Backplatte

2 Verschlussclip zum Verschliessen des Geräts

3 Griff

4 Funktionsleuchte (rot)

5 Temperatur-Kontrollleuchte (grün)

6a Wende-Backplatte (Seite mit kleinen Bretzeli-Motiven; 2-teilig)

6b Wende-Backplatte (Seite mit grossen Bretzeli-Motiven; 2-teilig)

7 Thermoisolierter Ablagefuss

8 Temperaturregler

9 Entriegelungstasten (links + rechts) für die untere Backplatte

10 konischer Cornet-Former

11 Kunststoff-Spachtel

Inbetriebnahme

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

Stellen Sie das Bretzeleisen 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 passende Backplattenseite aus und legen Sie diese in das Gerät.

Achtung:

Verwenden Sie immer beide Backplatten mit derselben Motivseite.

2. Jede Backplatte verfügt über zwei Laschen. Stecken Sie die Laschen in die beiden Öffnungen am Scharnier des Geräts.
3. Drücken Sie nun die Platten 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. Bretzeli zubereiten

1. Bereiten Sie den Teig gemäss Rezept vor und stellen Sie das Gerät auf eine stabile und hitzebeständige Arbeitsauflage.
2. Vor jeder Benutzung müssen die Backplatten leicht mit einem Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl) eingeölt werden. Benutzen Sie dazu einen hitzebeständigen Kochpinsel oder ein Küchenpapier.
3. Schliessen Sie den Deckel des Bretzeleisens und stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose. Die rote Funktionsleuchte (**4**) leuchtet auf und zeigt den Betrieb des Gerätes an.
4. Stellen Sie den Temperaturregler (**8**) auf die Position MAX ganz nach rechts und warten Sie, bis auch die grüne Temperatur-Kontrollleuchte (**5**) aufleuchtet. Nun haben die Backplatten die notwendige Temperatur erreicht. **Achtung:** Geben Sie den Teig immer erst auf die Backplatte, wenn beide Leuchten (grün und rot) aufleuchten.

5. Je nach Rezept den flüssigen Teig mit einer Schöpfkelle mittig auf die Backplatte giessen oder die Teigkugeln etwas nach hinten versetzt auf jedes der Sujets legen.
6. Schliessen Sie den Deckel und backen Sie die Bretzeli gemäss Angaben im Rezept.

Generell gilt:

Flüssiger Teig ist direkt nach dem Backen sehr elastisch und eignet sich daher sehr gut zum Formen von Cornets, Körbli und Hüppen. Wenig flüssigen Teig (ca. ½ dl) mit einer Schöpfkelle auf der ganzen Backplatte aufbringen, einige Sekunden warten und Deckel schliessen. Verteilen Sie nur soviel Teig auf der unteren Backplatte, dass die Sujets knapp bedeckt sind. Sollten Sie zuviel Teig einfüllen, wird Teig beim Backen aus dem Gerät tropfen.

Fester Teig eignet sich vor allem für die Herstellung von klassischen Bretzeli. Je eine Teigkugel etwas nach hinten versetzt auf jedes der vier/neun Sujets legen, da sich der Teig beim Zusammendrücken der Backplatten nach vorne verteilt, dann Deckel schliessen.

7. Prüfen Sie nach ca. 1,5 bis 2 Minuten die Bretzeli, evtl. Backzeit verlängern oder beim nächsten Mal verkürzen.
   Tipp: Warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie den Deckel öffnen. Wird der Deckel zu früh geöffnet, zerreissen die Bretzeli und können nur schlecht aus dem Gerät entfernt werden.
8. Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie die Bretzeli mit Hilfe des beiliegenden Spachtels aus dem Gerät.
   Benutzen Sie keine scharfkantigen oder metallischen Gegenstände um die Bretzeli aus dem Gerät zu nehmen, die Antihaft-Beschichtung der Backplatten könnte beschädigt werden.
9. Legen Sie die flachen Bretzeli zum Auskühlen auf ein Gitter. Cornets, Hüppen oder Körbli müssen sofort nach dem Herausnehmen von Hand geformt werden, solange die Bretzeli noch heiss sind.
10. Sollten Sie weitere Bretzeli zubereiten wollen, schliessen Sie erneut den Deckel und warten, bis die grüne Temperatur-Kontrollleuchte wieder leuchtet.
11. Wenn die Zubereitung beendet ist, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es verstellen oder reinigen.
12. Wischen Sie die kalten Backplatten nach Gebrauch mit einem Küchenpapier ab, um das verbliebene Öl zu entfernen.

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 Antihaft-Beschichtung der Backplatten beschädigen.

Inbetriebnahme / Reinigung

Cornets, Hüppen oder Körbli formen

- Um Cornets bzw. Hüppen oder Körbli zu formen, sollten Sie mit einer Schöpfkelle wenig flüssigen Teig (ca. ½ dl) auf der ganzen Backplatte aufbringen und ca. 1,5 bis 2 Minuten backen.
- Sofort nach der Entnahme aus dem Bretzeleisen wickeln Sie das noch heisse Bretzeli um den Cornet-Former, sodass ein konisches Waffel-Hörnchen entsteht. Sobald das Hörnchen etwas abgekühlt ist, können Sie den Former herausziehen und das Cornet auf einem Gitter auskühlen lassen.



- **Tipp:** Hüppen können Sie mit dem Stiel eines Schwingbesens formen. Körbli entstehen, wenn Sie das Bretzeli über einem umgedrehten Glasboden formen.



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 Backplatten, indem Sie die Entriegelungstasten am Deckel und Boden verschieben.
2. Reinigen Sie die beiden Backplatten 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 Backplatten einige Minuten im Spülwasser ein.

Achtung:
Die Backplatten dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

3. Der Cornet-Former und der Spachtel können ebenfalls von Hand in warmem Spülwasser oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
4. Reinigen Sie das Gehäuse nur mit einem leicht feuchten Tuch, danach trocknen Sie es.

Lagerung

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

- **Verwenden Sie keine Scheuerlappen, Stahlwolle, scheuernden 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	Bretzeleisen mit Wendeplatten, schwarz - Set
Artikel-Nummer	32507
Nennspannung	220–240 V ~ 50–60 Hz
Nennleistung	1000 W
Leistungsaufnahme Aus-Zustand	N/A
Zeit bis zum Aus-Zustand	N/A
Leistungsaufnahme im Standby-Modus	N/A
Zeit zum Standby-Modus	N/A
Abmessungen	270 x 225 x 98 mm
Kabellänge	ca. 70 cm
Gewicht (mit Zubehör)	2,1 kg
Hauptmaterial	Bakelit, Kunststoff, Metall, Antihaft-beschichtung
Geprüft	CE, S+
Erfüllt EU-Vorschriften	Ja
Produkt-Garantie	2 Jahre

Technische Änderungen vorbehalten.



Veuillez 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

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-

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! La pâte ne doit pas s'écouler au-dessus du rebord des plaques de cuisson, lorsque 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) et avec l'appareil chaud lui-même.

Directives de sécurité

Français

- 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».

- 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 cotés 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.

- 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 le fer à bricelets qui sont indiquées ci-dessous!
- 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.

- 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, prenez soin de ne pas mettre trop de pâte pour qu'elle ne déborde pas des rebords de l'appareil lorsque vous refermez la plaque de cuisson supérieure.
- **Le fer à bricelets 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.

- 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 antiadhésif.
- 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

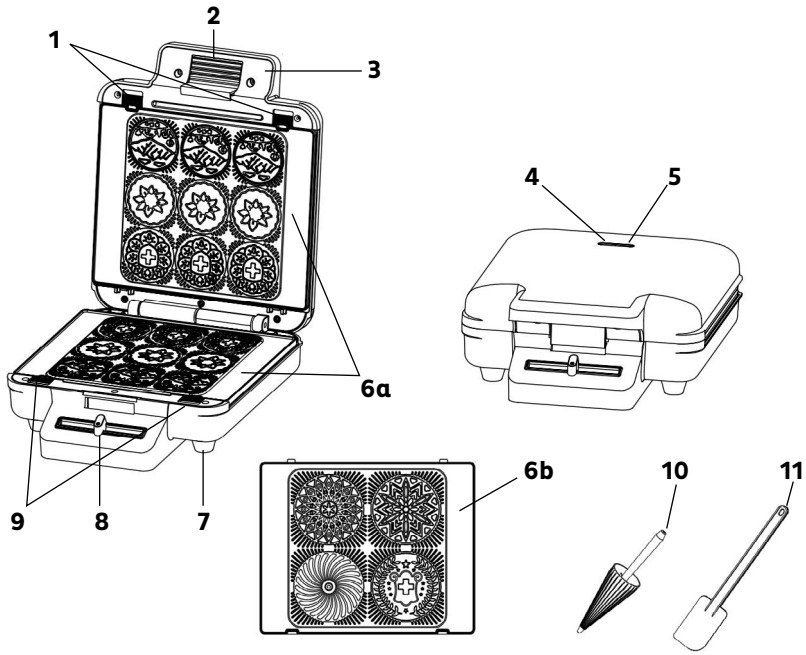
1. Déballez l'appareil et vérifiez que toutes les pièces sont fournies et en bon état.
   En cas d'un endommagement pendant le transport ou de livraison incomplète, veuillez prendre contact avec le service client de Betty Bossi.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage et les films. Ne retirez pas les éventuels autocollants de sécurité de l'appareil.
3. Ouvrez le clip de fermeture, soulevez la plaque de cuisson supérieure et retirez les plaques de cuisson qui se trouvent à l'intérieur en faisant glisser les touches de déverrouillage qui se trouvent à côté des plaques (**1** et **9**).
4. Nettoyez les plaques de cuisson sous de l'eau de vaisselle chaude avec un chiffon doux ou une éponge. Séchez ensuite soigneusement les plaques de cuisson avec un chiffon doux.

Attention:
Les plaques de cuisson ne peuvent pas être lavées en machine!

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. Replacez deux plaques de cuisson dans l'appareil. Placez pour cela tout d'abord les languettes des plaques dans l'arrière de l'appareil, où se trouve la charnière, puis appuyez sur la partie avant des plaques pour les enfoncer dans l'appareil jusqu'à ce qu'elles s'enclenchent de manière audible. Les plaques devraient alors êtres bien ancrée dans l'appareil.
7. Pour renforcer le revêtement antiadhésif, huilez les plaques de cuisson 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 de cuisson.
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.

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

Description de l'appareil



1 Touches de déverrouillage (gauche + droite) pour la plaque de cuisson supérieure

2 Clip de fermeture pour fermer l'appareil

3 Poignée

4 Témoin de fonction (rouge)

5 Témoin de contrôle de la température (vert)

6a Plaque de cuisson réversible (face avec petits bricelets; en 2 parties)

6b Plaque de cuisson réversible (face avec grands bricelets; en 2 parties)

7 Pied de rangement thermo-isolée

8 Bouton régulateur de la température

9 Touches de déverrouillage (gauche + droite) pour la plaque de cuisson inférieure

10 Moule à cornet conique

11 Spatule en plastique

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 de cuisson appropriées dans l'appareil

1. Ouvrez la plaque de cuisson supérieure en détachant tout d'abord le clip de fermeture. Sélectionnez le côté de la plaque de cuisson correspondant à ce que vous voulez cuisiner. Placez-les dans l'appareil.

Attention:

Utilisez toujours deux plaques de cuisson identiques, avec les mêmes motifs.

2. Chaque plaque dispose de deux languettes. 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. Cuisson des bricelets

1. Préparez la pâte comme indiqué dans la recette et placez l'appareil sur un plan de travail stable et résistant à la chaleur.
2. Avant chaque utilisation, huilez légèrement les plaques de cuisson avec un peu d'huile alimentaire (p.ex. de l'huile de tournesol). Utilisez pour cela un pinceau de cuisine resistant à la chaleur ou du papier absorbant.
3. Fermez le couvercle du fer à bricelets et branchez-le dans une prise secteur appropriée. Le témoin rouge (**4**) s'allume et indique que l'appareil est en marche.
4. Placez le bouton régulateur de la température (**8**) sur la position MAX tout à droit puis patientez jusqu'à ce que le témoin vert (**5**) s'allume également. Les plaques de cuisson ont alors atteint la température nécessaire. **Attention:** Ne versez la pâte dans l'appareil que lorsque les deux témoins sont allumés (rouge et vert).
5. Selon la recette, versez la pâte liquide au milieu sur les plaques à l'aide d'une louche ou placez les boules de pâte légèrement vers le fond sur chacun des moules.
6. Fermez le couvercle et cuisez les bricelets comme indiqué dans la recette.

D'une manière générale:

La pâte liquide est juste après la cuisson très élastique et est donc idéal pour former des cornets, des corbeilles ou pour rouler les bricelets. Versez un peu de pâte liquide (env. ½ dl) sur l'ensemble de la plaque de cuisson avec une louche. Patientez quelques secondes puis fermez le couvercle. Ne versez pas de trop de pâte sur la plaque inférieure: les moules doivent être tout juste recouverts. Si vous avez versé trop de pâte, elle débordera et s'écoulera en-dehors de l'appareil pendant la cuisson.

La pâte ferme est appropriée pour la confection de bricelets classiques. Placez une boule de pâte sur chaque des quatre/neuf moules, en la plaçant légèrement vers le fond, parce que la pâte a tendance à être repoussée vers l'avant lorsque vous fermez le couvercle.

7. Vérifiez la cuisson après environ 1,5 à 2 minutes. Prolongez ou réduisez le temps de cuisson si nécessaire.
   Conseil: Attendez au moins 1 minute avant d'ouvrir le couvercle. Si vous ouvrez le couvercle trop tôt, les bricelets se cassent et sont difficiles à retirer de l'appareil.
8. Ouvrez le couvercle et retirez les bricelets de l'appareil à l'aide de la spatule livrée. N'utilisez pas d'objets pointus ou métalliques pour retirer les bricelets de l'appareil. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson.
9. Placez les bricelets plats sur une grille pour qu'ils refroidissent. Pour obtenir des cornets, des corbeilles ou des bricelets roulés, il est nécessaire de les former à la main dès qu'ils sortent de l'appareil, pendant que les bricelets sont encore chauds.
10. Si vous voulez préparer d'autres bricelets, refermez le couvercle et patientez jusqu'à ce que le temoin vert de contrôle de la température s'allume à nouveau.
11. En fin de cuisson, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le déplacer ou de le nettoyer.
12. Essuyez les plaques de cuisson froides après l'utilisation avec du papier absorbant pour retirer les résidus d'huile.

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.

Mise en service / Nettoyage

Former des cornets, bricelets roulés ou corbeilles

- Pour former des cornets, des bricelets roulés ou des corbeilles, nous vous conseillons de répartir un peu de pâte liquide (env. ½ dl) sur toute la plaque de cuisson à l'aide d'une louche et la cuire pendant env. 1,5 à 2 minutes.
- Aussitôt après l'avoir sorti du fer à bricelets, enroulez le bricelet encore chaud autour du moule à cornets de manière à obtenir un cornet gaufré conique. Dès que le cornet est un peu refroidi, vous pouvez retirer le moule et placez le cornet sur une grille pour le laisser refroidir complètement.



- **Conseil:** Vous pouvez façonner les bricelets roulés à l'aide du manche d'un fouet. Pour obtenir des corbeilles, disposez la pâte à bricelets sur le fond d'un verre retourné.



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 de cuisson en faisant glisser les touches de déverrouillage situées sur le couvercle et le socle.
2. Nettoyez les deux plaques de cuisson 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 de cuisson ne peuvent pas être lavées en machine.

3. La spatule et le moule à cornet peuvent être lavés en lave-vaisselle.
4. 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.

Rangement

- **N'utilisez pas de chiffons à récurer, 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	Fer à bricelets avec plaques réversibles, noir – kit
No. d'article	32507
Tension nominale	220–240 V ~ 50–60 Hz
Puissance nominale	1000 W
Consommation électrique en mode arrêt	N/A
Temps avant passage en mode arrêt	N/A
Consommation électrique en mode veille	N/A
Temps avant le passage en mode veille	N/A
Dimensions	270 x 225 x 98 mm
Longueur du câble	env. 70 cm
Poids (accessoires compris)	2,1 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.

BZ 68