



MIO★STAR

Bricelet & Waffle 750



2 in 1 Bricelet-
und Waffeleisen

2 en 1 Fer à
bricelet et gaufriers

2 in 1 Piastra per
bricelet e cialde







Bestimmungsgemässer Gebrauch

1

Gratulation!

Mit diesem 2 in 1 Bricelet- und Waffeleisen haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege in den nächsten Jahren noch gute Dienste erweisen.

Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Bedienungsanleitung gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen das 2 in 1 Bricelet- und Waffeleisen nicht benutzen.

Dieses Gerät ist nur zum Backen von Bricelets und Waffeln geeignet. Jede andere Verwendung gilt als **nicht** bestimmungsgemäss und birgt erhebliche Unfallgefahren für den Benutzer. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt!

Deutsch

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
Sicherheitshinweise	2-4	Aufbewahrung	13
Produktbeschreibung	5	Störungen	13
Vor Erstgebrauch	6	Entsorgungshinweis	14
Bedienung	7-9	Technische Daten	14
Rezeptvorschläge	9-12		
Thermostat	12		
Reinigung und Pflege	12-13		



2 Sicherheit

Deutsch



Dieses Symbol warnt vor allgemeinen **Verletzungsgefahren / Beschädigungen** am Gerät!



Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen, **Verbrennungsgefahr!**



Dieses Symbol warnt vor Gefahren von **Stromschlag!**

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannung Ihres Haushaltsstroms der Spannungsangabe auf dem Gerät entspricht, damit das Gerät bei Gebrauch nicht überhitzt und beschädigt wird.

Vorsicht! Lebensgefahr durch Stromschlag!

- Gerät, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Gerät nicht in der Nähe eines Wasch- oder Spülbeckens benutzen.
- Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.
- Gerät nicht im Freien benutzen.

Elektrische Geräte sind kein Spielzeug!

- Das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt lassen.
- Erlauben Sie Kindern ab 8 Jahren und älter sowie Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis nur dann eine unbeaufsichtigte Benutzung des Gerätes, wenn diese eine umfangreiche Unterweisung erhalten haben, die ihnen eine gefahrlose Be-



nutzung des Gerätes erlaubt und diese die Gefahren bei unsachgemässer Benutzung verstehen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass diese nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege des Gerätes darf **nicht** von Kindern unter 8 Jahren vorgenommen werden, es sei denn, diese sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

- Gerät und Netzkabel vor Kindern unter 8 Jahren unzugänglich aufbewahren.
- **Ziehen Sie immer den Netzstecker**, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist und vor dem Reinigen.
- Netzkabel nur am Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Gerät und Netzkabel dürfen nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen, damit es nicht zu Beschädigungen am Gerät kommt.
- Das Netzkabel sollte nicht über die Tischkante/Arbeitsfläche herunterhängen, um ein Herunterreißen des Ge-

rätes zu verhindern. Es darf nicht an scharfen Gegenständen scheuern.

- Das Netzkabel nicht knicken oder um das Gerät wickeln.

Das Gerät nicht verwenden,

- wenn das Netzkabel beschädigt ist.
- bei Funktionsstörungen.
- wenn das Gerät durch einen Sturz oder eine andere Ursache möglicherweise Schaden genommen hat.

Schäden an der Netzanschlussleitung müssen durch eine autorisierte Fachwerkstatt überprüft bzw. repariert werden. Nehmen Sie selbst niemals Veränderungen oder Reparaturen an dem Gerät vor.

- Verwenden Sie nur Original-Zubehörteile.
- Keinerlei Gegenstände in das Innere des Gehäuses einführen.
- Niemals selbst versuchen, das Gehäuse zu öffnen!
- Verwenden Sie dieses Gerät **nicht** zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder





4 Sicherheit

einem separaten Fernwirk-
systeme.

Gerätebezogene Sicherheitshinweise



Warnung! Zur Vermeidung von Verletzungen/Beschädigungen des Gerätes, elektrischem Schock, eines Brandes und Verbrennungen.

- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck genutzt werden.
 - Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder eine andere ebene, rutschfeste und hitzebeständige Arbeitsfläche.
 - **Vorsicht!** Während des Betriebes werden Gehäuse und Backflächen heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit den aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Gerät nur am Haltegriff anfassen.
- Verbrennungsgefahr!**
- Das Gerät während des Betriebes nicht bewegen oder verschieben. Es besteht **Ver-**

brennungsgefahr!

- Entnehmen Sie die fertigen Bricelets und Waffeln stets mit Hilfe eines flachen Holz- oder hitzebeständigen Plastikspachtels. Verwenden Sie niemals scharfe oder Metallgegenstände (z. B. Messer, Metallspachtel, usw.), da die Antihaftbeschichtung dadurch beschädigt wird.
- Halten Sie einen Sicherheitsabstand rings um das Gerät ein.
- Das Gerät darf **nicht** unter oder in der Nähe von brennbaren Materialien, wie Hängeschränken oder Fenstervorhängen, etc. genutzt werden.
- Nach Gebrauch **immer** den Netzstecker ziehen.
- Gerät vor dem Reinigen auskühlen lassen.

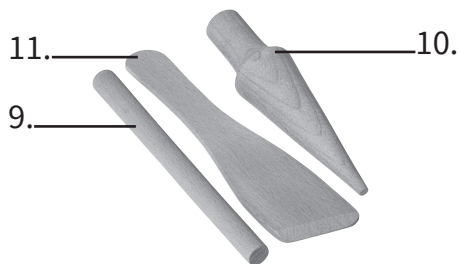


Produktbeschreibung

Deutsch



- 1. Gehäusedeckel
- 2. Kontrollleuchte (rot/grün)
- 3. Haltegriff
- 4. Verschluss
- 5. Backplatten
 - a) Bricelet-Platten
 - b) Waffel-Platten
- 6. Entriegelungsknopf der Backplatten
- 7. Standfuß
- 8. Netzkabel mit Stecker



- ### Zubehör
- 9. Rundholz
 - 10. Cornetholz
 - 11. Holzspachtel



6 Vor Erstgebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Gerät auf Vollständigkeit und Unversehrtheit.
- Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder eine andere ebene, stabile, rutschfeste und hitzebeständige Arbeitsfläche.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäss installierte und frei zugängliche Steckdose an.

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, ist möglicherweise die unsichtbare Schutzschicht auf den Backflächen noch vorhanden. Betreiben Sie daher das Gerät für einige Minuten ohne Lebensmittel, damit die aufgetragene Schutzschicht einbrennen kann. Dies kann zu einer geringen Rauch- bzw. Geruchsentwicklung führen. Dies ist normal und nicht schädlich. Sorgen Sie dabei für eine ausreichende Belüftung.

Nach diesem Aufheizprozess

lassen Sie das Gerät vollständig auskühlen und reinigen es inkl. Zubehör gemäss "Reinigung und Pflege".

Ihr 2 in 1 Bricelet- und Waffeleisen ist nun betriebsbereit.



Warnung: Plastiktüten können eine Gefahr darstellen, immer ausserhalb der Reichweite von Kleinkindern und Babies aufbewahren.

Einsetzen bzw. Austauschen der Backplatten



Vorher immer den Netzstecker des Gerätes ziehen und komplett abkühlen lassen. Verbrennungsgefahr!

Zum Einsetzen der jeweiligen Backplatten, schieben Sie die Nasen der Backplatten in die Einstecköffnungen des Gerätes und stellen Sie sicher, dass diese einrasten.

Zum Herausnehmen der Backplatten, drücken Sie gleichzeitig auf die beiden Entriegelungsknöpfe der jeweiligen Backplatte.



Bedienung

7

Ihr **2 in 1 Bricelet- und Waffeleisen** eignet sich hervorragend zum Backen von Bricelets und Waffeln.

Mit dem Rund- bzw. Cornetholz kann das Gebäck nach dem Backen zu Bretzelrollen oder Cornets geformt werden. Gefüllt mit Glacé, Schlagrahm, Crème oder Schokolade, eignen sie sich als herrliches Dessert.

Stellen Sie vor Inbetriebnahme sicher, dass die korrekten Backplatten eingesetzt sind.



Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und kurz nach der Benutzung des Gerätes, nicht mit den aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Es besteht Verbrennungsgefahr!

Tipp: Bereiten Sie den Bricelet- bzw. Waffelteig bereits vor dem Einschalten des Gerätes vor. Es wird zwischen flüssigem oder festem Teig unterschieden (siehe Rezept-vorschläge) Bedenken Sie, dass einige Teigvarianten vor dem Backen 30–60

Min. ruhen müssen.

Bricelet bzw. Waffeln Backen

Tipps für ein besseres Gelingen!

- Waffelteig zügig einfüllen, damit die Waffeln gleichmässig bräunen.
- Legen Sie die Waffeln zum auskühlen auf einen Kuchengrost. So bleiben sie knusprig. Gestapelte Waffeln werden leicht weich.
- Backflächen mit etwas Öl, Butter oder Margarine bestreichen, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten.

1. Schliessen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäss installierte und frei zugängliche Steckdose an.
2. Die rote Kontrollleuchte leuchtet auf. Der Aufheizprozess beginnt.
3. Sobald die notwendige Temperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte ebenfalls auf. Das 2 in 1 Bricelet- und Waffeleisen ist nun betriebsbereit.

Deutsch





4. Öffnen Sie das Gerät, indem Sie den Verschluss am Haltegriff nach oben ziehen.
5. Geben Sie ca. 2 Esslöffel Teig (flüssiger Teig) bzw. 2 – 3 cm große Teigkugeln (fester Teig) in die Mitte der unteren Waffelplatten. Geben Sie nicht zuviel Teig auf die Waffelplatten, um ein Herauslaufen des Teiges zu vermeiden.
6. Schliessen Sie behutsam den Gehäusedeckel ohne den Verschluss zu verriegeln.



Achtung! Beim Herausbacken von Teigkugeln den Verschluss verriegeln!

7. Der Backvorgang dauert ca. 5 – 6 Minuten und hängt von der Menge und der Dickflüssigkeit des Teiges sowie Ihres Geschmacks ab.
8. Sobald kein Dampf mehr zwischen den Backplatten austritt, ist der Backvorgang abgeschlossen. Öffnen Sie während des Backvorgangs das Gerät einen Spalt, um den Bräunungsgrad zu über-

prüfen. Ist Ihnen die Waffel noch zu hell, kann noch nachgebacken werden.

9. Entnehmen Sie Ihre Bricelets bzw. Waffeln mit Hilfe des Holzspachtels, um eine Beschädigung der Anti-Haftbeschichtung zu vermeiden.
10. Zum Ausschalten des Geräts und nach Beendigung des Backvorgangs, den Netzstecker ziehen und das Gerät offen auskühlen lassen.

Zubehör Anwendungstipps :

Rund- oder Cornetholz (flüssiger Teig):

- Die gebackenen, noch heißen Bricelets (aus flüssigem Teig) lassen sich auch formen. Bricelets sofort um das Rund- oder Cornetholz wickeln.



Vorsicht heiss!

Leicht andrücken und zum Auskühlen auf einen Kuchenrost legen. Rund- oder Cornetholz vorsichtig aus dem Gebäck ziehen.

- Die ausgekühlten Rollbretzel



Bedienung

9

oder Cornets nach Belieben z.B. mit Schlagrahm füllen

Bricelet-Körbchen (flüssiger Teig):

- Die gebackenen, noch heißen Bricelet (aus flüssigem Teig) über ein umgekehrtes Schälchen legen, auskühlen lassen und als Bricelet-Körbchen nach Belieben mit Schlagrahm, Crème, Glacé, Fruchtsalat, etc. füllen, mit geraspelter Schokolade gar-

nieren und sofort servieren.

Aufbewahrung

- Bricelets (Bretzel) lassen sich gut verschlossen und kühl 1 bis 2 Wochen aufbewahren.

Deutsch

Rezeptvorschläge

Belgische Waffeln (Gaufres de Liège)

Zutaten für ca.15 kleine Waffeln

- 400g Weizenmehl
- 160ml lauwarme Milch
- 2 Eier
- 150g Hagelzucker
- 50g Zucker
- 1 Prise Salz
- ½ Päckchen Trockenhefe
- 100g Butter, zimmerwarm
- 1 Vanilleschote, Mark

Zubereitung:

Mehl, Trockenhefe, Salz und Zucker in eine Schüssel geben und gut vermischen. Mit Eiern, Butter und Vanillemark ergänzen, dann lauwarme Milch unter ständigem Rühren hinzugeben bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Den Teig 45 Minuten ruhen lassen, damit dieser aufgehen kann.

Vor dem Ausbacken wird Hagelzucker unter den Teig geknetet. Waffeleisen vorheizen und dann kleine Teigportionen ca. 5-10 Minuten backen. Lecker!

Natürlich auch sehr fein mit Schokoladenüberzug, dann einfach die Hälfte der Waffel in eine geeignete Kuvertüre tauchen.

Waffel Grundrezept

Zutaten:

125 g Butter
 100 g Zucker
 1 Pck. Vanillezucker
 4 Eier
 250 g Mehl
 1 gestr. Esslöffel Backpulver
 200 ml Milch

Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiss zu Schnee schlagen. Butter, Zucker, Vanillezucker und Eigelb schaumig rühren. Nach und nach fügen Sie das mit Backpulver vermischte Mehl im Wechsel mit der Milch hinzu. Nach Geschmack, nehmen Sie weniger Milch und dafür etwas Rum- oder Vanille-Aroma. Flüssigkeit stets so dosieren, dass der Teig dickflüssig wird. Zum Schluss, den Eischnee unterheben.

Backen Sie die Waffeln gemäss oben angeführten Anweisungen.

Vor dem Servieren, bestäuben Sie die Waffeln mit Puderzucker.

Klassische “Bricelets” (fester, süsser Teig – nicht formbar)

Zutaten:

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 Ei und knapp 1 dl Rahm (oder 3–4 Eier)
- 1 EL Vanille-Zucker (oder 1/2 Zitronenschale, Bio, abgerieben)
- 1 Prise Salz
- 500–600 g Mehl
- Butter schaumig rühren
- Zucker, Ei, Vanille-Zucker, Rahm mitrühren, Zitronenschale und Salz dazugeben. Mehl sorgfältig daruntermischen
- Gerührten Teig mind. 1 Stunde kühl stellen
- Teigkugeln formen (Durchmesser ca. 2–3 cm) und backen (siehe Seite 9 und 10)

“Kümmelbricelets» (fester, salziger Teig – nicht formbar)



Rezeptvorschläge

11

Zutaten:

- 60 g Butter
- 10 g Kümmel, etwas zersto-
- 6 g Salz
- 250 g Mehl
- 2 dl Rahm
- Butter schaumig rühren
- Kümmel und Salz dazugeben. Mehl und Rahm abwech-
- Gerührten Teig mind. 1 Stun-
- Teigkugeln formen (Durch-

Teig für Käsebricelets wie unter Kümmelbricelets beschrieben, zubereiten. Anstelle von Kümmel 35g geriebenen Sbrinz begeben.

Rollbrätzeli (süßer Flüssigteig, formbar)

Zutaten (für 30 Stück):

- 250 g Mehl
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 dl Vollrahm
- 2 dl Weisswein oder Wasser

- 1 Gläschen Kirsch (nach Be-
- Mehl, Zucker und Salz mi-
- Von der Mitte aus mit ei-
- Zugedeckt gut 1 Stunde
- Den Teig evtl. mit wenig

Hausgemachte Brätzeli mit Schokoladenfüllung (fester, süßer Teig, nicht formbar)

Zutaten für Grundrezept ca. 50 Bretzel:

- 125 g Butter weich
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 1 Bio-Zitrone
- 250 g Mehl
- Bratbutter zum Backen

Deutsch



Schokolade-Füllung (ergibt ca. 12 gefüllte Bretzel):

- 250 g Edelbitterschokolade
- 2.5 dl Rahm
- Butter, Zucker, Salz, Eier und abgeriebene Zitronenschale mit dem Mixer schaumig schlagen. Mehl zugeben. Zu einem Teig zusammenfügen
- In Folie verpackt 30 Minuten kühl stellen
- Teigkugeln formen (Durch-

messer ca. 2–3 cm) und backen

- Für die Füllung Schokolade mit Rahm über dem Wasserbad schmelzen. Etwas auskühlen lassen.
- Jeweils 3 Bretzel mit Schokolade bestreichen und mit einem vierten Brezel den Stapel abschliessen.
- Füllung nach Belieben mit Kirscharomatisieren

Thermostat



Der integrierte Thermostat reguliert automatisch die Temperatur des 2 in 1 Bricelet-

und Waffeleisens. Dabei leuchtet bzw. erlischt die grüne Kontrollleuchte jeweils.

Reinigung und Pflege

Aus hygienischen Gründen, das Gerät regelmässig reinigen, nach jeder Benutzung, Lebensmittelreste entfernen. Starke Fettrückstände können überhitzen und zu Rauch- bzw. Brandentwicklung führen.



Vor der Reinigung immer den Netzstecker des Ge-

rätes ziehen und komplett abkühlen lassen.

Gerät und Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

Das Gerät sowie die Backflächen des Gerätes können mit einem weichen, leicht feuchtem Tuch gereinigt werden. Danach alle



Reinigung und Pflege

Teile gründlich nachtrocknen. Verwenden Sie **keine** aggressiven Reinigungs- bzw. Scheuermittel.

Alle Teile des Gerätes müssen vor der erneuten Benutzung vollständig trocken sein.

Zum Entfernen von Teigresten, geben Sie etwas Öl auf die Backflächen und lassen dieses einige Zeit einwirken. Danach mit einem weichen Tuch abwischen.

Holzspachtel, Rund- und Cornetholz mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. Die Zubehörteile sind nicht spülmaschinengeeignet.



Kinder sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen resp. reinigen.

Aufbewahrung

Nach Gebrauch Netzstecker des Gerätes ziehen und komplett abkühlen lassen.

Bewahren Sie das Gerät, ausser Reichweite von Kindern, an einem trockenen und sauberen Ort auf.

Störungen

Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den MIGROS-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen und nicht verwenden von Original-Ersatzteilen, können Gefahren für den Benutzer entstehen.


Bei nicht fachgerechten Reparaturen kann keine Haf-

tung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantieanspruch.

Wichtig: Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt oder nach einem Sturz sofort den Netzstecker ziehen.





Altgeräte, die mit dem abgebildeten Symbol  gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen fachgerecht entsorgt werden. Bitte geben Sie dieses Gerät am Ende seiner Verwendung zur Entsorgung an den da-

für vorgesehenen öffentlichen Sammelstellen ab.

Ihr Bricelet- und Waffeleisen befindet sich in einer Verpackung. Verpackungen sind Wertstoffe und somit wiederverwendungsfähig oder können in den Rohstoffkreislauf zurückgeführt werden.

Technische Daten

Netzspannung:	230 V ~ 50 Hz
Nennleistung:	750 W
Schutzklasse:	I

Technische Änderungen vorbehalten!



Utilisation prévue

15

Félicitations!

Avec l'achat de la machine 2 en 1 Fer à bricquet et gaufriers, vous avez fait l'acquisition d'un produit de qualité fabriqué avec soin.

Pour pouvoir apprécier ce produit pendant de nombreuses années, veuillez respecter les instructions qui suivent sur la **sécurité et l'entretien!**

Avant d'utiliser, veuillez lire ces instructions soigneusement et respectez toujours les « Instructions de sécurité ».

Les parties tierces, qui ne sont pas familiarisées avec le manuel d'instruction, ne sont pas autorisées à utiliser l'appareil.

Cet appareil ne convient que pour faire des bricquets et des gaufres. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil n'est pas envisagée par le fabricant et peut comporter un risque de blessure ou de dégâts. Ce grill n'est **pas** conçu pour une utilisation commerciale.

Français

Sommaire

	Page		Page
Sécurité	16-18	Stockage	27
Description du produit	19	Dysfonctionnements	28
Avant la première utilisation	20	Instructions sur l'élimination	28
Opération	21-23	Données techniques	29
Suggestions de recettes	23-26		
Thermostat	26		
Entretien et nettoyage	27		



Ce symbole identifie les risques qui peuvent causer des blessures!



Ce symbole indique des surfaces brûlantes. Risque de brûlures!



Ce symbole identifie des risques d'électrochocs!

Instructions générales sur la sécurité

- Le fabricant ne prend aucune responsabilité pour les dégâts causés par une utilisation incorrecte.
- Une utilisation incorrecte ou inappropriée pourrait endommager l'appareil et causer des blessures de l'utilisateur.
- Avant de connecter cet appareil à l'interrupteur, assurez-vous que la tension de chez vous corresponde aux données techniques de l'appareil. Autrement, l'appareil pourrait surchauffer et s'endommager.

Attention ! Danger de choc électrique !

- N'immergez jamais l'appareil, le cordon ou la prise secteur dans l'eau ou autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'un évier ou d'une baignoire de lavage.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains humides.
- N'utilisez pas cet appareil en extérieur.

Un appareil électrique n'est pas un jouet!

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de l'utilisation.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas de l'expérience ou de la connaissance nécessaires, sous surveillance ou s'ils ont reçu les instructions concernant l'utilisation de l'appareil et s'ils comprennent les dangers impliqués. Les enfants



ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans et sous surveillance.

- Rangez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de huit ans.
- **Débranchez toujours votre appareil** lorsque vous n'utilisez pas et avant de nettoyer.
- Tirez toujours la prise, pas le cordon.
- Tenez l'appareil et le cordon à distance de toute surface brûlante pour éviter tout dégât sur l'appareil.
- Assurez-vous que le cordon ne peut pas être tiré par inadvertance ou causer des chutes lors de l'utilisation. Ne laissez pas le cordon suspendu sur des rebords tranchants.
- Ne tordez pas le cordon et ne l'enroulez pas autour de l'appareil.

N'utilisez pas cet appareil,

- Si le cordon est endommagé.

- En cas de dysfonctionnement.
- Si l'appareil a été chuté ou s'il est endommagé d'une autre manière.

Faites-le inspecter et, si nécessaire, faites le réparer par une personne qualifiée/ par un service client. N'essayez jamais de modifier ou réparer l'appareil par vous-même.

- N'utilisez que des accessoires conçus pour l'utilisation avec cet appareil.
- N'essayez jamais d'insérer des objets dans l'appareil.
- N'essayez jamais d'ouvrir le boîtier par vous-même!
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par le biais d'un minuteur externe ou d'un système de contrôle à distance.

Instructions particulière sur sécurité



Avertissement!
Pour éviter le risque de blessures/ de dégâts sur l'appareil ou d'électrochoc, d'incendies ou de brûlures!





- N'utilisez l'appareil **que** pour l'usage pour lequel il est conçu et de la manière décrite dans ce manuel.
- Placez l'appareil sur une surface plate et résistante à la chaleur.
- Attention: La température des surfaces accessibles peut être élevée lors du fonctionnement. Par conséquent, ne touchez **pas** l'appareil pendant le fonctionnement et après le fonctionnement. N'utilisez que la poignée. **Risque de brûlure grave !**
- ne déplacez **pas** l'appareil pendant l'utilisation.
- Utilisez **toujours** une spatule plate en bois ou résistante à la chaleur pour enlever les « bricelets » et les gaufres. N'utilisez jamais d'objets en métal ou coupant (ex : couteau, spatule en métal, etc.), car ils pourraient endommager le revêtement anti-adhérent des plaques.
- Respecter une distance de sécurité autour de l'appareil.
- N'utilisez **pas** l'appareil à proximité ou sous des objets inflammables, ex : des rideaux, des placards intégrés.
- Débranchez **toujours** l'appareil après l'utilisation et laissez-la refroidir complètement avant de le nettoyer.



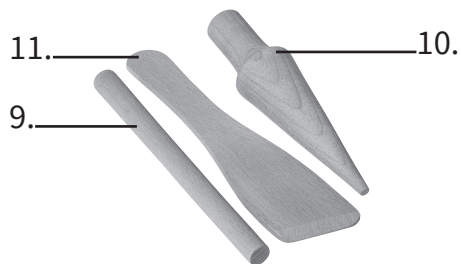
Description du produit

19



1. Couverture
2. Indicateurs lumineux (rouge/vert)
3. Poignée
4. Attache
5. Plaque de cuisson amovibles
 - a) Plaques pour « bricelets »
 - b) Plaques pour gaufres
6. Touche d'ouverture des plaques
7. Pied
8. Cordon d'alimentation et prise

Français



Accessoires

9. Rouleau à pâtisserie en bois
10. Rouleau à gaufre en bois
11. Spatule en bois



- Enlevez tous les emballages et vérifiez si l'appareil est au complet.
- Placez l'appareil sur une surface plate non glissante et résistante à la chaleur.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et connectez l'appareil sur une prise correctement installée.

Les plaques de cuisson ont un revêtement de protection. Pour enlever les couches de protection sur les éléments chauffants, chauffez les plaques de cuisson (sans aliments) pendant quelques minutes.

Cela peut causer une légère fumée et une odeur. Cela n'est pas nuisible pour la santé et cela ne signifie pas que votre appareil a un défaut. Assurez-vous que la pièce est correctement ventilée!

Après ce processus de pré-chauffage, votre machine **2 en 1 Fer à bricet et gaufriers** est prête à l'emploi. Laissez-la refroidir complètement et nettoyez-la selon les instructions de la section « **Nettoyage et entretien** »



Avertissement : Les sacs plastiques représentent un danger pour les nourrissons et les bébés, par conséquent, tenez-les hors de portée pour éviter les étouffements.

Changer les plaques de cuisson



Assurez-vous que l'appareil est débranché et complètement refroidi. Risque de brulures!

Pour insérer les plaques de cuisson correspondantes, insérez les tiges des plaques de cuisson dans les trous percés dans l'appareil et assurez-vous qu'ils se cliquent en place.

Pour enlever les plaques de cuisson, appuyez sur la touche d'ouverture des plaques et faites-le glisser vers l'avant.



Opération

Votre machine **2 en Fer à bricel-let et gaufriers** peut cuire aussi bien des « bricetelets » ultra fins ou des gaufres.

Une fois le processus de cuisson terminé, vous pouvez créer des rouleaux ou des cônes pour « Bricetelet » lorsque vous utilisez le rouleau à pâtisserie ou le rouleau à gaufre. Remplissez-les de glace, de crème fouettée, de crème anglaise ou de chocolat et servez-les en dessert.

Assurez-vous de toujours insérer les plaques de cuisson correspondantes.



La température des surfaces accessibles peut être élevée lors du fonctionnement. Par conséquent, ne touchez pas l'appareil pendant le fonctionnement et après le fonctionnement.

Astuce : Préparez la machine à bricetelets et à gaufre en avance, avant d'allumer l'appareil.

Vous pouvez choisir d'utiliser une pâte plus liquide ou plus épaisse roulée en boule (voir les recettes). Prenez en considéra-

tion le fait qu'en fonction de la pâte que vous utilisez, elle doit reposer entre 30 et 60 minutes avant de commencer le processus de cuisson.

Cuire des bricetelets et des gaufres.

Pour un meilleur résultat!

- Remplissez rapidement les plaques de pâte pour produire des gaufres encore plus dorées.
 - Placez les gaufres sur une grille de pâtisserie pour les garder croustillantes. Les gaufres ramollissent si elles sont posées sur une surface plate.
 - Pour garantir un processus de cuisson encore plus uniforme, graissez les plaques de gaufre avec un peu d'huile, de beurre ou de margarine.
1. Connectez l'appareil sur une prise correctement installée.
 2. L'indicateur lumineux rouge s'allume et le processus de cuisson commence.
 3. Dès que la température nécessaire est attein-



te, l'indicateur lumineux vert s'allume également. L'appareil est désormais prêt à être utilisé.

4. Ouvrez le couvercle de l'appareil en tirant l'attache avec la manette vers le haut.
5. Remplissez environ 2 cuillères à soupe de pâte (pâte liquide) ou des boules de pâte de 2-3 cm au milieu de la plaque à gaufre inférieure. Assurez-vous de ne **pas** mettre trop de pâte afin d'éviter les renversements.
6. Fermez le couvercle rapidement et ne fermez **pas** l'attache.



Attention! Lorsque les boules de pâte sont en cours de cuisson, vous pouvez fermer le couvercle.

7. Le processus de cuisson dure environ 5-6 minutes en fonction de la quantité de pâte et de l'épaisseur de la pâte et de vos goûts bien entendu.
8. Dès qu'il n'y a plus de vapeur qui sort de l'appareil,

le processus de cuisson est terminé. Ouvrez l'appareil et vérifiez si vos bricelets ou gaufres sont dorés et cuits à votre convenance.

9. Enlevez vos bricelets ou vos gaufres à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour éviter d'endommager le revêtement anti-adhérent des plaques.
10. Après l'utilisation, déconnectez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir complètement.

Conseils pour l'utilisation des accessoires:

Rouleau à pâtisserie ou à gaufre (pâte liquide):

- Pour former les bricelets en rouleaux ou en cônes, sortez le bricelet cuit encore chaud (pâte liquide) et roulez-le autour de l'accessoire correspondant. Faites attention lorsque vous sortez l'accessoire.



Attention, risque de brûlure! Appuyez douce-



Opération

23

ment pour fermer les rebords et placez-les sur une plaque à gâteau. Enlevez doucement le rouleau en bois ou le rouleau à gaufre.

- Remplissez les de crème ou de la garniture de votre choix.

Bricolet- panier (pâte liquide):

- Placez le bricoret cuit et encore chaud sur un petit bol et laissez-le refroidir Remplissez-les de crème, de crème anglaise, de crème glacée, de salade de fruit, etc. Décorez

avec du chocolat et servez immédiatement.

Stockage :

- Vous pouvez conserver les bricorets frais pendant 1 à 2 semaines si vous les stockez dans un récipient hermétique.

Français

Suggestions de recettes :

Gaufres belges (Gaufres de Liège)

Ingrédients pour environ ... 15 Petites gaufres

- 400 g de farine de blé
- 160ml de lait tiède
- 2 œufs
- 150g de sucre à gros cristaux
- 50g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1/2 paquet de levure sèche
- 100g de beurre à température ambiante
- 1 gousse de vanille, cœur

Préparation:

Mélangez la farine de blé, la levure sèche, le sel et le sucre correctement. Ajoutez les œufs, le beurre et le cœur de la gousse de vanille. Ajoutez le lait tiède jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Afin que la pâte lève, laissez la reposer environ 45 minutes.

Avant de commencer la cuisson, ajoutez le sucre à gros cristaux. Préchauffez l'appareil et faites cuire une petite quantité de pâte pendant environ 5 - 10 minutes. **Délicieux!**

Si vous les préférez avec un glaçage de chocolat, trempez simplement la moitié de la gaufre dans du chocolat fondu. **Miam!**

Gaufres classiques

Ingrédients :

125 g de beurre
100 g de sucre
1 paquet de sucre vanillé
4 œufs
250 g de farine
1 cuillère à soupe de poudre de levage
200 ml de lait

Préparation:

Séparez les blancs des jaunes
Battez les blancs d'œuf jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment fermes, et réservez.

Mélangez le beurre avec le sucre, la vanille et le jaune d'œuf jusqu'à obtenir un mélange lisse. Autrement, ajoutez de la farine, de la poudre de levage et du lait. Intégrez les blancs d'œuf dans le mélange.

Pour ajouter plus de saveur, ajoutez moins de lait et une cuillère à soupe d'extrait de vanille ou de rhum. Toutefois,

faites attention lorsque vous ajoutez des liquides car la pâte ne doit pas être trop liquide.

Faites cuire les gaufres en respectant les instructions suivantes.

Saupoudrez avec du sucre de glaçage avant de servir.

Bricelets classiques (de pâte épaisse sucrée, non malléable)

Ingrédients :

- 250 g de beurre
- 250 g de sucre
- 1 œuf et 1 dl de crème tout juste (ou 3–4 œufs)
- 1 cuillère à soupe de sucre vanillé (ou le zeste râpé d'un demi-citron bio)
- 1 pincée de sel
- 500–600 g de farine
- Travailler le beurre jusqu'à ce qu'il soit crémeux
- Ajouter le sucre, l'œuf, le sucre vanillé, la crème, le zeste de citron et le sel. Bien mélanger, puis ajouter délicatement la farine
- Laisser reposer la pâte au frais pendant au moins 1 heure



Suggestions de recettes :

25

- Former des petites boules de pâte (d'environ 2–3 cm de diamètre) et les cuire

Bricelets au cumin (de pâte épaisse salée, non malléable)

Ingrédients :

- 60 g de beurre
- 10 g de cumin, légèrement écrasé
- 6 g de sel
- 250 g de farine
- 2 dl de crème
- Travailler le beurre jusqu'à ce qu'il soit crémeux
- Ajouter le cumin et le sel. Ajouter, en alternant, la farine et la crème, et malaxer légèrement
- Couvrir la pâte et la laisser reposer au frais pendant au moins 1 heure
- Former des petites boules de pâte (d'environ 2–3 cm de diamètre) et les cuire

Vous pouvez, de la même façon, préparer des bricelets au fromage:

il vous suffit d'ajouter 35 g de sbrinz râpé à la place du cumin.

Bricelets roules (de pâte épaisse sucrée, malléable)

Ingrédients (pour 30 bricelets):

- 250 g de farine
- 125 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 3 dl de crème entière
- 2 dl de vin blanc ou d'eau
- 1 petit verre de kirsch (suivant les goûts)
- Mélanger la farine, le sucre et le sel. Ajouter la crème, le vin blanc et le kirsch
- Malaxer à partir du centre avec un fouet, jusqu'à obtenir une pâte légèrement liquide et uniforme
- Couvrir et laisser reposer pendant au moins 1 heure
- Eventuellement, diluer la pâte avec un peu de lait. Cuire les bricelets, et leur donner immédiatement la forme désirée

Français



**Bricelets maison fourrés au chocolat (de pâte épaisse sucrée, non malléable)****Ingrédients de base pour env. 50 bricelets:**

- 125 g de beurre mou
- 125 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 oeufs
- 1 citron non traité
- 250 g de farine
- du beurre de cuisson

Garniture de chocolat (pour env. 12 bricelets fourrés):

- 250 g de chocolat noir
- 2.5 dl de crème
- Dans un mixer, mixer le beur-

re, le sucre, le sel, les oeufs et le zeste de citron râpé, jusqu' à obtenir une crème. Ajouter la farine. Former une pâte épaisse

- Enrouler dans du papier d'aluminium et mettre au frais 30 min.
- Former des petites boules de pâte (d'environ 2–3 cm de diamètre) et les cuire
- Pour la garniture, faire fondre le chocolat au bain-marie avec la crème. Laisser tiédir
- Garnir 3 bricelets avec le chocolat, puis recouvrir avec le quatrième
- Selon les goûts, aromatiser la garniture avec du kirsch

Thermostat :

Pendant l'utilisation, un thermostat intégré allume et éteint pour garantir une tem-

pérature constante. Cela est indiqué par le cycle d'allumage et d'extinction des indicateurs lumineux rouge/vert.



Entretien et nettoyage

Pour des raisons d'hygiène, nettoyez l'appareil impeccablement après chaque utilisation, et enlevez tous les résidus de nourriture. Autrement, cela peut aboutir à une situation dangereuse.



Avant de nettoyer, éteignez toujours l'appareil, déconnectez-le du secteur et laissez-le complètement refroidir. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau. Danger ! Choc électrique!

Nettoyez l'appareil avec un linge doux humide. Enlevez les plaques de cuisson refroidies comme expliqué dans la section **Changer les plaques de**

cuisson et nettoyez-les dans l'eau chaude avec du détergent liquide-vaisselle. N'utilisez pas d'agents de nettoyage agressifs et/ou d'autres objets durs pour nettoyer l'appareil. Faites sécher l'appareil et toutes les pièces après le nettoyage.

La spatule en bois, le rouleau à pâtisserie et le rouleau à bric-let peuvent être nettoyés dans de l'eau chaude avec du liquide-vaisselle. Les accessoires ne passent pas au lave-vaisselle.



Les enfants ne doivent pas utiliser ou nettoyer cet appareil à moins qu'ils n'aient été correctement formés ou surveillés.

Stockage

Déconnectez l'appareil du secteur après chaque utilisation et laissez-le complètement refroidir.

Tenez l'appareil hors de portée des enfants et rangez dans un endroit propre et sec.





Les réparations ne doivent être effectuées que par MIGROS-Service. Les réparations ou modifications incorrectes et l'utilisation d'accessoires non évalués peuvent endommager l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.

Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dégâts

causés par l'utilisation incorrecte ou les tentatives de faire des modifications ou réparations par vous-même. Dans ces cas, la garantie sera annulée.

Important: Tirez toujours la prise en cas de dysfonctionnement ou si l'appareil a chuté ou est endommagé d'une autre manière.

Instructions sur l'élimination



Les déchets d'appareils électriques marqués de ce symbole ne doivent pas être jetés avec les déchets domestiques, mais ils doivent être collectés séparément. Par conséquent, veuillez renvoyer cet appareil à la fin de son cycle de vie dans des points de coll-

ecte spéciaux d'élimination ou auprès de votre vendeur local.

Votre 2 en 1 Fer à bricet et gaufriers est emballé dans un paquet individuel. Ces boîtes sont des déchets recyclables, c.à.d. qu'elles peuvent être réutilisées ou recyclées.



Données techniques :

29

Tension :	230 V ~ 50 Hz
-----------	---------------

Puissance nominale :	750 W
----------------------	-------

Catégorie de protection :	I
---------------------------	---

Ces spécifications peuvent faire l'objet de changement sans notification.

Français



**Congratulazioni!**

Con l'acquisto di questa **2 in 1 Piastra per bricilet e cialde** vi siete dotati di un prodotto di qualità, realizzato con grande scrupolosità.

Per usufruire il più a lungo possibile del prodotto, si rispettino le **Avvertenze per la Sicurezza e la Manutenzione** contenute in questo manuale!

Prima dell'uso, leggere attentamente tutte le presenti istruzioni, e attenersi costantemente

alle **Avvertenze per la Sicurezza**.

L'uso di questo apparecchio è proibito ai terzi non esperti con le istruzioni di questo manuale.

Questo elettrodomestico è destinato ed adatto solo alla cottura di brigidini e waffle. Qualsiasi altro uso o modifica apportata all'apparecchio non ha l'approvazione del produttore e comporta il rischio di danni e infortuni. Questa apparecchio **non** è adatto ad un uso commerciale!

Indice

	Pagina		Pagina
Sicurezza	31-33	Conservazione	42
Descrizione del Prodotto	34	Cattivo Funzionamento	42
Prima dell'Uso Iniziale	35	Come Disfarsi del Prodotto	43
Funzionamento	36-38	Specifiche Tecniche	44
Ricette Suggestive	38-41		
Termostato	41		
Pulizia e Manutenzione	41-42		



Sicurezza:



Questo simbolo indica il rischio di possibili infortuni!



Questo simbolo indica la presenza di superfici calde. Rischio di ustioni!



Questo simbolo indica il rischio di scosse elettriche!

Avvertenze Generiche per la Sicurezza

- Il produttore declina qualsiasi responsabilità per danni derivanti da un uso improprio dell'apparecchio.
- L'uso improprio o errato dell'apparecchio può causare infortuni all'utente.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, accertarsi che il voltaggio disponibile sia compatibile con l'apparecchio, o questo potrebbe surriscaldarsi o danneggiarsi.

Attenzione! Pericolo di scossa elettrica!

- Non immergere mai

l'apparecchio, il cavo o la presa in acqua o altri liquidi.

- Non usare l'apparecchio nei pressi di lavandini o vasche.
- Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Non usare l'apparecchio all'aperto.

Gli elettrodomestici non sono giocattoli!

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini sopra gli otto anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali, o prive dell'esperienza e perizia necessarie, purché siano supervisionate e istruite sul suo funzionamento in maniera sicura e capiscano il rischio connesso al suo uso. È fatto divieto ai bambini di giocare con l'apparecchio. La manutenzione e la pulizia dell'apparecchio non dovranno essere eseguite da bambini, a meno che non siano di età superiore agli otto anni e supervisionati.



- Tenere l'apparecchio e il suo cavo al di fuori della portata dei bambini sotto gli otto anni di età.
- **Staccare sempre la spina dell'apparecchio** quando non lo si usa e prima di pulirlo.
- Tirare afferrando la spina – non il cavo.
- Non esporre l'apparecchio e il suo cavo al contatto con superfici calde, onde evitare danni all'apparecchio stesso.
- Durante l'uso, accertarsi che il cavo sia disteso in modo da non poter essere accidentalmente tirato o causare inciampo. Non far pendere il cavo da bordi aguzzi.
- Non piegare il cavo o arrotolarlo intorno all'apparecchio.

Non usare l'apparecchio se

- il cavo è danneggiato.
 - non funziona a dovere.
 - è stato fatto cadere o si è danneggiato in altro modo.
- Consegnarlo a un tecnico qualificato o al Servizio Clienti per un controllo e le eventuali riparazioni. Non tentare mai di mo-

dificare o riparare l'apparecchio da soli.

- Usare solo accessori approvati per l'uso con questo apparecchio.
- Non tentare mai di inserire oggetti di alcun tipo nell'apparecchio.
- Non tentare mai di aprire da soli l'involucro dell'apparecchio!
- L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato con timer esterni o sistemi di controllo a distanza separati.

Avvertenze Speciali per la Sicurezza

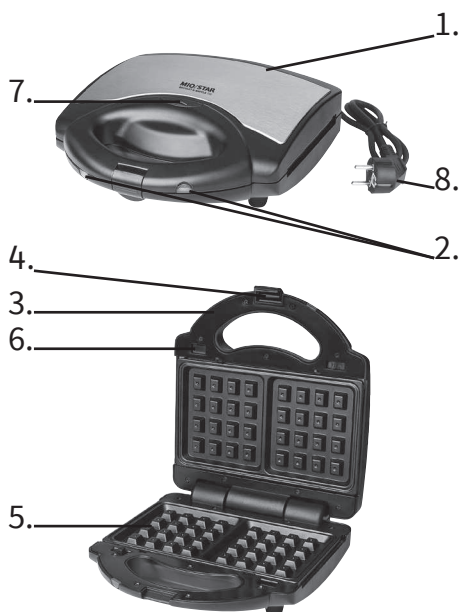


Attenzione! Per evitare il rischio di infortuni, danni all'apparecchio, scosse elettriche, incendi e ustioni!

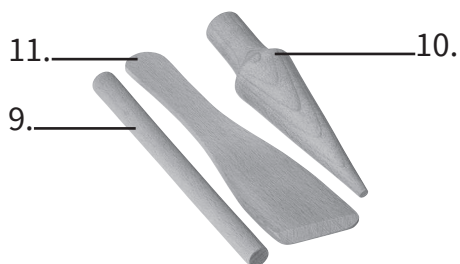
- Utilizzare l'apparecchio **solo ed esclusivamente** per gli scopi e con le modalità descritte in questo manuale.
- Collocare l'apparecchio su superfici piane e resistenti al calore.



- **Attenzione:** La temperatura delle superfici esterne può innalzarsi notevolmente durante l'uso, per cui si raccomanda di **non** toccare l'apparecchio durante o immediatamente dopo l'uso. Usare l'apposita maniglia. **Serio pericolo di ustioni gravi!**
- **Non** spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Per rimuovere waffle e brigidini, usare **sempre** una spatola in legno o in materiale termoresistente.
Non usare **mai** oggetti metallici o aguzzi (es. coltelli, spatole in metallo, ecc.) in quanto danneggerebbero la copertura antiaderente delle piastre.
- Rispettare la distanza di sicurezza intorno all'apparecchio.
- **Non** usare l'apparecchio in prossimità i oggetti infiammabili, quali tende, armadietti e simili.
- Dopo l'uso, staccare **sempre** la spina dell'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.



1. Coperchio
2. Indicatore luminoso (rosso/verde)
3. Maniglia
4. Chiusura
5. Piastre di cottura removibili
 - a) Piastra per brigidini
 - b) Piastra per waffle
6. Tasto di rilascio per le piastre
7. Supporto
8. Spina e cavo di alimentazione



Accessori

9. Mattarello in legno
10. Mattarello in legno per waffle
11. Spatola in legno



- Rimuovere completamente il materiale di imballaggio e controllare che la confezione contenga tutte le parti dell'apparecchio.
- Collocare l'apparecchio su di una superficie piana, non scivolosa e resistente al calore.
- Distendere completamente il cavo di alimentazione e collegare l'apparecchio ad una presa elettrica a norma.

Le piastre sono dotate di un rivestimento protettivo. Per rimuovere tale rivestimento basterà riscaldare le piastre (senza cibo) per qualche minuto.

Questa operazione potrebbe causare il rilascio di fumo e odori. Ciò non causa danni e non è sintomo di un cattivo funzionamento del prodotto. Accertatevi che la stanza sia ben ventilata!

Una volta completata questa operazione la vostra **2 in 1 Piastra per breicilet e cialde** sarà pronta all'uso. Fatela raffreddare e pulitela seguendo le istruzioni contenute nella sezione

“Pulizia e Manutenzione”.



Attenzione: Le buste in plastica sono pericolose per i bambini piccoli, con le quali potrebbero soffocarsi, e non devono perciò essere lasciate alla loro portata.

Cambiare le piastre di cottura



Accertarsi sempre che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica e completamente freddo. Rischio di ustioni!

Per inserire una piastra di cottura, inserirne i rebbi negli appositi fori posti sull'apparecchio, premendo fino allo scatto.

Per rimuovere una piastra di cottura, premere verso il basso il tasto di rilascio e farla scivolare in avanti.



Con la vostra **2 in 1 Piastra per breicilet e cialde** potrete preparare deliziosi waffle e brigidini ultrasottili.

Una volta completata la cottura delle cialde, potrete usare il mattarello in legno o il mattarello per waffle per creare dei rotoli o coni, che potrete poi servire come dessert, riempendoli di gelato, panna montata, crema pasticcera o cioccolato.

Accertarsi di inserire la piastra relativa al prodotto finale desiderato.



La temperatura delle superfici esterne potrebbe innalzarsi notevolmente durante l'uso, per cui si raccomanda di non toccare l'apparecchio mentre è in funzione e/o immediatamente dopo l'uso.

Suggerimento: Preparare la pastella per i brigidini o per i waffle in anticipo, prima di accendere l'apparecchio.

Potrete scegliere di usare una pastella più diluita o più densa, da impastare in palline (vedi ricetta). Considerate che la pas-

tella o l'impasto scelto potrebbe dover essere lasciato riposare anche per 30 o 60 minuti, a seconda del tipo.

Preparare brigidini cialde e waffle

Per un risultato migliore!

- Versare la pastella sulla piastra con rapidità, in modo da ottenere una cottura omogenea.
 - Far riposare i waffle già cotti su una griglia per torte, in modo che restino croccanti. Impilandoli, i waffle diventano facilmente mollicci.
 - Per garantire una cottura uniforme, ungere la piastra per waffle con burro, olio o margarina.
1. Collegare l'apparecchio ad una presa elettrica a norma.
 2. L'indicatore rosso si illuminerà, e inizierà il processo di riscaldamento.
 3. Una volta raggiunta la temperatura operativa, si accenderà la luce verde. L'apparecchio è ora pronto all'uso.



Funzionamento

4. Aprire il coperchio tirando verso l'alto la chiusura sulla maniglia.
5. Riempire con circa 2 cucchiaini di pastella (liquida), o con 2-3 cm di impasto (denso) in palline, il centro della parte bassa della piastra. Accertarsi di **non** usare troppa pastella, o potrebbe fuoriuscire.
6. Chiudere con cura il coperchio, **senza** bloccare la chiusura.



Attenzione! Durante la cottura di impasto in palline, è possibile bloccare la chiusura del coperchio!

7. La cottura dura circa 5-6 minuti, a seconda della quantità e densità della pastella e, naturalmente, del proprio gusto personale.
8. Non appena cessa la fuoriuscita di vapore dall'apparecchio, la cottura è completata. Aprire l'apparecchio e verificare che i bricilet o le cialde siano ben dorati e cotti al punto desiderato.

9. Rimuovere i bricilet o le cialde usando una spatola in legno o in materiale termoresistente, onde evitare di danneggiare la copertura antiaderente delle piastre.
10. Dopo l'uso, scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica e lasciarlo raffreddare completamente.

Suggerimenti per l'uso degli accessori:

Mattarello in Legno o Mattarello per bricilet (pastella liquida):

- Per formare i bricilet in rotoli o coni, prendere il bricilet (pastella liquida) appena cotto, ancora caldo, e avvolgerlo sull'accessorio prescelto. Estrarre quindi l'accessorio con delicatezza e attenzione.



Attenzione, scotta! Premere leggermente per sigillare i bordi, e quindi lasciar riposare su una griglia per torte. Rimuovere il mattarello con delicatezza e attenzione.

- Riempire con crema o secondo i propri gusti.



Bricelet a cestino (pastella liquida):

- Sistemate il brigidino appena cotto e ancora caldo su una scodella rovesciata, e lasciatelo raffreddare. Riempite con crema, gelato, macedonia o altro. Decorate con cioccolato in scaglie e servite immediatamente.

Conservazione:

- I brigidini possono essere conservati per una o due settimane, se chiusi in un contenitore sottovuoto.

Ricette Suggestive:

Waffle Belgi (Cialde di Liegi)

Ingredienti per circa 15 piccoli waffle

- 400g farina di frumento
- 160ml latte tiepido
- 2 uova
- 150g zucchero grezzo
- 50g zucchero
- 1 pizzico di sale
- ½ pacchetto di lievito secco
- 100g burro a temperatura ambiente
- 1 cuore di baccello di vaniglia

Preparazione:

Amalgamare bene la farina di frumento, il lievito secco, il sale

e lo zucchero. Aggiungere le uova, il burro e il cuore di baccello di vaniglia. Mescolare nel latte tiepido fino ad ottenere una pastella omogenea.

Lasciare lievitare l'impasto per circa 45 minuti.

Prima di dare inizio alla cottura, impastate con lo zucchero grezzo. Preriscaldate l'apparecchio, quindi cucinate piccole quantità di impasto per circa 5-10 minuti. **Delizioso!**

Se li preferite ricoperti di cioccolato, basterà intingere metà waffle nel cioccolato fuso.

Gnam gnam!



Ricette Suggerite:

Waffle Classici

Ingredienti:

125g burro
100g zucchero
1 pacchetto di zucchero di vaniglia
4 uova
250g farina
1 cucchiaino di lievito in polvere
200ml latte

Preparazione:

Separate le uova. Sbattere gli albumi fino a fargli acquistare una consistenza moderata, quindi lasciateli riposare.

Amalgamare burro, zucchero, zucchero di vaniglia e tuorli d'uovo, fino ad ottenere un impasto omogeneo. In alternativa, aggiungere farina/lievito in polvere e latte. Unire gli albumi all'impasto.

Per insaporire di più, aggiungere meno latte e un cucchiaino di estratto di vaniglia o rum. Tuttavia, fate attenzione quando aggiungete liquidi, o la pastella potrebbe diluirsi troppo.

Cucinate i waffle come descritto in precedenza.

Spolverate con zucchero in polvere prima di servire.

Bricelets classici (pasta compatta dolce. Non maleabile)

Ingredienti:

- 250 g burro
- 250 g zucchero
- 1 uovo e 1 dl scarso di panna (o 3–4 uova)
- 1 C zucchero vanigliato (o scorza grattugiata di 1/2 limone bio)
- 1 presa di sale
- 500–600 g farina
- Lavorare il burro in crema
- Aggiungere e mescolare alla crema zucchero, uovo, zucchero vanigliato, panna, scorza di limone e sale. Aggiungere delicatamente la farina
- Lasciare riposare la pasta al fresco per almeno un'ora
- Formare le palline di pasta (diametro ca. 2–3 cm) e cuocere

Bricelets al cumino (pasta compatta salata. Non maleabile)

Ingredienti:

- 60 g burro



- 10 g cumino, leggermente schiacciato
- 6 g sale
- 250 g farina
- 2 dl panna
- Lavorare il burro in crema
- Aggiungere cumino e sale. Aggiungere alternatamente farina e panna e impastare leggermente
- Coprire la pasta e lasciarla riposare al fresco per almeno un'ora
- Formare le palline di pasta (diametro ca. 2-3 cm) e cuocere
- 1 bicchierino di Kirsch (a piacere)
- Mescolare farina, zucchero e sale. Aggiungere panna, vino bianco e Kirsch
- Lavorare dal centro con un mestolo creando una pasta leggermente liquida e uniforme
- Coprire e lasciare riposare per almeno un'ora
- Ev. diluire la pasta con un po' di latte. Cuocere i bricelets e avvolgerli subito intorno alle forme desiderate

Allo stesso modo si possono preparare bricelets al formaggio aggiungendo al posto del cumino 35 g di Sbrinz grattugiato.

Bricelets da arrotolare (pasta liquida dolce, mal-leabile)

Ingredienti (per 30 pezzi):

- 250 g farina
- 125 g zucchero
- 1 presa di sale
- 3 dl panna intera
- 2 dl vino bianco o acqua

Bricelets fatti in casa ripieni di cioccolata (pasta compatta dolce. Non mal-leabile)

Ingredienti per ricetta base ca. 50 bricelets:

- 125 g burro morbido
- 125 g zucchero
- 1 presa di sale
- 2 uova
- 1 limone bio
- 250 g farina
- burro resistente alla cottura



Ricette Suggerite:

Ripieno di cioccolato (per ca. 12 bricelets farcito):

- 250 g cioccolato fondente
- 2.5 dl panna
- Con il frullatore lavorare in crema burro, zucchero, sale, uova e scorza di limone grattugiata. Aggiungere farina. Formare una pasta compatta
- Avvolgere in foglio di alluminio e mettere al fresco per 30 minuti
- Formare le palline di pasta

(diametro ca. 2–3 cm) e cuocere

- Per il ripieno sciogliere in bagno maria la cioccolata con la panna.
- Lasciare intiepidire
- Spalmare 3 biscotti con il ripieno, assemblarli e ricoprire con il quarto
- Aromatizzare il ripieno con Kirsch a piacere

Termostato:



Durante il funzionamento, un termostato incorporato spegne e riaccende l'apparecchio per mantener-

ne costante la temperatura. L'indicatore si accenderà in rosso o in verde a seconda.

Pulizia e Manutenzione

Per ragioni igieniche, si raccomanda di pulire l'apparecchio dopo ogni uso, rimuovendo i residui alimentari. La mancata osservanza di questa avvertenza potrebbe causare rischi alla salute.

l'apparecchio, spegnerlo, scollegarlo dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare completamente.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua. Pericolo! Scossa Elettrica!



Prima di pulirle

Pulire l'apparecchio con un pan-

no umido morbido. Rimuovere le piastre raffreddate come descritto nella sezione “Cambiare le Piastre” e pulirle con acqua calda e sapone per piatti.

Non pulire l'apparecchio con prodotti corrosivi e/o spugne e oggetti duri.

Dopo la pulizia, asciugare l'intero apparecchio e tutte le sue parti.

Conservazione

Al termine di ogni uso, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e lasciare che si raffreddi completamente.

Cattivo Funzionamento

Le riparazioni possono essere svolte solo dal servizio clienti MIGROS-Service. Riparazioni o modifiche errate, e l'uso di accessori non approvati, potrebbe danneggiare l'apparecchio e causare lesioni all'utente.

Il produttore declina qualsiasi responsabilità per i danni causati da un uso improprio del prodotto o da modifiche e ripa-

La spatola in legno, il mattarello e il mattarello per bricilet possono essere puliti con acqua calda e sapone per piatti, Gli accessori non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.



Si raccomanda di non lasciare che i bambini usino o puliscano questo apparecchio, a meno che non siano adeguatamente istruiti e supervisionati.

Tenere l'apparecchio al di fuori della portata dei bambini e conservarlo in un luogo pulito e asciutto.

razioni apportate dall'utente. In questo contesto cesserà anche la validità della garanzia.

Importante: Staccare sempre la spina dell'apparecchio nel caso di cattivo funzionamento, o se l'apparecchio è caduto o si è danneggiato in altro modo.



Come Disfarsi del Prodotto

43



I prodotti elettrici contrassegnati da questo simbolo non vanno gettati con i rifiuti domestici ordinari, ma sono destinati alla raccolta differenziata. Si prega pertanto di consegnare l'apparecchio che abbia esaurito il suo ciclo di funzionamento ad uno dei speciali punti di raccolta differenziata o al proprio rivenditore locale.

La vostra 2 in 1 Piastra per briccelet e cialde è imballata in una confezione per la vendita al dettaglio. Tale confezione è riciclabile, ovvero può essere riutilizzata o riciclata nella raccolta differenziata.

Italiano



Specifiche Tecniche:

Voltaggio:	230 V ~ 50 Hz
------------	---------------

Potenza:	750 W
----------	-------

Classe di Protezione:	I
-----------------------	---

Italiano

Soggetto a modifiche senza preavviso.



Garantie



2 Jahre M-Garantie
2 ans M-garantie
2 anni M-garanzia

Die MIGROS übernimmt während zwei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes | Die MIGROS kann die Garantieleistung wahlweise durch kostenlose Reparatur, gleichwertigen Ersatz oder durch Rückerstattung des Kaufpreises erbringen | Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen | Nicht unter die Garantie fallen normale Abnutzung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind | Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS autorisierte Servicestellen | Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren | Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

Garantie

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts | MIGROS peut choisir la modalité d'exécution de la prestation de garantie entre la réparation gratuite, le remplacement par un produit équivalent ou le remboursement du prix payé | Toutes les autres prétentions sont exclues | La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures | La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS | Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture) | Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

Garanzia

La MIGROS si assume per due anni, a partire dalla data d'acquisto, la garanzia per il funzionamento efficiente e l'assenza di difetti dell'oggetto in suo possesso | La MIGROS può scegliere se eseguire la prestazione di garanzia attraverso la riparazione gratuita, la sostituzione del prodotto con uno di uguale valore o il rimborso del prezzo d'acquisto dello stesso. Ogni altra pretesa è esclusa | Non sono compresi nella garanzia i guasti dovuti anormale usura, uso inadeguato o danni provocati dal proprietario o da terze persone, oppure derivanti da cause esterne | L'obbligo di garanzia è valido soltanto all'esplicita condizione, che si ricorra unicamente al servizio dopo vendita MIGROS o ai servizi autorizzati | Per favore conservi il certificato di garanzia oppure il giustificativo d'acquisto (scontrino, fattura) | Con la sua perdita si estingue ogni diritto di garanzia.

© Migroliner.ch





Garantie

Garantie

Garanzia

MIGROS Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente.

Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita.

© moeliner.ch



M-INFOLINE
0848 84 0848
migros.ch

Haben Sie weitere Fragen? Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr. 0848 84 0848:

Montag bis Freitag 08.00 – 18.30 Uhr;
Samstag 08.30 – 17.30 (8 Rp./Min. 08.00 – 17.00 Uhr, 4 Rp./Min. von 17.00 – 18.30 Uhr und Samstag).

Vous avez des questions? M-Infoline est là pour vous aider: 0848 84 0848 du lundi au vendredi de 8h à 18h30, samedi de 8h30 à 17h30 (8 cts/min. de 8 h à 17 h, 4 cts/min. de 17 h à 18 h 30 et samedi).

Avete altre domande? L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni: 0848 84 0848 dal lunedì al venerdì dalle 08.00 alle 18.30 e il sabato dalle 08.30 alle 17.30 (8 cent./min. dalle 8.00 alle 17.00, 4cent./min. dalle 17.00 alle 18.30 e sabato).

www.migros.ch/kontakt

www.migros.ch/contact

www.migros.ch/contacto

Art. 7174.574 | Änderungen vorbehalten | Sous réserve de modifications
I Con riserva di modifiche | V01/09/016