

**Betty Bossi**

**Waffeleisen mit Wechselplatten für  
Madeleines und Cake Pops  
Gaufrier avec plaques pour madeleines  
et cake pops**



**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](http://www.bettybossi.ch)

Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses  
et découvrir de délicieuses recettes:  
[www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)

Art.-Nr./Nr. d'art. 32380

## Inhalt

Rezepte.....	4
Madeleines.....	4
Zitronen-Madeleines .....	6
Schokolade-Waffeln.....	8
Belgische Waffeln.....	10
Caramel-Cake Pops .....	12
Sicherheitshinweise.....	14
Vor der Inbetriebnahme .....	22
Gerätebeschreibung.....	23
Inbetriebnahme .....	24
Reinigung/Lagerung .....	26
Service/Entsorgung .....	27
Technische Daten .....	28

## Sommaire

Recettes.....	5
Madeleines.....	5
Madeleines au citron .....	7
Gaufres au chocolat .....	9
Gaufres belge .....	11
Cake pops au caramel.....	13
Directives de sécurité .....	30
Avant la première utilisation .....	38
Description de l'appareil.....	39
Mise en service .....	40
Nettoyage/Rangement/Service .....	42
Mise au rebut/Données techniques.....	43

## Rezepte

### Madeleines

Vor- und Zubereiten: 10 Min. + Backen: 25 Min.  
Ergibt 12 Stück

#### Kurzbeschreibung

Madeleines, in der Schweiz noch bekannter unter dem Namen Schmelzbrötchen, ist ein französischer Klassiker unter den Gebäcken. Die schöne Muschelform ist typisch für das Madeleine.

#### Hinweise

Form: Madeleines-Form

#### Zutaten

100 g Butter, weich  
1 Vanillestängel  
80 g Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eier  
1 TL Zitronensaft  
80 g Mehl  
60 g gemahlene geschälte Mandeln  
0.25 TL Backpulver

#### So wirds gemacht

Butter in eine Schüssel geben. Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen, mit dem Zucker und Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts darunterrühren. Eier und Zitronensaft darunterrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen, unter die Masse rühren.

wenig Bratbutter  
Puderzucker zum Bestäuben

Madeleines-Form in das Gerät einsetzen, vorheizen. Wenig Bratbutter mit Haushaltspapier in der Form verteilen. Teig dritteln, jede Portion mit 2 Teelöffeln in die Form füllen, je ca. 8 Min. backen. Madeleines auf einem Gitter etwas abkühlen, mit Puderzucker bestäuben, lauwarm oder kalt servieren.

**Nährwert pro Stück:** kcal 164 / F 12 / Kh 12 / E 3

## Recettes

### Madeleines

Mise en place et préparation: 10 min. + cuisson: 25 min.  
Pour 12 pièces

#### Brève description

Véritable icône de la pâtisserie française, la madeleine séduit par son moelleux et sa jolie forme en coquillage.

#### Remarques

Moule: moule à madeleines

#### Ingrédients

100 g de beurre, mou  
1 gousse de vanille  
80 g de sucre  
1 pincée de sel  
2 œufs  
1 c.c. de jus de citron  
80 g de farine  
60 g d'amandes mondées moulues  
0.25 c.c. de poudre à lever

#### Et voici cela se fait

Mettre le beurre dans un grand bol. Fendre la gousse de vanille dans la longueur, gratter les graines, ajouter avec le sucre et le sel, incorporer avec les fouets du batteur-mixeur. Incorporer les œufs et le jus de citron. Mélanger farine, amandes et poudre à lever, incorporer à la pâte.

un peu de beurre à rôtir  
sucre glace pour le décor

Insérer le moule à madeleines dans l'appareil, préchauffer. Répartir un peu de beurre à rôtir dans le moule avec du papier absorbant. Diviser la pâte en 3 portions, en répartir une dans les cavités du moule à l'aide de 2 cuillères à café, laisser cuire env. 8 minutes. Procéder de même avec le reste de la pâte. Laisser tiédir un peu les madeleines sur une grille, poudrer de sucre glace, servir tiède ou froid.

#### Informations nutritionnelles par pièce:

kcal 164 / Lipides 12 / Glucides 12 / Protéines 3

## Rezepte

### Zitronen-Madeleines

Vor- und Zubereiten: 10 Min. + Backen: 20 Min.  
Ergibt 12 Stück

#### Kurzbeschreibung

Zart, luftig und mit einem erfrischenden Zitrusaroma - diese Zitronen-Madeleines sind kleine Backwerke, die mit jedem Bissen grosse Freude bereiten!

#### Hinweise

Form: Madeleines-Form

#### Zutaten

100 g Zucker  
110 g Mehl  
0.5 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
2 Eier  
110 g Butter  
1 Bio-Zitrone

#### So wirds gemacht

Zucker, Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Eier darunterühren. Butter in einer Pfanne schmelzen, etwas abkühlen. Von der Zitronen die Schale dazureiben, mit der Butter darunterühren.

wenig Bratbutter  
Puderzucker zum Bestäuben

Madeleines-Form in das Gerät einsetzen, vorheizen. Wenig Bratbutter mit Haushaltspapier in der Form verteilen. Teig dritteln, jede Portion mit 2 Teelöffeln in die Form füllen, je ca. 7 Min. backen. Zitronen-Madeleines auf einem Gitter etwas abkühlen, mit Puderzucker bestäuben, lauwarm oder kalt servieren.

**Nährwert pro Stück:** kcal 157 / F 10 / Kh 15 / E 2

## Recettes

### Madeleines au citron

Préparation: 10 min + Cuisson: 20 min  
Pour 12 pièces

#### Brève description

Légères et parfumées d'une note de citron rafraîchissante, ces madeleines fondantes transforment chaque bouchée en instant de douceur.

#### Remarques

Moule: moule à madeleines

#### Ingrédients

100 g de sucre  
110 g de farine  
0.5 c.c. de poudre à lever  
1 pincée de sel  
2 œufs  
110 g de beurre  
1 citron bio

#### Préparation

Mélanger dans un grand bol sucre, farine, poudre à lever et sel. Incorporer les œufs. Faire fondre le beurre dans une casserole, laisser tiédir un peu. Râper le zeste du citron, incorporer à la pâte avec le beurre fondu.

un peu de beurre à rôtir  
sucre glace pour le décor

Insérer le moule à madeleines dans l'appareil, préchauffer. Répartir un peu de beurre à rôtir dans le moule avec du papier absorbant. Diviser la pâte en trois portions, en répartir une dans les cavités du moule à l'aide de 2 cuillères à café, laisser cuire env. 7 minutes. Laisser tiédir un peu les madeleines sur une grille, poudrer de sucre glace, servir tiède ou froid.

#### Informations nutritionnelles par pièce:

kcal 157 / Lipides 10 / Glucides 15 / Protéines 2

## Rezepte

### Schokolade-Waffeln

Vor- und Zubereiten: 15 Min. + Backen: 12 Min.  
Ergibt 4 Stück

#### Kurzbeschreibung

Saftig, schokoladig und aussen leicht knusprig – so schmecken diese unwiderstehlichen Schokolade-Waffeln! Der feine Kakaoteig verbindet sich beim Backen zu einem aromatischen Genuss, der pur, mit Puderzucker oder einem Klecks Schlagrahm einfach immer passt.

#### Hinweise

Form: Waffelform

#### Zutaten

70 g Mehl  
10 g Kakaopulver  
50 g Zucker  
1 Päckli Vanillezucker  
1 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
0.5 Vanillestängel

#### So wirds gemacht

Mehl, Kakaopulver, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen, begeben.

100 g Butter  
2 EL Milch  
1 Ei

Butter in einer Pfanne schmelzen, etwas abkühlen. Milch mit dem Ei und der Butter verrühren, dazugiessen, mit dem Schwingbesen gut verrühren.

wenig Bratbutter

Waffelform in das Gerät einsetzen, vorheizen. Wenig Bratbutter mit Haushaltspapier in der Form verteilen. Teig in 2 Portionen teilen, jede Portion auf der Waffelform verteilen, je ca. 6 Min. backen. Waffeln auf einem Gitter etwas abkühlen, halbieren, lauwarm oder kalt servieren.

**Nährwert pro Stück: kcal 366 / F 26 / Kh 28 / E 5**

## Recettes

### Gaufres au chocolat

Préparation: 15 min + Cuisson: 12 min  
Pour 4 pièces

#### Brève description

Moelleuses, cacaotées et légèrement croustillantes à l'extérieur, ainsi se présentent ces irrésistibles gaufres au chocolat. À savourer nature, poudrées de sucre glace ou accompagnées d'un nuage de chantilly.

#### Remarques

Moule: moule à gaufres

#### Ingrédients

70 g de farine  
10 g de cacao en poudre  
50 g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
1 c.c. de poudre à lever  
1 pincée de sel  
0.5 gousse de vanille

#### Préparation

Mélanger dans un grand bol, cacao en poudre, sucre, sucre vanillé, poudre à lever et sel. Fendre la gousse de vanille dans la longueur, gratter les graines, ajouter.

100 g de beurre  
2 c.s. de lait  
1 œuf

Faire fondre le beurre dans une casserole, laisser tiédir un peu. Mélanger le lait avec l'œuf et le beurre fondu, ajouter, bien travailler au fouet.

un peu de beurre à rôtir

Insérer le moule à gaufres dans l'appareil, préchauffer. Répartir un peu de beurre à rôtir dans le moule avec du papier absorbant. Diviser la pâte en 2 portions, en répartir une sur le moule à gaufres, laisser cuire env. 6 minutes. Procéder de même avec le reste de la pâte. Laisser tiédir un peu les gaufres sur une grille, les séparer, servir tiède ou froid.

**Informations nutritionnelles par pièce:**

**kcal 366 / Lipides 26 / Glucides 28 / Protéines 5**

## Rezepte

## Belgische Waffeln

Vor- und Zubereiten: 15 Min. + Aufgehen lassen: 2 Std. + Backen: 35 Min.  
Ergibt: 10 Stück

## Kurzbeschreibung

Luftig, weich und eine knusprige Oberfläche sind typische Merkmale für belgische Waffeln. Der Hagelzucker im Hefeteig caramellisiert beim Backen und gibt den Waffeln ein unwiderstehliches Aroma!

## Hinweise

Form: Waffelform

## Zutaten

250 g Mehl  
0.75 TL Salz  
2 EL Zucker  
1 TL Vanillezucker  
0.25 Würfel Hefe (ca. 10 g)  
100 g Butter  
1.5 dl Vollmilch  
2 Eier

## So wirds gemacht

Mehl, Salz, Zucker und Vanillezucker in der Schüssel der Küchenmaschine mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Butter in Stücke schneiden, mit der Milch und Eiern begeben, mischen, mit der Küchenmaschine ca. 5 Min. auf kleiner Stufe zu einem feuchten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

50 g Hagelzucker  
wenig Bratbutter

Hagelzucker unter den Teig kneten. Waffelform in das Gerät einsetzen, vorheizen. Wenig Bratbutter mit Haushaltspapier in der Form verteilen. Teig in 5 Portionen teilen, jede Portion auf der Waffelform verteilen, je ca. 7 Min. goldgelb backen. Waffeln auf einem Gitter etwas abkühlen, halbieren, lauwarm oder kalt servieren.

**Nährwert pro Stück: kcal 230 / F 12 / Kh 27 / E 5**

## Recettes

## Gaufres belges

Préparation: 15 min + Levée: 2 h + Cuisson: 35 min  
Pour 10 pièces

## Brève description

Aériennes, à la fois moelleuses et croustillantes, tout le monde aime les gaufres à la mode belge. Le sucre en grains dans la pâte levée caramélise à la cuisson et apporte un petit plus irrésistible.

## Remarques

Moule: moule à gaufres

## Ingrédients

250 g de farine  
0.75 c.c. de sel  
2 c.s. de sucre  
1 c.c. de sucre vanillé  
0.25 cube de levure (env. 10 g)  
100 g de beurre  
1.5 dl de lait entier  
2 œufs

## Préparation

Mélanger farine, sel, sucre et sucre vanillé dans le bol du robot de cuisine. Émietter la levure, incorporer. Couper le beurre en morceaux, ajouter avec le lait et les œufs, mélanger, pétrir env. 5 minutes en pâte humide avec le crochet du robot à vitesse lente. Laisser doubler de volume env. 2 h à couvert à température ambiante.

50 g de sucre en grains  
un peu de beurre à rôtir

Incorporer le sucre en grains à la pâte en pétrissant. Insérer le moule à gaufres dans l'appareil, préchauffer. Répartir un peu de beurre à rôtir dans le moule avec du papier absorbant. Diviser la pâte en 5 portions, en répartir une sur le moule à gaufres, faire dorer env. 7 minutes. Procéder de même avec le reste de la pâte. Laisser tiédir un peu les gaufres sur une grille, les séparer, servir tiède ou froid.

## Informations nutritionnelles par pièce:

**kcal 230 / Lipides 12 / Glucides 27 / Protéines 5**

## Caramel-Cake Pops

Vor- und Zubereiten: 20 Min. + Backen: 10 Min.  
Ergibt: 33 Stück

### Kurzbeschreibung

Samtig, süß und mit einem Hauch Caramel - diese Cake Pops sind kleine Verführungen am Stiel! Der feine Teig verbindet sich mit dem cremigen Caramel zu einem himmlischen Genuss.

### Hinweise

Tipp: Die Cake Pops nach Belieben an Holzspiesschen stecken, so sehen sie noch schöner aus.

Form: Cake Pops-Form

### Zutaten

75 g Vollmilch  
90 g weiche Caramels  
50 g Butter  
110 g Mehl  
0.75 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
1 Ei

### So wirds gemacht

Milch mit dem Caramel aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen, rühren, bis sich der Caramel aufgelöst hat. Butter begeben, schmelzen, etwas abkühlen. Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Caramelmasse und Ei darunterrühren.

wenig Bratbutter

Cake Pops-Form in das Gerät einsetzen, vorheizen. Wenig Bratbutter mit einem Pinsel in der Form verteilen. Teig dritteln, jede Portion mit 2 Teelöffeln in die Form füllen, je 3-4 Min. backen. Caramel-Cake Pops auf einem Gitter etwas abkühlen, lauwarm oder kalt servieren.

**Nährwert pro Stück: kcal 43 / F 2 / Kh 5 / E 1**

## Cake pops au caramel

Préparation: 20 min + Cuisson: 10 min  
Pour 33 pièces

### Brève description

Doux, moelleux et délicatement caramélisés, ces cake pops sont de véritables petites tentations! Leur pâte fondante s'unit au caramel crémeux pour un plaisir tout simplement divin.

### Remarques

Suggestion: enfiler les cake pops sur des piques en bois, ils n'en seront que plus beaux.

Moule: moule à cake pops

### Ingrédients

75 g de lait entier  
90 g de caramels mous  
50 g de beurre  
110 g de farine  
0.75 c.c. de poudre à lever  
1 pincée de sel  
1 œuf

### Préparation

Porter le lait à ébullition avec les caramels, éloigner la casserole du feu, remuer jusqu'à ce que les caramels soient dissous. Ajouter le beurre, faire fondre, laisser tiédir un peu. Mélanger dans un grand bol farine, poudre à lever et sel. Incorporer la masse de caramel et l'œuf.

un peu de beurre à rôtir

Insérer le moule à cake pops dans l'appareil, préchauffer. Répartir un peu de beurre à rôtir au pinceau dans le moule. Diviser la pâte en 3 portions, en répartir une dans les cavités du moule à l'aide de 2 cuillères à café, laisser cuire 3-4 minutes. Procéder de même avec le reste de la pâte. Laisser tiédir un peu les cake pops sur une grille, servir tiède ou froid.

### Informations nutritionnelles par pièce:

**kcal 43 / Lipides 2 / Glucides 5 / Protéines 1**

## 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 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.

## Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Spülbecken und an anderen Orten, wo es mit Wasser in Kontakt kommen könnte. Das Gerätegehäuse, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit in Kontakt kommen. Stromschlaggefahr!
  - Fassen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker nicht mit nassen Händen an.
  - Sollte das Gerät ins Wasser fallen, vor dem Herausnehmen immer den Netzstecker ziehen. Das Gerät muss in diesem Fall vor der nächsten Benutzung von einem qualifizierten Fachpersonal überprüft werden.
  - Tauchen Sie das Gerätegehäuse zur Reinigung nicht ins Wasser.
  - Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es an der Steckdose angeschlossen ist.
  - Ziehen Sie in folgenden Fällen immer den Netzstecker:
    - bei Störungen während des Gebrauchs,
    - vor der Montage und dem Entfernen der Backplatten,
    - vor der Reinigung des Geräts,
    - nach dem Gebrauch,
    - wenn Sie das Gerät verstellen,
    - wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
- Achtung:** Nur wenn der Netzstecker gezogen ist, ist das Gerät ausgeschaltet und heizt nicht mehr!
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen wie Kochherd und Backofen. Gerät nie starker Hitze wie Heizquellen, Feuer oder Sonnenstrahlen aussetzen. Brennende Geräte nur mit einer Löschdecke löschen.
  - Das Gerät muss immer komplett abgekühlt und ausgesteckt sein, bevor Sie Geräteteile entnehmen oder einsetzen.

## Sicherheitshinweise

- Während des Betriebs niemals das heisse Gerät oder die inliegenden Backplatten berühren. Gerät nur am Griff und mit Ofenhandschuhen berühren. Verletzungsgefahr!
- Keine Finger oder Gegenstände in die Geräteöffnungen stecken und diese niemals abdecken. Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Innere des Geräts gelangen. Gerät nie leer in Betrieb nehmen und das heisse Gerät nicht umplatzieren.
- Überfüllen Sie das Gerät nicht! 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.

## Sicherheitshinweise

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

## Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer trockenen, ebenen, stabilen, feuchtigkeits- und hitzebeständigen sowie fleckenunempfindlichen Unterlage. Stellen Sie es nicht nahe einer Kante. Lassen Sie das Gerät vor dem Verstauen immer abkühlen.
- **Achtung:** Das Gerät wird während des Gebrauchs rundum heiss, zudem entweicht heisser Dampf! Achten Sie deshalb darauf, dass das Gerät nicht mit Wänden, Vorhängen oder anderen, hitzeempfindlichen oder entflammenden 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 eine der Backplatten-Einsätze beschädigt ist oder nachdem Defekte aufgetreten sind.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren. Bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander und reparieren Sie es nicht. Gefahr von Stromschlägen! Wenden Sie sich bei Funktionsstörungen nur an qualifiziertes Fachpersonal oder an den Betty Bossi Kundenservice. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Her-

## 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, wenn die obere Backplatte geschlossen wird.
- **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 Antihft-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 Formen, indem Sie jeweils die Entriegelungstasten neben den Backplatten (6 und 7) drücken.
4. Reinigen Sie alle mitgelieferten Formen (3 Paar) in warmem Spülwasser mit einem weichen Lappen oder Schwamm. Trocknen Sie die Formen anschließend gründlich mit einem weichen Tuch.
5. Wischen Sie das Gerätegehäuse mit einem leicht feuchten Tuch sauber. Tauchen Sie das Gerätegehäuse, das Netzkabel und den Netzstecker niemals ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten.
6. Setzen Sie ein Paar Backplatten zurück in das Gerätegehäuse. Stecken Sie dazu zuerst die Laschen der Formen hinten am Scharnier in das Gerätegehäuse und drücken Sie die Form vorne nach unten ins Gehäuse, sodass sie hörbar einrastet. Die Form müsste nun fest im Gehäuse verankert sein.
7. Um die Antihaft-Beschichtung zu stärken, fetten Sie die Backplatten-Formen mit wenig hitzebeständigem Speiseöl und einem Küchenpapier ein. Tupfen Sie das überschüssige Öl ab. Wir empfehlen, die Backplatten-Formen regelmässig einzuzölen.
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 Formen dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden!

### Hinweis:

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

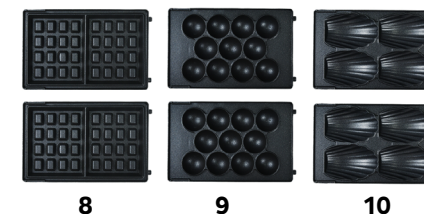
## Gerätebeschreibung



- |  |  |
|--|--|
| 1 Griff  | 6 Entriegelungstasten (links+rechts) für die untere Backplatte |
| 2 Verschlussclip zum Verschliessen des Geräts      | 7 Entriegelungstasten (links+rechts) für die obere Backplatte  |
| 3 Thermoisolierter Ablagefuss (oben und unten)     | 8 Backplatten-Formen   |
| 4 Temperatur-Kontrollleuchte (rot)                 |  |
| 5 Thermoisolierter Ablagestreifen (oben und unten) |  |

### Die Backplatten-Formen (je 2 Stück)

- 8 Formen zum Backen von Waffeln (2-teilig)
- 9 Formen zum Backen von Cake Pops (2-teilig)
- 10 Formen zum Backen von Madeleines (2-teilig)



8 9 10

## Inbetriebnahme

### 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. Passende Formen in das Gerät einlegen

1. Öffnen Sie die obere Backplatte, öffnen Sie dazu vorher den Verschlussclip. Wählen Sie die für Ihre Zubereitung passenden Formen aus und legen Sie diese in das Gerät. Sollten andere Formen eingelegt sein, können Sie diese vorher entnehmen, indem Sie jeweils die beiden Entriegelungstasten oben und unten nach aussen drücken (6 und 7).

#### Achtung:

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

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

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

### B. Gerät einschalten

1. Schliessen Sie den Gerätedeckel und stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose. Die Leuchte (4) leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist und aufheizt.
2. Heizen Sie das Gerät immer bei geschlossenem Deckel auf. Nach ca. 3 bis 5 Minuten, wenn das Gerät aufgeheizt ist, erlischt die rote Temperatur-Kontrollleuchte. Sie können nun den vorbereiteten Teig auf die Platten geben, wie nachfolgend beschrieben.

## Inbetriebnahme

#### Hinweis:

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

### C. Waffeln/Madeleines/Cake Pops zubereiten

1. Bereiten Sie den Teig für Waffeln, Madeleines oder Cake Pops zu.
2. Sie haben die beiden entsprechenden Formen eingelegt und das Gerät ist aufgeheizt, die rote Temperatur-Kontrollleuchte ist erloschen.
3. Öffnen Sie nun den Deckel und giessen Sie den Waffelteig auf die untere Waffel-Backplatte bzw. den Madeleine- oder Cake Pop-Teig in die Vertiefungen der jeweiligen Form. Giessen Sie nicht zu viel Teig auf die Platte, da sonst der Teig über den Geräterand hinaus fließt.
4. Schliessen Sie den Deckel vorsichtig, der Verschlussclip sollte geschlossen werden.
5. Nach einigen Minuten überprüfen Sie die Backwaren, öffnen Sie dazu den Verschlussclip und heben Sie den Deckel vorsichtig an. Wenn sich die Backwaren leicht von der Form lösen lassen bzw. wenn sie die gewünschte Farbe angenommen haben, sind sie fertig gebacken.

#### Backzeiten:

Waffeln 6–7 Minuten  
Madeleines 7–8 Minuten  
Cake Pops 3–4 Minuten

6. Entnehmen Sie die Backwaren mit einem Küchenwerkzeug aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Legen Sie die Backwaren zum Abkühlen auf ein Kuchengitter.
7. Sollten Sie weitere Backwaren zubereiten wollen, schliessen Sie erneut den Deckel und warten, bis die rote Temperatur-Kontrollleuchte wieder erloschen ist.
8. Wenn die Zubereitung beendet ist, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es verstellen oder reinigen.

#### Achtung:

Nach jeder Beendigung des Backvorgangs muss in jedem Fall der Netzstecker gezogen werden, nur dann ist das Gerät ausgeschaltet und heizt nicht mehr.  
Verwenden Sie niemals Küchenwerkzeug aus Metall, da diese die Antihaf-Beschichtung der Backplatten beschädigen.

## Reinigung / Lagerung

### Reinigung

Das Gerät sollte nach jeder Benutzung gereinigt werden.

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

1. Entnehmen Sie die Formen, indem Sie die Entriegelungstasten am Deckel und Boden drücken.
2. Reinigen Sie die beiden Formen 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 Formen einige Minuten im Spülwasser ein.

#### Achtung:

Die Formen dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

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

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

- Verwenden Sie keine Scheuerlappen, Stahlwolle, 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	Waffeleisen mit Wechselplatten für Madeleines und Cake Pops
Artikel-Nummer	32380
Nennspannung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Nennleistung	700 W
Abmessungen	290 x 135 x 100 mm
Kabellänge	ca. 65 cm
Gewicht (mit Zubehör)	1.8 kg
Hauptmaterial	Bakelit, Kunststoff, Metall, Antihafbeschichtung
Geprüft	CE, S+
Erfüllt EU-Vorschriften	Ja
Produkt-Garantie	2 Jahre

Technische Änderungen vorbehalten.



BZ 68



## Directives de sécurité

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

- Si cet appareil est détourné de sa fonction première, mal utilisé ou n'est pas réparé dans les règles de l'art, le fabricant ne peut pas être tenu pour responsable en cas d'endommagement. Dans ce cas la garantie est annulée.
  - Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes aux capacités corporelles, sensorielles ou mentales réduites et par des personnes ne disposant pas de l'expérience nécessaire ou des connaissances nécessaires pour une bonne utilisation, sauf si une personne responsable de leur sécurité les surveille ou les instruit sur le bon fonctionnement et leur
- indique les dangers possibles.
- Les enfants doivent être surveillés pour garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants.
  - Les enfants ne doivent pas jouer avec les rubans adhésifs et les matériaux d'emballage de l'appareil. Danger de mort en cas d'étouffement.
  - Rangez toujours l'appareil et le cordon hors portée des enfants.
  - L'appareil est seulement conçu pour une utilisation à usage domestique et seulement pour une utilisation à l'intérieur. N'exposez pas l'appareil à la pluie ou à l'humidité et ne l'utilisez pas à l'extérieur. Ne branchez l'appareil à une prise secteur que s'il se trouve dans une pièce. Un non-respect de cette consigne entraîne l'annulation de la garantie.
  - N'utilisez pas l'appareil à proximité d'un évier ou d'un autre endroit où

## Directives de sécurité

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

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

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

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

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

## Directives de sécurité

- tant des gants de cuisine. Risque de blessures!
- N'introduisez pas vos doigts ou des objets dans les orifices de l'appareil et ne les recouvrez jamais. Aucun liquide ne doit être introduit à l'intérieur de l'appareil. Ne mettez jamais l'appareil en marche à vide et ne déplacez jamais l'appareil chaud.
  - Ne remplissez pas de trop l'appareil! 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

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

## Directives de sécurité

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

## Directives de sécurité

- Étant donné la diversité des revêtements des meubles, il ne peut pas être exclu que l'appareil laisse des traces en cas de contact. Le fabricant ne peut pas être tenu pour responsable pour les dommages ou taches sur meubles.
-  **Attention, risque de blessures:**
- Revêtements très chauds!  
L'appareil et les plaques de cuisson deviennent très chauds lors de l'utilisation de l'appareil et le restent un certain temps après que l'appareil soit éteint. N'effleurez pas l'appareil et les plaques de cuisson pendant la cuisson ou juste après. Pour ouvrir l'appareil, tenez-le seulement au niveau de la poignée et retirez les aliments chauds en utilisant toujours des gants de cuisine et un ustensile de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur. L'appareil doit être entièrement refroidi avant de le nettoyer.
- Veuillez impérativement respecter les consignes de sécurité spéciales pour le gaufrier 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.

## Directives de sécurité

- Lorsque l'appareil est en marche, de la vapeur chaude s'échappe des orifices latéraux. Respectez un écart suffisamment grand avec les orifices de sortie d'air chaud pour ne pas vous brûler. Prenez également garde à la vapeur chaude et à l'air chaud qui s'échappent lorsque vous ouvrez l'appareil.
- Prenez soin que les aliments que vous préparez sortent dorés de l'appareil et non pas trop foncés ou brûlés.
- Le dessous de l'appareil devient également très chaud pendant l'utilisation. C'est pourquoi vous devez placer l'appareil exclusivement sur un plan de travail sec et absolument résistant à la chaleur. Pour des raisons de sécurité, placez un tapis thermo-isolant sous l'appareil pour éviter d'endommager le plan de travail.
- Lors de la préparation, 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 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.

## Directives de sécurité

- Ne placez pas de matériaux inflammables comme du papier, des papiers absorbants ou des plastiques sur les plaques de cuisson ou l'appareil fermé.
- Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour mettre les aliments dans l'appareil ou les retirer. Ne jamais utiliser d'autres ustensiles de cuisine dans cet appareil afin de ne pas endommager le revêtement 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

- Déballer l'appareil et vérifier 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.
- Retirez tous les matériaux d'emballage et les films. Ne retirez pas les éventuels autocollants de sécurité de l'appareil.
- Ouvrez le clip de fermeture, soulevez la plaque de cuisson supérieure et retirez les plaques amovibles qui se trouvent à l'intérieur en appuyant sur les touches de déverrouillage qui se trouvent à côté des plaques (6 et 7).
- Nettoyez les plaques amovibles fournies (3 paires) sous de l'eau de vaisselle chaude avec un chiffon doux ou une éponge. Séchez ensuite soigneusement les plaques amovibles avec un chiffon doux.
- 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.
- Remplacez deux plaques de cuisson dans l'appareil. Placez pour cela tout d'abord les languettes des moules dans l'arrière de l'appareil, ou se trouve la charnière, puis appuyez sur la partie avant du moule pour l'enfoncer dans l'appareil jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible. Le moule devrait alors être bien ancré dans l'appareil.
- Pour renforcer le revêtement antiadhésif, huilez les plaques amovibles avec un peu d'huile alimentaire résistant à la chaleur et du papier absorbant. Retirez le surplus d'huile. Nous vous recommandons d'huiler régulièrement les moules amovibles.
- Afin d'éliminer l'odeur de production, laissez l'appareil chauffer pendant environ 10 minutes. Laissez ensuite refroidir l'appareil. Enfin nettoyez les plaques de cuisson une nouvelle fois en profondeur avec un chiffon humide.

### Attention:

Les plaques amovibles ne peuvent pas être lavées en machine!

### Remarque:

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

## Description de l'appareil



- |   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| 1 | Poignée  | 6 | Touches de déverrouillage (gauche + droite) pour la plaque de cuisson inférieure |
| 2 | Clip de fermeture pour fermer l'appareil               | 7 | Touches de déverrouillage (gauche + droite) pour la plaque de cuisson supérieure |
| 3 | Pied de rangement thermo-isolé (en haut et en bas)     | 8 | Plaques/moules amovibles   |
| 4 | Voyant de contrôle de la température (rouge)           |   |  |
| 5 | Bandes de rangement thermo-isolées (en haut et en bas) |   |  |

### Les plaques/moules amovibles (par paires de 2)

- Moules pour cuire des gaufres (en 2 parties)
- Moules pour cuire des cake pops (en 2 parties)
- Moules pour cuire des madeleines (en 2 parties)



8 9 10

## Mise en service

### Mise en service



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

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

#### Attention:

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

### A. Placer les moules amovibles appropriés dans l'appareil

1. Ouvrez la plaque de cuisson supérieure en détachant tout d'abord le clip de fermeture. Sélectionnez les moules amovibles correspondant à ce que vous voulez cuisiner. Placez-les dans l'appareil. Si d'autres moules se trouvent déjà dans l'appareil, vous pouvez tout d'abord les retirer en appuyant vers l'extérieur sur les touches de déverrouillage correspondantes qui se trouvent en haut et en bas (6 et 7).

#### Attention:

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

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

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

### B. Mettre l'appareil en marche

1. Fermez le couvercle de l'appareil et branchez le câble dans une prise secteur appropriée. Le voyant (4) s'affiche et indique que l'appareil est allumé et préchauffé.
2. Préchauffez toujours l'appareil en maintenant le couvercle fermé. Au bout de 3 à 5 minutes, lorsque l'appareil est préchauffé, le voyant rouge de contrôle de la température s'éteint. Vous pouvez alors mettre la pâte préparée sur les plaques en procédant comme décrit ci-dessous.

## Mise en service

#### Remarque:

Le voyant rouge 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 rouge NE signifie PAS que la préparation des aliments est finie.

### C. Préparer des gaufres / madeleines / cake pops

1. Préparez la pâte pour les gaufres, madeleines ou cake pops.
2. Vous avez mis les deux moules correspondants en place et préchauffé l'appareil, le voyant de contrôle rouge de la température est éteint.
3. Ouvrez alors le couvercle et versez de la pâte à gaufre sur la plaque amovible inférieure pour gaufre ou la pâte à madeleine ou à cake pop dans les cavités des moules correspondants. Ne mettez pas trop de pâte dans les moules pour qu'elle ne déborde pas hors de l'appareil.
4. Refermez le couvercle avec précaution, le clip de fermeture doit être fermé.
5. Au bout de quelques minutes, vérifiez la cuisson. Ouvrez pour cela le clip de verrouillage et soulevez le couvercle avec précaution. Si la pâte se détache facilement du moule ou si la couleur est bien dorée, la cuisson est finie.

#### Temps de cuisson:

Gaufres 6 à 7 minutes  
Madeleines 7 à 8 minutes  
Cake pops 3 à 4 minutes

6. Retirez les pâtisseries avec un ustensile de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur. Placez les pâtisseries sur une grille à gâteau pour qu'elles refroidissent.
7. Si vous voulez préparer d'autres pâtisseries, refermez le couvercle et patientez jusqu'à ce que le voyant rouge de contrôle de la température s'éteint à nouveau.
8. En fin de cuisson, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le déplacer ou de le nettoyer.

#### Attention:

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

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

## Nettoyage / Rangement / Service

### 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 moules amovibles en appuyant sur les touches de déverrouillage situées sur le couvercle et le socle.
2. Nettoyez les deux moules amovibles l'un 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 moules pendant quelques minutes dans de l'eau de vaisselle.

#### Attention:

Les moules amovibles ne peuvent pas être lavés en machine.

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

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

- N'utilisez pas de chiffons à 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 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 avec plaques pour madeleines et cake pops
No. d'article	32380
Tension nominale	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance nominale	700 W
Dimensions	290 x 135 x 100 mm
Longueur du câble	env. 65 cm
Poids (accessoires compris)	1.8 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.

