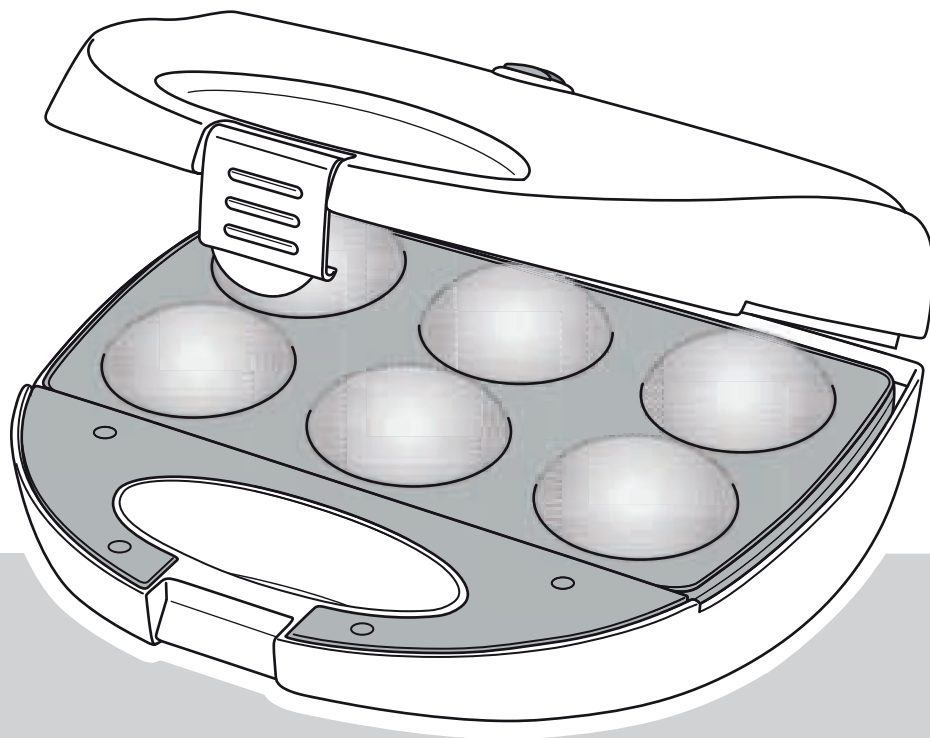


BESTRON®

DCM8162



NL Handleiding cup-cake maker

EN Instruction manual cup-cake maker

DE Gebrauchsanweisung Cup-cake maker

IT Istruzioni per l'uso dispositivo cupcake maker

FR Mode d'emploi cup-cake maker

ES Manual del usuario máquina de cup-cake



750W, 220-240V ~ 50/60Hz

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Algemeen

- Lees de gebruiksaanwijzing goed door en bewaar deze zorgvuldig.
- Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, maar alleen onder toezicht of als ze instructie hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen.
- Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Laat reparaties uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Elektriciteit en warmte



Bepaalde delen van het apparaat kunnen heet worden.
Raak deze niet aan om te voorkomen dat u zich verbrandt.

- Controleer of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van het apparaat, voordat u het apparaat gebruikt.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker zelf, niet aan het snoer.
- Controleer regelmatig of het snoer van het apparaat nog intact is. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigingen vertoont. Laat een beschadigd snoer vervangen door een gekwalificeerde servicedienst.
- Zorg er bij gebruik van een verlengsnoer voor dat dit volledig uitgerold wordt.
- Gebruik uitsluitend een goedgekeurd verlengsnoer.
- Het apparaat moet zijn warmte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen. Zorg er dus voor dat het apparaat voldoende vrij is en niet in contact kan komen met brandbaar materiaal. Het apparaat mag niet worden bedekt.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van ontvlambare materialen.
- Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.
- Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met water of een andere vloeistof.

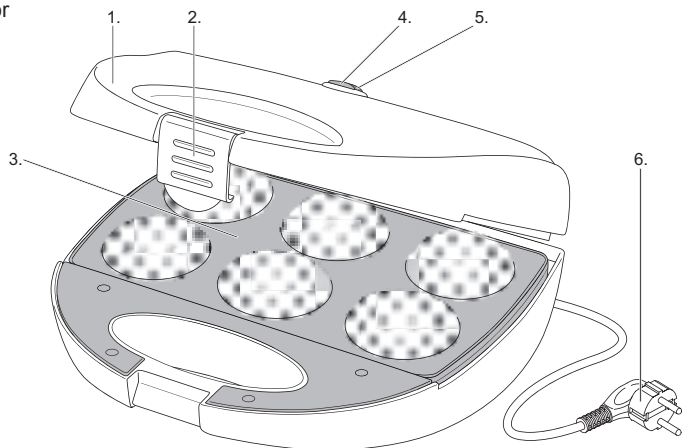
VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Gebruik

- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.

- Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond, op een plaats waar het niet kan vallen.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u het apparaat, het snoer of de stekker aanraakt.
- Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact als u tijdens het gebruik storingen ondervindt, het apparaat gaat reinigen, of klaar bent met het gebruik.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is.
- Verplaats het apparaat nooit als het is ingeschakeld of nog warm is. Schakel het apparaat eerst uit en verplaats het pas als het is afgekoeld.
- Zorg voor voldoende vrije ruimte rondom het apparaat (minimaal 10 cm) en boven het apparaat (minimaal 30 cm).
- Tijdens gebruik worden delen van het apparaat heet. Gebruik daarom altijd de handgreep om het deksel te openen en te sluiten.
- Plaats geen zware voorwerpen op het deksel om het apparaat dicht te houden.
- Voorkom dat er tijdens of direct na gebruik water op de hete bakplaten komt. Hierdoor kan een bakplaat vervormen en niet meer in het apparaat passen.
- Pak het apparaat niet op wanneer het in het water is gevallen. Trek direct de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.
- Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie 'Reiniging en onderhoud').
- Het toestel mag niet in werking worden gesteld door middel van een externe tijdschakelaar, of door een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

WERKING - Algemeen

Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijke doeleinden, niet voor professioneel gebruik.



- 1. Behuizing
- 2. Sluitclip
- 3. Bakplaat
- 4. Indicatielampje
- 5. Power indicatielampje
- 6. Snoer en stekker

Figuur 1

WERKING - Voor het eerste gebruik

Reinig voor het eerste gebruik de bakplaten (zie 'Reiniging en onderhoud'). De eerste keer dat u het apparaat in gebruik neemt, kan er lichte rookontwikkeling en een specifieke geur ontstaan. Dit is normaal

en zal vanzelf verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie. Het verwarmingselement zal tijdens het gebruik in- en uitschakelen om de temperatuur van de bakplaten constant te houden. Het indicatielampje zal dus ook aan en uit gaan.

WERKING

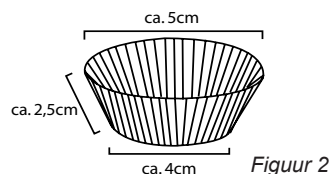
Dit apparaat is geschikt voor het bereiden van o.a cup-cakes, muffins, bladerdeeghapjes, pasteitjes en minitaartjes.

- Cup-cake: is een klein cakeje in papieren bakvormpje dat bijvoorbeeld met glazuur, marsepein, chocolade en diverse strooisels versierd kan worden.
- Muffin: is een klein cakeje in papieren bakvormpje gemaakt van muffindeeg eventueel gemixt met diverse ingrediënten zoals bijvoorbeeld kersen, chocolade, bosvruchten etc.
- Bladerdeeghapje: is een bladerdeeg bakje gevuld met een zoete of hartige vulling zoals bijvoorbeeld met appel/kaneel, kersen, prei/ui, ham/kaas etc.
- Pasteitje: is een bladerdeeg bakje gevuld met bijvoorbeeld kippenragout.
- Minitaartje: is een deegbakje gevuld met een zoete of hartige vulling zoals bijvoorbeeld aardbeien, jam, tonijn, champignon/prei etc.

CUP-CAKES/MUFFINS - Basis beslag cup-cakes

Ingrediënten (16 stuks)

- 2 eieren
- 145g witte basterdsuiker
- 1/2 zakje vanillesuiker
- 145g zelfrijzend bakmeel, gezeefd
- flinke mespunt zout
- 65g boter, gesmolten
- 16 papieren vakvormpjes



Klop eerst de eieren los met de basterdsuiker en vanillesuiker. Roer daarna schep voor schep het bakmeel erdoor en daarna het zout. Roer dan de boter goed door het beslag. Plaats papieren bakvormpjes in het apparaat. Schep ze halfvol met beslag. Bak de cup-cakes in 7-10 minuten gaar en goudbruin.

1. Bereid het beslag volgens het basisrecept hierboven.
2. Breng de bovenplaat van het apparaat omhoog.
3. Vul elke cup van de onderplaat tot 1/2 met cup-cakebeslag. Het beslag mag niet boven de rand van de cups uitkomen. Eventueel kunt u ook eerst papieren cakevormpjes plaatsen in het apparaat (zie figuur 2).
4. Breng de bovenplaat naar beneden.
5. Sluit de cup-cake maker met de sluitclip.
6. Steek de stekker in het stopcontact. Het "power" indicatielampje gaat branden en het apparaat warmt op.
7. Na 3-5 min. zal het "power" indicatielampje uitgaan. Het "gereed-voor-gebruik" indicatielampje gaat branden. Controleer het bakproces van de cup-cakes. Het verwarmingselement zal tijdens het gebruik in- en uitschakelen om de temperatuur van de bakplaten constant te houden. De indicatielampjes "power" en "gereed-voor-gebruik" zullen dus ook afwisselend aan en uit gaan.
8. Bak de cup-cakes tot ze goudbruin zijn (ca.7-10min.).
9. Versier de cup-cakes eventueel.

Tips

- Gebruik uw favoriete recepten en mixen.
- De meeste cup-cakes bakken in 7 tot 10 minuten. Om te bepalen of deze klaar zijn, plaatst u een tandenstoker in het midden van de cupcake, als het er schoon uitkomt, zijn de cup-cakes gaar.
- Cup-cakes en muffins zijn zeer kwetsbaar en heet als ze net zijn gebakken. Verwijder ze uit de cup-cake maker en plaats op een rooster. Let op! de cup-cakes en de stoom zijn erg heet. Laat de cup-cakes of muffins ongeveer 5 minuten afkoelen voor het serveren, zelfs als u de muffins warm wilt serveren.
- Gebruik papieren cakevormpjes indien gewenst bij het bakken van cup-cakes en muffins. Ze maken het verwijderen en serveren eenvoudig. Papieren cakevormpjes zijn vereist voor brownies en cheesecake omdat de gebakken brownies of cheesecakes eerst moeten afkoelen voordat ze stevig genoeg zijn om hun vorm te behouden.
- De cup-cakes kunt u versieren met bijvoorbeeld: glazuur, marsepein, fondant, icing, chocolade, gekleurde hagel, suikerparels, strooisels etc.

Eet smakelijk!

REINIGING EN ONDERHOUD

Reinig de bakplaten na elk gebruik.

1. Neem de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
2. Reinig de bakplaten met een vochtige doek en eventueel wat afwasmiddel. Zorg ervoor dat er geen zeepresten achterblijven. Droog de bakplaten grondig af.
3. Reinig het apparaat met een vochtige doek en droog het vervolgens grondig.
4. Berg het apparaat op een droge plaats op.



- Zorg ervoor dat het apparaat niet is aangesloten op de netvoeding als u het gaat schoonmaken.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels) bij het reinigen. Deze kunnen de anti-aanbaklaag van de bakplaten beschadigen.
- Dompel het apparaat, het snoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof. Zet het apparaat nooit in de afwasmachine.

MILIEU



- Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.
- Dit product aan het eind van de gebruiksduur niet inleveren als normaal huishoudelijk afval, maar bij een inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Let op het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking.
- De materialen kunnen hergebruikt worden zoals aangegeven. Door uw hulp bij hergebruik, de verwerking van de materialen of ander vormen van de benutting van oude apparatuur levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.
- Informeer bij de gemeente naar het juiste inzamelpunt bij u in de buurt.

GARANTIEBEPALINGEN

De importeur geeft onder de volgende voorwaarden 60 maanden na aankoopdatum garantie op deze apparatuur tegen defecten die zijn ontstaan door fabricage- en/of materiaalfouten.

1. In de genoemde garantieperiode zullen geen kosten worden berekend voor arbeidsloon en materiaal. De onder garantie uitgevoerde reparatie verlengt de garantietermijn niet.
2. Defecte onderdelen of bij replace (omruiling) de defecte apparaten zelf, worden automatisch eigendom van de importeur.
3. Elke aanspraak op garantie dient vergezeld te gaan van het aankoopbewijs van de firma.
4. Aanspraken op garantie moeten worden gedaan bij de dealer waar het apparaat is gekocht of bij de importeur.
5. De garantie is uitsluitend geldig voor de eerste koper en niet overdraagbaar.
6. De garantie is niet geldig voor schade die is ontstaan door:
 - a. ongevallen, verkeerd gebruik, slijtage en/of verwaarlozing;
 - b. foutieve installatie en/of gebruik op een manier die in strijd is met de geldende wettelijke, technische of veiligheidsnormen;
 - c. aansluiting op een andere netspanning dan die op het typeplaatje staat vermeld;
 - d. een ongeautoriseerde wijziging;
 - e. een reparatie die is uitgevoerd door derden;
 - f. een onzorgvuldige transportwijze zonder geschikte verpakking respectievelijk bescherming.
7. Op deze garantiebepalingen zal geen aanspraak gemaakt kunnen worden bij:
 - a. verliezen die zich tijdens het transport voordoen;
 - b. het verwijderen of wijzigen van het serienummer van het apparaat.
8. Uitgezonderd van garantie zijn snoeren, lampen en glazen onderdelen.
9. De garantie geeft geen enkel recht op vergoeding van eventuele schade, buiten de vervanging respectievelijk reparatie van de defecte onderdelen. De importeur kan nooit aansprakelijk gesteld worden voor eventuele vervolgschade of enigerlei andere consequenties die door of in relatie met de door hem geleverde apparatuur zijn ontstaan.
10. Om aanspraak te maken op garantie kunt u zich wenden tot uw winkelier. Bestron biedt ook de mogelijkheid om het apparaat rechtstreeks ter reparatie aan te bieden aan de Bestron Service Dienst. Stuur echter nooit zomaar iets op. Het pakket kan dan namelijk geweigerd worden en eventuele kosten zijn voor uw rekening. Neem contact op met de Service Dienst en zij zullen u vertellen hoe u het apparaat moet inpakken en verzenden.
11. Het apparaat is niet voor professioneel gebruik geschikt.

SERVICE

Mocht zich onverhoopt een storing voordoen, dan kunt u zich in verbinding stellen met de BESTRON-servicedienst: www.bestron.com/service

CE-CONFORMITEITSVERKLARING

Dit product voldoet aan de bepalingen in de volgende Europese richtlijnen op het gebied van veiligheid:

- EMC-richtlijn 2014/30/EU
- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU



R. Neyman
Quality control

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Allgemein

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung gut durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur so wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Dieses Gerät kann von Kinder ab 8 Jahren verwendet werden, und Personen mit Behinderungen körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Gebrauch des Gerätes unterrichtet oder bei dessen Gebrauch beaufsichtigt und die Gefahren beteiligt verstehen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie Reparaturen von einem qualifizierten Mechaniker ausführen. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Elektrizität und Wärme



Bestimmte Teile des Geräts können heiß werden.
Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie diese nicht berühren.

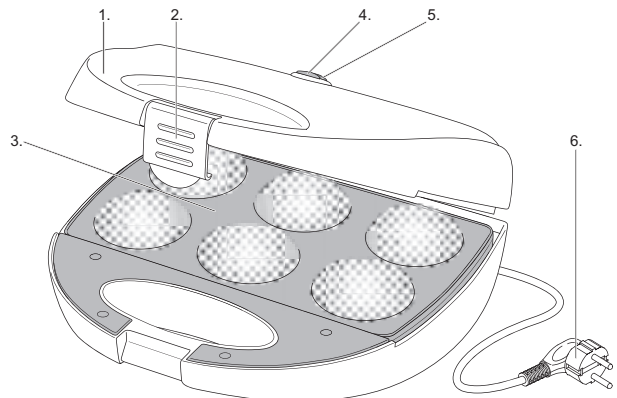
- Bevor Sie das Gerät verwenden, prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Stromstärke übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose am Stecker und nicht am Kabel.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Gerätekabel noch intakt ist. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist. Lassen Sie ein beschädigtes Kabel von einem qualifizierten Wartungsdienst ersetzen.
- Das Gerät ist mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet, um die Gefahr zu verringern, dass Sie sich in einem freihängenden Kabel verfangen und so die Fritteuse umstoßen und in Kontakt mit heißem Öl kommen.
- Verwenden Sie keine Verlängerungsschnur.
- Um Brandgefahr zu verhindern, muss das Gerät seine Wärme abgeben können. Sorgen Sie also dafür, dass das Gerät ausreichend frei steht und nicht in Kontakt mit brennbarem Material kommen kann. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von entzündlichen Materialien.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht mit Hitzequellen wie heißen Kochplatten oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gehäuse, das Kabel und der Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Verwendung

- Benutzen Sie das Gerät nie im Freien.
- Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und ebenen Untergrund und an eine Stelle, wo es nicht herunterfallen kann.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker berühren.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn bei der Benutzung Störungen auftreten, eine Backfläche einsetzen oder herausnehmen oder Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Lassen Sie das Gerät bei der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.
- Verschieben Sie das Gerät keinesfalls in eingeschaltetem Zustand oder wenn es noch warm ist. Schalten Sie das Gerät zuerst aus und verschieben Sie es erst, wenn es abgekühlt ist.
- Sorgen Sie dafür, dass um das Gerät herum (mindestens 10 cm) und über dem Gerät (mindestens 30 cm) ausreichend Platz ist.
- Teile des Geräts können während der Benutzung heiß werden. Verwenden Sie zum Öffnen und Schließen des Deckels darum immer den Handgriff.
- Legen Sie keine schweren Gegenstände auf den Deckel, um das Gerät geschlossen zu halten.
- Vermeiden Sie, dass während oder direkt nach der Benutzung Wasser auf die heißen Backflächen gelangt. Dadurch kann sich eine Backfläche verformen und nicht mehr in das Gerät passen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auf, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich (siehe Reinigung und Wartung).
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit externen Zeitschaltuhren o.ä.

VERWENDUNG - Allgemein

Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und nicht für die professionelle Verwendung.



1. Gehäuse
2. Verschlussklipp
3. Backplatte
4. Bereitschaftsanzeige
5. Betriebskontrollleuchte
6. Kabel und Stecker

Abbildung 1

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Reinigen Sie die Backplatte vor der ersten Verwendung (siehe Reinigung und Wartung). Bei der ersten Verwendung des Geräts können eine leichte Raucherentwicklung sowie ein spezieller Geruch entstehen. Das ist normal und geht von selbst wieder weg. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung. Das Heizelement schaltet sich während der Benutzung ein und aus, um die Temperatur der Backplatte konstant zu halten. Die Temperaturanzeigelampe schaltet sich folglich auch ein und aus.

VERWENDUNG

Dieses Gerät ist zur Herstellung von z.Bsp.: Cup-cakes, Muffins, Blätterteig - Fingerfood, gefüllte Pasteten, Mini Kuchen geeignet.

- Cup-cake: Ist ein kleiner Kuchen in einer Papierbackform der z.Bsp.: mit Zuckerglasur, Marzipan, Schokolade oder Zuckerstreusel verziert werden kann.
- Muffin: Ist ein kleiner Kuchen aus Muffin Teig der in einer Papierbackform gebacken wird, verfeinert mit verschiedenen Zutaten wie z.Bsp.: Kirschen, Schokolade, Früchten, Rosinen usw.
- Blätterteig - Fingerfood: Ist ein Blätterteiggebäck mit einer süßen oder herzhaften Füllung wie z.Bsp. Apfel/Zimt Füllung, Kirschenfüllung, Lauch/Zwiebel Füllung, Schinken/Käse Füllung.
- Pasteten: Sind ein mit Hühnerragout gefülltes, verschlossenes Blätterteiggebäck.
- Mini Kuchen: Sind süße oder herzhaft gefüllte kleine Kuchen die mit z.Bsp. Erdbeeren, Marmelade, Champignons/Zwiebel, Thunfisch gefüllt sind.

CUP-CAKES/MINI-MUFFINS - Grundrezept für Cup-cakes

Zutaten (für 16 Stück)

- 2 Eier
- 145g brauner Zucker (Farinzucker)
- ½ Vanillezucker
- 145g Mehl Type 405
- Messerspitze Salz
- 65g geschmolzene Butter
- 16 Papierbackförmchen

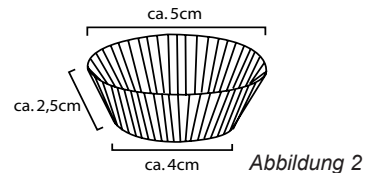


Abbildung 2

Verrühren Sie die Eier mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker. Verrühren Sie das Mehl Stück für Stück mit der Masse und geben danach die Butter dazu und nochmals alles gut verrühren. Legen Sie nun die Papierbackförmchen in das Gerät und füllen Sie diese zur Hälfte mit dem Teig. Die Cup-cakes müssen nun 7-10 Minuten goldbraun gebacken werden.

1. Bereiten Sie den Teig nach dem vorstehenden Rezept zu.
2. Klappen Sie die obere Backplatte des Gerätes auf.
3. Füllen Sie jede Vertiefung der unteren Platte ca. zur Hälfte mit Cup-cake Teig. Der Teig sollte nicht an den Rand der Vertiefung kommen. Sie können auch Papierbackförmchen in dem Gerät benutzen (Siehe Abbildung 2).
4. Klappen Sie die obere Backplatte nach unten.
5. Schließen Sie den Cup-cake Maker mit dem Verschlussclip.
6. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die „Betriebskontrollleuchte“ leuchtet und das Gerät wärmt sich auf.
7. Nach ca. 3-5 Minuten erlischt bis die „Betriebskontrollleuchte“. Die „Bereitschaftsanzeige“ beginnt zu leuchten. Kontrollieren Sie den Backprozess der Cup-cakes. Das Heizelement schaltet sich während der Benutzung ein und aus, um die Temperatur der Backplatten konstant zu halten. Die „Betriebskontrollleuchte“ und „Bereitschaftsanzeige“ schalten sich folglich auch abwechselnd ein und aus.
8. Backen Sie die Cup-cakes, bis sie goldbraun sind (ca. 7-10 Minuten).
9. Dekorieren Sie die Cup-cakes.

Tipps

- Verwenden Sie Ihre Lieblingsrezepte.
- Die meisten Cup-cakes haben eine Backzeit von 7-10 Minuten. Um zu prüfen ob die Cup-cakes gar sind stechen Sie einen Zahnstocher in die Mitte. Wenn der Zahnstocher sich problemlos und sauber wieder heraus ziehen lässt, sind die Cup-cakes gar.
- Cup-cakes und Muffins sind nach dem Backen sehr heiss und locker. Nehmen Sie die Cup-cakes aus dem Cupcake Maker und legen Sie sie zum Abkühlen auf ein Gitter. Achtung die Cup-cakes und der Dampf sind sehr heiss. Lassen Sie beides für ca. 5 Minuten abkühlen.
- Es ist ratsam Papierbackförmchen zu verwenden. Sie erleichtern das Backen und Servieren.

Backpapier Formen werden auch für Brownies und kleine Käsekuchen benutzt. Sie dienen der Formgebung nach dem und während des Backens. Sie müssen erst abkühlen um Ihre Festigkeit zu erreichen.

- Sie können die Cup-cakes mit z.Bsp. Glasuren, Marzipan, Schokolade, Hagelzucker, Puderzucker, Streusel usw. garnieren.

Guten Appetit!

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie die Backplatten nach jeder Verwendung.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Reinigen Sie die Backplatten mit einem feuchten Tuch und eventuell etwas Spülmittel. Achten Sie darauf, dass keine Spülmittelreste zurückbleiben. Trocknen Sie die Backplatten gründlich ab.
3. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es danach gründlich ab.
4. Stellen Sie das Gerät an einen trockenen Platz.



- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät bei der Reinigung nicht an die Netzspannung angeschlossen ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel oder scharfen Gegenstände (wie Messer oder harte Bürsten). Diese können die Antihafschicht die Backplatte beschädigen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Stellen Sie das Gerät keinesfalls in einen Geschirrspüler.

UMWELT



- Werfen Sie Verpackungsmaterial wie Kunststoff und Kartons in die dafür vorgesehenen Container.
- Geben Sie dieses Produkt am Ende der Nutzungsdauer nicht als normalen Haushaltsabfall ab, sondern bei einem Sammelpunkt für die Wiederverwendung elektrischer und elektronischer Geräte. Achten Sie auf das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder der Verpackung.
- Die Materialien können wie angegeben wiederverwendet werden. Durch Ihre Hilfe bei der Wiederverwendung, der Verarbeitung der Materialien oder anderen Formen der Benutzung alter Geräte liefern Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.
- Erkundigen Sie sich bei den Stadtverwaltungen nach dem richtigen Sammelpunkt in Ihrer Nähe.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Der Importeur gewährt für dieses Gerät unter den folgenden Bedingungen 60 Monate Garantie ab Kaufdatum auf Schäden, die aufgrund von Herstellungs- und/ oder Materialfehlern entstanden sind.

1. Innerhalb der genannten Garantiefrist werden keine Kosten für Arbeitslohn und Material berechnet. Die Garantiefrist wird durch die unter Garantie ausgeführte Reparatur nicht verlängert.
2. Schadhafte Teile oder, im Falle eines Umtauschs, die schadhafte Geräte selbst werden automatisch Eigentum des Importeurs.
3. Bei jedem Garantieanspruch muss ein Kaufbeleg der Firma vorgelegt werden.
4. Garantieansprüche müssen entweder beim Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde, geltend gemacht werden oder beim Importeur.
5. Die Garantie gilt nur für den ersten Käufer und ist nicht übertragbar.
6. Die Garantie gilt nicht für Schäden, die entstanden sind durch:
 - a. Unfälle, verkehrte Benutzung, Abnutzung und/oder Verwahrlosung
 - b. falsche Montage und/oder Benutzung, die gegen die einschlägigen gesetzlichen und technischen Normen oder gegen Sicherheitsnormen verstößt
 - c. Anschluss an eine andere Netzspannung als die auf dem Typenschild angegebene
 - d. eine ungenehmigte Veränderung
 - e. eine Reparatur, die durch Dritte ausgeführt wurde
 - f. nachlässigen Transport ohne geeignete Verpackung bzw. ohne geeigneten Schutz
7. Auf diese Garantiebestimmungen kann kein Anspruch erhoben werden im Falle von:
 - a. Verlusten, die während des Transports auftreten
 - b. Entfernung oder Änderung der Geräteseriennummer
8. Ausgenommen von der Garantie sind Kabel, Lampen und Glasteile.
9. Außer einem Ersatz bzw. einer Reparatur der schadhafte Teile räumt die Garantie kein Recht auf Erstattung eines eventuellen Schadens ein. Der Importeur kann in keinem Fall für eventuelle

- Folgeschäden oder irgendwelche anderen Folgen haftbar gemacht werden, die durch das von ihm gelieferte oder in Verbindung mit dem von ihm gelieferten Gerät entstanden sind.
10. Um Garantieleistungen in Anspruch zu nehmen, wenden Sie sich direkt an Ihren Händler. Bestron bietet auch die Möglichkeit direkt mit dem Werkskundendienst abzuwickeln. Voraussetzung hierfür ist, dass Sie sich zunächst telefonisch, per Fax oder Mail an den Werkskundendienst wenden. Bitte schicken Sie keine Geräte unaufgefordert. Insbesondere dürfen Pakete niemals unfrei eingesendet werden. Sprechen Sie daher zuerst mit uns. Wir sagen Ihnen wie Sie Ihr Gerät an uns einsenden sollen.
 11. Das Gerät eignet sich nicht für die professionelle Verwendung.

KUNDENDIENST

Sollte unerwartet eine Störung auftreten dann können Sie sich mit dem BESTRON-Kundendienst in Verbindung setzen: **www.bestron.com/service**

CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Produkt entspricht auf dem Gebiet der Sicherheit den Bestimmungen der folgenden europäischen Richtlinien:

- EMC-Richtlinie 2014/30/EU
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU.



R. Neyman
Qualitätskontrolle

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Généralités

- Lisez soigneusement le mode d'emploi et conservez-le précieusement.
- Utilisez cet appareil uniquement suivant les instructions décrites dans le mode d'emploi.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et les personnes ayant réduit les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou manque d'expérience et de connaissances si elles ont été aidées ou instruites concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques qu'il peut entraîner.
- Cet appareil n'est pas un jouet. En présence d'enfants, il est important de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Faites effectuer les réparations par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Électricité et chaleur



Certaines parties de l'appareil peuvent s'échauffer fortement. Évitez de les toucher pour ne pas vous brûler.

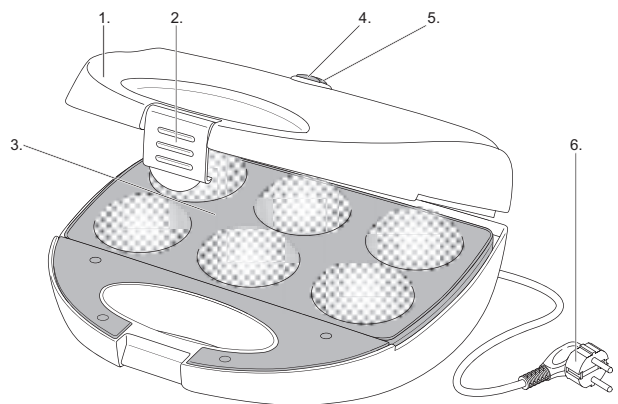
- Avant d'utiliser cet appareil, assurez-vous que la tension du réseau correspond à la tension du réseau indiquée sur la plaquette type de l'appareil.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise raccordée à la terre.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Lorsque vous débranchez la fiche, saisissez la fiche elle-même; ne tirez pas sur le cordon.
- Vérifiez régulièrement que le cordon de l'appareil est intact. N'utilisez pas l'appareil si vous constatez que le cordon est endommagé. Faites remplacer le cordon endommagé par un service technique qualifié.
- L'appareil a un cordon d'alimentation court, pour diminuer le risque d'un cordon pendant dans lequel on peut s'embarrasser, renversant la friteuse et causant des brûlures par l'huile échauffée.
- N'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil doit pouvoir évacuer sa chaleur, sinon il y a risque d'incendie. Laissez donc suffisamment d'espace autour de l'appareil et évitez tout contact avec des matériaux inflammables. L'appareil ne doit jamais être recouvert.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de matières inflammables.
- Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec une source de chaleur telle qu'une plaque électrique chaude ou une flamme.
- Assurez-vous que ni le corps, ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec de l'eau.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Utilisation

- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez jamais l'appareil dans une pièce humide.
- Installez l'appareil sur une surface plane et stable, à un endroit où il ne risque pas de tomber.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de toucher l'appareil, le cordon ou la fiche.
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche en cas de problème durant l'utilisation, le montage ou le démontage d'une plaque, et dès que vous avez fini de l'utiliser.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.
- Ne déplacez jamais l'appareil pendant qu'il est en marche, ni s'il est encore chaud. Éteignez-le d'abord, laissez-le bien refroidir, et déplacez-le ensuite.
- Veillez à laisser un espace libre suffisant autour de l'appareil (minimum 10 cm) et au dessus de l'appareil (minimum 30 cm).
- Certaines parties de cet appareil peuvent s'échauffer fortement pendant l'utilisation. Ouvrez et fermez donc toujours l'appareil uniquement à l'aide de la poignée.
- Ne posez jamais un poids sur le couvercle pour maintenir l'appareil fermé.
- Évitez de mouiller les plaques durant l'utilisation, ou juste après, quand elles sont chaudes. La plaque risque de se déformer et de ne plus être utilisable dans l'appareil.
- Si l'appareil est tombé à l'eau, ne le rattrapez pas. Débranchez immédiatement la fiche. Cessez d'utiliser l'appareil.
- Nettoyez soigneusement l'appareil après l'utilisation (voir 'Nettoyage et entretien').
- Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un timer externe ou une télécommande.

FONCTIONNEMENT - Généralités

L'appareil est destiné uniquement à l'utilisation domestique, et non à l'usage professionnel.



1. Extérieur
2. Agrafe de fermeture
3. Plaque
4. Lampe témoin prête à employer
5. Lampes témoin de tension
6. Cordon et fiche

Figure 1

FUNCTIONEMENT - Avant la première utilisation

Nettoyez les plaques de cuisson avant la première utilisation (voir 'Nettoyage et entretien'). Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, une légère fumée peut se développer, accompagnée d'une odeur caractéristique. C'est un phénomène normal qui disparaît de lui-même. La ventilation doit toujours être suffisante. Pendant que l'appareil est en marche, la résistance thermique s'allume et s'éteint pour maintenir les plaques de cuisson à température constante. Le témoin indicateur de température s'allume et s'éteint donc lui aussi.

FUNCTIONNEMENT

Cet appareil est fait pour la préparation des cupcakes, madeleines, muffins, petite tartes de pâte feuilletée, pâtes en croute et petits gâteaux.

- Cup-cake: Est un petit gâteaux dans des moules en papier que vous pouvez décoré avec de la glaçure, massepain, chocolat etc.
- Madeleine: Un petit gâteaux que vous pouvez préparé avec une recette française.
- Muffin: Un petit gâteaux dans des moules en papier qui se prépare avec de la pate pour muffin que vous pouvez combiné avec des cerises, chocolat, fruits des bois etc.
- Petite tartes de pâte feuilletée: Pâte feuilleté avec laquelle vous pouvez préparé des remplissage salé ou sucré. Par exemple avec des pommes, cannelle, cerises, poireaux, oignon, fromage etc.
- Pâtés en croûte: Pâte feuilletée rempli avec par exemple: Poulet à la mode
- Petit gâteaux: De la pâte qui est rempli avec par exemple: fraises, confiture, thon, champignon etc.

CUP-CAKES/MUFFINS - Pâte de base de Cup-cakes

Pâte de base de Cup-cakes ingrédients (16 pièces)

- 2 oeufs
- 145g vergeoise blanc
- ½ sachet sucre vanillé
- 145g farine fermentante (tamisé)
- sel
- 65g beurre, faire fondre
- 16 moules à cup-cakes en papier

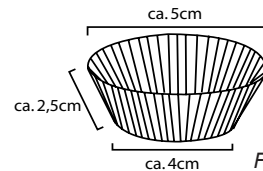


Figure 2

Battez les oeufs avec la vergeoise et sucre vanillé. Mélangez bien et ajouté la farine et le sel. Incorporez le beurre. Placez les moules à cup cake en papier dans l'appareil. Remplissez les jusqu'a la moitié avec ce mélange. Faites cuire les cupcakes env. 7 à 10min. jusqu'a ce qu'elles soient bien dorées.

1. Préparez la pâte comme indiqué sur la recette de base ci-dessus.
2. Relevez la plaque supérieure de l'appareil.
3. Remplissez chaque moule de la partie inférieure à moitié avec de la pâte à cupcake. Vous pouvez utilisé des forme en papier à mettre en premier dans les moules (voir le figure 2).
4. Refermez la plaque supérieure.
5. Fermez l'appareil au moyen de l'agrafe.
6. Branchez la fiche. Le lampes témoin "de tension" s'allume et l'appareil préchauffe.
7. Après 3-5 minutes seront le lampes témoin "de tension" soit éteint. Le lampe témoin "prête à employer" s'allume. (Contrôlez l'état de cuisson des cup-cakes) Pendant que l'appareil est en marche, la résistance thermique s'allume et s'éteint pour maintenir les plaques de cuisson à température constante. Les lampes témoin "de tension" et "prête à employer" s'allumeront et s'éteindront doncégalement à tour de rôle.
8. Faites cuire les cup-cakes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées (env. 7-10min.).
9. Décorer les cup-cakes éventuellement.

Conseils

- Utilisez vos recettes favorite.
- la plupart des mini gâteaux se fait dans 5 à 6 minutes. Pour être sure que les gâteaux sont bien cuit, vous pouvez placé un cure-dent au milieu du gâteau, si cela est propre, sont les gâteaux bien cuit.
- Les mini gâteaux sont fragile quand ils sont cuit et chaud. Attendez environ 5 minutes avant de servir les mini gâteaux.
- Utiliser des forme en papier pendant cuisson des cup-cakes et mini galettes. Facile à servir. Forme à papier sont obligatoire pour faire des brownie ou cheesecake parce-que cela doit refroidir dedans pour qu'elle reste dans le forme.
- Vous pouvez décoré les mini gâteaux avec glaçure, massepain, chocolat, granulés de sucre, granulés de chocolat etc.

Bon appétit!


NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez les plaques de cuisson chaque fois que vous les avez utilisées.

1. Débranchez la fiche et laissez refroidir complètement l'appareil.
2. Nettoyez les plaques avec un chiffon humide et éventuellement un peu de détergent pour la vaisselle. Veillez à ne pas laisser de restes de détergent. Séchez les plaques bien à fond.
3. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide et essuyez-le avec soin.
4. Rangez l'appareil dans un endroit sec.

- ⚠ • L'appareil ne doit pas être branché sur le réseau électrique pendant que vous le nettoyez.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ou décupants ni d'objets tranchants (tels que couteaux ou brosses dures) pour le nettoyage. Ils risquent d'endommager la couche antiadhésive des plaques de cuisson.
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon ni la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Ne mettez jamais l'appareil au lave-vaisselle.

ENVIRONNEMENT

-  • Jetez le matériel d'emballage, tel que le plastique et les boîtes, dans les conteneurs prévus à cet effet.
- Lorsque l'appareil est usé, ne le mettez pas aux ordures ménagères, mais portez-le dans un centre de collecte agréé pour les appareils électriques et électroniques. Attention au symbole figurant sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage.
- Les matériaux peuvent être recyclés selon les indications. Votre collaboration au recyclage des appareils et/ou au retraitement des matériaux, sous quelle forme que ce soit, est une contribution précieuse à la sauvegarde de notre environnement.
- Les autorités de votre commune vous renseigneront sur le centre de collecte le plus proche.

CONDITIONS DE GARANTIE

À compter de la date d'achat de cet appareil, l'importateur donne, aux conditions suivantes, 60 mois de garantie couvrant tous les défauts consécutifs à des défauts de pièce et main d'œuvre.

1. Pendant la période de garantie aucun frais ne sera facturé pour les pièces et la main d'œuvre. Les réparations effectuées sous garantie ne prolongent pas le délai de garantie.
2. En cas d'échange, les pièces défectueuses ou les appareils défectueux deviennent automatiquement la propriété de l'importateur.
3. Toute demande de garantie doit être assortie de la preuve d'achat de l'entreprise.
4. Toute demande de garantie doit être faite auprès du revendeur où l'appareil a été acheté ou auprès de l'importateur.
5. La garantie est uniquement valable pour le premier acheteur et ne peut être transférée.
6. La garantie ne couvre pas les dommages causés par:
 - a. les accidents, l'utilisation impropre, l'usure et / ou la négligence ;
 - b. l'installation incorrecte et/ou une utilisation contraire aux normes de sécurité, aux normes techniques ou aux dispositions légales en vigueur ;
 - c. le branchement sur un réseau d'une tension autre que celle figurant sur la plaquette type ;
 - d. toute modification non autorisée ;
 - e. toute réparation effectuée par des tiers ;
 - f. le transport sans précautions suffisantes, telles que la protection et l'emballage appropriés.
7. Les présentes conditions de garantie ne peuvent pas être invoquées dans les cas suivants:
 - a. pertes survenues pendant le transport;
 - b. effacement ou modification du numéro de série de l'appareil.
8. Les cordons, ampoules et pièces en verre ne sont pas couverts par la garantie.
9. La garantie ne donne aucun droit d'indemnisation pour des dommages éventuels, autres que le remplacement ou la réparation de pièces défectueuses. L'importateur ne peut être tenu responsable d'aucun dommage indirect, ni d'aucune conséquence quelle qu'elle soit, causé par ou ayant un quelconque rapport avec l'appareil qu'il a fourni.
10. Pour pouvoir faire appel à la garantie, vous pouvez vous adresser à votre revendeur. Bestron offre aussi la possibilité de faire réparer l'appareil directement par le service après-vente de Bestron. Toutefois, n'envoyez jamais rien sans avoir reçu d'instructions au préalable. Le colis pourrait en effet être refusé et les frais éventuels seraient à votre charge. Prenez contact avec le service après-vente qui vous expliquera comment vous devez emballer et expédier l'appareil.
11. L'appareil n'est pas destiné à l'usage professionnel.

Français

MAINTENANCE

Si, par malheur, une panne se produisait, veuillez contacter le service de maintenance de BESTRON:
www.bestron.com/service

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Le présent produit répond aux dispositions des directives européennes suivantes en matière de sécurité.

- Directive EMC 2014/35/EU
- Directive sur la basse tension 2014/30/EU



R. Neyman
Contrôle de la qualité

SAFETY INSTRUCTIONS - General

- Please read these instructions carefully and retain them for future reference.
- Use this appliance solely in accordance with these instructions.
- This appliance can be used by children older than 8 years and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, but only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Have any repairs carried out solely by a qualified electrician. Never try to repair the appliance yourself.

SAFETY INSTRUCTIONS - Electricity and heat



Certain parts of the appliance may get hot.
Do not touch these parts to prevent burning yourself.

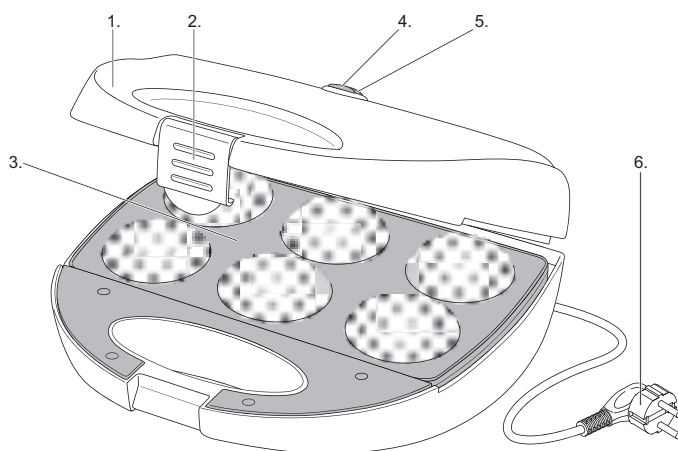
- Verify that the mains voltage is the same as that indicated on the type plate on the appliance before use.
- Always plug the appliance into an earthed wall socket.
- Always remove the plug from the wall socket when the appliance is not in use.
- Always remove the plug from the wall socket by pulling on the plug, not the power cord.
- Regularly check the appliance's power cord to make sure it is not damaged. Do not use the appliance if the power cord is damaged. Have a damaged power cord replaced by a qualified service department.
- The appliance is fitted with a short power cord to reduce the risk that you become entangled in the loose cord and, in so doing, cause the deep fryer to topple and splash you with hot frying oil.
- Do not use an extension lead.
- The appliance needs space to allow heat to escape, thereby avoiding the risk of fire. Make sure that the appliance has sufficient space around it, and does not come in contact with flammable materials. The appliance must not be covered.
- Never use the appliance in the vicinity of flammable materials.
- Make sure that the appliance, the power cord or the plug do not come into contact with heat sources, such as a hot hob or naked flame.
- Make sure that the housing, the power cord and plug do not come in contact with water.

SAFETY INSTRUCTIONS - Use

- Never use the appliance outdoors.
- Never use the appliance in humid rooms.
- Place the appliance on a stable and flat surface where it cannot fall over.
- Make sure that your hands are dry when you touch the appliance, the power cord or the plug.
- Switch off the appliance and remove the plug from the wall socket in the event of a malfunction during use and before cleaning the appliance, or storing the appliance after use.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Never move the appliance when it is switched on or is still hot. Switch off the appliance, and wait until it has cooled down before moving it.
- Make sure there is sufficient free space around the appliance (at least 10 cm), as well as above the appliance (at least 30 cm).
- Parts of the appliance will become hot during use, and for this reason always hold the handle when opening and closing the lid.
- Do not put heavy objects on the lid to keep the appliance closed.
- Make sure that water does not come into contact with the hot baking plates during or shortly after use; contact with water could deform the baking plates such that they no longer fit properly.
- Do not touch the appliance if it has fallen into water. Remove the plug from the wall socket immediately. Do not use the appliance any more.
- Clean the appliance thoroughly after use (see “Cleaning and maintenance”).
- This appliance may not be used through an external timer or by means of a remote control.

OPERATION - General

The appliance is intended only for domestic use, not for professional use.



1. Housing
2. Fastening clip
3. Baking plate
4. Ready-to-use light
5. Power light
6. Power cord and plug

Figure 1

OPERATION - Before use for the first time

Clean the baking plates before first use (see 'Cleaning and maintenance'). The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal, and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation. During use the heating element will switch on and off to keep the temperature of the baking plates constant. Consequently, the temperature pilot light will also occasionally be illuminated.

OPERATION

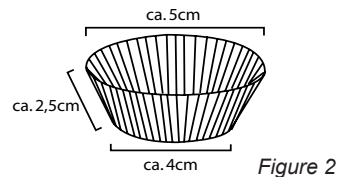
This appliance prepares cup-cakes, muffins, puff snacks, pasty and mini pies.

- Cup-cake: This is a small cake in a paper cake case, which you can decorate with frosting, marzipan, chocolate, different sugar pearls, etc...
- Muffin: This is a small cake in a paper cake case made of muffin dough, sometimes mixed with different ingredients such as cherries, chocolate, forest fruit, etc...
- Puff snack: This is a cup made of puff pastry filled with sweet or salty filling, for example apple/cinnamon, cherries, leek/union, ham/cheese etc...
- Puff pastry: This is a cup made of puff pastry filled with for example chicken ragout, etc...
- Mini pie: This is a small dough cup filled with sweet or salty filling, for example strawberries, jam, tuna, mushroom/leek etc...

CUP-CAKES/MUFFINS - Basic recipe cup-cakes

Ingredients (16 pieces)

- 2 eggs
- 145g castor sugar
- 1/2 sachet vanilla sugar
- 145g self-raising flour (sifted)
- pinch of salt
- 65g melted butter
- 16 paper cake cases



Beat the eggs with the castor sugar and vanilla sugar. Stir scoop to scoop the flour through it. and then the salt. Then stir the butter through the batter. Place the paper cake cases in the appliance. Fill each hollow in the lower plate for 1/2 with cupcake batter. Bake the cup-cakes until they are golden-brown (approx 7-10min.).

1. Prepare the batter as basic recipe above.
2. Lift the top plate of the appliance.
3. Fill each hollow in the lower plate for 1/2 with cupcake batter. The batter may not come above the edge of the cups. You can use paper cake cases first in the appliance (see figure 2).
4. Lower the upper plate.
5. Close the cupcake maker with the fastening clip.
6. Put the plug into the wall socket. The "power" light will illuminate, and the appliance will begin to heat up.
7. After 3-5 min. the "power" light extinguishes. The "ready-to-use" light will now illuminate. Check the baking process of the cup-cakes. During use the heating element will switch in and out to keep the temperature of the baking plates constant. Consequently the "power" and "ready-to-use" lights will also repeatedly illuminate and extinguish.
8. Bake the cup-cakes until they are golden-brown (approx 7-10min.).
9. Decorate the cup-cakes possibly

Tips

- Use your favorite recipes and mixes, or the recipes in the book of recipes.
- Most cup-cakes bake in 5 to 6 minutes. To determine if cup-cakes are done, insert a toothpick into the center of the cupcake; if it comes out clean, the cup-cakes are done.
- Cup-cakes or muffins are very fragile and hot when just baked. Carefully remove them from the cupcake maker and place on a wire rack. Use caution as the cup-cakes and steam are very hot. Allow the cup-cakes or muffins to stand about 5 minutes before serving, even if you wish to serve warm muffins.
- Use paper cake cases if desired when baking cup-cakes and muffins. They make removing and serving easy. Paper cake cases are required for brownies and cheesecake as the baked brownies or cheesecakes are so hot and delicate and must cool some before they are firm enough to hold their shape.
- You can decorate the cup-cakes with for example: frosting, marzipan, fondant, icing, chocolate, chocolate vermicelli, sugar pearls, dusting sugar etc.

Bon appetit!

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Remove the plug from the wall socket, and allow the appliance to cool down completely.
2. Clean the baking plates with a damp cloth, if necessary with an additional couple of drops of washing-up liquid. Make sure no traces of detergent remain on the plates. Dry the baking plates thoroughly.
3. Clean the appliance with a damp cloth and then dry it thoroughly.
4. Keep the appliance in a dry place.



- Verify that the appliance is not connected to the power supply before you clean it.
- Never use corrosive or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) to clean the appliance. These could damage the non-stick coating on the baking plates.
- Never immerse the appliance, the plug or the power cord in water or other liquid. Never put the appliance in a dishwasher.

THE ENVIRONMENT



- Dispose of packaging material, such as plastic and boxes, in the appropriate waste containers.
- When this product reaches the end of its useful life do not dispose of it by putting it in a dustbin; hand it in at a collection point for the reuse of electrical and electronic equipment. Please refer to the symbols on the product, the user's instructions or the packaging.
- The materials can be re-used as indicated. Your help in the re-use, recycling or other means of making use of old electrical equipment will make an important contribution to the protection of the environment.
- Contact your municipality for the address of the appropriate collection point in your neighbourhood.

GUARANTEE TERMS

The importer guarantees the appliance against defects caused by manufacturing and/or material faults for 60 months from the date of purchase, subject to the following conditions.

1. No charges will be made for labour costs or materials during the warranty period. Any repairs carried out during the warranty period do not extend the warranty period.
2. The importer automatically becomes the owner of any faulty parts that he replaces or a faulty appliance (in the event of replacement of the appliance).
3. All claims submitted under warranty must be accompanied by the original bill of sale.
4. Claims under warranty must be submitted to the dealer where the appliance was purchased or to the importer.
5. The warranty is issued solely to the first purchaser and cannot be transferred.
6. The warranty does not cover damage caused by:
 - a. Accidents, incorrect use, wear and/or neglect.
 - b. Faulty installation and/or use in a manner contravening the prevailing legal, technical or safety regulations.
 - c. Connection to a mains voltage other than the voltage specified on the type plate.
 - d. Unauthorized modifications.
 - e. Repairs carried out by third parties.
 - f. Careless transport, i.e. without suitable packaging materials or protection.
7. No claims may be made under this warranty for:
 - a. Losses incurred during transport.
 - b. The removal or changing of the appliance's serial number.
8. The guarantee does not cover power cords, lamps or glass parts.
9. No claims can be submitted under this warranty for damage other than the repair or replacement of faulty parts. The importer can never be held responsible for any consequential loss or damage or any other consequences, resulting either directly or indirectly from the appliance supplied by the importer.
10. In case of claims under guarantee you can contact your dealer where the appliance is purchased. Bestron offers you also the possibility to send the appliance directly to our Service Department. Do not send your appliance without consulting us. The package may be refused and any costs will be for your account. Please contact the Service Department and they will tell you how to pack and send the appliance.
11. This appliance is not suitable for professional use.

SERVICE

If a fault should occur please contact the BESTRON service department: www.bestron.com/service

CE DECLARATION OF CONFORMITY

This product conforms to the essential requirements of the following EU safety directives:

- EMC Directive 2014/35/EU
- Low Voltage Directive 2014/30/EU



R. Neyman
Quality control

NORME DI SICUREZZA - Caratteristiche generali

- Leggere attentamente le istruzioni d'uso e conservarle con cura.
- Utilizzare questo apparecchio unicamente secondo le modalità descritte nelle presenti istruzioni.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età da 8 anni e di sopra e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se esse sono state date supervisione o istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e capire i rischi coinvolti.
- I bambini vanno sorvegliati per accertarsi che non si mettano a giocare con l'apparecchio.
- Far eseguire le riparazioni da un tecnico qualificato. Non cercare di riparare da soli l'apparecchio.

NORME DI SICUREZZA - Elettricità e calore



Alcune parti del dispositivo possono diventare molto calde. Non toccare queste parti per evitare di bruciare te stesso.

- Prima di utilizzare l'apparecchio, verificare che la tensione di rete corrisponda alla tensione di esercizio indicata sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa di rete provvista di messa a terra.
- Estrarre sempre la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso.
- Quando si disinserisce la spina dalla presa, esercitare la trazione sulla spina e non sul cavo.
- Verificare regolarmente l'integrità del cavo dell'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio qualora il cavo risultasse danneggiato. Per sostituire il cavo danneggiato, rivolgersi a un servizio di assistenza qualificato.
- L'elettrodomestico è dotato di un cavo di alimentazione di lunghezza ridotta per ridurre al minimo qualsiasi rischio di ribaltamento della friggitrice e di contatto con l'olio bollente a causa dell'ostacolo formato dalla sporgenza o dalla pendenza del cavo.
- Evitare di utilizzare prolunghe per il collegamento elettrico del prodotto.
- L'apparecchio deve essere in grado di dissipare il proprio calore onde evitare eventuali rischi di incendio. Assicurarci pertanto che l'apparecchio sia sufficientemente libero da ostacoli e non possa venire in contatto con materiali incendiabili. L'apparecchio non deve essere mai coperto.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili.
- Assicurarci che l'apparecchio, il cavo e la spina non entrino in contatto con fonti di calore, quali per es. piani di cottura caldi o fiamme libere.
- Accertarsi che il corpo, il cavo e la spina non entrino in contatto con acqua.

NORME DI SICUREZZA - Utilizzo

- Non usare il dispositivo all'aperto.
- Non usare il dispositivo in stanze umide.
- Posizionare il dispositivo su una superficie stabile e piatta in modo che non possa cadere.
- Assicurarsi che le mani siano asciutte quando si utilizza il dispositivo, il cavo elettrico o la spina.
- Spegnerne il dispositivo e rimuovere la spina dalla presa a muro in caso di malfunzionamento durante l'utilizzo e prima di pulire il dispositivo o per metterlo via dopo l'utilizzo.
- Non lasciare mai il dispositivo incustodito quando viene utilizzato.
- Non muovere mai il dispositivo quando viene acceso o se è ancora caldo. Spegnerne il dispositivo e aspettare fino a quando si è raffreddato prima di muoverlo.
- Assicurarsi che attorno al dispositivo ci siano almeno 10 centimetri di spazio libero e 30 centimetri al di sopra di esso.
- Parti del dispositivo si riscaldano durante l'utilizzo e per questa ragione è necessario tenerlo dal manico quando si apre e si chiude il coperchio.
- Non mettere oggetti pesanti sopra il coperchio per mantenere chiuso il dispositivo.
- Assicurarsi che l'acqua non entri a contatto con teglie per forno calde durante o immediatamente dopo l'utilizzo, il contatto con l'acqua può portare a deformazioni delle teglie tali da impedirne ulteriore utilizzo.
- Non toccare il dispositivo se è caduto nell'acqua. Rimuovere la spina dalla presa a muro immediatamente. Non usare più il dispositivo.
- Pulire il dispositivo completamente dopo l'uso (vedere "Manutenzione").
- Questo dispositivo non dovrebbe essere utilizzato con un timer esterno o utilizzando un telecomando.

FUNZIONAMENTO - Avvertenze generali

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'impiego domestico e non per l'uso professionale.

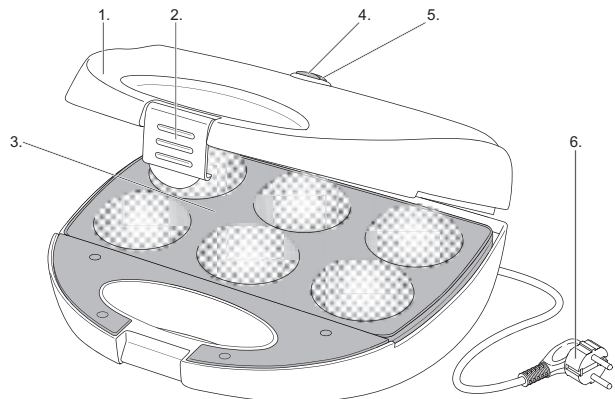


Figura 1

1. Corpo dell'apparecchio
2. Chiusura
3. Piastra di cottura
4. Spia luminosa
5. Spia luminosa "Potere"
6. Cavo e spina

FUNZIONAMENTO - Primo utilizzo

Pulire le teglie per il forno prima dell'utilizzo (vedere "Manutenzione"). Il dispositivo potrebbe rilasciare del fumo e un odore particolare quando viene acceso per la prima volta. È normale e finisce presto. Assicurarsi che il dispositivo abbia una ventilazione sufficiente. Durante l'uso gli elementi che si riscaldano si accendono e si spengono per mantenere la temperatura delle placche costante. Di conseguenza la luce di segnalazione della temperatura si illuminerà occasionalmente.

FUNZIONAMENTO

Il dispositivo prepara cupcake, muffin, snack con pasta sfoglia e mini torte.

- Cupcake: Una piccola torta in uno dei piccoli contenitori di carta per cupcake che potete decorare con della glassa, marzapane, cioccolato, diversi tipi di zucchero, ecc.
- Muffin: Una piccola torta in un contenitore di carta per cupcake fatta con un impasto per i muffin a volte mescolato con diversi ingredienti come ciliegie, cioccolato, frutti di bosco, ecc.
- Pasta sfoglia: Un prodotto fatto di pasta sfoglia e riempito con una farcitura dolce o salata per esempio mela/cannella, porro/cipolle, prosciutto/formaggio, ecc...
- Pasta sfoglia: Un prodotto fatto di pasta sfoglia e riempito con una farcitura come ragù di pollo ecc....
- Mini torte: Un prodotto fatto con un impasto e riempito con una farcitura dolce o salata, per esempio marmellata di fragole, tonno, funghi/porri, ecc...

RICETTA - Pastella per cupcake

Ingredienti

- 2 uova
- zucchero semolato 145g
- zucchero vanigliato 1/2 bustina
- 145 g di farina con lievito (setacciata)
- pizzico di sale
- burro fuso 65g
- 16 stampi bigné della carta

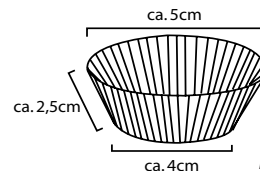


Figura 2

Sbattete le uova con lo zucchero superfino e quello vanigliato. Mescolare con la farina e sale. Mescolare il burro nell'impasto. Posizionare gli involucri per le cupcake nel dispositivo. Riempire metà di ogni vano nella placca più bassa con l'impasto per cupcake. Infornare le cupcake fino a quando non sono dorate (approssimativamente 7-10 min.).

1. riparare l'impasto come riportato nella ricetta qui sopra.
2. Sollevare la placca superiore del dispositivo.
3. Riempire ogni vano per metà con l'impasto per cupcake che non dovrebbe raggiungere l'estremità dei contenitori. Potete inserire i contenitori di carta per cupcake nel dispositivo prima (vedere fig. 2).
4. Abbassare la placca superiore.

5. Chiudere il produttore di cupcake con la clip di allacciamento.
6. Inserire la spina nella presa e la luce che indica l'accensione dello strumento si accenderà e il dispositivo inizierà a scaldarsi.
7. Dopo 3-5 min. la luce si spegnerà e si accenderà quella che indica che il dispositivo è pronto all'uso. Controllare il processo di cottura delle cupcake. Durante l'utilizzo l'elemento di riscaldamento si accenderà e si spegnerà per mantenere la temperatura delle placche costante. Di conseguenza le due luci si illumineranno e si spegneranno ripetutamente.
8. Cuocere le cupcake fin quando non si sono dorate (approssimativamente 7-10 min.).
9. Decorare la cupcake.

Suggerimenti


- Usare la ricetta preferita e mescolare con le ricette che si trovano nel ricettario.
- La maggior parte delle cupcake si cuociono in 5-6 minuti, per capire quando sono pronte inserire uno stuzzicadenti al centro della cupcake, se viene estratto senza residui le cupcake sono pronte.
- Le cupcake e i muffin sono molto fragili e caldi appena vengono cotti. Rimuoverli attentamente dal loro involucro e posizionarli su una griglia. Fare attenzione che le cupcake e il vapore sono molto caldi. Lasciare che le cupcake e i muffin si raffreddino per almeno 5 minuti prima di servirli caldi.
- Usare gli involucri di carta se si desidera quando si cuociono le cupcake o i muffin. In questo modo sarà più facile rimuoverle e servirle. Questo genere di protezione in carta è necessario quando si cuociono brownie e cheesecake perché sono troppo cadi e fragili e devono raffreddarsi prima che siano abbastanza dense per mantenere la forma corretta.
- Potete decorare le cupcake utilizzando ingredienti come la glassa, marzapane, ripieno di caramelle, cioccolato, vermicelli di cioccolato, perle di zucchero, zucchero a velo, ecc.

Buon appetito!


PULIZIA E MANUTENZIONE

 Pulire l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.

1. Estrarre la spina dalla presa e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
2. Pulire la cialdiera con un panno umido. Se necessario, pulire la cialdiera con acqua e detergente. Assicurarsi che non penetri alcun liquido nell'apparecchio.
3. Una volta eseguita la pulizia, asciugare a fondo l'apparecchio.
4. Riporre quindi la cialdiera.

-  • Assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato all'alimentazione di rete mentre lo si pulisce.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi né utensili taglienti o acuminati (come coltelli o spazzole dure) per eseguire la pulizia.
 - Non immergere mai l'apparecchio, il cavo e la presa in acqua o in altri liquidi.

TUTELA DELL'AMBIENTE

-  • Gettare il materiale di imballaggio, come plastica e cartone, negli appositi contenitori.
- Una volta raggiunta la durata massima del prodotto, non smaltirlo alla stregua dei rifiuti generali, ma portarlo presso un punto di raccolta per il riciclo di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Prestare attenzione al simbolo sul prodotto, alle istruzioni per l'uso o all'imballaggio.
 - I materiali possono essere riutilizzati come indicato. Grazie al riciclaggio, la trasformazione di materiali o altri metodi di utilizzo di vecchie apparecchiature contribuiscono in modo essenziale alla salvaguardia dell'ambiente.
 - Rivolgersi al proprio comune per informazioni sul punto di raccolta più vicino.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Di seguito sono riportate le condizioni alle quali l'importatore fornisce la garanzia per il presente apparecchio per un periodo di 60 mesi a decorrere dalla data d'acquisto, a copertura dei difetti di materiale e/o di fabbricazione.

1. Durante la validità di tale periodo di garanzia non verrà addebitato alcun costo di manodopera o di materiale. Le riparazioni effettuate nel corso di validità della garanzia non prolungano la durata della stessa.
2. Le parti difettose o, in caso di sostituzione (cambio), l'apparecchio difettoso stesso divengono

- automaticamente proprietà dell'importatore.
3. Qualsiasi ricorso alla garanzia dovrà essere accompagnato dalla prova d'acquisto dell'azienda rivenditrice.
 4. I ricorsi alla garanzia devono essere eseguiti presso il rivenditore ove l'apparecchio è stato acquistato o presso l'importatore.
 5. La garanzia è valida esclusivamente per il primo acquirente e non è trasferibile.
 6. La garanzia non si applica ai danni derivanti da:
 - a. incidenti, uso improprio, usura e/o negligenza;
 - b. erronca installazione e/o utilizzo in contrasto con le disposizioni normative, tecniche o di sicurezza vigenti;
 - c. collegamento del prodotto a una tensione di rete diversa da quella indicata nella targhetta di identificazione;
 - d. modifiche non autorizzate;
 - e. riparazioni eseguite da terzi;
 - f. trasporto eseguito in modo improprio privo dell'imballaggio o delle protezioni idonee.
 7. Le presenti condizioni di garanzia non si applicano inoltre in caso di:
 - a. perdite che si verificano durante il trasporto;
 - b. rimozione o modifica del numero di serie dell'apparecchio.
 8. Sono esclusi dalla garanzia i cavi, le spie luminose, le lampade e i componenti in vetro.
 9. La garanzia non riconosce alcun diritto al risarcimento di eventuali danni al di là della mera sostituzione o riparazione delle parti difettose. In nessun caso l'importatore potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni consequenziali o per conseguenze di altro tipo verificatesi a causa delle apparecchiature da questi fornite o a esse correlate.
 10. Per reclamare la garanzia, potete rivolgervi al vostro negoziante. Bestron offre anche la possibilità di far riparare l'apparecchio direttamente dal Centro assistenza Bestron. Tuttavia, non spedite mai l'apparecchio senza aver fatto le dovute considerazioni. Il pacco può infatti essere respinto e le eventuali spese sono a vostro carico. Contattate il Centro assistenza e vi diranno come imballare e spedire l'apparecchio.
 11. L'apparecchio non è concepito per l'uso professionale.

SERVIZIO

Qualora dovesse verificarsi un guasto è possibile mettersi in contatto con il servizio clienti BESTRON:
www.bestron.com/service

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Questo prodotto soddisfa i requisiti e le seguenti norme europee nel campo della sicurezza:

- Direttiva EMC 2014/35/EU
- Direttiva sulla bassa tensione 2014/30/EU



R. Neyman
Controllo qualità

NORMAS DE SEGURIDAD - Generalidades

- Lea las instrucciones de uso con detenimiento y guárdelas cuidadosamente.
- Utilice este aparato únicamente en la forma que se describe en las instrucciones.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años y arriba y personas con reducción capacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimiento si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato de forma segura y entender los riesgos que conllevan.
- Es preciso vigilar que los niños no jueguen con el aparato.
- Haga reparar el aparato únicamente por personal cualificado. No intente nunca repararlo usted mismo.

NORMAS DE SEGURIDAD - Electricidad y fuentes de calor



Ciertas partes del aparato pueden calentarse.
No toque estas piezas para evitar quemarse.

- Antes de utilizar el aparato, verifique que el voltaje de la red corresponda al voltaje indicado en la placa.
- Conecte el aparato únicamente a una toma con conexión a tierra.
- Desconecte siempre el aparato de la toma de corriente cuando no vaya a utilizarlo.
- Al retirar el enchufe de la toma de corriente, asegúrese de tirar del enchufe y no del cable.
- Verifique regularmente que el cable del aparato esté en buenas condiciones. No utilice el aparato si observa que el cable está dañado. Haga sustituir el cable deteriorado por personal de servicio cualificado.
- El cable del aparato es corto; esto con el fin de reducir el riesgo de que usted se enrede en él si queda colgando, vuelque la freidora y se queme con el aceite caliente.
- No use cables de extensión.
- Es indispensable que el aparato se pueda deshacer del calor que produce para evitar riesgos de incendio. Asegúrese de que éste esté completamente libre y de que no haga contacto con materiales inflamables. No cubra nunca el aparato.
- No use este aparato cerca de materiales inflamables.
- Procure que ni el aparato, ni el cable, ni el enchufe estén en contacto con fuentes de calor, por ejemplo, con una placa caliente de la cocina o una llama.
- Asegúrese de que ni la unidad, ni el cable, ni el enchufe están en contacto con el agua.

NORMAS DE SEGURIDAD - Uso

- No use nunca este aparato fuera del hogar.
- No utilice nunca el aparato en lugares húmedos.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, en un lugar donde no pueda caerse.
- Asegúrese de que tiene las manos secas cuando toque el aparato, el cable o el enchufe.
- Desconecte el aparato y retire el enchufe de la toma de corriente si se presentan fallos durante el uso, o después de usarlo.
- No deje el aparato sin vigilancia mientras está en funcionamiento.
- No desplace nunca el aparato mientras esté caliente o encendido. Debe apagarlo primero y sólo podrá desplazarlo cuando se haya enfriado.
- Asegúrese de que hay suficiente espacio libre alrededor (mínimo 10 cm) y encima del aparato (mínimo 30 cm).
- Algunas partes del aparato se calientan demasiado durante el uso. Por tal motivo use siempre la empuñadura para abrir y cerrar la tapa.
- No coloque objetos pesados sobre la tapa para mantener cerrado el aparato.
- Evite que caiga agua sobre las placas de asado calientes mientras el aparato está en uso o inmediatamente después de usarlo. Esto puede hacer que las placas de asado se deformen y no quepan más en el aparato.
- No recoja el aparato si éste ha caído en el agua. Retire inmediatamente el enchufe de la toma de corriente. No vuelva a utilizarlo.
- Limpie muy bien el aparato después de usarlo (véase el capítulo 'Limpieza y mantenimiento').
- El aparato no se puede poner en funcionamiento mediante un cronómetro externo ni con otro sistema separado con control remoto.

FUNCIONAMIENTO - General

Este aparato está destinado para uso exclusivamente doméstico y no para uso profesional.

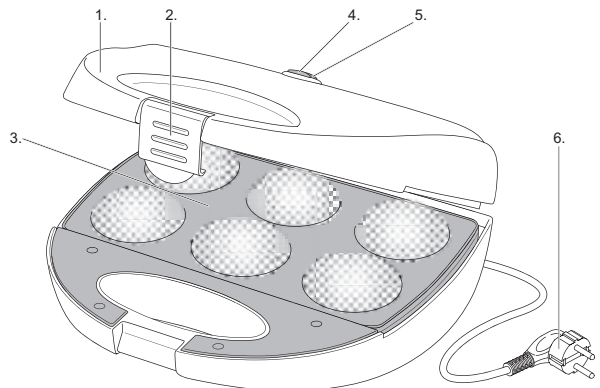


Figura 1

1. Carcasa
2. Clip de cierre
3. Placa de hornear
4. Luz de indicación
5. Lámpara de encendido
6. Cable y enchufe

FUNCIONAMIENTO - primer uso

Limpie las placas de hornear antes del primer uso del aparato (consulte la descripción de 'Limpieza y mantenimiento'). La primera vez que utilice el aparato, éste podría desprender un humo con un olor característico. Esto es normal e irá desapareciendo poco a poco. Asegúrese de contar con suficiente ventilación. El termostato irá conectándose y desconectándose para mantener una temperatura constante en las placas. Por esto mismo, la luz de indicación también se encenderá y apagará.

FUNCIONAMIENTO

Este aparato es adecuado para la preparación de cup-cakes, muffins, aperitivos de hojaldre, pastelitos y tartaletas.

- Cupcake: Una pequeña magdalena con una cápsula para hornear de papel que puede ser decorada con glaseado, mazapán, chocolate y diversas virutas.
- Muffin: Una pequeña magdalena con una cápsula para hornear de papel hecha de masa de muffin que puede ser mezclada con diversos ingredientes como cerezas, chocolate, frutas del bosque, etc.
- Tentempié de hojaldre: Una base de hojaldre rellena de algo dulce o salado, por ejemplo: manzana/canela, cerezas, puerro/cebolla, jamón/queso, etc.
- Pastelitos: Tiene una base de hojaldre rellena carne de pollo, por ejemplo.
- Tartaleta: Una base de masa rellena de algo dulce o salado como fresas, mermelada, atún, champiñones/puerro, etc.

CUPCAKES/MUFFINS - Masa básica para los cupcakes

Ingredientes (16 piezas)

- 2 huevos
- 145g azúcar blanco
- 1/2 azúcar de vainilla
- 145g harina con levadura, tamizada
- una pizca de sal
- 65g mantequilla, derretida
- 16 cápsulas para hornear de papel para magdalenas

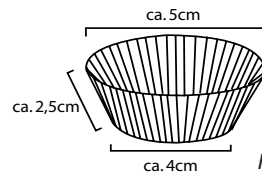


Figura 2

Bata primero los huevos con el azúcar y el azúcar de vainilla. Después vaya mezclando poco a poco la harina y por último añada la sal. Mezcle la mantequilla con la masa. Coloque cápsulas para hornear de papel para magdalenas en el aparato. Línelos a la mitad con la mezcla. Hornee los cupcakes durante 7-10 minutos hasta que estén dorados.

1. Prepare la masa de acuerdo con la receta de base descrita en lo anterior.
2. Abra la placa superior del aparato.
3. Rellene cada cavidad de la placa inferior hasta la mitad con la masa de cupcake. La masa no puede sobresalir el límite de los moldes de la placa. Si lo desea, también puede optar por colocar cápsulas para hornear de papel en el aparato (véase figura 2).
4. Empuje la placa superior hacia abajo.
5. Cierre la máquina de cupcakes con el clip de cierre.
6. Conecte el enchufe.
7. Después de 3-5 min. la lámpara de indicación de "encendido" se apagará. La lámpara de "listo para su uso" se encenderá.
8. Hornee los cupcakes hasta que estén dorados (entre 7-10min.).
9. Decore los cupcakes a su gusto.

Consejos

- Utilice sus recetas y mezclas favoritas.
- La mayoría de cupcakes están listos en un tiempo de entre 7 y 10 minutos. Para asegurarse de que están listos, puede pinchar el centro del cupcake con un palillo. Si éste sale limpio, entonces es que los cupcakes están hechos.
- Los cupcakes y muffins son muy frágiles y suelen salir del horno muy calientes. Sáquelos de la máquina y colóquelos sobre una rejilla. ¡Precaución! Los cupcakes y el vapor que desprenden puede ser muy caliente. Deje que los cupcakes o muffins se enfríen alrededor de unos 5 minutos antes de servirlos, incluso si quiere servirlos calientes.
- Utilice cápsulas para hornear de papel si lo desea a la hora de hornear cupcakes y

muffins. Hacen que sea más fácil retirarlos y servirlos. Los brownies y la tarta de queso requieren el uso de cápsulas para hornear de papel ya que primero tienen que enfriarse para ganar consistencia y mantener su forma.

- Podrá decorar los cupcakes con, por ejemplo: glaseado, mazapán, chocolate fundido, icing, chocolate, virutas de colores, perlas de azúcar, virutas, etc.

¡Que aproveche!

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie las placas de hornear después de cada uso.

1. Desconecte el enchufe y deje que el aparato se enfríe por completo.
2. Limpie las placas de hornear con un paño húmedo y un poco de detergente. Asegúrese de que no quedan restos de jabón. Seque bien las placas.
3. Limpie el aparato con un paño húmedo y séquelo bien.
4. Guarde el aparato en un lugar seco.



- Asegúrese de que el aparato no esté conectado a la electricidad si lo va a limpiar.
- No utilice medios agresivos o corrosivos (como cuchillos o cepillos fuertes) a la hora de limpiar. Estos podrían dañar la capa anti-adherente de las placas de hornear. No sumerja el aparato, el cable o el enchufe bajo el agua o cualquier sustancia. No coloque nunca el aparato en el lavavajillas.

MEDIO AMBIENTE



- Tire materiales como el plástico y las cajas en los contenedores correspondientes.
- Al final de su uso, este producto no es desechable como desechos de electrodomésticos, sino que tendrá que ser entregado en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Preste atención al símbolo que figura en el producto, las instrucciones o el embalaje.
- Los materiales pueden ser utilizados otra vez tal y como se indicada. Gracias a su ayuda en el reciclaje, el procesamiento de sus materiales u otras formas de aprovechamiento de antiguos aparatos, usted contribuye de forma significativa a la protección de nuestro medio ambiente.
- Infórmese en el ayuntamiento acerca de dónde se sitúa el punto de recogida adecuado más cercano a su domicilio.

DISPOSICIONES DE GARANTÍA

Bajo las siguientes condiciones, y durante un período de 60 meses contado a partir de la fecha de compra, el importador otorgará garantía de este aparato por defectos ocasionados por deficiencias en la fabricación o en los materiales.

1. Durante el período de garantía mencionado no se cobrarán los costes de la mano de obra ni el material. Una reparación que tenga lugar durante el período de garantía no prolonga dicho período.
2. En caso de reemplazo, las piezas defectuosas o los aparatos defectuosos mismos pasarán automáticamente a propiedad del importador.
3. Toda reclamación por garantía deberá ir acompañada de la factura de compra de la empresa.
4. Toda reclamación por garantía deberá hacerse al distribuidor donde ha sido comprado el aparato o al importador.
5. La garantía es válida únicamente para el comprador y no es susceptible de transferencia.
6. La garantía no cubre los daños ocasionados por:
 - a. accidentes, mala utilización, desgaste y/o descuido;
 - b. mala instalación y/o uso en contradicción con las normas técnicas o de seguridad legales vigentes;
 - c. conexión a una red eléctrica cuyo voltaje no corresponde al voltaje indicado en la placa;
 - d. una modificación no autorizada;
 - e. una reparación ejecutada por terceros;
 - f. negligencia en el transporte del aparato sin el embalaje o protección adecuados.
7. No podrá apelarse a estas disposiciones de garantía en los siguientes casos:
 - a. Pérdida ocurrida durante el transporte;
 - b. Eliminación o modificación del número de serie del aparato;
8. La garantía no cubre los cables, las bombillas, ni las partes de cristal.
9. La garantía no concede derecho a reclamar indemnización alguna por daños, diferente a la sustitución

o reparación, respectivamente, de las partes defectuosas. El importador no podrá ser responsabilizado por daños consecuenciales o por cualquier otra clase de efectos causados por el aparato suministrado por él o que guarden relación con el mismo.

10. Para hacer valer la garantía. Puede acudir a la tienda donde compró el producto. Bestron también ofrece la posibilidad de entregar el aparato directamente al servicio técnico Bestron para su reparación. Pero no podrá enviarlo de cualquier manera. El paquete podría ser rechazado y los costes asociados correrían de su cuenta. Póngase en contacto con el servicio técnico, donde le indicarán cómo debe embalar y enviar el aparato.
11. Este aparato no es apto para uso profesional.

SERVICIO

Si se presenta un fallo inesperado, puede ponerse en contacto con el departamento de servicios de BESTRON: www.bestron.com/service

CERTIFICACIÓN DE CONFORMIDAD (CE)

Este producto satisface las disposiciones de las siguientes directivas de la Unión Europea en el marco de la seguridad:

- Directiva de compatibilidad electromagnética 2014/35/EU
- Directiva de bajo voltaje 2014/30/EU



R. Neyman
Control de calidad

