

MIO★STAR



BRICELETS IRON
1000

Brezeleisen
Fer à bricelets
Piastra per bricelets



Gratulation!

Mit diesem Brezeleisen haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren 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 Brezeleisen nicht benutzen.

Deutsch

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
Sicherheitshinweise	2	Rezepte	13
Hinweise zu dieser Anleitung	4	Reinigung	15
Auspacken	4	– Grundgerät	15
Übersicht der Geräte- und Bedienteile	5	– Antihaft-Backplatten	15
Kurzanleitung	6	– Zubehör	15
Inbetriebnahme	7	Aufbewahrung / Wartung	16
– Vor der ersten Inbetriebnahme	7	Störungen	16
– Verwendungszweck	7	Entsorgung	17
– Aufstellen	8	Technische Daten	17
– Brezelteig zubereiten	8	Konformität	18
– Vorheizen	9		
– Brezelteig backen	9		
– Anwendungstipps	11		
– Nach dem Backen	12		

2 Sicherheitshinweise



Deutsch

Bitte lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät an das Netz anschliessen. Sie enthalten wichtige Sicherheits- und Betriebshinweise.

- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren
- Gerät und Kabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)
- **ACHTUNG: Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren**
- ACHTUNG: Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von 6 A betrieben werden
- Den Netzstecker unbedingt ziehen:
 - vor jeder Umplatzierung des Gerätes
 - vor jeder Reinigung
 - nach jedem Gebrauch
- Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden. Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen
- Während des Betriebs darf das Netzkabel nicht auf dem Gerät liegen
- Netzkabel regelmässig auf Beschädigungen untersuchen. Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom MIGROS-Service ersetzt werden
- Netzstecker/-kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen
- Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen
- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
- Gerät nicht verwenden bei:
 - Gerätestörung
 - beschädigtem Netzkabel
- wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegen. In solchen Fällen das Gerät sofort durch den MIGROS-Service überprüfen und reparieren lassen. Sicherheitshinweise

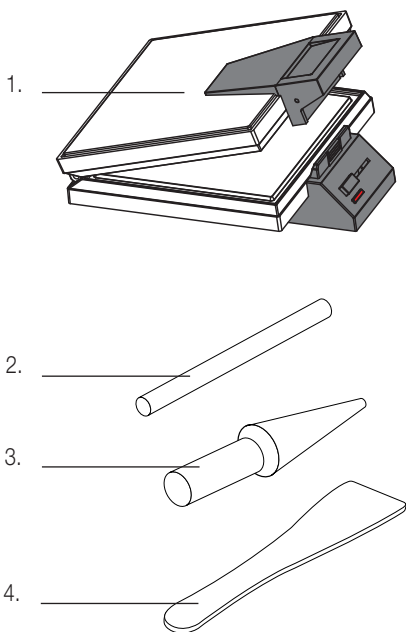
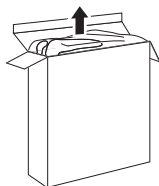
- Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:
- Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhähnen einhalten
- **ACHTUNG:** Stellen Sie das Gerät nicht auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten (Dampfaustritt!)
- Gerät auf eine wärmefeste Unterlage und nicht direkt auf lackierte Möbel stellen
- Gerät nie in die Nähe von brennbaren Materialien (z.B. Vorhängen) oder nicht wärmefesten Gegenständen (z.B. Kerzen, Dekorationen) stellen. Mindestabstand von 50 cm unbedingt einhalten
- Gerät und Netzkabel nicht auf heiße Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr)
- **ACHTUNG:** Gerät während des Betriebs oder solange Gerät, Backplatten und Backgut noch heiss sind, nicht verrücken: Verbrennungsgefahr
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- Das Brezeleisen darf nur unter Aufsicht bedient werden
- **ACHTUNG: während des Betriebs werden Oberflächen und Backplatten heiss: Nicht berühren!**
- **VORSICHT: Während des Betriebs entweicht zwischen den Backplatten heisser Dampf!**
- **Brezeleisendeckel immer nur am Griff halten**
- Brezeleisen nicht abdecken, nicht zum Trocknen von Wäschestücken oder zum Auftauen von Lebensmitteln benützen
- Vor dem Versorgen, Brezeleisen komplett abkühlen lassen
- Brezeleisen nach jedem Gebrauch wieder ausschalten und den Netzstecker ziehen
- Das Eindringen in das Gehäuse mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile
- Gerät nicht mit Zeitschaltgeräten («Timer») etc. verwenden; Brandgefahr!

4 Hinweise zu dieser Anleitung

Diese Betriebsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Betriebsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an die M-Infoline (Telefonnummer auf der Rückseite dieser Anleitung).

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.

Auspacken



– Brezeleisen aus der Verpackung nehmen

– Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob folgende Teile vorhanden sind:

1. Brezeleisen
2. Rundholz
3. Cornetholz
4. Holzspachtel

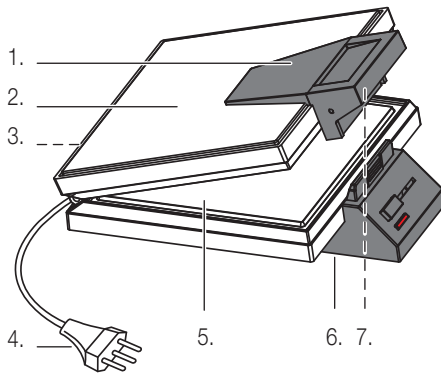
– Holzspachtel, Rund- und Cornetholz mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen und gut trocknen lassen. Gerät (Gehäuse) und Antihalt-Backplatten mit feuchtem Tuch abwischen und trockenreiben

– Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung (230 V) mit der Gerätespannung übereinstimmt (siehe Leistungsschild des Gerätes)

– Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel, denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!

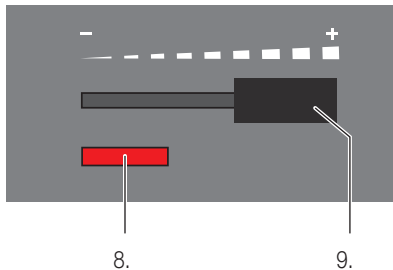
Tipp:

– Bewahren Sie die Verpackung für spätere Transporte auf (z.B. für Umzüge, Service usw.)



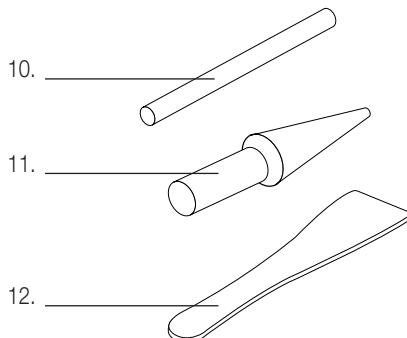
Brezeleisen

1. Bedienungsgriff
2. Gehäuseoberseite/Deckel (Vorsicht: heiss!)
3. Scharnier (Rückseite)
4. Netzkabel/-stecker
5. Antihaft-Backplatte (Innenseite)
6. Gummifüße für gute Standfestigkeit
7. Entriegelungstaste (auf Unterseite Griff)



Bedienfeld

8. Kontrolllampe «HEAT» (leuchtet während des Aufheizvorgangs)
9. Temperaturregler für stufenlose Backtemperatur:
«-»: tiefe Backtemperatur
«+»: höchste Backtemperatur



Zubehör

10. Rundholz
11. Cornetholz
12. Holzspachtel

6 Kurzanleitung

Diese Kurzanleitung beinhaltet nur die wichtigsten Bedienungsschritte. Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen die detaillierte Bedienungsanleitung (s. nächste Seite) zu lesen, in der alle wichtigen Funktionen beschrieben sind. Beachten Sie auch die Sicherheitsvorschriften auf den Seiten 2 und 3.

1. Aufstellen

- **Netzstecker ziehen**
- Brezeleisen auf einer trockenen, stabilen und ebenen Arbeitsfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!), einklemmen oder in die Nähe von heißen Herdplatten legen

2. Brezelteig zubereiten

- Vor der Inbetriebnahme des Brezeleisens muss der Teig zubereitet werden (siehe «Rezepte» auf den Seiten 13 und 14)

3. Antihaft-Backplatten vorheizen

- **Netzstecker ziehen**
- Temperaturregler auf «—» schieben
- Entriegelungstaste (auf Unterseite Griff) drücken und Brezeleisendeckel bis zum Anschlag aufschwenken
- **Antihaft-Backplatten** mit **wenig** Öl/Fett oder Butter einstreichen
- Deckel am Griff zuschwenken und verriegeln (einschnappen lassen)
- Das Gerät ist durch Einstecken des Netzsteckers (230 V / 50 Hz) betriebsbereit
- Backplatten **vorheizen** (mit **Temperaturregler** die gewünschte Backtemperatur einstellen). Die Kontrolllampe «HEAT» beginnt zu leuchten und zeigt so den Heizvorgang an
- Sobald die Kontrolllampe erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht

Wichtig!

- Backplatten ohne Teiggut vorheizen
- Die Backplatten und die Geräteoberflächen werden heiß: Nicht berühren!

4. Brezelteig backen

Temperaturregler für Backtemperatur:

Mit dem Temperaturregler kann die Backtemperatur eingestellt werden:

«—»: tiefe Backtemperatur für helle Brezel

«+»: höchste Backtemperatur für dunkle Brezel

Kontrolllampe «HEAT»:

Die Kontrolllampe leuchtet während des Aufheizvorganges. Sobald sie erlischt, ist die gewünschte Temperatur erreicht und Sie können mit dem Backen beginnen:

- Brezeleisendeckel aufschwenken
- Teig auf die Backplatte geben und Deckel schließen (siehe «**Backen von Flüssigteig**» und «**Backen von festem Teig**» auf Seite 10)
- Nach Backvorgang Deckel aufschwenken und Brezel mit Holzspachtel lösen (**Vorsicht heiß!**). Gebäck auskühlen lassen
- Sind die Brezel noch nicht genug goldbraun gebacken, Brezel nachbräunen lassen

Wichtig:

- **Achtung, während des Betriebs werden Oberflächen und Backplatten heiß: Nicht berühren!** Brezeleisendeckel immer nur am Griff halten
- **Vorsicht: Während des Betriebs entweicht zwischen den Backplatten heißer Dampf**
- Nur mit dem Holzspachtel die Brezel von den Backplatten lösen. Keine harten Gegenstände verwenden: Antihaftbeschichtung wird verkratzt!

5. Nach dem Backen

- Nach dem Gebrauch Gerät ausschalten (Temperaturregler auf «—» schieben) und dann den **Netzstecker ziehen** (Erst durch Ziehen des Netzsteckers wird das Gerät ausgeschaltet)
- Brezeleisen vollständig abkühlen lassen
- Gerät und Zubehör immer direkt nach Gebrauch reinigen (siehe «Reinigung» Seite 15)

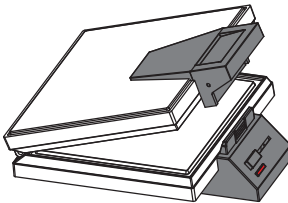


Vor der ersten Inbetriebnahme

Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Bitte lesen Sie daher die Sicherheitshinweise auf Seite 2 und die nachfolgenden Sicherheitsmassnahmen:

- Gerät nur in trockenen Räumen verwenden
- Die Backplatten und Teile des Gehäuses werden sehr heiss: Nicht berühren!
- Nach Gebrauch Netzstecker ziehen und Gerät vollständig abkühlen lassen
- Das Reinigen darf nur nach dem Ziehen des Netzsteckers und nach dem vollständigen Abkühlen erfolgen

Vor dem ersten Gebrauch Holzspachtel, Rund- und Cornetholz mit warmem Wasser und etwas Spülmittel abwaschen und gut trocknen lassen. Das Gehäuse des Brezeleisens sowie die Antihaft-Backplatten dürfen nur mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt werden. Danach trockenreiben (siehe «Reinigung» Seite 15).



Verwendungszweck

Mit diesem Brezeleisen können Sie auf bequeme Art und Weise Brezel herstellen. Im Nu werden die Brezel goldbraun und knusprig frisch gebacken.

Ob flüssig oder fest, süss oder salzig, Ihren Teigkreationen sind keine Grenzen gesetzt!

Mit dem Rund- und Cornetholz kann das Gebäck nach dem Backen zu Brezelrollen oder Cornets geformt werden. Gefüllt mit Glace, Schlagrahm, Creme oder Schokolade, eignen sie sich als herrliches Dessert. («Anwendungstipps» und «Rezepte» finden Sie auf den Seiten 11 bis 14).



Wichtig!

- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt

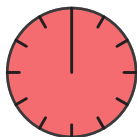


1. Aufstellen

Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

– Netzstecker ziehen

- Gerät auf einer trockenen, stabilen und ebenen Arbeitsfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- Gerät und Netzkabel nicht auf heiße Oberflächen (Herdplatte etc.) oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten (Dampfaustritt!)
- Gerät auf eine wärmefeste Unterlage und nicht direkt auf lackierte Möbel stellen
- Gerät nie in die Nähe von brennbaren Materialien (z.B. Vorhängen) oder nicht wärmefesten Gegenständen (z.B. Kerzen, Dekorationen) stellen. Mindestabstand von 50 cm unbedingt einhalten
- Darauf achten, dass das Netzkabel und das Gerät nicht mit Wasser in Berührung gelangen
- Brezeleisen nicht abdecken
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden – Netzkabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!)
- Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden



2. Brezelteig zubereiten

Vor der Inbetriebnahme des Brezeleisens muss der Teig zubereitet werden. Es wird zwischen flüssigem oder festem Teig unterschieden (siehe «Rezepte» auf den Seiten 13 und 14). Bedenken Sie, dass der Teig vor dem Backen 30–60 Min. ruhen muss.



3. Antihaft-Backplatten vorheizen

- **Netzstecker ziehen**
- Temperaturregler auf «→» schieben (nach links, bis zum Anschlag)
- Entriegelungstaste (auf Unterseite Griff) drücken und Brezeleisen-deckel bis zum Anschlag aufschwenken
- **Antihaft-Backplatten** mit **wenig** Öl/Fett oder Butter einstreichen (z.B. mit Backpinsel oder Küchenpapier)
- Deckel am Griff zuschwenken und verriegeln (einschnappen lassen)



- Das Gerät ist durch Einstecken des Netzsteckers betriebsbereit
- Backplatten **vorheizen** (mit **Temperaturregler** die gewünschte Backtemperatur einstellen). Die Kontrolllampe «HEAT» beginnt zu leuchten und zeigt so den Heizvorgang an
- Sobald die Kontrolllampe erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht



Wichtig!

- Backplatten **ohne** Teiggut vorheizen
- **Die Backplatten und die Geräteoberflächen werden heiss: Nicht berühren!**

4. Brezelteig backen

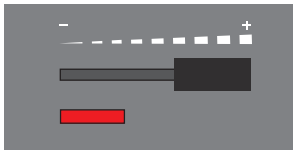
4.1. Vorbereitung:

Temperaturregler für Backtemperatur:

Mit dem Temperaturregler kann die Backtemperatur eingestellt werden:

«→»: tiefe Backtemperatur für helle Brezel

«+»: höchste Backtemperatur für dunkle Brezel



Kontrolllampe «HEAT»:

Die Kontrolllampe leuchtet während des Aufheizvorgangs. Sobald sie erlischt, ist die gewünschte Temperatur erreicht und Sie können mit dem Backen beginnen. Während des Backvorgangs schaltet sich die Kontrolllampe ein und aus.

- Entriegelungstaste (auf Unterseite Griff) drücken und Brezeleisen-deckel bis zum Anschlag aufschwenken

4.2. Backen von Flüssigteig

Eignet sich für dünne Brezel und zum Formen von Rollen und Cornets.

1–2 Esslöffel Teig in die Eisenmitte geben

- Deckel am Griff zuschwenken und ganz schliessen (Verschluss einschnappen lassen)
- Die Brezel werden jetzt gebacken
- Sobald kein Dampf mehr zwischen den Backplatten austritt, ist der Backvorgang abgeschlossen
- Brezeleisendeckel am Griff festhalten und ganz aufschwenken
- Sind die Brezel noch nicht genug goldbraun gebacken, Brezel nachbräunen lassen.



Hinweis: Beim Nachbräunen unbedingt Backvorgang kontrollieren

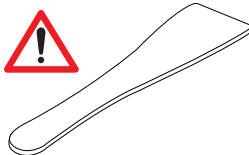
- Brezel mit dem Holzspachtel sorgfältig lösen und zum Auskühlen auf ein Kuchengitter geben. Oder die gebackenen, noch heissen Brezel sofort zu Rollen oder Cornets formen (**Vorsicht heiss!**)
- Falls die Brezel zu hell wurden, für nächsten Backvorgang Temperatur leicht erhöhen

4.3. Backen von festem Teig

Eignet sich für dickere Brezel (Teig nicht formbar).

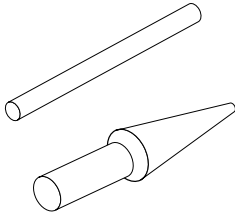
- Mit bemehlten Händen Teigkugeln (Durchmesser 2–3 cm) formen
- Je eine Teigkugel auf die Brezel motive legen
- Deckel am Griff zuschwenken und ganz schliessen (Verschluss einschnappen lassen)
- Die Brezel werden jetzt gebacken
- Sobald kein Dampf mehr zwischen den Backplatten austritt, ist der Backvorgang abgeschlossen
- Brezeleisendeckel am Griff festhalten und ganz aufschwenken
- Sind die Brezel noch nicht genug goldbraun gebacken, Brezel nachbräunen lassen

Hinweis: Beim Nachbräunen unbedingt Backvorgang kontrollieren



- Brezel mit dem Holzspachtel sorgfältig lösen und zum Auskühlen auf ein Kuchengitter geben (**Vorsicht heiss!**)
- Falls die Brezel zu hell wurden, für nächsten Backvorgang Temperatur leicht erhöhen

Fortsetzung ...



Anwendungstipps:

Rund- oder Cornucopiaholz (flüssigen Teig):

- Die gebackenen, noch heißen Brezel (aus **flüssigem Teig**) lassen sich auch formen. Brezel sofort um das Rund- oder Cornucopiaholz wickeln (**Vorsicht heiss!**). Leicht andrücken und zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen. Rund- oder Cornucopiaholz vorsichtig aus dem Gebäck ziehen
- Die ausgekühlten Rollbrezel oder Cornets nach Belieben z.B. mit Schlagrahm füllen

Brezel-Körbchen (flüssigen Teig):

- Die gebackenen, noch heißen Brezel (aus **flüssigem Teig**) über ein umgekehrtes Schälchen legen, auskühlen lassen und als Brezel-Körbchen nach Belieben mit Schlagrahm, Creme, Glace, Fruchtsalat, etc. füllen, mit geraspelter Schokolade garnieren und sofort servieren

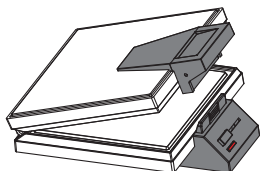
Aufbewahren:

- Brezel lassen sich gut verschlossen und kühl 1 bis 2 Wochen aufbewahren



Wichtig:

- Achtung, während des Betriebs werden Oberflächen und Backplatten heiss: Nicht berühren!
- Brezeleisendeckel immer nur am Griff halten
- Vorsicht: Während des Betriebs entweicht zwischen den Backplatten heisser Dampf
- Niemals mit der Hand oder mit Besteck auf die heißen Backplatten greifen (Verbrennungsgefahr)
- Nur mit dem Holzspachtel die Brezel von den Backplatten lösen. Keine harten Gegenstände verwenden: Antihafbeschichtung wird verkratzt!
- Während kurzen Unterbrüchen den Deckel immer schliessen, damit die Backplatten die volle Hitze speichern können



5. Nach dem Backen

- Nach dem Gebrauch Temperaturregler auf «–» schieben und dann den Netzstecker ziehen. **Erst durch Ziehen des Netzsteckers wird das Gerät ausgeschaltet!**
- Brezelleisen vollständig abkühlen lassen

Wichtig!

- Gerät sowie das Zubehör aus hygienischen Gründen nach jedem Gebrauch sofort reinigen. Dies verhindert auch das Anbrennen von Fett/Öl oder Teigresten auf den Backplatten. Die Backplatten lassen sich am besten reinigen, wenn sie noch leicht warm sind (siehe «Reinigung», Seite 15)

6.1. 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 kühlstellen
- Teigkugeln formen (Durchmesser ca. 2–3 cm) und backen (siehe Seite 10 und 11)

6.2. «Kümmelbricelets» (fester, salziger Teig. Nicht formbar)

Zutaten:

- 60 g Butter
- 10 g Kümmel, etwas zerstoßen
- 6 g Salz
- 250 g Mehl
- 2 dl Rahm
- Butter schaumig rühren
- Kümmel und Salz dazugeben. Mehl und Rahm abwechselungsweise beifügen und leicht zusammenkneten
- Gerührten Teig mind. 1 Stunde zugedeckt kühlstellen
- Teigkugeln formen (Durchmesser ca. 2–3 cm) und backen (siehe Seite 10 und 11)

Teig für «Käsebricelets» wie bei Kümmelbricelets zubereiten. Anstelle von Kümmel 35 g geriebenen Sbrinz begeben.

saisonküche

Nachfolgende Rezepte wurden von der «SAISON-KÜCHE» komponiert:

6.3 «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 Belieben)
- Mehl, Zucker und Salz mischen. Rahm, Weisswein und Kirsch begeben
- Von der Mitte aus mit einer Kelle zu einem leicht flüssigen, glatten Teig rühren
- Zugedeckt gut 1 Stunde quellen lassen
- Den Teig evtl. mit wenig Milch verdünnen. Flüssigen Teig backen und sofort um das Rund- oder Cornetholz wickeln (siehe Seite 10 und 11)

saisonküche

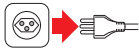
6.4 «Hausgemachte Brätzeli mit Schokoladenfüllung» (fester, süsser Teig, nicht formbar)

Zutaten für Grundrezept ca. 50 Brezel:

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

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

- 250 g Edelbitterschokolade
- 2.5 dl Rahm
- Butter, Zucker, Salz, Eier und abgeriebene Zitronenschale mit dem Mixer schaumig schlagen. Mehl zugeben. Zu einem Teig zusammensetzen
- In Folie verpackt 30 Minuten kühl stellen
- Teigkugeln formen (Durchmesser ca. 2–3 cm) und backen (siehe Seite 10 und 11)
- Für die Füllung Schokolade mit Rahm über dem Wasserbad schmelzen. Etwas auskühlen
- Jeweils 3 Brezel mit Schokolade bestreichen und mit einem vierten zusammensetzen
- Füllung nach Belieben mit Kirsch aromatisieren



Gehäuse und Bedienteil

Ziehen Sie vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Das Brezeleisen und Netzkabel niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen. Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden. Nur mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen und danach gut trocken-reiben. Den Netzstecker dabei nicht berühren bzw. nie feucht reinigen.

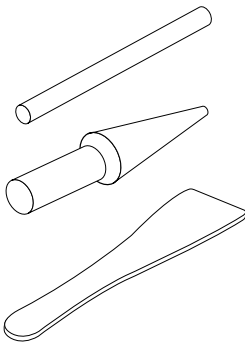
Antihaft-Backplatten

- Nach dem Gebrauch die noch leicht warmen Backplatten mit Küchenpapier abwischen, um Teigreste und restliches Fett/Öl zu entfernen
- Hartnäckige Teigreste evtl. mit Holzzahnstocher **(ohne zu fest drücken)** oder mit einer feinen Bürste und etwas Spülmittel entfernen (keine scharfen, kratzenden Gegenstände oder ätzende Chemikalien verwenden)
- Anschließend Gerät vollständig abkühlen lassen und Deckel schliessen



Holzspachtel, Rund- und Cornetholz

- Holzspachtel, Rund- und Cornetholz mit warmem Wasser und etwas Spülmittel abwaschen und gut trocknen. **Nicht in den Geschirrspüler geben**





Aufbewahrung

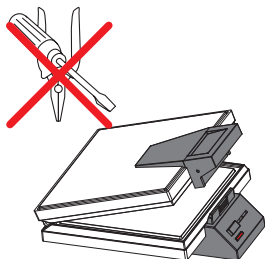
Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den Brezeleisendeckel schliessen.

Bewahren Sie das Brezeleisen an einem trockenen, staubfreien und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Wird das Gerät längere Zeit nicht benutzt, sollte es vor übermässigem Staub, Schmutz oder Feuchtigkeit geschützt werden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät in der Verpackung aufzubewahren.

Wartung

Das Brezeleisen ist wartungsfrei und braucht nicht geschmiert oder geölt zu werden. Kabel und Stecker regelmässig auf Beschädigungen untersuchen.

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 unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung 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 Netzstecker ziehen.



Dieses Produkt darf nicht mit Ihrem anderen Hausmüll entsorgt werden. Als Konsumentin und Konsument sind Sie dazu verpflichtet, alle Elektround Elektronikaltgeräte für die fachgerechte Entsorgung dieses gefährlichen Abfalls zurückzugeben. Händler, Hersteller und Importeure wiederum sind verpflichtet, ausgediente Elektro- und Elektronikaltgeräte, die sie im Sortiment führen, kostenlos zurückzunehmen. Das Sammeln und Wiederverwerten von Elektro- und Elektronikaltgeräten schont die natürlichen Ressourcen. Ausserdem werden Gesundheit und Umwelt durch das Recycling von Elektro- und Elektronikaltgeräten geschützt. Weitere Informationen über Sammelstellen sowie die Entsorgung und Wiederverwertung von Elektround Elektronikaltgeräten erfahren Sie beim Bundesamt für Umwelt (BAFU), bei Ihrem örtlichen Entsorger, dem Fachhändler, wo Sie dieses Gerät gekauft haben oder beim Hersteller des Geräts.

Technische Daten

Nennspannung	230 Volt / 50 Hz
Nennleistung	1000 Watt
Masse (Breite x Höhe x Tiefe)	ca. 19.5 x 8.5 x 25 cm
Länge Netzkabel	ca. 1.20 m
Gewicht	ca. 2.1 kg
Materialien	– Brezeleisen (Gehäuse) Kunststoff und Edelstahl – Antihaft-Backplatten Antihaft-Beschichtung
Funkentstört	Nach EU-Norm
Zulassung	CE / TÜV / G.S.
M-Garantie	2 Jahre
Zubehör (im Preis inbegriffen)	Spachtel, Rund- und Cornetholz aus FSC-zertifiziertem Holz



Das Produkt entspricht den Bestimmungen der nachfolgenden Richtlinien. Die Konformität wird durch Übereinstimmung der aufgeführten Normen gewährleistet.

2006/95/EC	Niederspannungsrichtlinie (LVD)
2004/108/EC	Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC)
2011/65/EU	Beschränkung (der Verwendung bestimmter) gefährlicher Stoffe (RoHS)
(EU) Nr. 1275/2008	Ökodesign-Anforderungen an den Stromverbrauch elektrischer und elektronischer Haushalts- und Bürogeräte im Bereitschafts- und im Aus-Zustand
LVD	EN 60335-1 EN 60335-2-9 EN 62233
EMV	EN 55014-1 EN 55014-2 EN 61000-3-2 EN 61000-3-3

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.

MIGROS

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich

Félicitations!

En achetant ce fer à bricelets, vous venez d'acquérir un produit de qualité, fabriqué avec soin. Si vous l'entretenez comme il faut, il vous rendra de bons services pendant plusieurs années.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et bien respecter les consignes de sécurité.

Toute personne n'ayant pas lu attentivement ce mode d'emploi ne doit pas utiliser ce fer à bricelets.

Sommaire

	Page		Page
Consignes de sécurité	19	Recettes	31
A propos de ce mode d'emploi	22	Nettoyage	33
Déballage	22	– Appareil de base	33
Aperçu de l'appareil et des éléments de commande	23	– Plaques antiadhésives	33
Bref mode d'emploi	24	– Accessoires	33
Fonctionnement	25	Rangement / Entretien	34
– Avant la première mise en marche	25	Problèmes	34
– Utilisation	25	Elimination	35
– Mise en place	26	Données techniques	35
– Préparation de la pâte à bricelets	26	Conformité	36
– Préchauffage	27		
– Cuisson des bricelets	27		
– Conseils d'utilisation	29		
– Après la cuisson	30		



Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de brancher l'appareil, celui-ci contient des informations importantes sur la sécurité et l'utilisation de cet appareil.

- Lire entièrement le mode d'emploi et le conserver pour d'éventuels utilisateurs
- Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon dans l'eau ou dans d'autres liquides (risque de décharge électrique)
- **ATTENTION: Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. Conserver l'appareil hors de portée des enfants**
- ATTENTION: Les personnes, enfants compris, qui en raison de leurs capacités psychiques, sensorielles ou mentales, ou en raison de leur inexpérience ou manque de connaissances ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire ou uniquement sous surveillance
- Ne brancher l'appareil qu'à une prise de terre (230 V / 50 Hz) avec une protection de 6 A
- Débrancher impérativement l'appareil:
 - avant de le déplacer
 - avant chaque nettoyage
 - après chaque usage
- Ne faites pas passer le cordon sur des angles ou des arêtes vives, ni sur une surface chaude, ne le coincez pas et protégez-le de l'huile
- Le cordon ne doit pas reposer sur la plaque lorsque celle-ci fonctionne
- Contrôlez régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Pour éviter tout danger faites remplacer tout cordon endommagé par MIGROS-Service
- Ne débranchez jamais la fiche, le cordon et l'appareil avec les mains humides ou mouillées. Débrancher l'appareil en saisisant la prise, mais ne tirez jamais sur le cordon
- Ne transportez ni ne tirez jamais l'appareil par le cordon
- Nous recommandons de brancher l'appareil à une prise avec disjoncteur différentiel (FI); en cas de doute, demander l'avis d'un spécialiste
- N'utilisez pas l'appareil:
 - en cas de problème
 - si le cordon est endommagé
 - s'il est tombé ou s'il est endommagé
 Dans ce cas faites contrôler et réparer l'appareil par MIGROS-Service
- Pour choisir l'emplacement de l'appareil, vous devez respecter les points suivants:
 - Placez l'appareil sur une surface sèche, stable et plane et pas direc-

tement sous une prise de courant; maintenir une distance minimum de 60 cm entre l'appareil et l'évier et le robinet

- ATTENTION: Ne placez pas l'appareil sur ou sous des meubles inflammables ou craignant la chaleur (émission de vapeur)
- Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur, et jamais directement sur un meuble laqué
- Ne placez jamais l'appareil à proximité de matériaux inflammables (par ex. rideaux) ou d'objets non résistant à la chaleur (par ex. bougies, décorations). Maintenir une distance minimum de 50 cm
- Ne placez pas l'appareil ni le cordon sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme. Maintenir une distance minimum de 50 cm
- N'utilisez l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation (risque de trébucher)
- ATTENTION: Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche, ou lorsque l'appareil, les plaques ou les biscuits sont encore chauds: risque de brûlures
- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique
- Ne laissez pas le fer à bricelets en marche sans surveillance
- **ATTENTION: quand l'appareil est en marche, les surfaces et les plaques sont chaudes: ne pas toucher!**

– **ATTENTION: quand l'appareil est en marche, de la vapeur chaude sort d'entre les plaques!**

– **Tenir le couvercle uniquement par la poignée prévue à cet effet**

- Ne couvrez pas le fer à bricelets, ne l'utilisez pas pour sécher du linge ou décongeler des aliments
- Laissez bien refroidir l'appareil avant de le ranger
- Après chaque utilisation, éteindre l'appareil et débrancher la fiche du cordon d'alimentation
- Il est strictement interdit d'introduire un objet dans le corps de l'appareil, ou d'essayer de l'ouvrir
- N'utilisez que des pièces d'origine
- Ne pas utiliser l'appareil avec un minuteur («Timer») etc.; risque d'incendie!

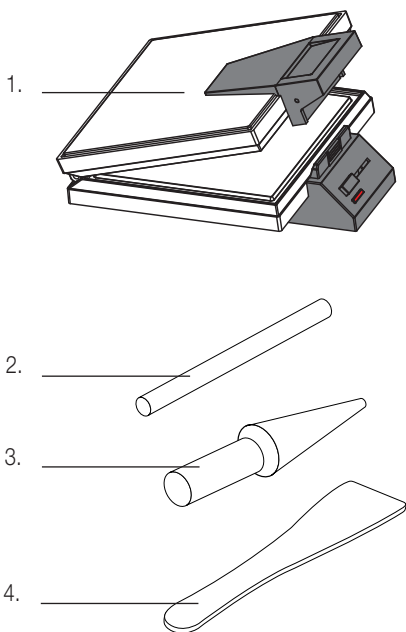
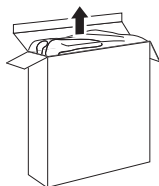
22 A propos de ce mode d'emploi

Ce mode d'emploi ne peut pas prendre en compte toutes les utilisations possibles. Pour toute information ou tout problème insuffisamment ou non traité dans ce mode d'emploi, veuillez vous adresser à M-Infoline (numéro de téléphone à l'arrière de ce mode d'emploi).

Veuillez conserver soigneusement ce mode d'emploi et le remettre à tout utilisateur éventuel.

Déballage

Français



– Sortir le fer à bricelets de son emballage

– Vérifier que l'emballage contient bien les éléments suivants:

1. fer à bricelets
2. bâtonnet en bois
3. cône en bois
4. spatule en bois

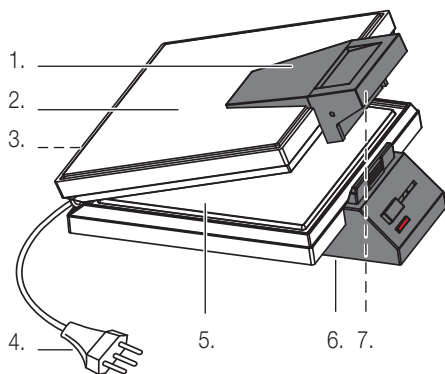
– Laver la spatule, le bâtonnet et le cône bois à l'eau tiède avec un peu de liquide vaisselle, puis bien les laisser sécher. Nettoyer le corps de l'appareil avec un linge humide, et bien le laisser sécher

– Contrôler que la tension de réseau (230 V) correspond à celle de l'appareil (voir plaquette signalétique)

– Détruire les éventuels sacs en plastique, car ils pourraient se révéler des jouets dangereux pour les enfants!

Conseil:

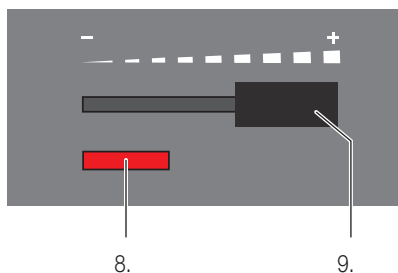
– conserver l'emballage en vue d'éventuels transports futurs (par ex. déménagement, service après vente, etc.)



Fer à bricelets

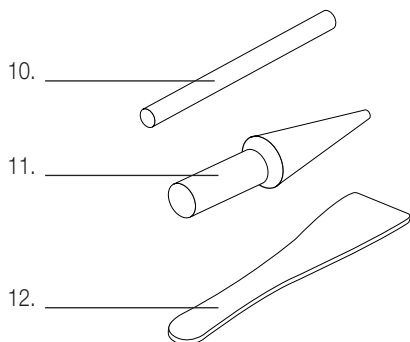
1. Poignée
2. Partie supérieure du corps de l'appareil/ couvercle (attention: chaud!)
3. Charnière (derrière)
4. Cordon d'alimentation/prise
5. Plaque antiadhésive (Intérieur)
6. Pieds en caoutchouc pour un maintien stable
7. Touche de déblocage (sous la poignée)

Français



Éléments de commande

8. Témoin de contrôle «HEAT» (s'allume durant le processus de chauffage)
9. Régulateur de température, pour un réglage continu de la température de cuisson:
«-»: température de cuisson basse
«+»: température de cuisson maximale



Accessoires

10. Bâtonnet en bois
11. Cône en bois
12. Spatule en bois

Ce bref mode d'emploi ne contient que les étapes essentielles du fonctionnement de cet appareil. Pour des raisons de sécurité nous vous recommandons de lire le mode d'emploi détaillé (voir pages suivantes) où toutes les fonctions importantes sont décrites en détail. Veuillez prêter attention aux consignes de sécurité des pages 20 et 21.

1. Mise en place

- **Débrancher la fiche du cordon d'alimentation**
- Placer le fer à bricelets sur une surface de travail sèche, stable et plane, et pas directement sous une prise de courant
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation (risque de trébucher), ne pas le coincer ni le placer à proximité de plaques de cuisson chaudes

2. Préparation de la pâte à bricelets

- Avant d'allumer le fer à bricelets, il faut préparer la pâte à bricelets (voir «Recettes» pages 31 et 32)

3. Préchauffer les plaques antiadhésives

- **Débrancher la fiche du cordon d'alimentation**
- Placer le régulateur de température sur «—»
- Appuyer sur la touche de déblocage (sous la poignée) et ouvrir le couvercle jusqu'à la butée
- Beurrer les **plaques antiadhésives** avec **un peu** de beurre ou d'huile/graisse
- Au moyen de la poignée, refermer le couvercle (il doit s'encliqueter)
- Insérer la fiche dans la prise de courant (230 V / 50 Hz): l'appareil est alors prêt à l'emploi
- **Préchauffer** les plaques de cuisson (choisir la température de cuisson désirée à l'aide du **régulateur de température**). Le témoin de contrôle «HEAT» s'allume et indique le début du processus de chauffage
- Le témoin s'éteint une fois la température désirée atteinte

Important!

- Préchauffer les plaques sans la pâte
- Les plaques de cuisson et le corps de l'appareil sont chauds: ne pas toucher!

4. Cuisson des bricelets

Régulateur de température:

Le régulateur de température sert à régler la température de cuisson:

«—»: température basse pour des bricelets clairs

«+»: température élevée pour des bricelets bruns

Témoin de contrôle «HEAT»:

Le témoin de contrôle s'allume durant le processus de chauffage. Une fois atteinte la température désirée, le témoin s'éteint et l'on peut commencer la cuisson des bricelets:

- Ouvrir le couvercle
- Mettre la pâte sur la plaque et fermer le couvercle (voir «**Cuisson de la pâte liquide**» et «**Cuisson de la pâte épaisse**» page 28)
- Après la cuisson, ouvrir le couvercle et ôter les bricelets avec la spatule en bois (**attention à la chaleur!**). Laisser refroidir les biscuits
- Si les bricelets ne sont pas assez cuits, les laisser brunir un peu

Important!

- **Attention, quand l'appareil est en marche, les surfaces et les plaques sont chaudes: ne pas toucher!**
- Tenir le couvercle uniquement avec la poignée prévue à cet effet
- **Attention: quand l'appareil est en marche, de la vapeur chaude sort d'entre les plaques!**
- **N'enlever les bricelets qu'avec la spatule en bois. Ne jamais utiliser d'objet dur, car cela pourrait rayer le revêtement antiadhésif!**

5. Après la cuisson

- Après la cuisson, éteindre l'appareil (positionner le régulateur de température sur «—») et **ôter la fiche de la prise** (l'appareil est éteint quand la fiche est débranchée)
- Laisser refroidir complètement la plaque
- Nettoyer l'appareil et les accessoires immédiatement après chaque utilisation (voir «Nettoyage» page 33)



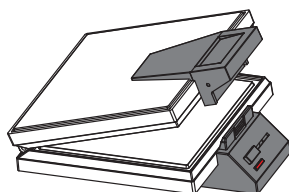
Avant la première mise en marche

Faites très attention car une manipulation inadéquate du courant électrique peut être fatale. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité de la page 20 et respecter les règles de sécurité suivantes:

- N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs
- Les plaques et le corps de l'appareil deviennent très chauds: ne pas toucher!
- Après utilisation, débrancher la fiche et laisser refroidir complètement l'appareil
- Ne procéder au nettoyage que lorsque la fiche est débranchée et que l'appareil est bien froid

Français

Avant la première utilisation, laver la spatule, le bâtonnet et le cône en bois avec un peu de liquide vaisselle, puis bien les laisser sécher. Le corps de l'appareil et les plaques peuvent être nettoyés simplement avec un chiffon humide. Surtout, bien les essuyer (voir «Nettoyage» page 33).



Utilisation de l'appareil

Ce fer à bricelets vous permet de préparer des bricelets en toute simplicité. Les bricelets sont cuits en un instant, bien dorés et croquants. Pâte liquide ou épaisse, salée ou sucrée, les possibilités de préparation de vos bricelets sont illimitées!

Grâce au cône ou au bâtonnet, vous pouvez donner une forme cylindrique ou conique à vos bricelets. Fourrés avec de la glace, de la chantilly, de la crème ou du chocolat, ils deviennent un succulent dessert (vous trouverez des «Conseils d'utilisation» et des «Recettes» aux pages 31 et 32).



Important!

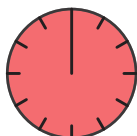
- L'appareil est réservé à un usage domestique



1. Mise en place

En choisissant l'emplacement de l'appareil, vous devez respecter les points suivants:

- **Débrancher la fiche du cordon d'alimentation**
- Placer l'appareil sur une surface sèche, stable et plane, et jamais directement sous une prise de courant
- Ne pas placer l'appareil et le cordon sur des surfaces chaudes (plaques de cuisson, etc.) ou à proximité d'une flamme. Maintenir une distance minimum de 50 cm
- Ne pas placer l'appareil sur ou sous des meubles inflammables ou craignant la chaleur (émission de vapeur!)
- Placer l'appareil sur une surface résistant à la chaleur, et jamais directement sur des meubles laqués
- Ne pas placer l'appareil à proximité de matériaux inflammables (par ex. rideaux) ou d'objets non résistant à la chaleur (par ex. bougies, décorations). Maintenir une distance minimum de 50 cm
- Veillez à ce que le cordon et la partie supérieure de l'appareil ne soient jamais en contact avec l'eau
- Ne pas couvrir le fer à bricelets
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs, et sans rallonge
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation (risque de trébucher!)
- Maintenir l'appareil hors de portée des enfants



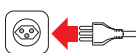
2. Préparation de la pâte à bricelets

Avant d'allumer le fer à bricelets, il est nécessaire de préparer la pâte. Vous pouvez choisir une pâte liquide ou épaisse (voir les «Recettes» aux pages 31 et 32). N'oubliez pas que la pâte doit reposer 30 à 60 min. avant la cuisson.



3. Préchauffer les plaques antiadhésives

- **Débrancher la fiche du cordon d'alimentation**
- Mettre le régulateur de température sur «—» (vers la gauche, jusqu'à la butée)
- Appuyer sur la touche de déblocage (sous la poignée) et ouvrir le couvercle jusqu'à la butée
- Beurrer les **plaques antiadhésives** avec **un peu** de beurre ou d'huile/graisse (par ex. avec un pinceau ou du papier de cuisine)
- Saisir le couvercle par la poignée et le refermer (il doit s'encliqueter)



- Brancher la fiche du cordon d'alimentation: l'appareil est alors prêt à l'emploi
- **Préchauffer** les plaques de cuisson (choisir la température avec **le régulateur de température**). Le témoin de contrôle «HEAT» s'allume et indique le début du processus de chauffage
- Le témoin s'éteint dès que la température désirée est atteinte



Important!

- Préchauffer les plaques **sans** la pâte
- **Les plaques de cuisson et le corps de l'appareil sont chauds: ne pas toucher!**

4. Cuisson des bricelets

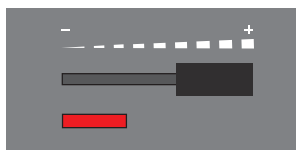
4.1. Préparation:

Régulateur de température de cuisson:

Le régulateur de température sert à régler la température de cuisson:

«—»: température basse pour des bricelets clairs

«+»: température élevée pour des bricelets bruns



Témoin de contrôle «HEAT»:

Le témoin de contrôle s'allume durant le processus de chauffage. Lorsque la température désirée est atteinte, le témoin s'éteint et l'on peut alors commencer la cuisson des bricelets. Pendant la cuisson, le témoin s'allume et s'éteint.

- Appuyer sur la touche de déblocage (sous la poignée) et ouvrir le couvercle jusqu'à la butée



4.2. Cuisson de la pâte liquide

Indiquée pour des bricelet fins, de forme cylindrique ou conique.

- Verser 1–2 cuillères à soupe de pâte au centre de la plaque
- Refermer le couvercle en le tenant par la poignée (il doit s'encliqueter)
- La cuisson des bricelets commence
- La cuisson est terminée dès que la vapeur ne sort plus d'entre les plaques
- Tenir le couvercle par la poignée et l'ouvrir complètement
- Si les bricelets ne sont pas assez cuits, les laisser brunir un peu.

Recommandation: dans ce cas, il est important de surveiller la cuisson

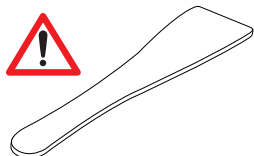
- Décoller délicatement les bricelets avec la spatule en bois. Ensuite les laisser refroidir sur une grille à gâteau, ou bien leur donner une forme cylindrique ou conique pendant qu'ils sont encore chauds (**attention à la chaleur!**)
- Si les bricelets sont trop clairs, hausser légèrement la température lors de la cuisson suivante

4.3. Cuisson de la pâte épaisse

Indiquée pour des bricelets plus épais (moins malléables).

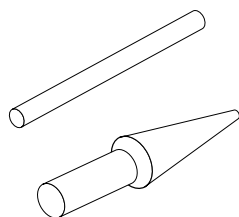
- Avec les mains enfarinées, former des petites boules de pâte (2–3 cm de diamètre)
- Placer une boule de pâte sur chaque emplacement à bricelet de la plaque
- Bien refermer le couvercle en le maintenant par la poignée (il doit s'encliqueter)
- La cuisson des bricelets commence
- La cuisson est terminée dès que la vapeur ne sort plus d'entre les plaques
- Tenir le couvercle par la poignée et l'ouvrir complètement
- Si les bricelets ne sont pas assez cuits, les laisser brunir un peu

Recommandation: dans ce cas, il est important de surveiller la cuisson



- Décoller délicatement les bricelets avec la spatule en bois. Ensuite les laisser refroidir sur une grille à gâteau (**attention à la chaleur!**)
- Si les bricelets sont trop clairs, hausser légèrement la température lors de la cuisson suivante

suite ...



Conseils d'utilisation:

Bâtonnet ou cône en bois (pâte liquide):

- On peut donner une autre forme aux bricelets (**de pâte liquide**) cuits et encore chauds. Il faut les enrouler immédiatement autour du bâtonnet ou du cône (**attention: chaud!**), les faire adhérer en appuyant légèrement, puis les placer sur une grille à gâteau pour les laisser refroidir. Oter délicatement la forme
- Garnir les cylindres ou cônes de bricelets selon les goûts, par ex. avec de la crème chantilly

Bricelets en forme de coupelles (pâte liquide):

- Placer les bricelets encore chauds (**de pâte liquide**) sur une coupelle renversée, laisser refroidir, puis garnir le bricelet-coupelle selon les goûts avec de la chantilly, crème, glace, salade de fruits, etc. Saupoudrer de chocolat râpé et servir aussitôt (voir les «Recettes» aux pages 30 et 31)

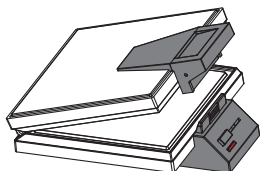
Conservation:

- Les bricelets peuvent être conservés 1 à 2 semaines au frais et dans une boîte bien fermée



Important!

- Attention, quand l'appareil est en marche, les surfaces et les plaques sont chaudes: ne pas toucher!
- Tenir le couvercle uniquement par la poignée
- Attention: quand l'appareil est en marche, de la vapeur chaude sort d'entre les plaques!
- Ne pas toucher les plaques chaudes avec les mains ou avec des couverts (risque de brûlures)
- N'enlever les bricelets qu'avec la spatule en bois. Ne jamais utiliser d'objet dur, car cela pourrait rayer le revêtement antiadhésif!
- Pendant les brèves pauses, refermez le couvercle, ainsi les plaques restent chaudes



5. Après la cuisson

- Après utilisation, éteindre l'appareil en plaçant le régulateur de température sur «—» et débrancher la fiche du cordon d'alimentation.
L'appareil n'est éteint que lorsque la fiche est débranchée!
- Laisser refroidir complètement la plaque

Important!

- Pour des raisons d'hygiène, nettoyer le corps de l'appareil et les accessoires après chaque utilisation. Un nettoyage minutieux évite que des résidus de graisse/d'huile ou de pâte ne brûlent lors de la prochaine cuisson. Les plaques de cuisson se nettoient plus facilement lorsqu'elles sont encore légèrement tièdes (voir «Nettoyage», page 33)

6.1. «Bricelés classiques» (de pâte épaisse sucrée, non malléable)**Ingrédients:**

- 250 g de beurre
- 250 g de sucre
- 1 oeuf et 1 dl de crème tout juste (ou 3–4 oeufs)
- 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'oeuf, 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
- Former des petites boules de pâte (d'environ 2–3 cm de diamètre) et les cuire (voir pages 28 et 29)

6.2. «Bricelés 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 (voir pages 28 et 29)

Vous pouvez, de la même façon, préparer des bricelés au fromage: il vous suffit d'ajouter 35 g de sbrinz râpé à la place du cumin.

cuisine de **saison**

Les recettes suivantes ont été réalisées par «Cuisine de saison»:

6.3 «Bricelets roulés» (de pâte liquide 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 (voir pages 28 et 29)

cuisine de **saison****6.4 «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 beurre, 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 (voir pages 28 et 29)
- 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

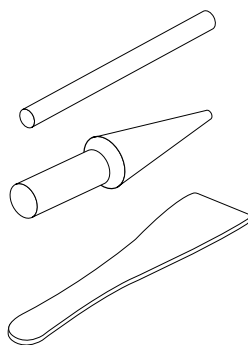
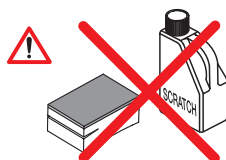


Corps de l'appareil et éléments de commande

Avant de nettoyer l'appareil, toujours débrancher la fiche du cordon d'alimentation et laisser refroidir complètement les plaques. Ne pas plonger l'appareil ou le cordon dans l'eau, ni les laver à l'eau courante. Ne pas employer de produit de nettoyage corrosif, ni d'objet coupant. Nettoyer l'appareil avec un chiffon doux, légèrement humide, et bien laisser sécher. Éviter de mouiller la fiche du cordon d'alimentation en nettoyant.

Plaques antiadhésives

- Après utilisation, nettoyer les plaques encore tièdes avec du papier de cuisine, afin d'enlever les résidus de pâte et de graisse/huile
- Enlever éventuellement les derniers résidus de pâte avec un cure-dents (**sans appuyer trop fort**) ou une petite brosse fine avec un peu de produit vaisselle (ne pas utiliser d'objet contondant ou coupant, ni de produit corrosif)
- Ensuite laisser refroidir complètement l'appareil et refermer le couvercle



Spatule, bâtonnet et cône en bois

- Nettoyer la spatule, le bâtonnet et le cône en bois à l'eau tiède avec un peu de produit vaisselle. Bien sécher. **Ne pas mettre au lave-vaisselle**





Rangement

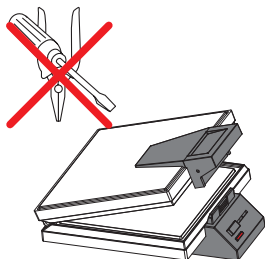
En cas de non utilisation, éteindre l'appareil, fermer le couvercle et débrancher la fiche du cordon d'alimentation.

Conserver le fer à bricelets en lieu sec et à l'abri de la poussière, hors de portée des enfants. En cas de non utilisation prolongée, protéger l'appareil de la poussière, saleté et humidité. Il est recommandé de le conserver dans son emballage d'origine.

Entretien

Le fer à bricelets ne nécessite aucun entretien particulier. Il ne doit être ni lubrifié, ni huilé. Vérifier régulièrement que le cordon d'alimentation et la fiche ne soient pas endommagés.

Problèmes



L'appareil ne doit être réparé que par MIGROS-Service. Des réparations effectuées par des non professionnels et le non emploi de pièces de rechange originales, peuvent représenter de graves dangers pour l'utilisateur.

Toute responsabilité est déclinée en cas de dommages éventuels faisant suite à une réparation non conforme et dans ce cas, la garantie s'arrête.



Important: En cas de dommage, de défaut ou de risque de défaut suite à une chute de l'appareil, débrancher immédiatement la prise du courant.



Ces produits ne doivent pas être jetés avec les autres déchets ménagers. En tant que consommatrice ou consommateur, vous êtes tenu de retourner tous les appareils électriques et électroniques afin que ces déchets dangereux puissent être éliminés dans les règles de l'art. A leur tour, commerçants, fabricants et importateurs sont chargés de reprendre gratuitement les appareils et équipements faisant partie de leur assortiment. La collecte et le recyclage de tels déchets contribuent non seulement à ménager les ressources naturelles, mais aussi à préserver l'environnement et la santé des individus. Pour plus de détails, consultez le site de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV) ou contactez votre déchetterie locale, le magasin où vous avez acheté votre appareil ou le fabricant du produit concerné.

Cet appareil a été fabriqué avec des matériaux recyclables. Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuez à empêcher toute conséquence nuisible à l'environnement et à la santé des personnes.

Français

Données techniques

Tension de réseau		230 V / 50 Hz
Puissance		1000 W
Dimensions (l x H x P)		env. 19.5 x 8.5 x 25 mm
Long. cordon		env. 1.20 m
Poids		env. 2.1 kg
Matériaux	- Corps de l'appareil	Plastique et acier inoxydable
	- Plaques antiadhésives	Revêtement antiadhésif
Antiparasité		selon norme UE
Homologation		CE / TÜV / G.S.
M-garanti		2 ans
accessoires (inclus dans le prix)		spatule, bâtonnet et cône en bois certifié FSC



Le produit correspond aux dispositions des directives suivantes. La conformité est garantie par le respect des normes mentionnées ci-après.

2006/95/CE	Directive basse tension (LVD)
2004/108/CE	Compatibilité électromagnétique (EMC)
2011/65/UE	Limitation de l'utilisation de certains substances dangereuses (RoHS)
(UE) n° 1275/2008	Les exigences d'écoconception relatives à la consommation d'électricité en mode veille et en mode arrêt des équipements ménagers et de bureau électriques et électroniques

LVD EN 60335-1
EN 60335-2-9
EN 62233

EMV EN 55014-1
EN 55014-2
EN 61000-3-2
EN 61000-3-3



Sous réserve de modifications de conception et de fabrication dans l'intérêt du progrès technique.

MIGROS

FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES MIGROS, CH-8031 Zurich

Congratulazioni!

Acquistando questa piastra per bricelets vi siete garantiti un prodotto di qualità, fabbricato con estrema cura. Con una manutenzione adeguata, l'apparecchio garantirà per anni delle ottime prestazioni.

Prima della messa in funzione iniziale vi preghiamo comunque di leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso e soprattutto di osservare attentamente le avvertenze di sicurezza.

Le persone che non conoscono a fondo queste istruzioni d'uso, non possono utilizzare l'apparecchio.

Indice

	Pagina		Pagina
Avvertenze di sicurezza	38	Ricette	49
A proposito delle istruzioni d'uso	40	Pulizia	51
Disimballaggio	40	– Apparecchio di base	51
Elenco delle parti e degli elementi di comando	41	– Piastre antiaderenti	51
Istruzioni brevi	42	– Accessori	51
Messa in funzione	43	Custodia / Manutenzione	52
– Prima dell'uso iniziale	43	Guasti	52
– Uso dell'apparecchio	43	Smaltimento	53
– Collocazione	44	Dati tecnici	53
– Preparazione della pasta per bricelets	44	Conformità	54
– Preriscaldare	45		
– Cottura dei bricelets	45		
– Suggerimenti per l'uso	47		
– Dopo la cottura	48		



Prima di allacciare l'apparecchio alla corrente elettrica, prendersi il tempo per leggere attentamente queste istruzioni che contengono importanti avvertenze di sicurezza e di messa in funzione.

- Leggere completamente le presenti istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente
 - Non immergere mai l'apparecchio né il cavo nell'acqua o in altri liquidi (rischio di scossa elettrica)
 - **ATTENZIONE: Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio. Conservarlo fuori dalla loro portata**
 - **ATTENZIONE:** Le persone, inclusi i bambini, che per le loro capacità psichiche, sensoriali o psichiche, oppure per la loro inesperienza o mancanza di conoscenza non sono in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, non sono autorizzate all'uso dell'apparecchio o possono farlo soltanto sotto sorveglianza o istruzione di una persona responsabile
 - Mettere in funzione la piastra per briciclets allacciandola unicamente ad una presa di corrente con messa a terra (230 V / 50 Hz) con protezione di 6 A
 - Staccare assolutamente la spina:
 - prima di cambiare la posizione della piastra
 - prima della pulizia
 - dopo ogni utilizzo
 - Non far penzolare il cavo su angoli e spigoli, né incastrarlo. Non mettere né far penzolare il cavo su oggetti roventi e proteggerlo dall'olio
 - Il cavo non deve essere appoggiato sulla piastra mentre questa è in funzione
 - Controllare regolarmente che il cavo non sia danneggiato. Per evitare rischi far sostituire i cavi danneggiati soltanto presso MIGROS-Service
 - Non toccare mai la spina/il cavo né l'apparecchio con le mani umide o bagnate; estrarre sempre la spina senza tirare il cavo
 - Non prendere né tirare l'apparecchio tenendolo per il cavo
 - Raccomandiamo di allacciare l'apparecchio a una presa con interruttore differenziale (FI). In caso di dubbio, chiedere ad un tecnico
 - Non utilizzare l'apparecchio:
 - in caso di guasti
 - in caso di cavo danneggiato
 - in caso di caduta o di altri danneggiamenti
- Eventualmente far controllare e riparare l'apparecchio presso MIGROS-Service – Per il luogo di colloca-

zione attenersi ai seguenti punti:

- collocare l'apparecchio su superfici asciutte, stabile e piana, non direttamente sotto una presa di corrente; mantenere una distanza minima di 60 cm dal lavandino e dal rubinetto
- Non collocare l'apparecchio sopra o sotto mobili da cucina infiammabili o deformabili al calore (fuoriuscita di vapore!)
- **ATTENZIONE:** Appoggiare l'apparecchio su una superficie resistente al calore e non direttamente su mobili laccati
- Non appoggiare l'apparecchio vicino a materiali infiammabili (per es. tende) o oggetti non resistenti al calore (per es. candele, decorazioni) Mantenere assolutamente una distanza minima di 50 cm
- Non collocare l'apparecchio e il cavo su superfici calde o nelle vicinanze di fiamme libere; tenere una distanza minima di 50 cm
- Utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti e senza prolunghe
- Non lasciar pendere il cavo (rischio di inciampare!)
- Non spostare l'apparecchio in funzione o quando l'apparecchio, le piastre o i biscotti sono ancora caldi: pericolo di scottature
- **ATTENZIONE:** L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato
- Non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione
- **ATTENZIONE:** *mentre l'apparecchio è in funzione le superfici e le piastre si riscaldano: non toccare!*
- **ATTENZIONE:** *durante il funzionamento tra le piastre fuoriesce vapore caldo!*
- **Tenere il coperchio sempre soltanto per l'apposita maniglia**
- Non coprire l'apparecchio, non utilizzarlo per asciugare panni o per scongelare alimenti
- Prima di essere riposto, l'apparecchio deve raffreddare completamente
- Dopo ogni uso spegnere la piastra e estrarre la spina
- E' severamente proibito penetrare il corpo dell'apparecchio con qualsiasi oggetto o tentare di aprirlo
- Utilizzare soltanto pezzi di ricambio originali
- Non utilizzare l'apparecchio con apparecchi per l'accensione automatica («Timer»); pericolo d'incendio!

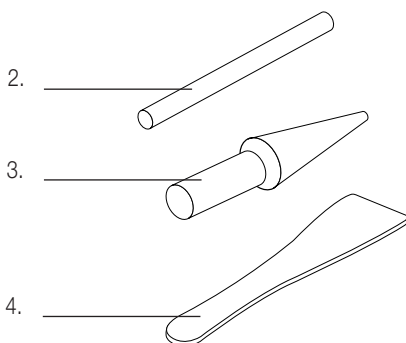
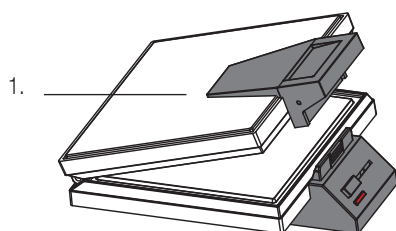
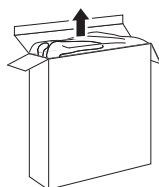
40 A proposito delle istruzioni d'uso

Queste istruzioni d'uso non possono tener conto di ogni possibile impiego. Per ulteriori informazioni oppure in caso di problemi non trattati o trattati in modo insufficiente nelle presenti istruzioni, rivolgersi alla M-infoline (numero telefonico sul retro delle presenti istruzioni d'uso).

Conservare accuratamente queste istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente.

Disimballaggio

– Togliere la piastra per bricelets dall'imballaggio



– Controllare che i seguenti elementi siano presenti nell'imballaggio:

1. Piastra per bricelets
2. Bastoncino di legno
3. Cono di legno
4. Spatola di legno

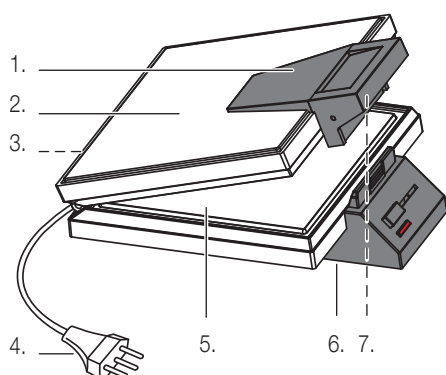
– Lavare la spatola, il bastoncino e il cono di legno con acqua tiepida e un po' di detersivo e lasciare asciugare completamente. Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umido e asciugare bene

– Controllare che la tensione di rete (230 V) corrisponda a quella dell'apparecchio (vedi targhetta)

– Distruggere eventuali sacchetti di plastica che potrebbero diventare pericolosi giocattoli per i bambini!

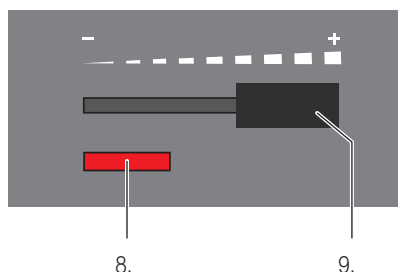
Suggerimento:

– conservare l'imballaggio per eventuali futuri trasporti (ad es. traslochi, riparazioni, ecc.)



Piastra per bricicets

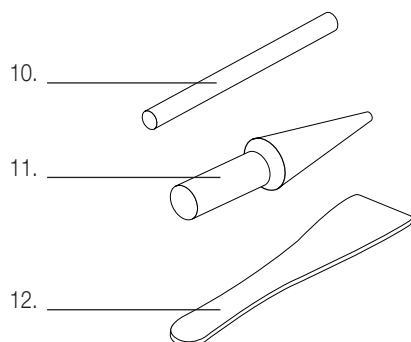
1. Maniglia
2. Parte superiore del corpo/coperchio
(Attenzione: caldo!)
3. Cerniera (parte posteriore)
4. Cavo di alimentazione/-spina
5. Piastra antiaderente (Interno)
6. Piedini di gomma per una posizione stabile
7. Tasto di sbloccaggio (sotto la maniglia)



Zona dei comandi

8. Spia di controllo «HEAT» (si illumina durante il riscaldamento)
9. Regolatore della temperatura per una regolazione continua della temperatura di cottura:
«-»: temperatura di cottura bassa
«+»: temperatura di cottura massima

Italiano



Accessori

10. Bastoncino di legno
11. Cono di legno
12. Spatola di legno

Queste istruzioni brevi contengono solo i passi d'uso più importanti. Per motivi di sicurezza consigliamo di leggere le istruzioni d'uso dettagliate (vedi pagina successiva) nelle quali sono descritte tutte le funzioni importanti. Fare attenzione anche alle avvertenze di sicurezza a pagina 38 e 39.

1. Collocazione

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Posizionare la piastra per bricielels su una superficie di lavoro asciutta, stabile e piana, non direttamente sotto una presa di corrente
- Utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti e senza prolunghes
- Non lasciare penzolare il cavo (rischio d'inciampare!), non incastrarlo e non posizionarlo in prossimità di fornelli caldi

2. Preparazione pasta per bricielels

- Prima di mettere in funzione la piastra è necessario preparare la pasta (vedi «ricette» alle pagine 49 e 50)

3. Preriscaldare piastre antiaderenti

- **Estrarre la spina**
- Spostare il regolatore della temperatura su «—»
- Premere il tasto di sbloccaggio (sotto la maniglia) e aprire il coperchio fino all'arresto
- Spalmare **le piastre antiaderenti** con *poco* olio/grasso o burro
- Richiudere il coperchio (a scatto) tenendolo per la maniglia
- Inserendo la spina (230 V / 50 Hz) l'apparecchio è pronto per l'uso
- **Preriscaldare** le piastre di cottura (tramite il **regolatore della temperatura** selezionare la temperatura desiderata). La spia di controllo «HEAT» si illumina e indica l'inizio del riscaldamento
- Appena è raggiunta la temperatura desiderata, la spia si spegne

Importante!

- Preriscaldare le piastre senza mettere la pasta
- Le piastre di cottura e il corpo dell'apparecchio si riscaldano: non toccare!

4. Cottura dei bricielels

Regolatore della temperatura di cottura:

Con il regolatore della temperatura può essere regolata la temperatura di cottura :

«—»: temperatura bassa per bricielels chiari

«+»: temperatura alta per bricielels scuri

Spia di controllo «HEAT»:

La spia di controllo si illumina durante il riscaldamento. Quando è raggiunta la temperatura desiderata, la spia si spegne e si può cominciare con la cottura dei bricielels:

- Aprire il coperchio
- Mettere la pasta sulla piastra e chiudere il coperchio (vedi «**cottura con pasta liquida**» e «**cottura con pasta compatta**» a pagina 46)
- Dopo la cottura aprire il coperchio e togliere i bricielels con la spatola di legno (**attenzione al calore!**). Lasciare raffreddare i biscotti
- Se i bricielels non sono sufficientemente cotti, lasciarli diventare un po' più scuri

Importante!

- **Attenzione, mentre l'apparecchio è in funzione le superfici e le piastre si riscaldano: non toccare!**
- **Tenere il coperchio sempre soltanto per l'apposita maniglia**
- **Attenzione, durante il funzionamento tra le piastre fuoriesce vapore caldo!**
- **Togliere i bricielels unicamente con la spatola di legno. Non utilizzare oggetti duri che potrebbero graffiare il rivestimento antiaderente!**

5. Dopo la cottura

- Dopo la cottura spegnere l'apparecchio (spostare il regolatore della temperatura su «—») e **estrarre la spina** (l'apparecchio è spento quando la spina è staccata)
- Lasciare raffreddare completamente la piastra
- Pulire apparecchio e accessori direttamente dopo ogni uso (vedi «pulizia» pagina 51)

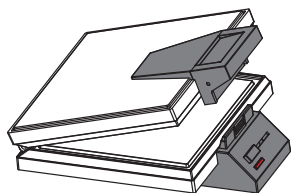


Prima dell'uso iniziale

Prestare attenzione al fatto che l'uso inappropriato della corrente elettrica può essere fatale. Leggere quindi le avvertenze di sicurezza a pagina 38 e osservare le seguenti misure di sicurezza:

- Utilizzare l'apparecchio soltanto in locali asciutti
- Le piastre e parti del corpo dell'apparecchio diventano molto calde: non toccare!
- Dopo l'uso estrarre la spina e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio
- Effettuare la pulizia unicamente dopo aver estratto la spina e quando l'apparecchio si è raffreddato completamente

Prima dell'uso iniziale, lavare la spatola, il bastoncino e il cono di legno con acqua e detersivo e lasciare asciugare bene. Il corpo dell'apparecchio e le piastre possono essere pulite unicamente con un panno umido. In seguito asciugare (vedi «pulizia» pagina 51).



Uso dell'apparecchio

Con questa piastra si possono preparare i bricelets in tutta comodità. In un attimo i bricelets vengono cotti e diventano dorati e croccanti.

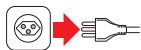
Liquido o compatto, dolce o salato, le possibilità per la creazione di biscotti sono illimitate!

Con il bastoncino o il cono, dopo la cottura i biscotti possono essere trasformati in cilindri o coni. Riempiti con gelato, panna montata, crema o cioccolata diventano un gustoso dessert (troverete i «suggerimenti per l'uso» e le «ricette» da pagina 49 a pagina 50).



Importante!

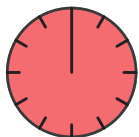
- L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato



1. Collocazione

Nella scelta del luogo di collocazione bisogna osservare i seguenti punti:

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Posizionare l'apparecchio su una superficie di lavoro asciutta, stabile e piana e non direttamente sotto una presa di corrente
- Non posizionare l'apparecchio e il cavo su superfici calde (piastre di cucina, ecc.) o in prossimità di fiamme libere. Rispettare una distanza minima di 50 cm
- Non collocare l'apparecchio sopra o sotto mobili da cucina infiammabili o deformabili al calore (fuoriuscita di vapore!)
- Appoggiare l'apparecchio su una superficie resistente al calore e non direttamente su mobili laccati
- Non appoggiare l'apparecchio vicino a materiali infiammabili (per es. tende) o oggetti non resistenti al calore (per es. candele, decorazioni). Mantenere assolutamente una distanza minima di 50 cm
- Badare che il cavo e la parte superiore dell'apparecchio non entrino in contatto con l'acqua
- Non coprire l'apparecchio
- Utilizzare l'apparecchio unicamente in locali asciutti e senza prolunghe
- Non lasciar penzolare il cavo d'alimentazione (rischio d'inciampare!)
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini



2. Preparazione pasta per bricelets

Prima di mettere in funzione la piastra è necessario preparare la pasta. Si può scegliere tra la pasta liquida o compatta (vedi «ricette» alle pagine 49 e 50). Tenere in considerazione che la pasta deve riposare per 30–60 minuti prima della cottura.



3. Preriscaldare piastre antiaderenti

- **Estrarre la spina**
- Spostare il regolatore della temperatura su «←» (verso sinistra fino all'arresto)
- Premere il tasto di sbloccaggio (sotto la maniglia) e aprire il coperchio fino all'arresto
- **Spalmare le piastre antiaderenti** con *poco* olio/grasso o burro (per es. con pennello o carta da cucina)
- Richiudere il coperchio (a scatto) tenendolo per la maniglia



- Inserendo la spina l'apparecchio è pronto per l'uso
- **Preriscaldare** le piastre di cottura (portare il **regolatore della temperatura** alla temperatura desiderata). La spia di controllo «HEAT» si illumina e indica l'inizio del riscaldamento
- Appena è raggiunta la temperatura desiderata, la spia si spegne



Importante!

- Preriscaldare le piastre **senza** mettere la pasta
- **Le piastre di cottura e il corpo dell'apparecchio si riscaldano: non toccare!**

Italiano

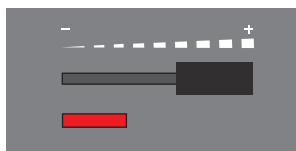
4. Cottura dei bricelets

4.1. Preparazione:

Regolatore della temperatura di cottura:

Con il regolatore della temperatura può essere regolata la temperatura di cottura:

- «←»: temperatura bassa per bricelets chiari
- «+»: temperatura alta per bricelets scuri



Spia di controllo «HEAT»:

La spia di controllo si illumina durante il riscaldamento. Quando è raggiunta la temperatura desiderata, la spia si spegne e si può cominciare con la cottura dei bricelets. Durante la cottura la spia si illumina e si spegne alternatamente.

- Premere il tasto di sbloccaggio (sotto la maniglia) e aprire il coperchio fino all'arresto

4.2. Cottura della pasta liquida

Indicata per bricelets fini e per formare cilindri e coni.

- Versare 1-2 cucchiaini di minestrina di pasta al centro della piastra
- Richiudere il coperchio (si chiude a scatto) tenendolo per la maniglia
- Ora i bricelets vengono cotti
- La cottura è terminata quando dalle piastre non sale più vapore
- Tenere il coperchio per la maniglia e aprirlo completamente
- Se i bricelets non sono sufficientemente cotti, lasciarli diventare un po' più scuri.



Suggerimento: in questo caso è importante tenere sotto controllo il processo di cottura

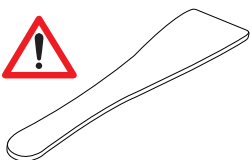
- Con la spatola di legno staccare delicatamente i bricelets e per raffreddarli appoggiarli su una griglia per torte, oppure formare subito cilindri o coni con i bricelets ancora caldi (**Attenzione al calore!**)
- Se i bricelets sono troppo chiari, alzare leggermente la temperatura durante il processo di cottura successivo

4.3. Cottura della pasta compatta

Indicata per bricelets più spessi (non malleabili).

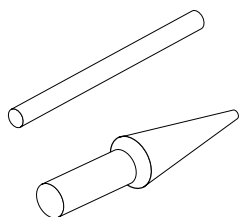
- Con le mani infarinate formare palline di pasta (diametro 2-3 cm)
- Appoggiare una pallina su ogni settore a rilievo della piastra
- Chiudere il coperchio completamente (a scatto) tenendolo per la maniglia
- Ora i bricelets vengono cotti
- La cottura è terminata quando dalle piastre non sale più vapore
- Tenere il coperchio per la maniglia e aprirlo completamente
- Se i bricelets non sono sufficientemente cotti, lasciarli diventare un po' più scuri

Suggerimento: in questo caso è importante tenere sotto controllo il processo di cottura



- Con la spatola di legno staccare delicatamente i bricelets e per raffreddarli appoggiarli su una griglia per torte (**Attenzione al calore!**)
- Se i bricelets sono troppo chiari, alzare leggermente la temperatura durante il processo di cottura successivo

Continua ...

**Suggerimenti per l'uso:****Bastoncino o cono di legno (pasta liquida):**

- I bricelets (di **pasta liquida**) cotti, ancora caldi, possono essere trasformati. Avvolgerli subito intorno al bastoncino o al cono (**attenzione caldo!**). Farli aderire premendo leggermente e, per lasciarli raffreddare, appoggiarli su una griglia per torte. Togliere la forma delicatamente
- Riempire i biscotti o cannoncini secondo gradimento, per es. con panna montata

Cestini di biscotto (pasta liquida):

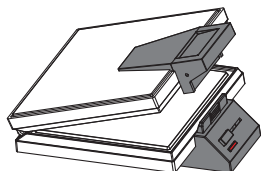
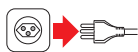
- Appoggiare i bricelets ancora caldi (di **pasta liquida**) su una coppetta rovesciata, lasciare raffreddare e riempire il cestino di biscotto secondo gradimento con panna montata, crema, gelato, macedonia, ecc., guarnire con cioccolata grattugiata e servire immediatamente (vedi «ricette» a pagina 49 e 50)

Conservazione:

- I bricelets si possono conservare al fresco e in una scatola ben chiusa per 1 – 2 settimane

**Importante:**

- Attenzione, mentre l'apparecchio è in funzione le superfici e le piastre si riscaldano: non toccare!
- Tenere il coperchio sempre soltanto per l'apposita maniglia
- Attenzione, durante il funzionamento tra le piastre fuoriesce vapore caldo!
- Non toccare le piastre calde con le mani o con posate (pericolo di scottature)
- Togliere i bricelets unicamente con la spatola di legno. Non utilizzare oggetti duri che potrebbero graffiare il rivestimento antiaderente!
- Durante brevi pause richiudere il coperchio affinché le piastre rimangano ben calde



5. Dopo la cottura

- Dopo l'uso spegnere l'apparecchio spostando il regolatore della temperatura su «—» e estrarre la spina. ***L'apparecchio è spento soltanto quando la spina è staccata!***
- Lasciare raffreddare completamente la piastra

Importante!

- Per motivi di igiene pulire il corpo dell'apparecchio e gli accessori direttamente dopo ogni uso. Un'accurata pulizia evita inoltre che resti di grasso/olio o di pasta brucino con la cottura successiva. Le piastre di cottura vengono pulite facilmente se ancora leggermente tiepide (vedi «Pulizia» a pagina 51)

6.1. Bricelets classici (pasta compatta dolce. Non malleabile)**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 vaniglia-to, 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 (vedi pagina 46 e 47)

6.2. Bricelets al cumino (pasta compatta salata. Non malleabile)**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 (vedi pagina 46 e 47)

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

Le seguenti ricette sono state realizzate da «Cucina di stagione»:

cucina di **stagione**

6.3 «Bricelets da arrotolare» (pasta liquida dolce, malleabile)

Ingredienti (per 30 pezzi):

- 250 g farina
- 125 g zucchero
- 1 presa di sale
- 3 dl panna intera
- 2 dl vino bianco o acqua
- 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 (vedi pagina 46 e 47)

cucina di **stagione**

6.4 «Bricelets fatti in casa ripieni di cioccolata» (pasta compatta dolce. Non malleabile)

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

Ripieno di cioccolato:

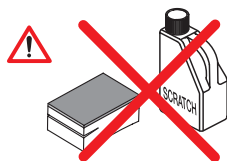
- 250 g cioccolato fondente
- 2.5 dl panna
- Con il frullatore lavorare in crema burro, zucchero, sale, uova e scorza di limone grattugiata. Aggiungere farina. Formare una pasta compatta
- Avvolgere in foglio di alluminio e mettere al fresco per 30 minuti
- Formare le palline di pasta (diametro ca. 2–3 cm) e cuocere (vedi pagina 46 e 47)
- 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





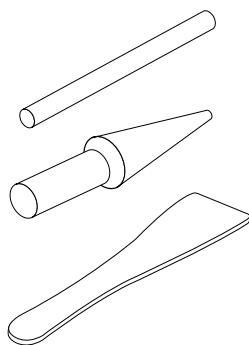
Corpo e base dell'apparecchio

Prima di pulire l'apparecchio estrarre sempre la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare completamente le piastre. Non immergere l'apparecchio o il cavo in acqua né lavarlo sotto l'acqua corrente. Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi. Pulire l'apparecchio con un panno morbido, leggermente inumidito, quindi lasciar asciugare bene. Nel pulire evitare di inumidire la spina.



Piastre antiaderenti

- Dopo l'uso pulire le piastre ancora tiepide con carta da cucina per rimuovere resti di pasta e grasso/olio
- Ev. rimuovere gli ultimi resti di pasta con uno stuzzicadenti (**attenzione a non premere eccessivamente**) o con una spazzola fine con un po' di detersivo (non utilizzare oggetti contundenti o abrasivi, né detersivi corrosivi)
- In seguito lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e richiudere il coperchio



Spatola, bastoncino e cono di legno

- Lavare la spatola, il bastoncino e il cono con acqua tiepida e un po' di detersivo e asciugare bene. **Non lavare in lavastoviglie**



Custodia

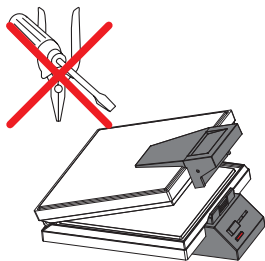
In caso di mancato uso, spegnere l'apparecchio, chiudere il coperchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente.

Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e privo di polvere, fuori dalla portata dei bambini. In caso di mancato uso per un lungo periodo proteggere l'apparecchio da polvere, sporcizia e umidità. E' consigliabile conservarlo nell'imballaggio originale.

Manutenzione

La piastra per bricèlets non necessita di alcuna manutenzione. Non deve essere lubrificata né oliata. Controllare regolarmente che il cavo e la spina non siano danneggiati.

Guasti



Le riparazioni dell'apparecchio possono essere eseguite solo presso MIGROS-Service. Le riparazioni effettuate da personale non specializzato, e il non utilizzo di pezzi di ricambio originali, possono essere fonte di pericolo per l'utente.

In caso di riparazioni non effettuate a regola d'arte non viene assunta alcuna responsabilità per eventuali danni; decade inoltre il diritto alla garanzia.



Importante: in caso di guasto, di apparecchio difettoso e di sospetto di guasto in seguito a una caduta, estrarre immediatamente la spina dalla presa di corrente.



Questo prodotto non deve essere smaltito con gli altri rifiuti domestici. I consumatori hanno l'obbligo di restituire gli apparecchi elettrici ed elettronici di cui intendono disfarsi per garantire uno smaltimento adeguato di questi rifiuti pericolosi. I commercianti, i fabbricanti e gli importatori hanno a loro volta l'obbligo di riprendere - senza costi aggiuntivi - gli apparecchi che figurano nel loro assortimento. La raccolta e la riutilizzazione degli apparecchi elettrici ed elettronici usati permette di salvaguardare le risorse naturali. Inoltre, grazie al riciclo di questi apparecchi o di parte di essi, vengono protetti la salute e l'ambiente. Ulteriori informazioni

sui centri di raccolta, sullo smaltimento e sulla riutilizzazione degli apparecchi elettrici ed elettronici si trovano presso l'Ufficio federale dell'ambiente (UFAM), presso il vostro punto di smaltimento locale, presso il commerciante dal quale avete acquistato l'apparecchio o presso il fabbricante dello stesso.

L'apparecchio è stato realizzato con materiale riciclabile. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Assicurandosi che l'apparecchio venga smaltito in modo corretto, si contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Italiano

Dati tecnici

Tensione nominale	230 Volt / 50 Hz	
Potenza nominale	1000 Watt	
Misure (larghezza x altezza x profondità)	ca. 19.5 x 8.5 x 25 cm	
Lunghezza del cavo	ca. 1.20 m	
Peso	ca. 2.1 kg	
Materiali	- corpo dell'apparecchio	Plastica e acciaio inossidabile
	- piastre antiaderenti	Rivestimento antiaderente
Deparassitato	secondo le norme UE	
Approvato da	CE / TÜV / G.S.	
M-garanzia	2 anni	
Accessori (compresi nel prezzo)	spatola, bastoncino e cono in legno certificato FSC	



Il prodotto è conforme alle disposizioni delle seguenti direttive. La conformità è garantita dalla soddisfazione delle norme qui sotto elencate.

2006/95/CE	Direttiva bassa tensione (LVD)
2004/108/CE	Compatibilità elettromagnetica (EMC)
2011/65/UE	Restrizione (dell'uso di determinate) sostanze pericolose (RoHS)
(UE) N. 1275/2008	Le specifiche di progettazione ecocompatibile relative al consumo di energia elettrica nei modi stand-by e spento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche domestiche e da ufficio

LVD EN 60335-1
 EN 60335-2-9
 EN 62233

EMV EN 55014-1
 EN 55014-2
 EN 61000-3-2
 EN 61000-3-3

Con riserva di modifiche di costruzione ed esecuzione dell'apparecchio dovute al progresso tecnologico.



Garantie | Garantie | Garanzia



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 Garantianspruch hinfällig.

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.

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 a normale 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.

© Migros
migeliner.ch

MIGROS Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegen-
genommen.

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

Gli articoli che necessitano un servizio
manutenzione o una riparazione posso-
no essere depositati in ogni punto ven-
dita.



M-INFOLINE
CH-0800 84 0848
www.migros.ch

Haben Sie weitere Fragen? Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr. 0800 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).

www.migros.ch/kontakt

Vous avez des questions? M-Infoline est là pour vous aider: 0800 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).

www.migros.ch/contact

Avete altre domande? L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni: 0800 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, 4 cent./min. dalle 17.00 alle 18.30 e sabato).

www.migros.ch/contatto