



TOMADO®

TM-1304



Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzione d'uso





Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Mit diesem Brezelseisen 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 Brezelseisen nicht benutzen.

SICHERHEITSHINWEISE

- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren
- Gerät und Kabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)
- Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren
- 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 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 Service überprüfen und reparieren lassen
- 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
 - 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)
- 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 Bretzeleisen 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!
- Bretzeleisendeckel immer nur am Griff halten
- Bretzeleisen nicht abdecken, nicht zum Trocknen von Wäschestücken oder zum Auftauen von Lebensmitteln benutzen
- Vor dem Versorgen, Bretzeleisen komplett abkühlen lassen
- Bretzeleisen 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!



HINWEISE ZU DIESER ANLEITUNG

Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Bedienungsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an den Kundendienst.

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

AUSPACKEN

- Bretzeleisen aus der Verpackung nehmen
- Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob folgende Teile vorhanden sind:
 - Bretzeleisen
 - Rundholz
 - Cornetholz
 - 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.)



TOMADO®

Bedienungsanleitung TM-1304

ÜBERSICHT DER GERÄTETEILE



1. Bedienungsgriff
2. Antihaf-Backplatte (Vorsicht: heiss!)
3. Temperaturregler für stufenlose Backtemperatur:
«-»: tiefe Backtemperatur
«+»: höchste Backtemperatur
4. Cornetholz
5. Rundholz
6. Holzspachtel
7. Kontrolllampe «HEAT» (leuchtet während des Aufheizvorgangs)
8. Netzkabel/-stecker (Symbolbild)



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 7.

1. Aufstellen

- Netzstecker ziehen
- Bretzeleisen 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!), ein-klemmen oder in die Nähe von heißen Herdplatten legen

2. Bretzelteig zubereiten

- Vor der Inbetriebnahme des Bretzeleisens muss der Teig zubereitet werden (siehe «Rezepte» auf der Seite 11)

3. Antihaft-Backplatten vorheizen

- Netzstecker ziehen
- Temperaturregler auf «-» schieben
- Entriegelungstaste (auf Unterseite Griff) drücken und Bretzeleisendeckel 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 Teigut vorheizen
- Die Backplatten und die Geräteoberflächen werden heiss: Nicht berühren!

4. Bretzelteig backen

Temperaturregler für Backtemperatur:

Mit dem Temperaturregler kann die Backtemperatur eingestellt werden:

- «-»: tiefe Backtemperatur für helle Bretzel
- «+»: höchste Backtemperatur für dunkle Bretzel

Kontrolllampe «HEAT»:

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

- Bretzeleisendeckel aufschwenken
- Teig auf die Backplatte geben und Deckel schliessen (siehe «Backen von Flüssigteig» und «Backen von festem Teig» auf Seite 9)



- Nach Backvorgang Deckel aufschwenken und Bretzel mit Holzspachtel lösen (Vorsicht heiss!). Gebäck auskühlen lassen
- Sind die Bretzel noch nicht genug goldbraun gebacken, Bretzel nachbräunen lassen

Wichtig:

- Achtung, während des Betriebs werden Oberflächen und Backplatten heiss: Nicht berühren!
- Bretzeleisendeckel immer nur am Griff halten
- Vorsicht: Während des Betriebs entweicht zwischen den Backplatten heisser Dampf
- Nur mit dem Holzspachtel die Bretzel von den Backplatten lösen. Keine harten Gegenstände verwenden: Antihafbeschichtung 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)
- Bretzeleisen vollständig abkühlen lassen
- Gerät und Zubehör immer direkt nach Gebrauch reinigen (siehe «Reinigung» Seite 12)

INBETRIEBNAHME

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 Bretzeleisens sowie die Antihaf-Backplatten dürfen nur mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt werden. Danach trockenreiben (siehe «Reinigung» Seite 12).

Verwendungszweck

Mit diesem Bretzeleisen können Sie auf bequeme Art und Weise «brätzele». Im Nu werden die Bretzel 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 Bretzelrollen 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 10 und 11). Än Guete!

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
- Bretzeleisen nicht abdecken

- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Netzkabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!)
- Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden

2. Bretzelteig zubereiten

Vor der Inbetriebnahme des Bretzeleisens muss der Teig zubereitet werden. Es wird zwischen flüssigem oder festem Teig unterschieden (siehe «Rezepte» auf der Seite 11). 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 Bretzeleisendeckel 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. Bretzelteig backen

4.1. Vorbereitung:

Temperaturregler für Backtemperatur:

Mit dem Temperaturregler kann die Backtemperatur eingestellt werden:

- «-»: tiefe Backtemperatur für helle Bretzel
- «+»: höchste Backtemperatur für dunkle Bretzel

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 Bretzeleisendeckel bis zum Anschlag aufschwenken

4.2. Backen von Flüssigteig

Eignet sich für dünne Bretzel 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 Bretzel werden jetzt gebacken
- Sobald kein Dampf mehr zwischen den Backplatten austritt, ist der Backvorgang abgeschlossen
- Deckel am Griff festhalten und ganz aufschwenken

- Sind die Bretzel noch nicht genug goldbraun gebacken, Bretzel nachbräunen lassen
- Hinweis: Beim Nachbräunen unbedingt Backvorgang kontrollieren
- Bretzel mit dem Holzspachtel sorgfältig lösen und zum Auskühlen auf ein Kuchengitter geben. Oder die gebackenen, noch heissen Bretzel sofort zu Rollen oder Cornets formen (Vorsicht heiss!)
- Falls die Bretzel zu hell wurden, für nächsten Backvorgang Temperatur leicht erhöhen

4.3. Backen von festem Teig

Eignet sich für dickere Bretzel (Teig nicht formbar).

- Mit bemehlten Händen Teigkugeln (Durchmesser 2–3 cm) formen
- Je eine Teigkugel auf die Bretzelmotive legen
- Deckel am Griff zuschwenken und ganz schliessen (Verschluss einschnappen lassen)
- Die Bretzel werden jetzt gebacken
- Sobald kein Dampf mehr zwischen den Backplatten austritt, ist der Backvorgang abgeschlossen
- Bretzeleisendeckel am Griff festhalten und ganz aufschwenken
- Sind die Bretzel noch nicht genug goldbraun gebacken, Bretzel nachbräunen lassen
- Hinweis: Beim Nachbräunen unbedingt Backvorgang kontrollieren
- Bretzel mit dem Holzspachtel sorgfältig lösen und zum Auskühlen auf ein Kuchengitter geben (Vorsicht heiss!)
- Falls die Bretzel zu hell wurden, für nächsten Backvorgang Temperatur leicht erhöhen



Anwendungstipps:

• Rund- oder Cornetholz (flüssigen Teig):

Die gebackenen, noch heißen Bretzel (aus flüssigem Teig) lassen sich auch formen. Bretzel sofort um das Rund- oder Cornetholz wickeln (Vorsicht heiss!). Leicht andrücken und zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen. Rund- oder Cornetholz vorsichtig aus dem Gebäck ziehen

• Die ausgekühlten Rollbretzel oder Cornets nach Belieben z.B. mit Schlagrahm füllen

• Bretzel-Körbchen (flüssigen Teig):

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

Aufbewahren:

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

Wichtig:

- Achtung, während des Betriebs werden Oberflächen und Backplatten heiss: Nicht berühren!
- Bretzeleisendeckel 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 Bretzel 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!
- Bretzeleisen 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 12)





REZEPTE

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 dazurermischen
- Gerührten Teig mind. 1 Stunde kühlstellen
- Teigkugeln formen (Durchmesser ca. 2–3 cm) und backen (siehe Seite 9 und 10)

«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 9 und 10)

Teig für «Käsebricelets» wie bei Kümmelbricelets

zubereiten. Anstelle von Kümmel 35 g 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 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 9 und 10)



REINIGUNG

Gehäuse und Bedienteil

Ziehen Sie vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Das Bretzeleisen 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 trockenreiben. 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 / WARTUNG

Aufbewahrung

Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den Bretzeleisendeckel schliessen. Bewahren Sie das Bretzeleisen 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 Bretzeleisen 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 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.



ENTSORGUNG

- Ausgediente Geräte können bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen, fachgerechten Entsorgung abgegeben werden
- Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können

- Geräte nicht mit dem Hausmüll entsorgen (Umweltschutz!)



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	– Bretzeleisen (Gehäuse) Kunststoff und Edelstahl – Antihaft-Backplatten Antihaft-Beschichtung
Funkentstört	Nach EU-Norm
Zulassung	CE
Garantie	2 Jahre
Zubehör (im Preis inbegriffen)	Spachtel, Rund- und Cornetholz aus FSC-zertifiziertem Holz



Cher client,

En achetant ce fer à bricoteaux, vous venez d'acquiescer 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 bricoteaux.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- 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)
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. Conserver l'appareil hors de portée des enfants
- 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 l'appareil lorsque ce-ci fonctionne
- Contrôlez régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Pour éviter tout danger faites remplacer tout cordon endommagé par SAV
- Ne débranchez jamais la fiche, le cordon et l'appareil avec les mains humides ou mouillées. Débrancher l'appareil en saisissant 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 SAV



- 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 directement sous une prise de courant; maintenir une distance minimum de 60 cm entre l'appareil et l'évier et le robinet
- Ne placez pas l'appareil sur ou sous des meubles inflammables ou craignant la chaleur (émission de vapeur)
- Placez l'appareil sur une surface résistant 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)
- 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!



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

DÉBALLAGE

- Sortir le fer à bricelets de son emballage
- Vérifier que l'emballage contient bien les éléments suivants:
 - fer à bricelets
 - bâtonnet en bois
 - cône en bois
 - 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 et les plaques antiadhésives 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.)



TOMADO®

Mode d'emploi TM-1304

ÉLÉMENTS DE L'APPAREIL



1. Poignée
2. Plaque antiadhésive (attention: chaud!)
3. Régulateur de température, pour un réglage continu de la température de cuisson:
«-»: température de cuisson basse
«+»: température de cuisson maximale
4. Cône en bois
5. Bâtonnet en bois
6. Spatule en bois
7. Témoin de contrôle «HEAT» (s'allume durant le processus de chauffage)
8. Cordon d'alimentation/prise (Image symbolique)



BREF MODE D'EMPLOI

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 14 et 19.

1. Mise en place

- Débrancher la fiche du cordon d'alimentation
- Placer le fer à brictelets 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 ral-longe
- 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 brictelets

- Avant d'allumer le fer à brictelets, il faut préparer la pâte à brictelets (voir «Recettes» pages 23)

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 brictelets

Régulateur de température:

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

- «-»: température basse pour des brictelets clairs
- «+»: température élevée pour des brictelets 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 brictelets:

- 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 21)



- 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 l'appareil
- Nettoyer l'appareil et les accessoires immédiatement après chaque utilisation (voir «Nettoyage» page 24)

FONCTIONNEMENT

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 14 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

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 24).

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



trouvez des «Conseils d'utilisation» et des «Recettes» aux pages 22 et 23). Bon appétit!

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 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» au page 23). 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



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. Ôter 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

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 l'appareil

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 24)



RECETTES

«Bricelets 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 21 et 22)

«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 (voir pages 21 et 22)

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 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 21 et 22)



NETTOYAGE

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 l'appareil. 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 / ENTRETIEN

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 le SAV. 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.



ELIMINATION

- Tout appareil hors d'usage peut être éliminé gratuitement dans un point de vente pour une élimination conforme
- Éliminez tout appareil défectueux et assurez-vous qu'il ne puisse plus être utilisé

- Ne pas le jeter dans les ordures ménagères (protection de l'environnement!)



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.
Garanti		2 ans
Accessoires (inclus dans le prix)		Spatule, bâtonnet et cône en bois certifié FSC



Egregio cliente!

Acquistando questa piastra per briciele 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.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- 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)
- Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio. Conservarlo fuori dalla loro portata
- 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

to sotto sorveglianza o istruzione di una persona responsabile

- Mettere in funzione la piastra per briciele 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 sull'apparecchio mentre questo è in funzione
- Controllare regolarmente che il cavo non sia danneggiato. Per evitare rischi far sostituire i cavi danneggiati soltanto presso il servizio dopo vendita
- 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 il servizio dopo vendita
- Per il luogo di collocazione 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!)
 - 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
- 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!



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 presso il servizio dopo vendita. 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:
 - Piastra per bricelets
 - Bastoncino di legno
 - Cono di legno
 - 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.)



TOMADO®

Istruzione d'uso TM-1304

ELENCO DELLE PARTI



1. Maniglia
2. Piastra antiaderente (Attenzione: caldo!)
3. Regolatore della temperatura per una regolazione continua della temperatura di cottura:
«-»: temperatura di cottura bassa
«+»: temperatura di cottura massima
4. Cono di legno
5. Bastoncino di legno
6. Spatola di legno
7. Spia di controllo «HEAT» (si illumina durante il riscaldamento)
8. Cavo di alimentazione/-spina (Immagine simbolica)



ISTRUZIONI BREVI

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 26 e 31.

1. Collocazione

- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Posizionare la piastra per bricelets 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 prolunghe
- Non lasciare penzolare il cavo (rischio d'inciampare!), non incastrarlo e non posizionarlo in prossimità di fornelli caldi

2. Preparazione pasta per bricelets

- Prima di mettere in funzione la piastra è necessario preparare la pasta (vedi «Ricette» alla pagina 35)

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 bricelets

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:

- Aprire il coperchio
- Mettere la pasta sulla piastra e chiudere il coperchio (vedi «Cottura con pasta liquida» e «Cottura con pasta compatta» a pagina 33)





- Dopo la cottura aprire il coperchio e togliere i bricelets con la spatola di legno (attenzione al calore!). Lasciare raffreddare i biscotti
- Se i bricelets 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 bricelets 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 l'apparecchio
- Pulire apparecchio e accessori direttamente dopo ogni uso (vedi «Pulizia» pagina 36)

MESSA IN FUNZIONE

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 26 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 36).

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 cioccolato diventano un



gustoso dessert (troverete i «suggerimenti per l'uso» e le «ricette» da pagina 34 a pagina 35). Buon appetito!

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 l'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» alla pagina 35). 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!





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 minestra 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



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

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 l'apparecchio

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 36)





RICETTE

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 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 (vedi pagina 33 e 34)

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 33 e 34)

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

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 33 e 34)



PULIZIA

Corpo e base dell'apparecchio

Prima di pulire l'apparecchio estrarre sempre la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio. 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 / MANUTENZIONE

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 briciele 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 il servizio dopo vendita. 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.



SMALTIMENTO

- Consegnare gratuitamente gli apparecchi non più in uso presso un punto vendita per permettere uno smaltimento adeguato
- Smaltire immediatamente gli apparecchi con un guasto pericoloso e assicurarsi che non possano più essere utilizzati

- Non gettare gli apparecchi tra i rifiuti domestici (tutela dell'ambiente!)



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
Garanzia	2 anni
Accessori (compresi nel prezzo)	spatola, bastoncino e cono in legno certificato FSC







TOMADO®

