

**Betty Bossi**



## Omeletten-Mixer Mixeur pour crêpes Omelette mixer

Erfahren Sie mehr über unsere cleveren Produkte  
und entdecken Sie leckere Rezepte:

Pour en savoir plus sur nos idées  
ingénieuses et découvrir de  
délicieuses recettes:

Find out more about our pclever  
roducts & discover delicious recipes:

Schweiz: [www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)  
International: [www.bettybossi.de](http://www.bettybossi.de)



**BPA PRC**  
free

DE

### Grüezi

Ich bin der neue Omeletten-Mixer, dein ultimatives Küchen-Tool! Mit mir ist jetzt Schluss mit dem lästigen Rezeptesuchen, denn mein aufgedrucktes Rezept macht das Abmessen, Mischen und Portionieren von Omeletten oder Crêpes kinderleicht. Mein effizientes Mischsystem und der speziell designte Deckel mit inkludiertem «Eier-Einwurf» sorgen für den perfekten Teig in Rekordzeit.

Der Ausguss und mein Deckel garantieren ausserdem eine saubere und präzise Dosierung direkt in die Pfanne. Mit meinem Antirutsch-Ring gewährleiste ich sicheren Halt während des Zubereitens.

### In 40 Sekunden und zwei Schritten zur perfekten Omelette:

#### Schritt 1:

- Milch gemäss Skala einfüllen
- Mehl gemäss Skala einfüllen
- ½ TL Salz hinzufügen
- 20 Sek. mischen

#### Schritt 2:

- 4 Eier aufschlagen über den geschlossenen Deckel durch die Öffnung «rutschen» lassen
- weitere 20 Sek. mischen

#### Tipp:

Halte den Griff mit einer Hand fest. Mit nur einer kleinen Daumenbewegung nach rechts, lässt sich die Öffnung des Deckels schliessen, um zu Mischen. Die gleiche Daumenbewegung zurück nach links, öffnet den Deckel wieder zum Abgiessen.

### Reinigung

Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Nr. 32145

FR

## Bonjour

Je suis le nouveau mixeur pour crêpes et ton accessoire de cuisine ultime! Grâce à moi, fini la recherche fastidieuse de recettes, car avec ma recette imprimée, tu peux très facilement mesurer, mélanger et déterminer les portions que tu souhaites pour tes omelettes ou crêpes. Mon système de mélange efficace et le couvercle spécialement conçu pour ajouter les œufs permettent d'obtenir une pâte parfaite en un temps record.

Mon bec verseur et mon couvercle garantissent en plus un dosage propre et précis directement dans la poêle. Mon anneau antidérapant garantit un maintien sûr pendant la préparation.

## Une crêpes parfaite en 40 secondes et deux étapes:

### Étape 1:

- Verser le lait suivant les graduations
- Verser la farine suivant les graduations
- Ajouter 1/2 c.c. de sel
- Mélanger pendant 20 sec.

### Étape 2:

- Casser 4 œufs et les faire «glisser» à travers l'ouverture du couvercle fermé.
- Mélanger pendant encore 20 sec.

### Conseil:

Tenir la poignée d'une main. Juste avec un petit mouvement du pouce vers la droite, l'ouverture du couvercle se ferme pour procéder au mélange. Le même mouvement de pouce vers la gauche permet d'ouvrir à nouveau le couvercle pour verser les ingrédients.

### Nettoyage

Avant la première utilisation, nettoyer à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Ne pas utiliser de produit abrasif, de détergent puissant ou de laine d'acier.

EN

## Hello

I'm the new Omelette mixer, your ultimate kitchen tool! Constantly searching for recipes is a thing of the past with me: my printed recipe makes measuring, mixing and portioning omelets or crepes super simple. My ingenious mixing system and the specially designed lid with an integrated "egg slot" ensure you get the perfect batter in no time at all.

What's more, my lid and spout guarantee clean, precise portioning straight into the pan and my anti-slip ring ensures a secure hold during preparation.

## The perfect omelet in 40 seconds and only two steps:

### Step 1:

- Pour in milk according to the scale
- Scoop in flour according to the scale
- Add ½ tsp. salt
- Mix for 20 seconds

### Step 2:

- Break 4 eggs and slide them in over the closed lid and through the aperture
- Mix for another 20 seconds

### Tip:

Hold the handle firmly with one hand. Simply flick your thumb to the right to close the lid aperture for mixing. Flicking your thumb back to the left opens the lid again for pouring.

### Cleaning

Wash with warm water and detergent before using for the first time. Do not use scourers, strong detergents or steel wool.

Nr. 32145