

Betty Bossi

Waffeleisen für gefüllte Waffeln Gaufrier pour gaufres fourrées



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. 32474

Inhalt

Sicherheitshinweise.....	4
Vor der Inbetriebnahme	12
Gerätebeschreibung.....	13
Inbetriebnahme	14
Tipps/Reinigung/Lagerung	16
Service/Entsorgung	17
Technische Daten	18

Sommaire

Directives de sécurité	20
Avant la première utilisation	28
Description de l'appareil.....	29
Mise en service	30
Conseils/Nettoyage/Rangement.....	32
Service/Mise au rebut.....	33
Données techniques	34

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 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! Der Teig sollte nicht über den Rand der Waffelringe fließen.
- 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!
- Backplatten können nicht entnommen werden (nur der Waffelring).
- 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 entflammbaren 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 Backplatte 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 Waffeleisen.
 - 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 das Waffeleisen 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 Waffeleisen 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.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn beide Waffelringe korrekt eingelegt sind.
- **Das Waffeleisen 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.

Sicherheitshinweise

- Ausschliesslich Küchenwerkzeug aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff zum Einlegen oder Entnehmen der Lebensmittel benutzen. Niemals andere Kochutensilien in diesem Gerät verwenden, damit die Antihaf-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. Klappen Sie die obere Backplatte nach oben und entnehmen Sie die beiden eingelegten Waffelringe.
4. Wischen Sie die beiden Backplatten mit einem leicht feuchten Tuch aus.
Spülen Sie die beiden Waffelringe in warmem Spülwasser mit einem weichen Schwamm.
Trocknen Sie die Ringe anschließend gründlich mit einem weichen Tuch.
6. Setzen Sie die beiden Waffelringe auf den Rand der unteren Backplatte. Die beiden Anschlussstücke müssen nahtlos ineinander gleiten, die obere Backplatte muss, wenn sie geschlossen ist, rundum abschließen; nur dann sind die Waffelringe korrekt eingelegt.
7. Um die Antihaft-Beschichtung zu stärken, fetten Sie die Backplatten mit wenig hitzebeständigem Speiseöl und einem Küchepapier ein. Tupfen Sie das überschüssige Öl ab.
Wir empfehlen, die Backplatten vor jeder Benutzung 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:

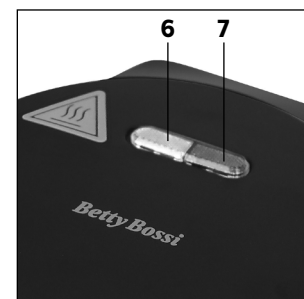
Die Waffelringe dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden!

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.

Hinweis:

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

Gerätebeschreibung



- 1 Griff
- 2 Obere Backplatte
- 3 Waffelringe, bestehend aus 2 Teilen, die zusammengesetzt auf dem Rand der unteren Backplatte aufliegen müssen
- 4 Untere Backplatte
- 5 Gummifüße

Kontrollleuchten:

- 6 Rot = Funktionsleuchte
- 7 Gelb-grün = Temperatur-Kontrollleuchte, erlischt, wenn die Backplatten aufgeheizt und bereit zum Backen sind

Inbetriebnahme



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

Stellen Sie das Waffeleisen 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. Waffelringe einlegen

1. Setzen Sie die beiden Waffelringe auf den Rand der unteren Backplatte. Die beiden Anschlussstücke müssen nahtlos ineinander gleiten, die obere Backplatte muss, wenn sie geschlossen ist, rundum abschliessen; nur dann sind die Waffelringe korrekt eingelegt.



2. Fetten Sie die Backplatten mit wenig hitzebeständigem Speiseöl und einem Pinsel leicht ein und tupfen Sie das überschüssige Öl mit einem Küchenpapier ab. Für beste Ergebnisse empfehlen wir, das Gerät vor jeder Benutzung einzufetten.

B. Waffelteig vorbereiten

- Bereiten Sie den Waffelteig und das Topping für die Füllung zu. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn das Topping Zimmertemperatur oder nur leicht gekühlt ist. Niemals gefrorene Zutaten für den Teig oder das Topping verwenden!

C. Gerät einschalten

1. Schliessen Sie den Gerätedeckel und stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose. Die beiden Leuchten leuchten auf und zeigen an, dass das Gerät eingeschaltet ist (rot) und aufheizt (gelb-grün).
2. Heizen Sie das Gerät immer bei geschlossenem Deckel auf. Nach ca. 3 bis 5 Minuten, wenn das Gerät aufgeheizt ist, erlischt die gelb-grüne Temperaturkontrollleuchte. Sie können nun den vorbereiteten Teig auf die Platte geben, wie nachfolgend beschrieben.

Hinweis:

Die gelb-grüne Temperaturkontrollleuchte leuchtet und erlischt abwechselnd, während das Gerät eingesteckt ist, und zeigt damit an, dass die Temperatur konstant auf dem Maximum gehalten wird. Das gelb-grüne Licht zeigt NICHT an, dass die Zubereitung der Waffeln abgeschlossen ist.

D. Waffeln zubereiten

1. Öffnen Sie nun den Deckel und giessen Sie den Waffelteig auf die untere Backplatte. Giessen Sie so viel Teig ein, dass die Erhebungen der unteren Backplatte komplett abgedeckt und nicht mehr sichtbar sind. Geben Sie nun das Topping in die Mitte des Teiges (Rand freihalten). Dann giessen Sie nochmals Teig auf die untere Backplatte, bis zu den Zinken des Waffelrings. Es ist wichtig, die richtige Menge an Waffelteig einzufüllen: Wenn zu wenig eingefüllt wird, wird die Waffel oben nicht braun. Wird zu viel Waffelteig eingefüllt, könnte er über den Rand laufen.



2. Schliessen Sie den Deckel vorsichtig mit Hilfe des Griffs.
3. Nach einigen Minuten überprüfen Sie die Backwaren, heben Sie dazu den Deckel vorsichtig an. Wenn sich die Waffel leicht

von der Form lösen lässt bzw. wenn sie die gewünschte Farbe angenommen hat, ist sie fertig gebacken.

Backzeit:

Gefüllte Waffeln 10 Minuten

4. Entnehmen Sie die Waffel, indem Sie die beiden Griffe des Waffelrings nehmen, die Waffel damit hochheben und auf ein Kuchengitter zum Abkühlen legen. Ziehen Sie die beiden Waffelringe auseinander, damit sie sich von der Waffel lösen.
5. Sollten Sie weitere Waffeln zubereiten wollen, legen Sie die Waffelringe wieder auf die untere Backplatte, schliessen Sie den Deckel und warten, bis die gelb-grüne Temperaturkontrollleuchte wieder erloschen ist.
6. 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 Antihaft-Beschichtung der Backplatten beschädigen.

Tipps / Reinigung / Lagerung

Tipps:

- Vor der Inbetriebnahme sollten Sie die Backplatten mit etwas hitzebeständigem Speiseöl einölen.
- Wenn Sie Waffeln wieder erwärmen wollen, sollten Sie sie in einen warmen Backofen legen, nicht in eine Mikrowelle.
- Schlagen Sie den Teig nicht zu lange, dann werden die Waffeln besonders fluffig.
- Sollten Sie noch Waffelteig übrig haben, können Sie ihn in einem luftdicht verschlossenem Behälter bis zu zwei Tage im Kühlschrank aufbewahren. Da gekühlter Teig eine festere Konsistenz hat, kann es nötig sein, dass vor dem Backen noch etwas Milch zugefügt werden muss.

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. Reinigen Sie die beiden Backplatten mit einem weichen, feuchten Lappen oder Schwamm. Danach trocknen.
2. Die Waffelringe können Sie in warmem Spülwasser mit einem weichen Lappen oder Schwamm spülen, danach unter klarem Wasser nachspülen und sorgfältig trocknen.

Achtung:

Die Backplatten, die Waffelringe bzw. das Gerät selbst dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

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

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

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

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



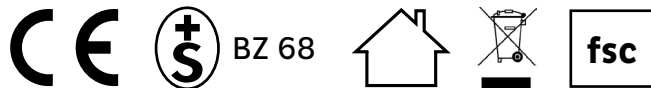
Alle Elektrogeräte müssen im Interesse der Umwelt am Ende ihrer Lebensdauer einer ordnungsgemässen Entsorgung zugeführt werden. Ausgediente Geräte müssen durch Abtrennen des Netzkabels unbrauchbar gemacht werden und dürfen nicht

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	Waffeleisen für gefüllte Waffeln
Artikel-Nummer	32474
Nennspannung	220–240 V ~ 50–60 Hz
Nennleistung	520 W
Stromverbrauch im OFF-Modus/ Standby-Modus	nicht verfügbar
Zeit bis zum OFF-Modus	nicht verfügbar
Abmessungen	220 x 210 x 115 mm
Kabellänge	ca. 65 cm
Gewicht (mit Zubehör)	1.07 kg
Hauptmaterial	Bakelit, Kunststoff, Metall, Antihaft- 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 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 mettant des gants de cuisine. Risque de blessures!

Directives de sécurité

- 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 déborder des moules à gaufres.
- 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.
- Branchez l'appareil à une prise facile d'accès pour pouvoir le débrancher en cas d'urgence.

Directives de sécurité

- 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!
- Les plaques de cuisson ne peuvent pas être retirées (seul les moules à gaufres peuvent être retirés).
- 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

Directives de sécurité

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.
- 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

Directives de sécurité

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 gaufrier.

- 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

Directives de sécurité

- 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.
 - Veillez à ne verser que la quantité de pâte nécessaire lors de la préparation afin qu'elle ne déborde pas du bord de l'appareil.
 - Vérifiez que les moules à gaufres sont correctement mis en place avant de brancher l'appareil.
 - **Le gaufrier 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 re-

Directives de sécurité

- tirer. 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. Relevez la plaque de cuisson supérieure et retirez les deux moules à gaufres qui se trouvent à l'intérieur.
4. Nettoyez les deux plaques de cuisson avec un chiffon légèrement humide. Lavez les deux moules à gaufres dans de l'eau de vaisselle chaude avec une éponge douce. Séchez ensuite soigneusement les moules 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. Remettez les deux moules à gaufres en place sur le bord de la plaque de cuisson inférieure. Les deux raccords doivent pouvoir s'emboîter parfaitement l'un dans l'autre, la plaque de cuisson supérieure doit être parfaitement verrouillée lorsqu'elle est fermée, cela signifie que les moules à gaufres sont alors correctement mis en place.
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 les plaques de cuisson avant chaque utilisation.
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.

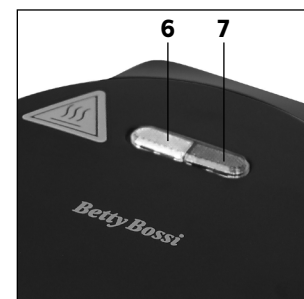
Attention:

Les moules à gaufres ne peuvent pas être nettoyés dans le lave-vaisselle.

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 Poignée
- 2 Plaque de cuisson supérieure
- 3 Moules à gaufres, constitués de 2 parties, qui doivent être assemblées et posées sur le bord de la plaque de cuisson inférieure
- 4 Plaque de cuisson inférieure
- 5 Pieds en caoutchouc

Voyants de contrôle:

- 6 rouge = voyant de fonctionnement
- 7 jaune-vert = voyant de contrôle de la température, s'éteint lorsque les plaques de cuisson sont préchauffées et prêtes à l'emploi

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. Mise en place des moules à gaufres

1. Placez les deux moules à gaufres sur le bord de la plaque de cuisson inférieure. Les deux raccords doivent pouvoir s'emboîter parfaitement l'un dans l'autre, la plaque de cuisson supérieure doit être parfaitement verrouillée lorsqu'elle est fermée, cela signifie que les moules à gaufres sont alors correctement mis en place.



2. Huilez les plaques de cuisson avec un peu d'huile alimentaire résistant à la chaleur en vous aidant d'un pinceau et éliminez l'excédent d'huile avec du papier absorbant. Pour de meilleurs résultats nous vous recommandons d'huiler l'appareil avant chaque utilisation.

B. Préparation de la pâte à gaufres

- Préparez la pâte à gaufres et la garniture. Vous obtiendrez les meilleurs résultats si la garniture est à température ambiante ou seulement légèrement refroidie. N'utilisez jamais des ingrédients congelés pour la pâte et la garniture!

C. Mettre l'appareil en marche

1. Fermez le couvercle de l'appareil et branchez le câble dans une prise secteur appropriée. Les deux voyants s'affichent et indiquent que l'appareil est en marche (rouge) et préchauffe (jaune-vert).
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 jaune-vert pour le préchauffage s'éteint. Vous pouvez alors mettre la pâte sur les plaques.

Mise en service

Remarque:

Le voyant jaune-vert de contrôle de la température s'allume puis s'éteint en alternance lorsque l'appareil est branché et indique ainsi que la température est maintenue en continu sur le niveau maximum. Le voyant jaune-vert NE signifie PAS que la préparation des gaufres est finie.

D. Préparation des gaufres

1. Ouvrez alors le couvercle et versez la pâte à gaufres sur la plaque de cuisson inférieure. Utilisez autant de pâte que nécessaire pour recouvrir parfaitement les renforcements de la plaque de cuisson inférieure, ils ne doivent plus être visibles. Ajoutez alors la garniture dans le centre de la pâte (le rebord doit être dégagé). Versez une nouvelle couche de pâte sur la plaque de cuisson inférieure, jusqu'aux rainures des moules à gaufres. Il est important de remplir la bonne quantité de pâte à gaufres: Si vous ne mettez pas suffisamment de pâte, les gaufres ne seront pas dorées sur le dessus. Si vous mettez trop de pâte, elle pourrait déborder du gaufrier.



2. Refermez le couvercle avec précaution en utilisant la poignée.

3. Au bout de quelques minutes vérifiez la cuisson. Relevez pour cela avec précaution le couvercle. Si les gaufres se détachent facilement du moule ou si elles sont dorées à volonté, elles sont cuites.

Temps de cuisson:

Gaufres fourrées 10 minutes

4. Retirez la gaufre en tenant les moules à gaufres par les deux poignées, soulevez la gaufre et placez-la sur une grille pour qu'elle puisse refroidir. Séparez les deux moules à gaufres pour qu'ils se détachent du gaufre.
5. Si vous souhaitez préparer plus de gaufres, remplacez les moules à gaufres sur la plaque de cuisson inférieure, refermez le couvercle et patientez jusqu'à ce que le voyant de contrôle jaune-vert de la température s'éteigne.
6. 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.

Conseils:

- Avant la mise en service, les plaques de cuisson doivent être huilées avec un peu d'huile alimentaire.
- Si vous souhaitez réchauffer des gaufres, nous vous conseillons de les placer dans un four traditionnel chaud, pas dans un four micro-ondes.
- Ne battez pas la pâte trop longtemps; cela rendra les gaufres plus moelleuses.
- S'il vous reste de la pâte à gaufres, vous pouvez la conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique pendant 2 jours maximum. La pâte refroidie a une consistance plus ferme, c'est pourquoi il peut être nécessaire d'ajouter un peu de lait avant de l'utiliser.

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. Nettoyez les deux plaques de cuisson avec un chiffon doux et humide ou une éponge. Séchez-les ensuite.
2. Les moules à gaufres peuvent être lavés dans de l'eau de vaisselle chaude avec un chiffon doux ou une éponge, puis rincés sous de l'eau claire et soigneusement séchés.

Attention:

Les plaques de cuisson, les moules à gaufres et l'appareil lui-même ne peuvent pas être nettoyés dans le lave-vaisselle.

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

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

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

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 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	Gaufrier pour gaufres fourrées
No. d'article	32474
Tension nominale	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance nominale	520 W
Consommation électrique en mode arrêt/veille	non disponible
Temps restant jusqu'au mode arrêt	non disponible
Dimensions	220 x 210 x 115 mm
Longueur du câble	env. 65 cm
Poids (accessoires compris)	1.07 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.

