

 **BESTRON**[®]
SWEET DREAMS



700
Watts

220
240
Volts

50
60
Hz



ASW238
INSTRUCTION MANUAL

DE Bedienungsanleitung

FR Mode d'emploi

NL Handleiding

EN Instruction manual

IT Istruzioni per l'uso

ES Manual del usuario



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb dieses Bestron-Produktes. In dieser Gebrauchsanweisung erläutern wir die Funktion und die Benutzung. Lesen Sie somit diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Verwenden Sie das Gerät nur so, wie es in der Gebrauchsanweisung beschrieben ist. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung danach sorgfältig auf.

Bei einem Defekt:

Sollte das Gerät unverhofft einen Defekt aufweisen, versuchen Sie dann nie, die Reparatur selbst vorzunehmen. Lassen Sie Reparaturen immer von einem qualifizierten Mechaniker ausführen.

Benutzung durch Kinder:

- Dieses Gerät darf von Kinder älter als 8 Jahren und Personen mit vermindertem körperlichen, sinnlichen oder geistigen Vermögen oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, aber nur unter Beaufsichtigung oder wenn sie über die sichere Benutzung des Gerätes aufgeklärt wurden und dessen mögliche Gefahren verstehen.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, außer wenn sie älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.
- Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern bis 8 Jahren.
- Kinder müssen im Auge behalten werden, um sich dessen sicher zu sein, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

WAS SIE ÜBER ELEKTROGERÄTE WISSEN MÜSSEN

- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung der auf dem Typenschild eines Elektrogerätes angegebenen Netzspannung entspricht, bevor Sie es benutzen.
- Kontrollieren Sie, ob die Steckdose, an die Sie ein Elektrogerät anschließen, geerdet ist.
- Stellen Sie Elektrogeräte immer an einer Stelle auf, an der sie nicht fallen können, und auf einen stabilen und ebenen Untergrund.
- Bestimmte Teile eines Elektrogerätes können warm oder manchmal heiß werden. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie ein Elektrogerät, ein Kabel oder einen Stecker berühren.
- Elektrogeräte müssen zur Vermeidung einer Feuergefahr ihre Wärme abgeben können. Sorgen Sie somit dafür, dass das Gerät ausreichend frei ist und nicht mit brennbarem Material in Kontakt

- kommen kann. Elektrogeräte dürfen nie bedeckt werden.
- Sorgen Sie dafür, dass Elektrogeräte, Kabel oder Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.
- Tauchen Sie Elektrogeräte, Kabel oder Stecker nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Fassen Sie Elektrogeräte nie an, wenn sie ins Wasser gefallen sind. Ziehen Sie direkt den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.
- Sorgen Sie dafür, dass Elektrogeräte, Kabel und Stecker nicht mit Hitzequellen, wie zum Beispiel eine heiße Kochplatte oder offenes Feuer, in Berührung kommen.
- Lassen Sie Kabel nie über den Rand der Anrichte, Arbeitsplatte oder einen Tisch hängen.
- Ziehen Sie den Stecker immer aus der Steckdose, wenn Sie das Elektrogerät nicht benutzen.
- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen, ziehen Sie dann am Stecker selbst und nicht am Kabel.
- Kontrollieren Sie regelmäßig, ob das Kabel des Elektrogerätes noch intakt ist. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel Beschädigungen aufweist. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem technischen Kundendienst oder einer Person mit einer ähnlichen Qualifikation ersetzt werden, um jede Gefahr zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht mittels eines externen Zeitschalters oder durch ein separates System mit Fernbedienung eingeschaltet werden.

WAS SIE ÜBER DIESES GERÄT WISSEN MÜSSEN

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät im Freien benutzen.
- Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich (siehe Reinigung und Wartung).
- 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

UMWELT



- Werfen Sie Verpackungsmaterial, wie zum Beispiel Plastik und Karton, in die dazu bestimmten Container.
- Dieses Produkt am Ende der Nutzungsdauer nicht als normalen Haushaltabfall entsorgen, sondern bei einer Sammelstelle zur Wiederverwendung von elektrischem und elektronischem Gerät. Achten Sie auf das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder Verpackung.
- Die Materialien können wie angegeben wiederverwendet werden. Durch Ihre Hilfe bei der Wiederverwendung, der Verarbeitung der Materialien oder anderen Formen der Nutzung des alten Gerätes leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.
- Informieren Sie sich bei der Gemeinde nach der richtigen Sammelstelle bei Ihnen in der Nähe.

CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

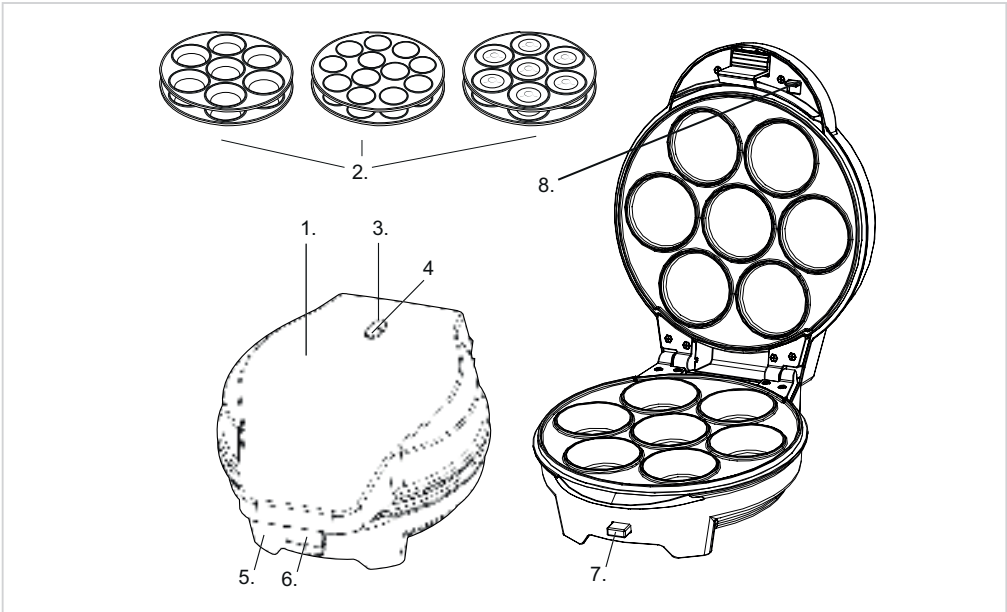
Dieses Produkt erfüllt die Bestimmungen in den folgenden europäischen Richtlinien auf Sicherheitsgebiet:

- | | |
|-----------------------------|------------|
| • EMV-Richtlinie | 2014/30/EU |
| • Niederspannungsrichtlinie | 2014/35/EU |
| • RoHS-Richtlinie | 2011/65/EU |

R. Neyman
Quality control

BENUTZUNG - Allgemein

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



- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. Gehäuse | 5. Antirutschfüße |
| 2. Backflächen | 6. Schließung |
| 3. Kontrollleuchte „aufheizen“ | 7. Boden Grillplatte Verschluss |
| 4. Kontrollleuchte „Temperatur erreicht“ | 8. Oben Grillplatte Verschluss |

BENUTZUNG - Erste Verwendung

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Reinigen Sie der Backflächen, um eventuelle Reste des Herstellungsprozesses zu entfernen (siehe „Reinigung und Wartung“). Trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und lassen Sie das Cakemaker 10 Minuten aufheizen. So entfernen Sie den eventuell vorhandenen Verpackungsgeruch aus dem Backflächen.

ACHTUNG:

- Bei der ersten Verwendung des Backflächen können eine leichte Rauchentwicklung sowie ein spezieller Geruch entstehen. Das ist normal und geht von selbst wieder weg. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
- Halten Sie Vögel vom Gerät fern, wenn dieses in Betrieb ist. Bei der Erwärmung der Antihafschicht auf der Backplatte kann ein Stoff freigesetzt werden, der für Vögel schädlich ist.

FUNKTION - Auswechseln den Backplatten

- Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.
- Öffnen Sie das Gerät.
- Schieben Sie die schwarzen Knöpfe zur Seite, um die Backplatten herauszunehmen.
- Wählen Sie ein andere Backplatte.
- Setzen Sie die Ränder der Backplatte in die Aussparungen an der Innenseite des Geräts ein. Drücken Sie die Backplatte vorsichtig an, bis diese einrastet.
- Wiederholen Sie Schritt 3 bis 5 für die zweite Backplatte

BENUTZUNG - Vorheizen

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die Kontrollleuchten leuchten und das Gerät wärmt sich auf.
2. Warten Sie, bis die grüne Kontrollleuchte aus geht. Die Backflächen haben dann die richtige Temperatur und der Cake maker ist betriebsbereit.

REZEPT - Teig für Cakepops

Zutaten

- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 100 g Mehl
- 4 g Vanillezucker
- 2 Eier

Bereitung

Setzen Sie den Zucker, Vanillezucker und Butter mit einer Prise Salz in eine Rührschüssel und schlagen Sie die Zutaten in ca. 10 Minuten mit einem Mixer cremig. Die Eier eins nach dem anderen in den Teig schlagen. Fügen Sie das zweite Ei erst hinzu, wenn das erste Ei vollständig verrührt ist. Dann fügen Sie in Teilen das Mehl hinzu. Wenn das verrührt ist, ist die Teig fertig und Sie können ihn in die Formen der unteren Backfläche füllen, vorzugsweise mit einem Spritzbeutel.

BENUTZUNG - Cakepops backen

1. Bereiten Sie den Cake Teig gemäß dem auf der Verpackung angegebenen Rezept zu.
2. Heizen Sie das Gerät wie im Abschnitt „Vorheizen“ beschrieben vor.
3. Fetten Sie beide Backplatten ein. Verwenden Sie zum Verteilen des Öls oder der Butter einen Pinsel.
4. Geben Sie die Teigmenge in den Formen auf die unterste Backfläche, vorzugsweise mit einem Spritzbeutel.

ACHTUNG:

- Verwenden Sie keine Kunststoff-Spritzbeutel, dieser können schmelzen bei Kontakt mit den Platten.
5. Backen Sie die Cakepops, bis sie die gewünschte Farbe haben (ca. 6 Minuten). Für gleichmäßig braune Cakepops, drehen Sie die CakePops um und Backen Sie die Cakepops 4 Minuten Extra.

ACHTUNG:

- Die normale Zubereitungsdauer beträgt ca. 6 Minuten.
 - Das Heizelement schaltet sich während der Benutzung ein und aus, um die eingestellte Temperatur der Grillplatte konstant zu halten. Die Kontrollleuchte schaltet sich folglich auch ein und aus.
6. Öffnen Sie das Gerät erst, wenn die Cakepops fertig sind.
 7. Nehmen Sie die Waffeln vorsichtig mit ein Gabel heraus, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
 8. Wenn Sie fertig mit dem Backen sind, dann ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und öffnen Sie das Gerät, um die Backplatten abkühlen zu lassen.

Tip: Tauchen Sie die Spitze der Stäbchen in die Glasur oder Schokolade, bevor Sie sie in die Cakepops stecken. Dadurch wird sichergestellt, dass die Cakepops fest auf den Stäbchen stecken bleiben.

REZEPT - Teig für donuts

Mit dem nachfolgenden Rezept können Sie 50 bis 60 Donuts backen.

Zutaten:

- 400 Gramm Mehl
- 250 Gramm Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 ml Milch
- 2 ganze Eier
- 3 Esslöffel zerlassene Butter

Zubereitung:

Vermischen Sie alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig. Wenn der Teig zu dünn ist, dann geben Sie noch mehr Mehl hinzu. Ist der Teig zu fest, dann geben Sie noch Milch hinzu. Ein richtiger Donut Teig hat die gleiche Konsistenz wie Pfannkuchenteig.

BENUTZUNG - Donuts backen

1. Bereiten Sie den Teig gemäß dem auf der Verpackung angegebenen Rezept zu.
2. Heizen Sie das Gerät wie im Abschnitt „Vorheizen“ beschrieben vor.
3. Fetten Sie beide Backplatten ein. Verwenden Sie zum Verteilen des Öls oder der Butter einen Pinsel.
4. Geben Sie mit einem kleinen Löffel etwas Teig in jede Öffnung der unteren Platte. Der Teig sollte nicht über den Rand kommen.
5. Klappen Sie die obere Platte nach unten.
6. Schließen Sie den Donutmaker mit dem Verschlusskli
7. Backen Sie die Donuts bis sie die gewünschte Farbe haben

ACHTUNG:

- Die normale Zubereitungsdauer beträgt ca. 6 Minuten.
 - Das Heizelement schaltet sich während der Benutzung ein und aus, um die eingestellte Temperatur der Grillplatte konstant zu halten. Die Kontrollleuchte schaltet sich folglich auch ein und aus.
8. Öffnen Sie das Gerät erst, wenn die Donuts fertig sind.
 9. Nehmen Sie die Waffeln vorsichtig mit einer Gabel heraus, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
 10. Wenn Sie fertig mit dem Backen sind, dann ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und öffnen Sie das Gerät, um die Backplatten abkühlen zu lassen.

Tip: Streuen Sie Puderzucker über die Donuts. Sie können die Donuts auch in warme Schokolade tauchen und dann Nussstückchen darüberstreuen. Sie können auch die Donuts mit Marmelade oder Honig bestreichen.

REZEPT - Teig für Cupcakes

Zutaten (für 16 Stück)

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

Bereitung

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. Wenn das verrührt ist, ist die Teig fertig und Sie können ihn in die Formen der unteren Backfläche füllen, vorzugsweise mit einem Spritzbeutel.

BENUTZUNG - Cupcakes backen

1. Bereiten Sie den Cakeiteig gemäß dem auf der Verpackung angegebenen Rezept zu.
2. Heizen Sie das Gerät wie im Abschnitt „Vorheizen“ beschrieben vor.
3. Fetten Sie beide Backplatten ein. Verwenden Sie zum Verteilen des Öls oder der Butter einen Pinsel, oder Legen Sie nun die Papierbackförmchen in das Gerät und füllen Sie diese zur Hälfte mit dem Teig.
4. Geben Sie die Teigmenge in den Formen auf die unterste Backfläche, vorzugsweise mit einem Spritzbeutel.

ACHTUNG:

- Verwenden Sie keine Kunststoff-Spritzbeutel, dieser können schmelzen bei Kontakt mit den Platten.
5. Backen Sie die Cupcakes, bis sie die gewünschte Farbe haben (ca. 6 Minuten). Für gleichmäßig braune Cupcakes, drehen Sie die Cupcakes um und Backen Sie die Cupcakes 4 Minuten Extra.

ACHTUNG:

- Die normale Zubereitungsdauer beträgt ca. 6 Minuten.
 - Das Heizelement schaltet sich während der Benutzung ein und aus, um die eingestellte Temperatur der Grillplatte konstant zu halten. Die Kontrollleuchte schaltet sich folglich auch ein und aus.
6. Öffnen Sie das Gerät erst, wenn die Cupcakes fertig sind.
 7. Nehmen Sie die Waffeln vorsichtig mit einer Gabel heraus, um die Antihafbeschichtung nicht zu

- beschädigen.
8. Wenn Sie fertig mit dem Backen sind, dann ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und öffnen Sie das Gerät, um die Backplatten abkühlen zu lassen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Reinigen Sie das Waffleisen mit einem feuchten Tuch. Falls erforderlich können Sie das Waffleisen mit Seifenwasser reinigen. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Gerät gelangt.
3. Trocknen Sie das Gerät nach der Reinigung gründlich ab.
4. Verstauen Sie das Waffleisen.

ACHTUNG:

- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät bei der Reinigung nicht an die Steckdose angeschlossen ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel oder scharfen Gegenstände (wie Messer oder harte Bürsten).
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker des Geräts nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Bestron handhabt unter den folgenden Bedingungen eine Garantie von 60 Monaten ab Kaufdatum gegen Defekte, die durch Herstellungs- und/oder Materialfehler entstanden sind.

1. Im genannten Garantiezeitraum werden keine Kosten für Arbeitslohn und Material berechnet.
2. Die unter der Garantie ausgeführte Reparatur verlängert nicht die Garantiefrist.
3. Defekte Zubehörteile oder bei Umtausch die defekten Geräte selbst werden automatisch Eigentum von Bestron.
4. Die Garantie gilt ausschließlich für den ersten Käufer und ist nicht übertragbar.
5. Die Garantie gilt nicht für einen Schaden, der entstanden ist durch:
 - Unfälle
 - falsche Benutzung
 - Verschleiß
 - Verwahrlosung
 - Fehlerhafte Installation
 - Anschluss an eine andere Netzspannung als die, die auf dem Typenschild genannt ist
 - Unautorisierte Veränderung
 - Von nicht qualifizierten Dritten ausgeführte Reparaturen
 - Benutzung entgegen den geltenden gesetzlichen, technischen oder Sicherheitsnormen
 - Unvorsichtigen Transport ohne geeignete Verpackung oder anderen Schutz
6. Ein Anspruch auf Garantie kann nicht erhoben werden bei:
 - Einem Schaden während des Transports
 - Der Entfernung oder Änderung der Seriennummer des Gerätes
7. Von der Garantie ausgenommen sind:
 - Kabel
 - Lampen
 - Zubehörteile aus Glas
8. Die Garantie berechtigt neben dem Ersatz beziehungsweise der Reparatur der defekten Zubehörteile nicht zu irgendeiner Erstattung eines eventuellen Schadens. Bestron kann nie für einen eventuellen Folgeschaden oder irgendwelche andere Konsequenzen, die durch oder in Bezug auf das von ihr gelieferte Gerät entstanden sind, haftbar gemacht werden.
9. Der Garantieanspruch kann nur bei Ihrem (Web-)Händler oder direkt beim Bestron Kundendienst geltend gemacht werden. Senden Sie ein Gerät nicht ohne vorherige Rücksprache zurück. Das Paket kann dann abgelehnt werden und eventuelle Kosten gehen zu Ihren Lasten. Nehmen Sie erst für Anweisungen, wie Sie das Gerät einpacken und versenden müssen, Kontakt auf. Jedem Garantieanspruch muss der Kaufbeleg beigelegt werden.

SERVICE

Sollte sich unverhofft eine Störung ergeben, dann können Sie mit dem BESTRON-Kundendienst Kontakt aufnehmen: www.bestron.com/service

REZEPTE - Cake-pops

Cake-Pops mit weißer Glasur und Marzipan

Zutaten

- Weiße Glasur
- Marzipan

Zubereitung

Bereiten Sie die Cake-Pops wie in der Bedienungsanleitung beschrieben. Bereiten Sie die Glasur so zu, wie auf der Verpackung dort beschrieben. Tauchen Sie nun die Cake-Pops in die Glasur und lassen Sie das trocknen. Stellen sie Dekorationen aus Marzipan her und kleben Sie diese mit Hilfe von weißer Glasur auf die Cake-Pops. Tip: Statt weißer Glasur können Sie auch geschmolzene weiße Schokolade nehmen und diese farblich gestalten

Cake-Pops mit Spritzverzierungen

Zutaten

- Schokolade
- Glasur

Zubereitung

Bereiten Sie die Cake-Pops wie in der Bedienungsanleitung beschrieben. Schmelzen sie die Schokolade und bereiten Sie die Glasur so zu, wie auf der Verpackung dort beschrieben. Tauchen Sie nun die Cake-Pops in die Schokolade und lassen Sie das trocknen. Füllen sie die Glasur in eine Spritzgußtüte und verzieren die Cake-Pops. Hierzu können Sie als Alternative auch einen kleine Pinsel nutzen.

REZEPTE - Donuts

Glasierte Donuts

Zutaten

- Wasser
- Puderzucker
- Vanille-Extrakt

Zubereitung

In einer Schüssel Pulverzucker und Wasser verrühren (ungefähr 3 Teile Pulverzucker und 1 Teil Wasser), bis eine dickflüssige Glasur entstanden ist. Anstelle von Wasser kann auch warme Milch verwendet werden, der nach eigenem Geschmack Vanille beigegeben wird. Die Donuts backen, wie im Grundrezept beschrieben. Nach dem Backen die Donuts in die Mischung eintauchen. Anstatt die Donuts einzutauchen, können sie auch mit der Glasur übergossen oder bestrichen werden. Die glasierten Donuts anschließend auf einem Grillrost oder Backblech abtropfen und fest werden lassen.

Gerösteter Donut mit Birne

Zutaten für 4 Donuts

- 4 Donuts
- 2 EL Feinzucker
- 1 TL Zimt
- 2 Tafelbirnen

Hilfsmittel

- Grillpfanne

Zubereitung

Zuerst die Donuts backen (siehe Grundrezept). Die Donuts halbieren. Zucker und Zimt mischen und die Innenseiten der Donuts mit dem Zimtzucker bestreuen. Die Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Birnen danach in Scheiben schneiden. Die Donuts mit den Birnenscheiben belegen und die beiden Hälften wieder aufeinanderlegen. Eine Grillpfanne erhitzen und die Donuts ca. 2 Minuten unter einem schweren Teller rösten. Ungefähr nach der Hälfte der Zeit die Donuts einmal wenden. Variation Auf die Birne eine Scheibe rohen Schinken oder Ananas mit einer Scheibe Käse legen. Den Donut anschließend wie oben beschrieben rösten.

Donut-Eistörtchen

Zutaten für 5 Personen

- 125 ml Sahne
- 1½ EL Zucker
- 150 ml Erdbeer- oder Himbeer-Sorbetsauce
- Zitronensaft
- 4 Kugeln Speiseeis
- 100 g gewaschene u. getrocknete frische Früchte

Hilfsmittel

- Kleiner Schneebecken
- Große und kleine Schüssel
- Teigschaber
- Spritzbeutel mit Sterntülle
- Teller

Zubereitung

Zuerst 5 Donuts backen (siehe Grundrezept). Zugedeckt in den Kühlschrank legen. Die Sahne mit dem Zucker schlagen und anschließend in den Spritzbeutel geben. Die Sorbetsauce in die kleine Schüssel gießen. Die Sauce so glatt rühren, dass sie sich gießen lässt. Eventuell mit Zitronensaft und Wasser etwas verdünnen. Jeden Donut auf einen Teller legen. In das Mittelloch des Donuts einen Sahneboden spritzen und mit der Früchtesauce auffüllen. Auf jeden Donut eine Kugel Eis geben. Auf die Eiskugel eine Sahnerosette spritzen. Mit den Früchten garnieren und die Kinder direkt das Törtchen genießen lassen!

Schokoladenkeks-Donuts

Zutaten

- 200 g Heidelbeeren
- 400 g Mehl
- 275 g brauner Basterdzucker
- 250 g Brauner Zucker
- 1 Tüte Backpulver
- 1 Tüte Vanillezucker
- 250 ml Milch
- 2 Eier
- 3 EL zerlassene Butter
- 325 g Schokoladenkekse

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem weichen Teig verrühren. Wenn der Teig zu dünn sein sollte, etwas Mehr Mehl zugeben. Ist er zu dick, etwas Milch zugeben. Ein guter Donut-Teig ist so dick wie ein Teig für

Pfannkuchen. Nun den Teig in die Fächer des Donutmakers füllen. Das Gerät schließen und nach ca. 5 Minuten schauen, ob die Donuts schon fertig sind. Die Donuts müssen schön aufgegangen und goldbraun gebacken sein.

REZEPTE - Cupcakes

Erdbeer Cupcakes

Zutaten (für 8 Stück)

- 65g Butter
- 85g Zucker
- 2 Eier
- 135g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 65g Erdbeeren
- 35 ml Milch
- 1 TL Vanillepulver
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Geben Sie Butter, Zucker, Eier in eine Schüssel und rühren Sie eine homogene Masse daraus. Fügen Sie nun das Mehl, Backpulver, Milch, Vanillepulver und Salz dazu. Pürieren Sie $\frac{1}{4}$ der Erdbeeren und geben Sie diese zu der Mischung und verrühren Sie alles gut. Bestreuen Sie die restlichen Erdbeeren mit etwas Mehl und geben Sie diese ebenfalls zu der Mischung. Legen Sie nun die Papierbackformen in das Gerät und füllen Sie diese zur Hälfte mit dem Teig. Die Cupcakes müssen nun 7-10 Minuten goldbraun gebacken werden.

Schokoladen Cupcakes

Zutaten (für 8 Stück)

- 260g Schokolade in Stücken
- 30g zimmerwarme Butter
- 130g brauner Puderzucker
- 3 große Eier
- 30g Mehl
- Salz

Zubereitung

Schmelzen Sie die Schokolade in der Mikrowelle ca 30 Sekunden und rühren Sie diese ab und zu um oder schmelzen Sie die Schokolade in einem Wasserbad. Rühren Sie Butter und Puderzucker untereinander und rühren Sie danach die Eier Stück für Stück unter die Masse. Fügen Sie nun das Mehl und eine Messerspitze Salz hinzu und verrühren Sie alles. Als letztes geben Sie die geschmolzene Schokolade hinzu. Legen Sie nun die Papierbackförmchen in das Gerät und füllen Sie diese zur Hälfte mit dem Teig. Die Cupcakes müssen nun 7-10 Minuten goldbraun gebacken werden.

Kirschen Muffins

Zutaten (für 8 Stück)

- 35g Mandelsplitter
- 85g zimmerwarme Butter
- 85g Puderzucker
- 2 Eier
- 100g Backpulver
- 165g Kirschen ohne Steine
- 65g Kirschmarmelade

Zubereitung

Rösten Sie die Mandelsplitter in einer Pfanne ohne Fett goldbraun und mahlen Sie sie anschließend in einer Küchenmaschine fein. Geben Sie die Butter und den Puderzucker hinzu und verrühren Sie alles mit der Küchenmaschine, o.ä.. Geben Sie nun Stück für Stück die Eier hinzu und anschließend das Backpulver. Halbieren Sie die Kirschen und entkernen Sie sie falls notwendig. Legen Sie nun die Papierbackförmchen in das Gerät und füllen Sie diese zur Hälfte mit dem Teig. Geben Sie einen Teelöffel Marmelade in jede Form und drücken einige Kirschen in den Teig. Die muffins müssen nun 7-10 Minuten goldbraun gebacken werden. Bestreuen Sie danach die Kuchen mit Puderzucker.

Himbeer Cupcakes mit Zimt

Zutaten (für 8 Stück)

- 95g Mehl mit Backpulver
- 1 TL gemahlener Zimt
- 40g brauner Zucker
- 1 kleines Ei
- 75g Himbeeren
- 2 Ei Sonnenblumenöl
- 2 Ei Milch
- 2 TL Rohrzucker

Zubereitung

Mehl/Backpulvermischung, Zimt und brauner Zucker in einem Gefäß vermischen. In die Mitte der Masse eine Vertiefung formen und Ei, Öl und Milch dort hineingeben. Alles gut durchrühren. Die Himbeeren dann vorsichtig unter den Teig heben. Legen Sie nun die Papierbackformen in das Gerät und füllen Sie diese zur Hälfte mit dem Teig und bestreuen Sie sie mit Rohrzucker. Die Cupcakes müssen nun 7-10 Minuten goldbraun gebacken werden.

FÉLICITATIONS !

Nous vous félicitons pour l'achat de votre produit Bestron. Dans le présent manuel d'utilisation, nous vous expliquons comment celui fonctionne et comment vous devez l'utiliser. Nous vous invitons par conséquent à lire attentivement les instructions d'utilisation avant d'utiliser l'appareil. Lorsque vous l'utilisez, prenez soin de suivre parfaitement les instructions d'utilisation. Conserver-les précautionneusement.

En cas de dysfonctionnement :

Si l'appareil devait malencontreusement ne plus fonctionner, n'essayez jamais de le réparer vous-même. Vous devez laisser le soin de le faire à un réparateur/technicien qualifié.

Utilisation par des enfants :

- Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les facultés physiques, sensorielles ou psychiques sont diminuées ou des personnes n'ayant ni l'expérience ni les connaissances requises, à condition toutefois qu'une personne s'assure qu'ils/elles ont pris connaissance des instructions permettant de l'utiliser en toute sécurité et qu'ils/elles ont conscience des dangers potentiels.
- Le nettoyage et l'entretien ne peuvent être effectués par des enfants de moins de 8 ans. Les enfants de plus de 8 ans doivent être sous la surveillance d'un adulte.
- Conservez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veillez à toujours surveiller les enfants de sorte à vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR AU SUJET DES APPAREILS ÉLECTRIQUES

- Avant toute utilisation, vérifiez que la tension électrique du réseau correspond à la tension électrique indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil concerné.
- Contrôlez que la prise à laquelle vous raccordez l'appareil électrique est reliée à la terre.
- Veillez toujours à placer les appareils électriques sur une surface stable et plane et à un endroit où celui-ci ne peut pas tomber.
- Certains éléments d'un appareil électrique peuvent devenir chauds ou parfois même brûlants. Prenez soin de ne pas les toucher afin d'éviter de vous brûler.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches lorsque vous touchez un appareil électrique, un fil/câble ou une prise.
- Les appareils électriques doivent pouvoir libérer la chaleur qu'ils

produisent de sorte à éviter tout risque d'incendie. Vérifiez par conséquent s'il y a suffisamment d'espace autour de l'appareil et faites en sorte que celui-ci ne puisse entrer en contact avec du matériel inflammable. Les appareils électriques ne doivent jamais être couverts.

- Assurez-vous que les appareils électriques, les fils/câbles ou les prises n'entrent pas en contact avec de l'eau.
- N'immergez jamais des appareils électriques, des fils/câbles ou prises dans de l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne saisissez jamais un appareil électrique lorsque celui-ci est tombé dans l'eau. Débranchez-le immédiatement et ne l'utilisez plus.
- Assurez-vous que les appareils électriques, les fils/câbles ou les prises n'entrent pas en contact avec des sources de chaleur comme une plaque de cuisson brûlante ou avec du feu.
- Ne laissez pas pendre des fils/câbles sur le rebord d'un évier, d'un plan de travail ou d'une table.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise de contact lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Lorsque vous débranchez l'appareil de la prise de contact, prenez soin de tirer en saisissant la partie dure de la prise mâle et non pas en tirant sur le fil/câble.
- Contrôlez régulièrement si le fil/câble de l'appareil électrique est encore intact. N'utilisez pas l'appareil si le fil/câble présente des signes d'endommagement. Si le fil/câble est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, par un service technique ou par une personne ayant une compétence/qualification similaire, ceci afin d'éviter tout danger.
- L'appareil ne peut être mis en marche en ayant recours à une minuterie externe ou à un système séparé avec télécommande.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR AU SUJET DE CET APPAREIL

- Soyez prudent lorsque vous utilisez l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez jamais l'appareil dans des pièces humides.
- Après utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil (voir Nettoyage et entretien).
- 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.

ENVIRONNEMENT



- Débarrassez-vous du matériel d'emballage comme le plastique et les boîtes dans les containers destinés à cet effet.
- À la fin de sa durée de vie, ne jetez pas ce produit comme un simple déchet ménager mais remettez-le à un centre de collecte de recyclage des produits électriques et électroniques. Consultez le symbole sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage.
- Les matériels/matériaux peuvent être réutilisés comme indiqué. En apportant votre aide au recyclage et au traitement des matériels/matériaux ou à tout autre forme de réutilisation d'anciens appareils, vous contribuez à la protection de l'environnement.
- Informez-vous auprès de votre commune pour obtenir la liste des points de collecte à proximité de chez vous.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

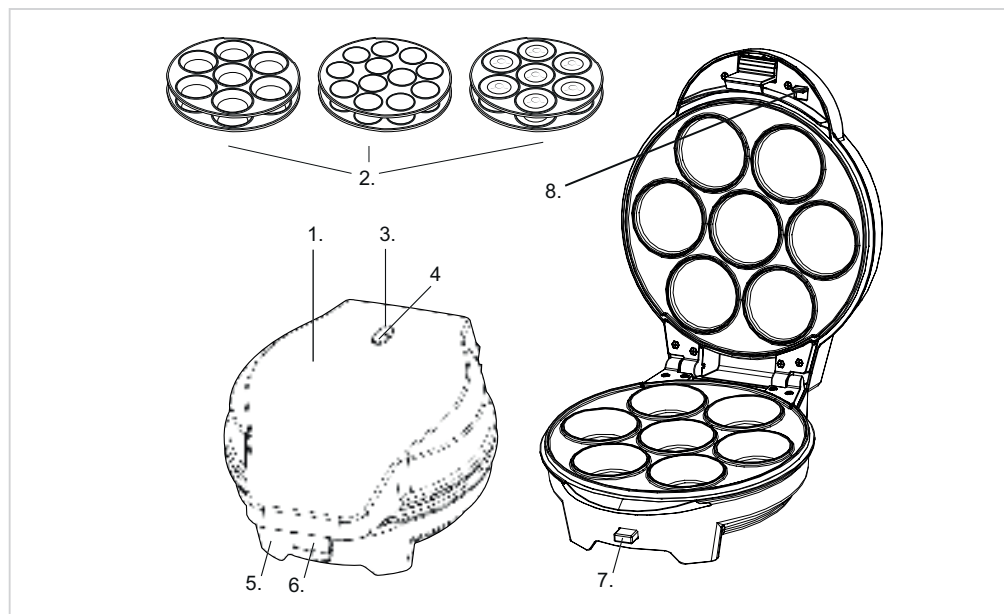
Le présent produit répond aux exigences des directives européennes suivantes en matière de sécurité :

- | | |
|---------------------------|------------|
| • Directive CEM | 2014/30/EU |
| • Directive Basse tension | 2014/35/EU |
| • Directive RoHS | 2011/65/EU |

R. Neyman
Contrôle qualité

FONCTIONNEMENT - Généralités

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



- | | |
|---|---|
| 1. Corps de l'appareil | 5. Pieds antidérapants |
| 2. Plaques | 6. Fermeture |
| 3. Lampes témoin "réchauffage" | 7. Plaque de cuisson avec verrouillage en bas. |
| 4. Lampes témoin "température atteinte" | 8. Plaque de cuisson avec verrouillage en haut. |

FONCTIONNEMENT - Première utilisation

1. Enlevez l'emballage.
2. Nettoyez les plaques pour enlever tout reste éventuel du processus de fabrication (voir 'Nettoyage et entretien'). Séchez bien.
3. Branchez la fiche et laissez le fer à cakemaker préchauffer pendant 10 minutes. Ceci élimine l'odeur de l'emballage qui pourrait être restée présente dans l'appareil.

ATTENTION:

- 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.
- Ne laissez aucun oiseau s'approcher de l'appareil quand celui-ci est en cours d'utilisation. Lorsque la plaque de cuisson s'échauffe, le revêtement antiadhésif peut dégager une substance nocive pour les oiseaux.

FONCTIONNEMENT - Changer les plaques de cuisson

1. Laissez l'appareil se refroidir complètement.
2. Ouvrez l'appareil.
3. Poussez les boutons noir près pour pouvoir retirer la plaque de cuisson
4. Choisissez une autre plaque.
5. Placez les languettes de la plaque dans les encoches à l'intérieur de l'appareil. Enfoncez doucement la plaque, jusqu'au dé clic.
6. Répétez les étapes 3 à 5 pour la deuxième plaque.

FONCTIONNEMENT - Préchauffage

1. Branchez la fiche. La lampe témoins réchauffage s'allume et l'appareil préchauffe.
2. Attendez que la lampe témoin vert s'éteint. Les plaques de cuisson ont alors atteint la température voulue, et l'appareil est prêt à l'emploi.

RECETTE - Pâte pour cakepops

Ingrédients

- 100 g de beurre mou
- 100 g de sucre semoule
- 100 g de farine
- 4 g de sucre vanillé
- 2 oeufs

Préparation

Mettez le sucre, le sucre vanillé et le beurre avec une pincée de sel dans un bol et battez les ingrédients avec un mélangeur environ 10 minutes, jusqu'à consistance crémeuse. Incorporer les oeufs un par un. Ajouter deuxième oeuf seulement après que le premier oeuf est complètement mixé dans la pâte. Puis, mélanger la farine en parties dans la pâte. Diviser la pâte sur les formes de la plaque inférieure, de préférence avec une poche.

FONCTIONNEMENT - Cuisson des cakepops

1. Préparez la pâte selon la recette.
2. Préchauffez l'appareil, comme décrit sous 'Préchauffage'.
3. Graissez les deux plaques. Utilisez un pinceau pour répartir l'huile ou le beurre.
4. Diviser la pâte sur les formes de la plaque inférieure, de préférence avec une poche.

ATTENTION:

- Ne pas utiliser la poche à douille en plastique, que peut fondre au contact avec les plaques.

5. La bride de fermeture, et laissez les cake-pops cuire jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement dorées.

ATTENTION:

- La cuisson des cakepops dure environ ca. 6 minutes. Pour les cakepops uniformément doré, tourner les cakepops à la vice versa et faite cuire 4 minutes en plus.
- Pendant que l'appareil est en marche, la résistance thermique s'allume et s'éteint pour maintenir la plaque à une température constante. La lampe témoin s'allume et s'éteint donc aussi.

6. Ouvrez l'appareil uniquement lorsque les cakepops sont prêtes.
7. Sortez les cakepops avec l'aide de la fourchette, il faut faire attention de ne pas endommager le revêtement anti-adhésif.
8. Lorsque la cuisson est terminée, débranchez l'appareil, puis ouvrez-le pour faire refroidir les plaques de cuisson.

Conseil: Tremper l'extrémité des bâtons dans le chocolat ou de glaçure, avant que vous le pousser dans le cakepop. Cela garantit que le cakepop colle au bâton.

RECETTE - Pâte pour beignets

La recette ci-dessous vous permet de préparer 50 à 60 beignes.

Ingrédients:

- 400 grammes de farine fleur
- 250 grammes de sucre
- 1 sachet de levure en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 ml de lait
- 2 oeufs entiers
- 3 cuillères de beurre fondu

Préparation:

Mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte semi liquide. Si la pâte est trop liquide, rajoutez un peu de farine ; si elle est trop épaisse, délayez avec un peu de lait. La pâte à beignes a lameme epaisseur que la pate des crêpes

FONCTIONNEMENT - Cuisson des beignets

1. Préparez la pâte selon la recette.
2. Préchauffez l'appareil, comme décrit sous 'Préchauffage'.
3. Graissez les deux plaques. Utilisez un pinceau pour répartir l'huile ou le beurre.
4. Relevez la plaque supérieure de l'appareil.
5. Verser avec une petite cuillère une petite quantités de pâte à beignets dans chaque creux de la cuve en bas. La pâte ne doit pas venir au dessus du contour des creux.
6. Refermez la plaque supérieure.
7. Fermez la Machine à beignets au moyen de l'agrafe.
8. La bride de fermeture, et laissez les beignets cuire jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement dorées.

ATTENTION:

- La cuisson des beignets dure environ ca. 6 minutes. Pour les beignets uniformément doré, tourner les beignets à la vice versa et faite cuire 4 minutes en plus.
 - Pendant que l'appareil est en marche, la résistance thermique s'allume et s'éteint pour maintenir la plaque à une température constante. La lampe témoin s'allume et s'éteint donc aussi.
9. Ouvrez l'appareil uniquement lorsque les beignets sont prêts.
 10. Sortez les beignets avec l'aide de la fourchette, il faut faire attention de ne pas endommager le revêtement anti-adhésif.
 11. Lorsque la cuisson est terminée, débranchez l'appareil, puis ouvrez-le pour faire refroidir les plaques de cuisson.

Conseil: Poudrer les beignets avec du sucre glacé. Essayer aussi de tremper les beignets dans un chocolat chaud et le couvrir avec des granulés au chocolat. Vous pouvez aussi le couvrir avec de la confiture ou miel.

RECETTE - Pâte pour cupcakes

Ingrédients (16 pièces)

- 2 oeufs
- 145g vergeoise blanc
- ½ sachet sucre vanillé
- 145g farine fermentante (tamisé)
- sel
- 65g beurre, faire fondre

Préparation

Battez les oeufs avec la vergeoise et sucre vanillé. Mélangez bien et ajouté la farine et le sel. Incorporez le beurre. Diviser la pâte sur les formes de la plaque inférieure, de préférence avec une poche.

FONCTIONNEMENT - Cuisson des cupcakes

1. Préparez la pâte selon la recette.
2. Préchauffez l'appareil, comme décrit sous 'Préchauffage'.
3. Graissez les deux plaques. Utilisez un pinceau pour répartir l'huile ou le beurre, ou Placez les moules à cupcake en papier dans l'appareil
4. Diviser la pâte sur les formes de la plaque inférieure, de préférence avec une poche.

ATTENTION:

- Ne pas utiliser la poche à douille en plastique, que peut fondre au contact avec les plaques.
5. La bride de fermeture, et laissez les cupcakes cuire jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement dorées.

ATTENTION:

- La cuisson des cupcakes dure environ ca. 6 minutes. Pour les cupcakes uniformément doré, tourner les cake-pops à la vice versa et faite cuire 4 minutes en plus.
 - Pendant que l'appareil est en marche, la résistance thermique s'allume et s'éteint pour maintenir la plaque à une température constante. La lampe témoin s'allume et s'éteint donc aussi.
6. Ouvrez l'appareil uniquement lorsque les cupcake sont prêts.
 7. Sortez les cupcake avec l'aide de la fourchette, il faut faire attention de ne pas endommager le revêtement anti-adhésif.
 8. Lorsque la cuisson est terminée, débranchez l'appareil, puis ouvrez-le pour faire refroidir les plaques de cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil chaque fois que vous l'avez utilisé.

1. Débranchez la fiche et laissez refroidir complètement l'appareil.
2. Nettoyez le gaufrier avec un chiffon humide. Si nécessaire, vous pouvez nettoyer le gaufrier avec de l'eau savonneuse. Assurez-vous qu'aucun liquide ne pénètre dans l'appareil.
3. Essuyez soigneusement l'appareil après le nettoyage.
4. Rangez le fer à cake-pops.

ATTENTION:

- L'appareil ne doit pas être branché sur le réseau électrique pendant que vous le nettoyez.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants ni d'objets tranchants (tels que couteaux ou brosses dures) pour le nettoyage.
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon ni la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

DISPOSITIONS CONCERNANT LA GARANTIE

Le présent produit Bestron bénéficie – aux conditions ci-après – d'une garantie de 60 mois suivant la date d'achat et couvrant toute panne résultant d'un défaut/vice de fabrication et/ou de fonctionnement.

1. Pendant la période de garantie précitée, aucun frais ne sera facturé au titre des coûts de main-d'œuvre et de matériel.
2. Les réparations effectuées au cours de la période de garantie n'entraînent pas de prolongation du délai de garantie.
3. Les éléments/composantes défectueux – ou l'appareil lui-même en cas d'échange de l'appareil – deviennent automatiquement la propriété de Bestron.
4. La garantie profite exclusivement au premier acheteur et n'est pas transmissible.
5. La garantie ne joue pas pour les dommages résultant :
 - D'accidents
 - D'une utilisation inappropriée
 - De l'usure
 - D'une manipulation négligente
 - D'une installation erronée
 - Du raccordement à un réseau électrique autre que celui indiqué sur la plaque signalétique
 - De modifications non autorisées apportées à l'appareil
 - De réparations effectuées par des personnes non qualifiées
 - D'une utilisation contraire aux normes légales, techniques ou de sécurité s'appliquant
 - D'un transport négligent sans utiliser un emballage adéquat ou une autre protection
6. Il n'est pas possible de mettre en œuvre la garantie en cas de :
 - Dommages apparus pendant le transport
 - Suppression ou modification du numéro de série de l'appareil
7. Ne bénéficient pas de la garantie :
 - Les fils/câbles
 - Les lampes
 - Les parties/composantes en verre
8. La garantie ne donne pas droit à l'indemnisation d'éventuels dommages en sus du remplacement ou de la réparation des parties/composantes défectueuses. La responsabilité de Bestron ne peut jamais être engagée pour les éventuels dommages consécutifs ou pour toute autre conséquence causés l'appareil livré par Bestron ou en relation avec celui-ci.
9. Pour faire jouer la garantie, il convient de s'adresser au vendeur (sur Internet) ou directement au Service assistance de Bestron. N'envoyez jamais un article de votre propre initiative. Le paquet peut être en effet refusé et les éventuels frais seront à votre charge. Contactez d'abord le vendeur ou le Service assistance de Bestron qui vous indiqueront comment vous devez emballer l'appareil et comment l'expédier. Toute demande de mise en œuvre de la garantie doit être accompagnée d'une preuve d'achat.

SERVICE

En cas de panne ou de dysfonctionnement de votre appareil, contactez le service assistance de BESTRON : www.bestron.com/service

RECETTE - Cake-Pops

Cake-Pops avec fondant et pâte d'amande

Ingrédients

- Fondant liquide
- Pâte d'amande

Préparation

Faites vos cake-pops comme écrit dans le manuel. Préparez le fondant liquide comme écrit sur l'emballage. Trempez le cake-pops dans le fondant et faites des décorations avec la pâte d'amande. Attendez jusqu'au moment que fondant redevient dur. Coller vos décorations en pâte d'amande sur votre cake-pops à l'aide d'un peu de fondant. Conseil: Au lieu d'utiliser le fondant vous pouvez aussi fondre du chocolat blanc avec un colorant.

Cake-Pops avec chocolat et glaçure

Ingrédients

- Chocolat
- Glaçure

Préparation

Faites vos cake-pops comme écrit dans le manuel. Faites fondre le chocolat et préparer votre glaçure comme écrit sur l'emballage. Trempez le cakepops attaché dans le chocolat. Attendez jusqu'au moment que chocolat redevient dur. Utiliser maintenant un sac pâtissier pour décorer votre cake-pops. Vous pouvez éventuellement aussi utiliser une petite brosse.

RECETTE - Beignets

Beignets glacés

Ingrédients

- L'eau
- Le sucre en poudre
- Extrait de vanille

Préparation

Mélanger le sucre en poudre et l'eau (environ 3 parties de sucre en poudre dans 1 partie d'eau). Gardez en remuant jusqu'à ce que le vernis est une substance visqueuse. Au lieu de l'eau, vous pouvez utiliser du lait chaud. Ajouter la vanille selon votre goût. Faire frire les beignets comme décrit dans la recette de base. Tremper les beignets frits dans le mélange. Verser ou traînez le mélange. Laissez égoutter les beignes glacés et durcir sur une grille ou une plaque à pâtisserie.

Beignet grillé avec poire

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 beignes
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de cannelle
- 2 poires

Outils

- Gril

Préparation

Faire frire les beignets comme décrit dans la recette de base. Réduire de moitié les beignets. Mélanger le sucre et la cannelle, saupoudrer l'intérieur des beignets avec ce mélange. Peler les poires, retirer les noyaux et couper les poires en tranches. Déposer les tranches de poires sur les beignets et couvrir les beignets. Préchauffer une poêle et favez cuire les beignets environ 2 minutes sous une plaque lourde. Tourner une fois pendant la cuisson. Variation époser une tranche de jambon sur la poire ou de l'ananas sur une tranche de fromage. Faites griller les beignets de la même manière que décrit ci-dessus.

Beignet-gâteau à la crème glacée

Ingrédients pour 5 personnes

- 1 / 8 l de crème
- 1,5 cuillères à soupe de sucre
- 1,5 dl sauce à la fraise ou sauce à la framboises
- Le jus de citron
- 4 boules de crème glacée
- 100 g secs lavés fruits frais

Outils

- Petit fouet
- Spatule
- Poche à douille
- Bols

Préparation

Faire frire les beignets comme décrit dans la recette de base. Conservez-les scellés dans le réfrigérateur. Fouetter la crème avec le sucre. Remplir la poche à douille avec ce. Verser la sauce dans le bol. Incorporer la sauce si lisse qu'il est versable. Si nécessaire, ajouter le jus de citron et l'eau. Placez chaque beignet sur une soucoupe. Mettez un peu de crème fouettée dans le trou, remplissez le reste du trou avec de la sauce. Placer une boule de crème glacée sur chaque beigne. Mettez un peu de crème sur chaque boule. Garnir avec les fruits.

Beignets aux pièces de chocolat

Ingrédients

- 200 g de bleuets
- 400 g de farine
- 275 g basterdzuiker brun
- 250 g de sucre brun
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 ml de lait
- 2 oeufs
- 3 cuillères à soupe de beurre fondu
- 325 g de chocolat

Préparation

Hachez le chocolat en petits morceaux. Mélanger tous les ingrédients sauf le miel et le sucre pour une pâte molle. Si la pâte est trop liquide, ajouter de la farine, si elle est trop épaisse, ajouter du lait. La pâte à beignet est bonne quand elle est bon à

la même épaisseur que la pâte à crêpes. Verser la pâte dans les moules de l'appareil à beignets. Fermer l'appareil et regardez au bout de 5 minutes si les beignets sont prêts. les beignets doivent se lever bien être dorées.

RECETTE - Cupcakes

Cupcakes au fraise

Ingrédients (8 pièces)

- 65g beurre
- 85g sucre
- 2 oeufs
- 135g fleur de farine
- 1 CC levure chimique
- 65g fraise
- 35 ml lait
- 1 CC poudre de vanille
- pincée de sel

Préparation

Mettez le beurre et le sucre dans un bol et mélangé bien. Ajoutez un à un les oeufs en mixant le mélange jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajoutez la levure chimique, le sel, le lait et la poudre de vanille. Pressé ¼ des fraises et incorporez au mélange. Couvrez le reste de fraise avec de la farine et ajouté cela au mélange. Remuez bien! Placez les moules à cupcake en papier dans l'appareil. Remplissez les jusqu'à la moitié avec ce mélange. Faire cuire les cupcakes env. 7-10min. jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Cupcakes au chocolat

Ingrédients (8 pièces)

- 260g chocolat noir, en morceaux
- 30g beurre à température ambiante
- 130g sucre de canne en poudre
- 3 gros oeufs
- 30g farine
- 1 pincée de sel

Préparation

Faire fondre le chocolat dans le micro-ondes pendant 30 secondes, remuez de temps en temps que le chocolat soit bien fondue. Mélanger le beurre avec le sucre. Battez les oeufs dans le mélange de beurre et sucre. Mettre la farine et le sel dans ce mélange. incorporer le chocolat fondu. Placez les moules à cupcake en papier dans l'appareil. Remplissez les jusqu'à la moitié avec pâte. Faire cuire les cupcakes environ 7-10 min. jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées

Muffins au cerises

Ingrédients (8 pièces)

- 35g amandes effilées
- 85g beurre, à température ambiante
- 85g sucre en poudre
- 2 oeufs
- 100g backpulver
- 165g cerises
- 65g confiture de cerises

Préparation

Grillez les amandes dans une poêle sans graisse, jusqu'à elle sont bien dorées, puis hachez finement avec un robot. Ajoutez le beurre et le sucre en poudre. Le robot en marche, ajoutez les oeufs, puis enfin le backpulver. Coupez les cerises et enlevez les noyaux. Placez les moules à cupcake en papier dans l'appareil. Remplissez les jusqu'à la moitié avec la pâte. Mettez dans chaque cake une petite cuillère de confiture et appuyez les cerises sur la pâte. Faites cuire les cupcakes environ 7 à 10 min. jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Couvrez les avec un peu de sucre en poudre.

Cupcakes au framboise avec cannelle

Ingrédients (8 pièces)

- 95g de farine avec le levure
- 1CC cannelle moulue
- 40g sucre de canne en poudre
- 1 petit oeuf
- 75g framboise
- 2 CS huile de tournesol
- 2 CS lait
- 2 CC sucre de canne

Préparation

Mélangez la farine avec la levure, la cannelle et le sucre de canne dans un bol. Faites un trou dans le centre du mélange, y mettre l'oeuf battu, l'huile et le lait. Bien mélanger ! Versez les framboise doucement dans la pâte. Placez les moules à cupcake en papier dans l'appareil. Remplissez les jusqu'à la moitié avec pâte. Couvrez cela avec du sucre de canne. Faites cuire les cupcakes environ 7 à 10min. jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

PROFICIAT!

Proficiat met de aankoop van dit Bestron-product. In deze gebruiksaanwijzing leggen we de werking en het gebruik uit. Lees de gebruiksaanwijzing dus aandachtig door vóór u het apparaat gaat gebruiken. Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing. Bewaar de gebruiksaanwijzing daarna zorgvuldig.

Bij een defect:

Mocht het apparaat onverhoopt defect raken, probeer dan nooit zélf de reparatie uit te voeren. Laat reparaties altijd uitvoeren door een gekwalificeerde monteur.

Gebruik door kinderen:

- 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.
- Reiniging en onderhoud moeten niet worden gedaan door kinderen, behalve als zij ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- Houd het toestel en de kabel buiten bereik van kinderen tot 8 jaar oud.
- Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.

WAT U MOET WETEN OVER ELEKTRISCHE APPARATEN

- Controleer of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van een elektrisch apparaat, voordat u het gebruikt.
- Controleer of het stopcontact waarop u een elektrisch apparaat aansluit, geaard is.
- Plaats elektrische apparaten altijd op een stabiele en vlakke ondergrond, op een plaats waar het niet kan vallen.
- Bepaalde delen van een elektrisch apparaat kunnen warm of soms heet worden. Raak deze niet aan om te voorkomen dat u zich verbrandt.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u een elektrisch apparaat, een snoer of een stekker aanraakt.
- Elektrische apparaten moeten hun 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. Elektrische apparaten mogen nooit worden bedekt.
- Zorg ervoor dat elektrische apparaten, snoeren of stekkers niet in

- aanraking komen met water.
- Dompel elektrische apparaten, snoeren of stekkers nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Pak elektrische apparaten niet op wanneer ze in het water zijn gevallen. Trek direct de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.
- Zorg ervoor dat elektrische apparaten, snoeren en stekkers niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.
- Laat snoeren niet over de rand van het aanrecht, werkblad of een tafel hangen.
- Haal stekkers altijd uit het stopcontact wanneer u het elektrisch apparaat niet gebruikt.
- Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker zelf en niet aan het snoer.
- Controleer regelmatig of het snoer van het elektrisch apparaat nog intact is. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigingen vertoont. Als het snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, een technische servicedienst of een persoon met een gelijkaardige kwalificatie, om elk gevaar te vermijden.
- Het apparaat mag niet in werking worden gesteld door middel van een externe tijdschakelaar, of door een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

WAT U MOET WETEN OVER DIT APPARAAT

- Wees voorzichtig wanneer u het apparaat buitenshuis gebruikt.
- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie Reiniging en onderhoud).
- 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.

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.

CE-CONFORMITEITSVERKLARING

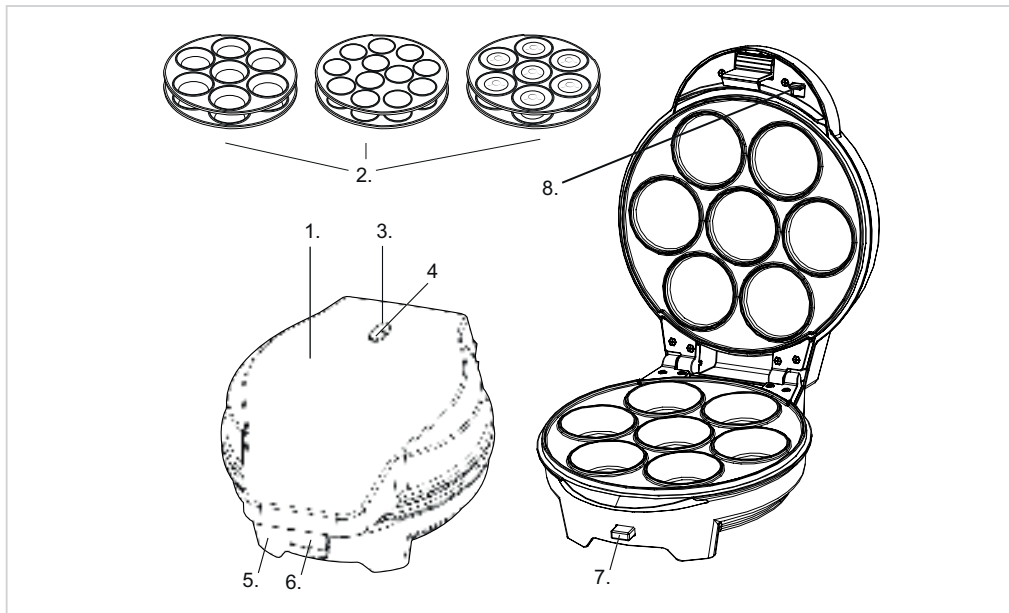
Dit product voldoet aan de bepalingen in de volgende Europese richtlijnen op het gebied van veiligheid

- | | |
|--------------------------|------------|
| • EMC – Richtlijn | 2014/30/EU |
| • Laagspanningsrichtlijn | 2014/35/EU |
| • RoHS – Richtlijn | 2011/65/EU |

R. Neyman
Quality control

WERKING - Algemeen

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



- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Behuizing 2. Bakplaten (cupcakes, popcakes, donuts) 3. Indicatielampje "gereed voor gebruik" 4. Indicatielampje "aan/uit" | <ol style="list-style-type: none"> 5. Antislipvoetjes 6. Sluiting 7. Plaatvergrendeling onder 8. Plaatvergrendeling boven |
|---|---|

WERKING - Eerste gebruik

1. Verwijder de verpakking.
2. Reinig de bakplaten om eventuele resten van het fabricageproces te verwijderen (zie 'Reiniging en onderhoud'). Droog ze vervolgens goed af.
3. Steek de stekker in het stopcontact en laat de cakemaker gedurende 10 minuten verwarmen. Zo verwijderd u de eventuele verpakingsgeur uit de platen.

LET OP:

- De eerste keer dat u de platen in gebruik neemt, kan er lichte rookontwikkeling en een specifieke geur ontstaan. Dit is normaal en zal vanzelf verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie.
- Houd vogels uit de buurt van het apparaat als het apparaat in werking is. Bij het verwarmen van de antiaanbaklaag op de bakplaten kan een stof vrijkomen die schadelijk is voor vogels.

WERKING - Verwisselen van bakplaten

1. Laat het apparaat volledig afkoelen.
2. Open het apparaat.
3. Schuif de zwarte knoppen opzij om de bakplaat te verwijderen.
4. Neem een andere bakplaat.
5. Plaats de lipjes van de bakplaat in de uitsparingen aan de binnenzijde van het apparaat. Druk de bakplaat voorzichtig aan totdat deze vastklikt.
6. Herhaal stappen 3 t/m 5 voor de tweede bakplaat.

WERKING - Voorverwarmen

1. Steek de stekker in het stopcontact. De indicatielampjes gaan branden en het apparaat warmt op.
2. Wacht tot het groene indicatielampje uit gaat. De bakplaten zijn dan op de juiste temperatuur en de cakemaker is klaar voor gebruik.

RECEPT - Beslag voor cakepops

Ingrediënten

- 100 g zachte boter
- 100 g witte basterdsuiker
- 100 g bloem
- 4 g vanillesuiker
- 2 eieren

Bereiding

Doe de suiker, vanillesuiker en de boter met een snuffe zout in een beslagkom en klop de ingrediënten met een mixer in ca. 10 minuten tot een romige massa. Klop de eieren er één voor één door. Voeg het tweede ei dus pas toe als de eerste volledig door het mengsel geklopt is. Spatel vervolgens in gedeelten de bloem erdoor. Verdeel het beslag over de vormen in de onderste bakplaat, bij voorkeur met een spuitzak.

WERKING - Cakepops bakken

1. Bereid het cakedeeg volgens het recept op de verpakking of het basisrecept (zie hoofdstuk 'Recept').
2. Verwarm het apparaat voor zoals beschreven in 'Voorverwarmen'.
3. Vet beide bakplaten in. Gebruik een kwastje voor het verdelen van de olie of boter.
4. Verdeel het beslag over de vormen in de onderste bakplaat, bij voorkeur met een spuitzak.

LET OP:

- Gebruik geen plastic spuitzak, deze kan smelten bij contact met de bakplaat.

5. Bak de cakepops tot ze de gewenste kleur hebben.

LET OP:

- De normale bereidingstijd bedraagt ca. 6 minuten. Voor egaal gebruide cakepops kunt u de cakepops omdraaien en nog circa 4 minuten extra bakken.
 - Het verwarmingselement zal tijdens het gebruik in- en uitschakelen om de temperatuur van de bakplaat constant te houden. Het indicatielampje zal dus ook aan en uit gaan.
6. Open het apparaat als de cakepops klaar zijn.
 7. Verwijder de cakepops voorzichtig met een vork om de antiaanbaklaag niet te beschadigen.
 8. Als u klaar bent met het bakken van cakepops, neem dan de stekker uit het stopcontact en open het apparaat om de bakplaten te laten afkoelen.

Tip: doop voordat u stokjes in de cakepops steekt het uiteinde ervan in de gesmolten chocolade of glazuur die u voor de decoratie gebruiken wilt. Dit zorgt ervoor dat de cakepops goed op het stokje blijven zitten.

RECEPT - Beslag voor donuts

Met onderstaand recept kunt u 50 tot 60 donuts bakken.

Ingrediënten

- 400 gram bloem
- 250 gram suiker
- 1 zakje bakpoeder
- 1 zakje vanillesuiker
- 250 ml melk
- 2 hele eieren
- 3 eetlepels gesmolten boter

Bereidingswijze:

Meng alle ingrediënten tot een zacht beslag. Als het beslag te dun is voegt u meer bloem toe, als het te dik is voegt u melk toe. Een goed donutbeslag heeft de dikte van pannenkoekenbeslag.

WERKING - Donuts bakken

1. Bereid het donutbeslag volgens het recept op de verpakking of het basisrecept.
2. Verwarm het apparaat voor zoals beschreven in 'Voorverwarmen'.
3. Vet beide bakplaten in. Gebruik een kwastje voor het verdelen van de olie of boter.
4. Giet met een kleine bolle lepel een kleine hoeveelheid donutbeslag in elke holte van de onderplaat. Het beslag mag niet boven de rand van de holtes uitkomen.
5. Breng de bovenplaat naar beneden.
6. Sluit de donutmaker met de sluitclip.
7. Bak de donuts tot ze de gewenste kleur hebben.

LET OP:

- De normale bereidingstijd bedraagt ca. 6 minuten.
 - Het verwarmingselement zal tijdens het gebruik in- en uitschakelen om de temperatuur van de bakplaat constant te houden. Het indicatielampje zal dus ook aan en uit gaan.
8. Open het apparaat als de donuts klaar zijn.
 9. Verwijder de donuts voorzichtig met een vork om de anti-aanbaklaag niet te beschadigen.
 10. Als u klaar bent met het bakken van donuts, neem dan de stekker uit het stopcontact en open het apparaat om de bakplaten te laten afkoelen.

Tip: bestrooi de donuts met poedersuiker. Probeer ook eens om donuts te dopen in warme chocola en ze te bestrooien met hagelslag of stukjes noot. U kunt uw donuts ook bestrijken met jam of honing.

RECEPT - Beslag voor cupcakes

Ingrediënten (16 stuks)

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 2 eieren • 145g witte basterdsuiker • 1/2 zakje vanillesuiker | <ul style="list-style-type: none"> • 145g zelfrijzend bakmeel, gezeefd • flinke mespunt zout • 65g boter, gesmolten |
|---|--|

Bereidingswijze

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. Verdeel het beslag over de vormen in de onderste bakplaat, bij voorkeur met een spuitzak.

WERKING - Cupcakes bakken

1. Bereid het cakedeeg volgens het recept op de verpakking of het basisrecept (zie hoofdstuk 'Recept!').
2. Verwarm het apparaat voor zoals beschreven in 'Voorverwarmen'.
3. Vet beide bakplaten in. Gebruik een kwastje voor het verdelen van de olie of boter of plaats de papieren bakvormpjes in het apparaat
4. Verdeel het beslag over de vormen in de onderste bakplaat, bij voorkeur met een spuitzak.

LET OP:

- Gebruik geen plastic spuitzak, deze kan smelten bij contact met de bakplaat.

5. Bak de cupcakes tot ze de gewenste kleur hebben.

LET OP:

- De normale bereidingstijd bedraagt ca. 6 minuten. Voor egaal gebruide cupcakes kunt u de cupcakes omdraaien en nog circa 4 minuten extra bakken.
 - Het verwarmingselement zal tijdens het gebruik in- en uitschakelen om de temperatuur van de bakplaat constant te houden. Het indicatielampje zal dus ook aan en uit gaan.
6. Open het apparaat als de cupcakes klaar zijn.
 7. Verwijder de cupcakes voorzichtig met een vork om de antiaanbaklaag niet te beschadigen.
 8. Als u klaar bent met het bakken van cupcakes, neem dan de stekker uit het stopcontact en open het apparaat om de bakplaten te laten afkoelen.

REINIGING EN ONDERHOUD

Reinig het apparaat na ieder gebruik.

1. Neem de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
2. Reinig het cakemaker met een vochtige doek. Indien nodig kunt u het cakemaker reinigen met een sopje. Zorg ervoor dat er geen vloeistof in het apparaat komt.
3. Droog het apparaat na het reinigen grondig.
4. Berg de cakemaker op.

LET OP:

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

GARANTIEBEPALINGEN

Bestron hanteert 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.
2. De onder garantie uitgevoerde reparatie verlengt de garantietermijn niet.
3. Defecte onderdelen of bij omruiling de defecte apparaten zelf, worden automatisch eigendom van Bestron.
4. De garantie is uitsluitend geldig voor de eerste koper en niet overdraagbaar.
5. De garantie is niet geldig voor schade die is ontstaan door:
 - Ongevallen
 - Verkeerd gebruik
 - Slijtage
 - Verwaarlozing
 - Foutieve installatie
 - Aansluiting op een andere netspanning dan die op het typeplaatje is vermeld
 - Ongeautoriseerde wijziging
 - Reparaties uitgevoerd door niet-gekwalificeerde derden
 - Gebruik in strijd met de geldende wettelijke, technische of veiligheidsnormen
 - Onzorgvuldig transport zonder geschikte verpakking of andere bescherming
6. Aanspraak op garantie kan niet worden gedaan bij:
 - Schade tijdens het transport
 - Het verwijderen of wijzigen van het serienummer van het apparaat.
7. Uitgezonderd van garantie zijn:
 - Snoeren
 - Lampen
 - Glazen onderdelen
8. De garantie geeft geen enkel recht op vergoeding van eventuele schade, buiten de vervanging respectievelijk reparatie van de defecte onderdelen. Bestron 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.
9. Aanspraak op garantie kan alleen bij uw (web-)winkelier of rechtstreeks bij 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 eerst contact op voor aanwijzingen hoe u het apparaat moet inpakken en verzenden. Elke aanspraak op garantie dient vergezeld te gaan van het aankoopbewijs.

SERVICE

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

RECEPTEN - Cakepops

Cakepops met fondant en marsepein

Ingrediënten

- Vloeibare fondant
- Marsepein

Bereidingswijze

Maak de cake-pops zoals beschreven in de handleiding. Bereid de vloeibare fondant zoals beschreven op de verpakking ervan. Doop de cake-pops in de fondant, laat het uitharden en kneed ecoraties van marsepein. Plak de marsepein met behulp van een beetje vloeibare fondant op de cake-pops. Tip: i.p.v. vloeibare fondant kunt u ook gesmolten witte chocolade met een kleurstof gebruiken.

Cakepops met chocolade en glazuur

Ingrediënten

- Chocolade
- Glazuur

Bereidingswijze

Maak de cake-pops zoals beschreven in de handleiding. Smelt de chocolade en bereid de glazuur zoals de verpakking ervan aangeeft. Doop de cake-pops aan het stokje in de chocolade. Laat de chocolade volledig uitharden. Gebruik een spuitzak met smalle opening om de gewenste decoratie te tekenen. U kunt eventueel ook een dun kwastje gebruiken.

RECEPTEN - Donuts

Geglazuurde donuts

Ingrediënten

- Water
- Poedersuiker
- Vanille-extract

Bereidingswijze

Mix poedersuiker en water (ongeveer 3 delen poedersuiker 1 deel water). Blijf roeren tot het glazuur een stroperige substantie is. In plaats van water kunt u ook warme melk gebruiken. Hierbij kunt u vanille naar eigen smaak toevoegen. Bak nu de donuts zoals beschreven in het basisrecept. Dip de gebakken donuts in het mengsel. In plaats van dippen, kunt u de donuts ook overgieten of besmeren met het mengsel. Laat hierna de geglazuurde donuts uitlekken en uitharden op een rooster of bakplaat.

Geroosterde donut met peer

Ingrediënten voor 4 donuts

- 4 donuts
- 2 el fijne suiker
- 1 tl kaneel
- 2 handperen

Hulpmiddelen

- Grillpan

Bereidingswijze

Bak eerst de donuts zoals beschreven in het basisrecept. Halveer de donuts. Meng de suiker met het kaneel en bestrooi de binnenkanten van de donuts met de kaneelsuiker. Schil de peren, verwijder de klokhuizen en snij de peren daarna in plakjes. Beleg de donuts met de plakjes peer en dek ze af. Verwarm een grillpan voor en rooster de donuts ca. 2 minuten onder een zwaar bord. Draai ze 1 keer tijdens het grillen.

Variatietip

Leg op de peer een plak rauwe ham of ananas met een plak kaas. Rooster de donut op dezelfde manier als boven beschreven.

Donut-ijstaartjes

Ingrediënten voor 5 personen

- 1/8 l slagroom
- 1,5 el suiker
- 1,5 dl aardbeien -of frambozensorbetsaus
- Citroensap
- 4 bolletjes schepijs
- 100 gr gewassen gedroogde verse vruchtjes.

Hulpmiddelen

- Kleine garde
- Kom
- Pannenkoek
- Spuitzak met grofgetand mondstuk
- Kommetje

Bereidingswijze

Bak eerst 5 donuts zoals beschreven in het basisrecept. Bewaar ze afgesloten in de koelkast. Klop de slagroom op met de suiker. vul daarmee de spuitzak. Doe de sorbetsaus in het kommetje. Roer de saus zo glad dat deze schenkbaar is. Voeg eventueel wat citroensap en water toe. Leg elke donut op een schoteltje. Spuit in het donutgat een bodempje slagroom en vul het gat verder met de vruchtensaus. Leg op elke donut een bolletje ijs. Spuit op elk bolletje een rozet slagroom. Garneer met de vruchtjes en laat de kinderen meteen van detaartjes genieten!

Donuts met stukjes chocolade

Ingrediënten

- 200 gr bosbessen
- 400 gr bloem
- 275 gr bruine basterdsuiker
- 250 gr bruine suiker
- 1 zakje bakpoeder
- 1 zakje vanillesuiker
- 250 ml melk
- 2 hele eieren
- 3 el gesmolten boter
- 325 gr chocolade

Bereidingswijze

Hak de chocolade in stukjes. Meng alle ingrediënten tot een zacht beslag. Als het beslag te dun is voegt u meer bloem toe, als het te dik is meer melk. Een goed donutbeslag heeft de dikte van pannenkoekenbeslag. Giet het beslag in de vormpjes van de donutmaker. Sluit de deksel en kijk na ca. 5 min. of de donuts al klaar zijn. De donuts moeten mooi omhoog gekomen zijn en goudbruin gebakken.

koekenbeslag. Giet het beslag in de vormpjes van de donutmaker. Sluit de deksel en kijk na ca. 5 min. of de donuts al klaar zijn. De donuts moeten mooi omhoog gekomen zijn en goudbruin gebakken.

RECEPTEN - Cupcakes

Aardbeien cupcakes

Ingrediënten (8 stuks)

- 65g boter
- 85g suiker
- 2 eieren
- 135g bloem
- 1 theelepel bakpoeder
- 65g aardbeien
- 35 ml melk
- 1 theelepel vanillepoeder
- snufje zout

Bereidingswijze

Doe de boter en suiker in een kom. Roer dit goed door. Voeg één voor één de eieren toe en mix het tot een glad beslag. Voeg de bloem, bakpoeder en zout samen en voeg dit toe aan het botermengsel. Melk en vanillepoeder toevoegen. Pureer 1/4 van de aardbeien en roer dit door het mengsel. Bestrooi de rest van de aardbeien met een beetje bloem en doe deze bij het mengsel. Goed doorroeren. Plaats de papieren bakvormpjes in het apparaat. Schep ze halfvol met beslag. Bak de cupcakes in 7-10 minuten gaar en goudbruin.

Chocolade cupcakes

Ingrediënten (8 stuks)

- 260g pure chocolade (in stukjes)
- 30g zachte boter
- 130g bruine basterdsuiker
- 3 grote eieren
- 30g bloem
- zout

Bereidingswijze

Smelt de chocolade 30 seconden in de magnetron, roer af en toe om tot de chocolade is gesmolten. Of smelt de chocolade au bain-marie. Klop de boter met de basterdsuiker. Klop één voor één de eieren door het boter-suikermengsel. Schep hier vervolgens de bloem en een mespunt zout door. Spatel als laatste de gesmolten chocolade erdoor. Plaats de papieren bakvormpjes in het apparaat. Schep ze halfvol met beslag. Bak de cupcakes in 7-10 minuten gaar.

Kersen muffins

Ingrediënten (8 stuks)

- 35g amandelschaafsel
- 85g zachte boter
- 85g poedersuiker
- 2 eieren
- 100g zelfrijzend bakmeel
- 165g kersen
- 65g kersenjam

Bereidingswijze

Rooster het amandelschaafsel in een droge koekenpan goudbruin en maal het daarna in de keukenmachine fijn. Voeg de boter en poedersuiker toe, laat de machine draaien en voeg één voor één de eieren toe. Voeg ten slotte het bakmeel toe. Halveer de kersen en haal de pit eruit. Plaats de papieren bakvormpjes in het apparaat. Schep ze halfvol met beslag. Schep in elk cakeje een kleine theelepel jam en druk de kersen in het beslag. Bak de muffins in 7-10 minuten gaar en goudbruin. Bestrooi ze met een beetje poedersuiker.

Frambozen cupcakes met kaneel

Ingrediënten (8 stuks)

- 95g zelfrijzend bakmeel
- 1 theelepel gemalen kaneel
- 40g witte basterdsuiker
- 1 klein ei
- 75g frambozen
- 2 eetlepel zonnebloemolie
- 2 eetlepel melk
- 2 theelepel rietsuiker

Bereidingswijze

Bakmeel, kaneel en basterdsuiker in kom mengen. In midden van mengsel kuiltje maken en hierin losgeklopt ei, olie en melk schenken. Alles goed mengen. Frambozen voorzichtig door beslag scheppen. Plaats de papieren bakvormpjes in het apparaat. Schep ze halfvol met beslag. Rietsuiker erover strooien. Bak de cupcakes in 7-10 minuten gaar en goudbruin.

CONGRATULATIONS!

Congratulations with the purchase of this Bestron product. These instructions tell you how the product works and how to use it. Read the instructions carefully before you start using the appliance. Only use the appliance in the manner described in the instructions. Keep these instructions in a safe place for future reference.

Defects:

If the appliance is defective, do not try to repair it yourself. Always have a qualified mechanic carry out any repairs.

Children:

- This appliance may be used by children over the age of 8 years old and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and know-how, but only if supervised or if they have been instructed on how to use the appliance safely and are aware of its potential dangers.
- Children are not allowed to clean and maintain the appliance, except if they are over the age of 8 years old and supervised.
- Keep the appliance and the cable out of reach of children under the age of 8 years old.
- Keep an eye on children to ensure that they do not play with the appliance.

WHAT YOU SHOULD KNOW ABOUT ELECTRICAL APPLIANCES

- Check that the mains voltage corresponds with that shown on the rating plate of an electrical appliance before you use it.
- Check that the socket to which you connect the electrical appliance is earthed.
- Always install electrical appliances on a stable and level surface where it cannot fall over.
- Certain parts of an electrical appliance may become warm or sometimes hot. Do not touch them as you may burn yourself.
- Make sure your hands are dry when you touch an electrical appliance, a cord or a plug.
- Electrical appliances must be able to lose their heat to avoid fire hazards. Therefore, make sure that the appliance has sufficient clearance around it and that it does not come into contact with flammable materials. Electrical appliances must never be covered.
- Make sure that electrical appliances, cords or plugs do not come into contact with water.

- Never immerse electrical appliances, cords or plugs in water or any other liquid.
- Do not touch electrical appliances if they have fallen in the water. Immediately pull the plug out of the socket. Stop using the appliance.
- Make sure that electrical appliances, cords and plugs do not come into contact with heat sources, such as a hot hob or open fire.
- Never let cords hang over the edge of the sink, a worktop or a table.
- Always remove plug from the socket when you are not using the electrical appliance.
- Remove the plug from the socket by pulling the plug itself and not the cord.
- Regularly check if the cord of the electrical appliance is not damaged. Do not use the electrical appliance if the cord shows signs of damage. If the cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a technical service provider or a person with an equivalent qualification, to avoid any danger.
- The appliance may not be switched on with the aid of an external time switch, or by a separate system with remote control.

WHAT YOU SHOULD KNOW ABOUT THIS APPLIANCE

- Be careful when using the appliance outdoors.
- Never use the appliance in damp or wet locations.
- Thoroughly clean the appliance after use (see Cleaning and Maintenance).
- 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.

ENVIRONMENT



- Dispose of packaging material such as plastic and cardboard boxes in the designated containers.
- Do not dispose of this product as normal domestic waste at the end of its life, but hand it in at a collection point for the reuse of electric and electronic equipment. Look for the symbol on the product, the user instructions or the packaging showing the type of waste.
- The materials can be used as indicated. By helping us reuse and process the materials or otherwise recycle the old equipment, you will be making an important contribution towards the protection of the environment.
- Your municipality can tell you where to find the designated waste collection point in your neighbourhood.

CE DECLARATION OF CONFORMITY

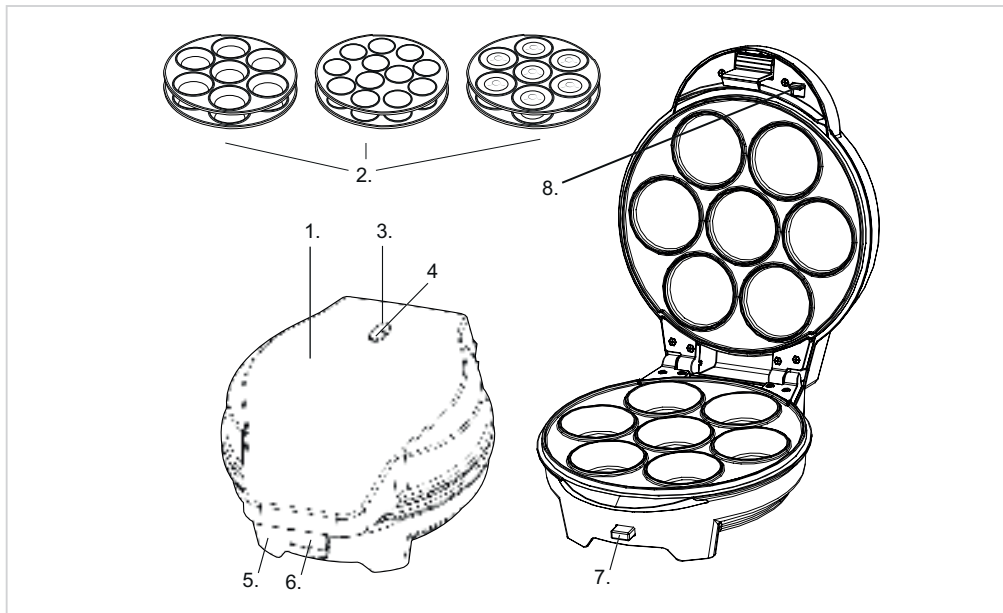
This product conforms to the requirements of the following European Directives on safety:

- | | |
|-------------------------|------------|
| • EMC Directive | 2014/30/EU |
| • Low Voltage Directive | 2014/35/EU |
| • RoHS Directive | 2011/65/EU |

R. Neyman
Quality control

OPERATION - General

This device is intended only for domestic use, not for professional use.



- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Housing 2. Baking plates 3. "Heating" pilot light 4. "At temperature" pilot light | <ol style="list-style-type: none"> 5. Non-slip feet 6. Closure 7. Upper baking plate lock 8. Lower baking plate lock |
|---|--|

OPERATION - Using for the first time

1. Remove the packaging.
2. Clean the baking plates to remove any residues that may be left from the manufacturing process (see "Cleaning and maintenance"). Dry them thoroughly.
3. Put the plug into the wall socket and allow the cakemaker to heat up. This will take about 10 minutes; allowing it to heat will remove any packaging odour from the appliance.

WARNING:

- 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.
- Keep house birds away from the appliance when it is in use. Fumes released from the non-stick coating when the baking plates are hot may be harmful to birds.

OPERATION - Changing the baking plates

1. Allow the appliance to cool down completely.
2. Open the appliance.
3. Slide the black knobs to remove the baking plates
4. Take a different baking plate.
5. Place the lips of the baking plate into the openings inside the appliance. Carefully push the baking plate until it clicks into place.
6. Repeat steps 3 to 5 for the second baking plate.

OPERATION - Preheating

1. Put the plug into the wall socket. The pilot lights will illuminate, and the appliance will begin to heat up.
2. Wait until the green pilot light is out. The baking plates are now at the correct temperature and the cakemaker is ready for use.

RECIPE - Batter for cakepops

Ingredients

- 100 g soft butter
- 100 g white sugar
- 100 g flour
- 4 g vanilla sugar
- 2 eggs

Preparation

Put the sugar, the vanilla sugar and the butter in a bowl with a pinch of salt and whisk the ingredients with a mixer in approximately 10 minutes into a creamy mass. Whisk through the eggs one by one. Wait with adding the second egg until the first egg has fully blended with the mixture. Use a spatula to mix the flour through in parts. Divide the mixture over the forms in the lower baking plate, preferably with a piping bag.

OPERATION - Baking cakepops

1. Prepare the cakepop batter using the recipe given on the packaging.
2. Preheat the appliance as explained in 'Preheating'.
3. Grease both baking plates. Use a brush to spread the oil or butter over the surface.
4. Divide the mixture over the forms in the lower baking plate, preferably with a piping bag.

WARNING:

- Do not use a plastic piping bag, it could melt when it comes into contact with the baking plates.

5. Bake the cakepops until they have the desired colour.

WARNING:

- The normal preparation time is approximately 6 minutes. For evenly browned cakepops you may turn around the cakepops and bake them for approximately 4 extra minutes.
 - During use the heating element will switch on and off to keep the temperature of the baking plate constant. Consequently, the indicator light will also occasionally be illuminated.
6. Open the appliance once the cakepops are ready.
 7. Carefully remove the cake-pops with a fork; take care not to damage the non-stick coating.
 8. Once you have finished baking cakepops, remove the plug from the plug socket and open the appliance to allow the baking plates to cool down.

Suggestion: Before you put them into the cakepops, dip the ends of the sticks into the glaze or molten chocolate you plan on using for the decoration. This ensures that the cakepops remain on their sticks.

RECIPE - Batter for donuts

The following recipe is for 50 to 60 donuts.

Ingredients

- 400 grams flour
- 250 grams sugar
- 1 satchell baking powder
- 1 satchell vanilla sugar
- 250 ml milk
- 2 whole eggs
- 3 spoons melted butter

Preparation

Mix all ingredients to obtain a thin batter. Add additional flour if the batter is too thin, add additional milk if it is too thick. Donut batter should have the consistency of pancake batter.

OPERATION - Baking donuts

1. Prepare the donut batter using the recipe given on the packaging.
2. Preheat the appliance as explained in 'Preheating'.
3. Grease both baking plates. Use a brush to spread the oil or butter over the surface..
4. Use a little round spoon to pour a small amount of batter in each hole of the lower plate. Be sure the batter does not exceed the brim.
5. Lower the upper plate.
6. Close the cakemaker with the latch.
7. Bake the donuts until they have the desired colour.

WARNING:

- The normal preparation time is approximately 6 minutes. For evenly browned donuts you may turn around the donuts and bake them for approximately 4 extra minutes.
 - During use the heating element will switch on and off to keep the temperature of the baking plate constant. Consequently, the indicator light will also occasionally be illuminated.
8. Open the appliance once the donuts are ready.
 9. Carefully remove the donuts with a fork; take care not to damage the non-stick coating.
 10. Once you have finished baking donuts, remove the plug from the plug socket and open the appliance to allow the baking plates to cool down.

Suggestion: Sprinkle the donuts with some granulated sugar. Try also to dip the donuts in hot chocolate and sprinkle them with nut pieces. You can also cover the donuts with jam and honey.

RECIPE - Batter for cupcakes

Ingredients

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| • 2 eggs | • 145g self-raising flour (sifted) |
| • 145g castor sugar | • Pinch of salt |
| • 1/2 sachet vanilla sugar | • 65g melted butter |

Preparation

Put the sugar, the vanilla sugar and the butter in a bowl with a pinch of salt and whisk the ingredients with a mixer in approximately 10 minutes into a creamy mass. Whisk through the eggs one by one. Wait with adding the second egg until the first egg has fully blended with the mixture. Use a spatula to mix the flour through in parts. Divide the mixture over the forms in the lower baking plate, preferably with a piping bag.

OPERATION - Baking cupcakes

1. Prepare the cupcake batter using the recipe given on the packaging.
2. Preheat the appliance as explained in 'Preheating'.
3. Grease both baking plates. Use a brush to spread the oil or butter over the surface, or Place the paper cake cases in the appliance.
4. Divide the mixture over the forms in the lower baking plate, preferably with a piping bag.

WARNING:

- Do not use a plastic piping bag, it could melt when it comes into contact with the baking plates.
5. Bake the cupcakes until they have the desired colour.

WARNING:

- The normal preparation time is approximately 6 minutes. For evenly browned cupcakes you may turn around the cupcakes and bake them for approximately 4 extra minutes.
 - During use the heating element will switch on and off to keep the temperature of the baking plate constant. Consequently, the indicator light will also occasionally be illuminated.
6. Open the appliance once the cupcakes are ready.
 7. Carefully remove the cupcakes with a fork; take care not to damage the non-stick coating.
 8. Once you have finished baking cupcakes, remove the plug from the plug socket and open the appliance to allow the baking plates to cool down.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance after each use.

1. Remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down completely.
2. Clean the waffle iron with a damp cloth. If necessary, use a little washing-up liquid to clean the waffle iron. Make sure moisture does not get into the appliance.
3. Dry the appliance thoroughly after cleaning.
4. Store the cake-popmaker.

WARNING:

- Make sure the plug has been removed from the wall socket before cleaning the appliance.
- Never use corrosive or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) to clean the appliance.
- Never immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.

WARRANTY CONDITIONS

Bestron offers a 60-month warranty on this equipment against defects resulting from manufacturing and/or material errors, subject to the following conditions.

1. No labour or material costs will be charged during this warranty period.
2. Any repairs carried out under the warranty will not extend the warranty period.
3. Faulty parts, or in the event of exchange, the faulty equipment itself, will automatically become the property of Bestron.
4. The warranty is valid for the first buyer only and is non-transferable.
5. The warranty is not valid for damage caused by:
 - Accidents
 - Improper use
 - Wear and tear
 - Neglect
 - Faulty installation
 - Connection to a different mains voltage than indicated on the type plate
 - Unauthorised changes
 - Repairs carried out by unqualified third parties
 - Use in violation with the applicable statutory, technical or safety standards
 - Careless transport without suitable packaging or other protection
6. Warranty cannot be claimed:
 - For damage during transport
 - If the serial number of the appliance is removed or changed
7. Items excluded from warranty are:
 - Cords
 - Lamps
 - Glass parts
8. The warranty does not entitle the purchaser to compensation for any damage other than replacement or repair of the faulty parts. Bestron cannot in any event be held liable for any indirect or consequential losses caused by or in relation to the equipment it has provided.
9. Claims under a warranty may only be submitted to your (online) retailer or directly to the Bestron Service Department. Never send items without being asked to. We may refuse the parcel and you will be liable for the costs. Contact us first and we tell you how the appliance should be packaged and sent. Each claim under a warranty must be accompanied by the relevant receipt.

SERVICE

If an unexpected problem occurs, please contact the BESTRON service department:
www.bestron.com/service

RECIPES - Cupcakes

Cake-Pops with fondant and marzipan

Ingredients

- Liquid fondant
- Marzipan

Preparation

Prepare the cake-pops as described in the manual. Prepare the liquid fondant like its packaging prescribes. Dip the cake-pops in the fondant and mold the marzipan into decorations. Wait until the fondant becomes solid. Stick the marzipan decorations to the cake-pops with the help of a little liquid fondant. Tip: Instead of liquid fondant you could also use melted white chocolate with an added colouring substance.

Cake-Pops with chocolate and glaze

Ingredients

- Chocolate
- Glaze

Preparation

Prepare the cake-pops as described in the manual. Melt the chocolate and prepare the glaze like its packaging prescribes. Dip the cake-pops on their stick in the chocolate. Wait until the chocolate becomes fully solid. Use a piping bag with a narrow end to draw the desired decoration onto the cake-pops. Alternatively, you could use a small brush.

RECIPES - Cupcakes

Glazed donuts

Ingredients

- Water
- Powdered sugar
- Vanilla extract

Preparation

Mix the sugar and water (take approx. 3 parts sugar and 1 part water). Keep on stirring until you get a smooth substance. Instead of water you may also use warm milk. You can add vanilla to your own taste. Now bake the donuts as described in the basic recipe. Then dip the donuts into the mixture. Instead of dipping, you can also pour it on the donuts or spread it on the donuts. Let the icing harden by placing the donuts on a baking tray.

Roasted donuts with pear

Ingredients for 4 donuts

- 2 spoons of fine sugar
- 1 teaspoon of cinnamon
- 2 pears

Tools

- Grilling pan

Preparation

First bake the 4 donuts as described in the basic recipe. Cut the donuts in half. Mix the sugar with the cinnamon and powder the inside of the donuts with this mixture. Peel the pears, remove the cores and cut the pears afterwards in pieces. Put the pieces of pear on the donuts and cover them. Preheat a grill pan and grill the donuts for approx. 2 minutes under a heavy plate. Turn them once during grilling. Variation tip Put a slice of raw ham or pineapple with a slice of cheese on top of the donut. Grill the donuts as described above.

Donut-ice cakes

Ingredients for 5 persons

- 1/8 l whipped cream
- 1,5 spoon sugar
- 1,5 dl strawberries -or raspberry sorbet sauce

- Lemon juice
- 4 scoops ice cream
- 100 gr washed dried fresh fruits

Tools

- Small whisk
- Bowl
- Pastry bag with a coarse nozzle
- Small bowl

Preparation

First bake the donuts as described in the basic recipe. Then store them in the refrigerator. Whip the cream with the sugar, and fill the pastry bag. Put the sorbet sauce into the small bowl. Stir the sauce and smoothen it until it is fluid enough to pour. If necessary, add some lemon juice and water. Put each donut on a plate. Fill the donut hole with a bottom of whipped cream and fill the donut hole with sorbet sauce. Put a scoop of ice cream on top of the donut. Then spray whipped cream into a rosette on each ice cream. Garnish with fruit.

Donuts with chocolate chips

Ingredients

- 400 gr flour
- 275 gr brown sugar
- 1 bag baking soda
- 1 bag vanilla sugar
- 250 ml milk
- 2 eggs
- 3 spoons of melted butter
- 325 gr chocolate

Preparation

Chop the chocolate into pieces. Mix all ingredients to obtain a thin batter. Add additional flour if the batter is too thin, add additional milk if it is too thick. Donut batter should have the consistency of pancake batter. Pour a small amount of batter in each donut baking hole. Close the donut maker, switch it on and check after approx. 5. min if the donuts are ready. The donuts will be ready when they have a golden brown colour.

RECIPES - Cupcakes

Strawberry cupcakes

Ingredients (8 pieces)

- 65g butter
- 85g sugar
- 2 eggs
- 135g flour
- 1 teaspoon baking powder
- 65g strawberry
- 35 ml milk
- 1 teaspoon vanilla sugar
- salt

Preparation

Put the butter and sugar in a bowl and stir it firmly. Add the eggs one by one and mix it into a smooth batter. Add the milk and vanilla sugar. Mash 1/4 of the strawberries and stir this through the mixture. Powder the rest of the strawberries with some flour, add it to the mixture and stir firmly. Place the paper cake cases in the appliance. Fill each hole in the lower plate halfway with cupcake batter. Bake the cupcakes until they are golden-brown (approx 7-10min.).

Chocolate cupcakes

Ingredients (8 pieces)

- 260g plain chocolate (in pieces)
- 30g soft butter
- 130g soft brown sugar
- 3 large eggs
- 30g flour
- salt

Preparation

First melt the chocolate in about 30 seconds, using the microwave. Stir it until the chocolate is smooth. You can also melt the chocolate in a bain-marie. Beat the butter together with the soft brown sugar. Beat the eggs one by one through the butter-sugar mixture. Add the flour and a pinch of salt. Finally add the melted chocolate. Place the paper cake cases in the appliance. Fill each hole in the lower plate halfway with cupcake batter. Bake the cupcakes until they are golden-brown (approx 7-10min.).

Cherry muffins

Ingredients (8 pieces)

- 35g almond flakes
- 85g soft butter
- 85g powdered sugar
- 2 eggs
- 100g self-raising flour
- 165g cherries
- 65g cherry jam

Preparation

Roast the almond flakes in a dry frying-pan golden-brown. Crush afterwards using a food processor. Add the butter and powdered sugar and mix it also using the food processor. Add the eggs one by one and then the flour. Cut the cherries in half and pit them if necessary. Place the paper cake cases in the appliance. Fill each hole in the lower plate halfway with cupcake batter. Add a teaspoon of jam in each cupcake and press some cherries in the batter. Bake the muffins until they are golden-brown (approx 7-10 min.). Powder them with some icing sugar.

Raspberry cupcakes with cinnamon

Ingredients (8 pieces)

- 95g self-raising flour
- 1 teaspoon cinnamon powder
- 40g castor sugar
- 1 small egg
- 75g raspberries
- 2 tablespoons sunflower oil
- 2 tablespoons milk
- 2 teaspoons cane sugar

Preparation

Beat the egg. Mix the flour, cinnamon and castor sugar in a bowl. Make a hole in the center of the mixture and pour the beaten egg, oil and milk in. Mix firmly. Then add the raspberries to the battery. This must be done in a careful way. Place the paper cake cases in the appliance. Fill each hole in the lower plate halfway with cupcake batter. Bake the cupcakes until they are golden-brown (approx 7-10min.).

COMPLIMENTI!

Congratulazioni per l'acquisto di questo prodotto Bestron. Nelle presenti istruzioni per l'uso viene spiegato il funzionamento e l'impiego dell'apparecchio. Pertanto, prima di utilizzarlo, leggerle attentamente. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente come di seguito descritto. Conservare queste istruzioni in luogo sicuro.

In caso di guasto:

Nel caso indesiderato in cui l'unità dovesse guastarsi, non tentare mai di ripararla da soli. Far sempre eseguire le riparazioni da un tecnico qualificato.

Utilizzo da parte dei bambini:

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con scarsa esperienza e conoscenza, ma esclusivamente sotto la supervisione di un adulto o se hanno ricevuto tutte le istruzioni necessarie per l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne hanno compreso i possibili pericoli.
- Pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e sotto la supervisione di un adulto.
- Mantenere l'unità e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- I bambini devono essere costantemente sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.

COSA È NECESSARIO SAPERE SUI DISPOSITIVI ELETTRICI

- Prima di utilizzare un dispositivo elettrico, assicurarsi che la tensione di rete corrisponda alla tensione di rete indicata sulla sua targhetta d'identificazione.
- Assicurarsi che la presa elettrica a cui si intende collegare un dispositivo elettrico sia collegata a terra.
- Collocare sempre gli apparecchi elettrici su una superficie stabile e piana, in modo che non possano cadere.
- Alcune parti di un dispositivo elettrico possono riscaldarsi o, a volte, surriscaldarsi. Per evitare le ustioni, evitare di toccarle.
- Quando si tocca un apparecchio elettrico, un cavo o una spina, assicurarsi che le mani siano asciutte.
- Le apparecchiature elettriche devono poter dissipare il calore prodotto al fine di evitare il rischio di incendio. Pertanto, assicurarsi che l'unità sia sufficientemente libera da ingombri e che non possa venire a contatto con materiale combustibile. Non coprire mai gli apparecchi elettrici.
- Evitare il contatto di apparecchi, cavi o spine elettriche con l'acqua.

- Mai immergere apparecchi elettrici, cavi o spine in acqua o in altri liquidi.
- Se gli apparecchi elettrici dovessero cadere in acqua, mai tentare di raccogliarli. Scollegare immediatamente la spina dalla presa elettrica e non riutilizzare l'apparecchio.
- Assicurarci che gli apparecchi elettrici, i cavi e le spine non entrino in contatto con fonti di calore, come piastre calde o fiamme libere.
- Non lasciare i cavi appesi sopra il bordo del lavandino, del piano di lavoro o del tavolo.
- Quando il dispositivo non è in uso, scollegare sempre il cavo di alimentazione.
- Nello scollegare il cavo di alimentazione dalla spina elettrica, assicurarsi di tirare la spina stessa e non il cavo.
- Controllare regolarmente che il cavo del dispositivo elettrico sia intatto. Non utilizzare l'unità se il cavo risulta essere danneggiato. Se il cavo è danneggiato, per evitare qualsiasi rischio, è necessario che venga sostituito dal produttore, da un servizio di assistenza tecnica o da una persona qualificata.
- L'apparecchio non deve essere azionato da un timer esterno o da un sistema separato dotato di telecomando.

COSA È NECESSARIO SAPERE SU QUESTO DISPOSITIVO

- Fare attenzione quando si utilizza il dispositivo all'aperto.
- Non utilizzare mai l'apparecchio in ambienti umidi.
- Pulire accuratamente l'unità dopo l'uso (vedere la sezione Pulizia e manutenzione).
- Evitare di trasportare l'apparecchio quando è acceso o ancora caldo. Spegnerlo l'apparecchio e trasportarlo soltanto quando esso risulta completamente raffreddato.
- Assicurarci che le zone presenti attorno all'apparecchio (spazio minimo: 10 cm) e al di sopra dell'apparecchio (spazio minimo: 30 cm) risultino sufficientemente libere da ostacoli.
- Durante l'utilizzo, alcune parti dell'apparecchio sono soggette a surriscaldamento. Assicurarci pertanto di aprire e di chiudere il coperchio del prodotto agendo sempre sull'apposita maniglia.
- Non collocare oggetti pesanti sul coperchio dell'elettrodomestico per mantenerlo chiuso.
- Assicurarci che durante o immediatamente dopo l'utilizzo dell'elettrodomestico non venga versata acqua sulle piastre di cottura: ciò potrebbe infatti provocare una deformazione degli stampi, con la conseguente impossibilità di reinserimento negli appositi alloggiamenti presenti nell'elettrodomestico.

DISPOSIZIONI AMBIENTALI



- Smaltire i materiali di imballaggio, come plastica e scatole di cartone, negli appositi contenitori.
- Al termine della sua vita utile, non smaltire il prodotto come un normale rifiuto domestico, ma conferire presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Osservare il relativo simbolo apposto sul prodotto, contenuto nelle istruzioni per l'uso o stampato sull'imballaggio.
- I materiali possono essere riutilizzati come indicato. Con il vostro aiuto per il riutilizzo, l'elaborazione dei materiali o altre forme di riciclaggio di vecchi apparecchi, contribuite in modo importante alla protezione dell'ambiente.
- Chiedete al vostro comune di residenza dove è ubicato il punto di raccolta appropriato.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Questo prodotto è conforme alle disposizioni delle seguenti direttive europee in materia di sicurezza:

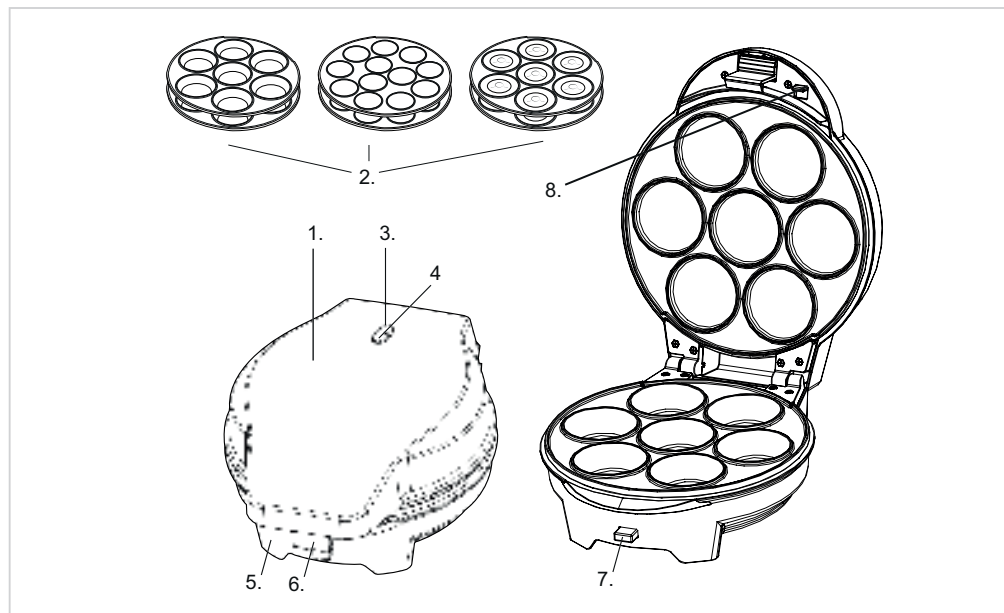
- | | |
|----------------------------------|------------|
| • EMC – Direttiva | 2014/30/UE |
| • Direttiva sulla bassa tensione | 2014/35/UE |
| • RoHS – Direttiva | 2011/65/UE |



R. Neyman
Controllo qualità

FUNZIONAMENTO - Caratteristiche generali

La macchina è stata concepita esclusivamente per usi domestici e non a fini professionali.



- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1. Corpo dell'apparecchio | 5. Piedini antiscivolo |
| 2. Piastre di cottura | 6. Chiusura |
| 3. Spia luminosa "Riscaldamento" | 7. Serratura superiore piastra di cottura |
| 4. Spia luminosa "Temperatura OK" | 8. Serratura inferiore piastra di cottura |

FUNZIONAMENTO - Primo utilizzo

1. Rimuovere l'imballaggio.
2. Pulire le piastre di cottura per eliminare gli eventuali residui di produzione (vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione"). Asciugare quindi a fondo gli elementi.
3. Collegare la spina alla presa di rete e lasciare riscaldare la cialdiera elettrica per 10 minuti. In tal modo sarà possibile eliminare gli eventuali odori dovuti agli imballaggi.

ATTENZIONE:

- La prima volta che si utilizza l'apparecchio, può verificarsi una leggera emissione di fumo accompagnata da un odore particolare. Si tratta di un fenomeno normale che scomparirà automaticamente. Predisporre una ventilazione adeguata.
- Tenere lontani i volatili dall'apparecchio mentre questo è in funzione. Durante il riscaldamento dello strato antiaderente della piastra di cottura può sprigionarsi una sostanza nociva per i volatili.

FUNZIONAMENTO - Sostituzione delle piastre di cottura

1. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
2. Aprire l'apparecchio
3. Far scorrere il dispositivo di bloccaggio nero presente sul manico per rimuovere la piastra di cottura
4. Prendere un'altra piastra di cottura.
5. Inserire i fermi sporgenti presenti della piastra di cottura negli appositi spazi che si trovano all'interno dell'apparecchio. Premere con cautela la piastra di cottura per bloccarla in sede fino ad udire uno scatto.
6. Ripetere le istruzioni riportate ai punti dal 3 al 5 compresi per la seconda piastra di cottura.

FUNZIONAMENTO - Preriscaldamento

1. Inserire la spina nella presa di corrente. Verrà attivata la spia luminosa di Riscaldamento e l'apparecchio inizierà la fase di riscaldamento.
2. Attendere che venga spenta la spia luminosa verde. Ciò indica che le piastre di cottura hanno raggiunto la giusta temperatura e che la tostiera elettrica è pronta all'uso.

RICETTA - Paste per la cakepops

Ingredienti

- 100 g di burro morbido
- 100 g di zucchero semolato
- 100 g di farina
- 4 g di zucchero vanigliato
- 2 uova

Preparazione

Mettere il lo zucchero, zucchero vanigliato e burro con un pizzico di sale in una ciotola e battere gli ingredienti con un mixer per circa 10 minuti, fino a renderlo cremoso. Aggiungere le uova uno per uno. Aggiungere il secondo uovo solo dopo il primo uovo è completamente miscelato nella pasta. Poi, mescolare la farina l'impasto in più parti. Dividere la pasta nei forme della piastra di base, preferibilmente con una tasca da pasticciere.

FUNZIONAMENTO - Preparazione delle cakepops

1. Preparare l'impasto per le cake-pops seguendo le istruzioni della ricetta riportata sulla confezione del prodotto.
2. Preriscaldare l'elettrodomestico seguendo le istruzioni descritte nella sezione "Preriscaldamento".
3. Oliare o imbrattare entrambe le piastre di cottura: per distribuire uniformemente l'olio o il burro si consiglia di utilizzare un pennello da cucina.
4. Dividere la pasta nei forme della piastra di base, preferibilmente con una tasca da pasticciere.

ATTENZIONE:

- Non utilizzare sacchetto di plastica tubazioni che può fondere a contatto con le piastre.

5. Lasciare la cakepops cuocere fino a quando sono ben dorati.

ATTENZIONE:

- Cucinare la cake-pops dura ca. 6 minuti. Per la cakepops uniformemente dorati, girare la cakepops e viceversa cotte 4 minuti in più.
 - Durante l'uso del prodotto, la resistenza si attiverà e disattiverà per mantenere costante la temperatura della piastra di cottura. Pertanto, anche la spia luminosa si accenderà e spegnerà di conseguenza.
6. Una volta pronte le cakepops, aprire l'apparecchio.
 7. Rimuovere le cakepops con forcella, fare attenzione a non danneggiare il rivestimento antiaderente.
 8. Una volta terminata la cottura delle cakepops, estrarre la spina dalla presa di corrente e aprire l'apparecchio per fare raffreddare le piastre di cottura.

Suggerzione: Immergere le estremità dei bastoncini di cioccolato o glassa, prima di spingerlo nella cakepop. Questo assicura che la cakepop bastone a bastone.

RICETTA - Paste per la ciambelle

La ricetta presentata qui di seguito permetterà di ottenere un impasto per ca. 50-60 ciambelle.

Ingredienti:

- 400 g di farina
- 250 g di zucchero
- 1 sacchetto di lievito
- 1 sacchetto di zucchero della vaniglia
- 250 ml di latte
- 2 uova intere
- 3 cucchiaini burro fuso

Preparazione:

Miscelare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto morbido. Se l'impasto risulta troppo fluido, aggiungere una maggiore quantità di farina; se l'impasto risulta invece troppo denso, aggiungere una maggiore quantità di latte. La giusta consistenza dell'impasto per ciambelle è la stessa dell'impasto per crêpe.

FUNZIONAMENTO - Preparazione delle ciambelle

1. Preparare l'impasto per le cake-pops seguendo le istruzioni della ricetta riportata sulla confezione del prodotto.
2. Preriscaldare l'elettrodomestico seguendo le istruzioni descritte nella sezione "Preriscaldamento".
3. Oliare o imbrattare entrambe le piastre di cottura: per distribuire uniformemente l'olio o il burro si consiglia di utilizzare un pennello da cucina.
4. Utilizzare un piccolo mestolo per versare una piccola quantità di pastella in ogni forma poco sulla piastra inferiore. La pasta non può superare il bordo.
5. Abbassare la piastra superiore dell'apparecchio.
6. Chiudere la ciambelliera elettrica mediante il dispositivo di chiusura a scatto.
7. Lasciare la cake-pops cuocere fino a quando sono ben dorati.

ATTENZIONE:

- Cucinare la cake-pops dura ca. 6 minuti. Per la cake-pops uniformemente dorati, girare la ciambelle e viceversa cotte 4 minuti in più.
 - Durante l'uso del prodotto, la resistenza si attiverà e disattiverà per mantenere costante la temperatura della piastra di cottura. Pertanto, anche la spia luminosa si accenderà e spegnerà di conseguenza.
8. Una volta pronte le cake-pops, aprire l'apparecchio.
 9. Rimuovere le cake-pops con forcella, fare attenzione a non danneggiare il rivestimento antiaderente.
 10. Una volta terminata la cottura delle ciambelle, estrarre la spina dalla presa di corrente e aprire l'apparecchio per fare raffreddare le piastre di cottura.

Suggerzione: Cospargere le ciambelle con lo zucchero semolato. Anche cercare di immergere le ciambelle di cioccolato calda e cospargere con pezzi di frutta a guscio. È anche possibile a coprire le ciambelle con marmellata e miele.

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

Preparazione

Mettete lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il burro in una ciotola con un pizzico di sale e sbattete gli ingredienti con un mixer a circa 10 minuti in una massa cremosa. Sbattere con le uova una per una. Attendere con l'aggiunta del secondo uovo finché il primo uovo è completamente mescolato con la miscela. Utilizzare una spatola per mescolare la farina con in parti. Dividere il composto sopra le forme nella piastra di cottura inferiore, preferibilmente con un sacchetto di tubazioni.

OPERAZIONE - Cottura di cupcakes

1. Preparare la pastella cupcake con la ricetta indicata sulla confezione.
2. Preriscaldare l'apparecchio come spiegato in "preriscaldamento".
3. Ingrassare le due piastre di cottura. Utilizzare un pennello per diffondere l'olio o il burro sulla superficie, o Mettere le casse della torta della carta nell'apparecchio.
4. Dividere il composto sopra le forme nella piastra di cottura inferiore, preferibilmente con un sacchetto di tubazioni.

ATTENZIONE:

- Non utilizzare un sacchetto di tubazioni in plastica, potrebbe sciogliersi quando si viene a contatto con le piastre di cottura.
5. Cuocere la cup-cake finché hanno il colore desiderato.

ATTENZIONE:

- Il tempo di preparazione normale è di circa 6 minuti. Per uniformemente rosolato cupcakes si può girare intorno alla tazza-cake e cuocere per circa 4 minuti in più.
- Durante l'uso l'elemento riscaldante si accende e spegne per mantenere la temperatura della piastra di cottura costante. Di conseguenza, la spia di segnalazione anche di tanto in tanto si illumina.

6. Aprire l'apparecchio una volta che la cupcakes sono pronti.
7. Rimuovere con cautela la cupcakes con la bforchetta; fare attenzione a non danneggiare il rivestimento antiaderente.
8. Una volta che hai finito di cupcakes, togliere la spina dalla presa di corrente e aprire l'apparecchio per consentire le piastre di cottura si raffreddino.

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.

ATTENZIONE:

- Assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato all'alimentazione di rete mentre lo si pulisce.
- Non utilizzare detersivi 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.

DISPOSIZIONI DI GARANZIA

In base alle seguenti condizioni, Bestron garantisce questo apparecchio per la durata di 60 mesi dalla data di acquisto contro i guasti causati da difetti di fabbricazione e/o del materiale.

1. Durante il periodo di garanzia non verranno addebitati costi di manodopera e per i materiali necessari.
2. La riparazione effettuata in garanzia non prolunga il periodo di garanzia.
3. Al momento della sostituzione, le parti difettose o gli stessi apparecchi guasti, torneranno automaticamente a essere proprietà di Bestron.
4. La garanzia è valida solo per l'acquirente originale e non è trasferibile.
5. La garanzia non è valida in caso di danni causati da:
 - Incidenti ed infortuni
 - Uso improprio
 - Usura
 - Negligenza
 - Installazione errata
 - Collegamento a una tensione di rete diversa da quella indicata sulla targhetta di identificazione del dispositivo
 - Modifiche non autorizzate
 - Riparazioni effettuate da terzi non qualificati
 - Utilizzo in violazione delle norme giuridiche, tecniche o di sicurezza applicabili
 - Trasporto incauto senza idoneo imballaggio o altre protezioni
6. Non sono ammesse richieste di risarcimento in garanzia in caso di:
 - Danni subiti durante il trasporto
 - Rimozione o modifica del numero di serie del dispositivo
7. Quanto segue è escluso dalla garanzia:
 - Cavi
 - Lampade
 - Parti in vetro
8. La garanzia non dà diritto ad alcun risarcimento per danni diversi dalla sostituzione o dalla riparazione delle parti difettose. Bestron non può essere in nessun caso ritenuta responsabile per danni consequenziali o altre conseguenze derivanti da o in relazione alle apparecchiature da essa fornite.
9. I reclami in garanzia possono essere inoltrati solo al vostro rivenditore/rivenditore web o direttamente al servizio assistenza Bestron. Non limitarsi a inviare un oggetto senza preavviso. Il pacchetto può essere rifiutato e gli eventuali costi saranno a carico del mittente. In primo luogo, contattateci per ricevere le istruzioni su come imballare e spedire il dispositivo. Qualsiasi reclamo in garanzia deve essere accompagnato dalla prova di acquisto.

SERVIZIO ASSISTENZA

Nell'inesplorata eventualità di un malfunzionamento, contattare il servizio assistenza BESTRON visitando il seguente sito: www.bestron.com/service

RICETTA - Cakepops

Cakepops con fondente e marzapane

Ingredienti

- Fondente liquido
- Marzapane

Preparazione

Fare la torta-pop, come descritto nella manuale. Preparate il fondente liquido come descritto sulla confezione. immergere cake-pops nel fondente, lasciarlo indurire e impastare decorazioni di marzapane. incolla il marzapane con l'aiuto di una piccola quantità di liquido la ciliegina sulla torta-pops. Suggerimento: i.p.v. liquido fondant può anche sciolto il cioccolato bianco utilizzare con un colorante.

Cakepops con glassa al cioccolato

Ingredienti

- Cioccolato
- Formazione di ghiaccio

Preparazione

Fare la torta-pop, come descritto nella manuale. Fate sciogliere il cioccolato e preparato il smalto come la sua confezione indica. battersimo cake-pops a bastone nel cioccolato. Lasciare che il cioccolato per indurire. utilizzare un sacchetto di tubazioni con una piccola apertura al desiderato disegnare la decorazione. Si può anche Utilizzando pennello sottile.

RICETTA - Ciambelle

Ciambelle smaltato

Ingredienti

- Acqua
- Zucchero a velo
- La vanillina

Preparazione

Mescolare lo zucchero in polvere e acqua (circa 3 parti di zucchero a velo, 1 parte di acqua) Mescolare fino a quando lo smalto è una sostanza viscosa. Invece di acqua si può scaldare il latte. Qui potete aggiungere la vaniglia a piacere. Friggere le ciambelle sono descritti nella ricetta base. Immergere le ciambelle fritte in miscela. Invece di immersione, le ciambelle è anche possibile versare o la diffusione con la miscela. Allora la fuga dei vetri ciambelle e indurire su una teglia da forno o alla griglia.

Pera al forno con ciambella

Ingredienti per 4 ciambelle

- 4 ciambelle,
- 2 cucchiaini di zucchero a velo
- 1 cucchiaino di cannella
- 2 pere

Strumenti

- Vaschetta della griglia

Preparazione

Prima friggere le ciambelle, come descritto nella ricetta base. Dimezzare le ciambelle. Mescolare lo zucchero con la cannella e cospargere la parte interna delle ciambelle con lo zucchero cannella. Sbucciare le pere, togliere torsoli e tagliare le pere a fette poi. Affrontare le ciambelle con le fettine di pera e coprire. Scaldate una padella grill e grill le ciambelle per circa 2 minuti sotto una tavola pesante. Uno di loro Girare una volta durante la cottura. Consiglio Mettere la pera su una fetta di prosciutto e ananas con una fetta di formaggio. Arrosto la ciambella con le stesse modalità sopra descritte.

Ciambella torta gelato

Ingredienti per 5 persone

- 1/8 l panna montata
- 1,5 cucchiaini di zucchero
- 1,5 tazza di salsa di sorbetto alla fragola o lampone
- Succo di limone
- 4 palline di gelato
- 100 g di frutta fresca secca lavata

Strumenti

- Piccola frusta
- Scodella
- Spatola
- Sacchetto della pasticceria
- Ciotola

Preparazione

Cuocere 5 ciambelle prima descritto nella ricetta di base. Conservare le sigillato in frigorifero. Montate la panna con lo zucchero. quindi riempire la tasca da pasticciere. Mettere il sorbetto in salsiera. Mescolare la salsa così liscia che è colabile. Se necessario, aggiungete del succo di limone e acqua. Mettere un piattino su ogni ciambella. foro ciambella una siringa nel culo panna montata e riempire la lacuna con la salsa di frutta. Mettere una pallina di gelato in ogni ciambella. Spray di panna montata su ogni pallina di una rosetta. Guarnire con frutta e lasciare che i bambini godono le torte immediatamente!

Mirtillo ciambelle

Ingredienti

- 200 g di mirtilli
- 400 g di farina
- 250 g di zucchero
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 250 ml di latte
- 2 uova intere
- 3 cucchiaini di burro fuso

Preparazione

Mescolare tutti gli ingredienti fino a quando una pastella liscia. Se impasto è troppo sottile, aggiungere la farina, se troppo densa, aggiungere il latte. Una ciambella buona pastella lo spessore della pastella. Versare impasto negli stampi, in modo che il creatore di ciambella. Allacciare la macchina per ciambella e guardare dopo circa 5 minuti o ciambelle sono pronti. Le ciambelle dovrebbe venire bello e fritto dorato.

Ciambelle con gocce di cioccolato

Ingredienti

- 400 g di farina
- 275 gr di zucchero di canna
- 250 g di zucchero
- 1 cucchiaino di lievito in polvere

RICETTA - Ciambelle

Bigné della fragola

Ingredienti (8 pezzi)

- Burro 65g
- 85 g di zucchero
- 2 uova
- Farina 135g
- 1 Cucchiaino di lievito in polvere
- 65g fragola
- 35 ml di latte
- 1 Cucchiaino di zucchero vanigliato
- Sale

Preparazione

Mettere il burro e lo zucchero in una ciotola e mescolare saldamente. Aggiungere le uova una alla volta e mescolare in una pastella liscia. Aggiungere il latte e vaniglia zucchero. Mash 1/4 delle fragole e mescolare questo attraverso la miscela. Polvere il resto le fragole con un po 'di farina, aggiungere al composto e mescolare con forza. Porre la torta di carta casi nell'apparecchio. Riempire ogni foro nel abbassare il piatto a metà con pastella cupcake. Cuocere le cupcakes fino a quando saranno dorati (circa 7 -10min.)

Cioccolato cupcakes

Ingredienti (8 pezzi)

- Cioccolato fondente 260g (in pezzi)
- 30 g di burro morbido
- Morbido zucchero di canna 130g
- 3 uova di grandi dimensioni
- Farina 30g
- Sale

Preparazione

In primo luogo sciogliere il cioccolato in circa 30 secondi, utilizzando il microonde. Mescolare fino a quando il cioccolato è liscia. Si può anche sciogliere il cioccolato in un bagnomaria. Sbattere il burro insieme con il morbido zucchero di canna. Sbattete le uova una per uno attraverso il composto di burro - zucchero. aggiungere il farina e un pizzico di sale Infine aggiungere il fuso cioccolato. Posizionare le casse della torta della carta nel apparecchio. Riempire ogni foro della piastra inferiore a metà strada con la pastella cupcake. Cuocere le cupcakes fino a quando saranno dorati (circa 7-10 min.).

- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 250 ml di latte
- 2 uova intere
- 3 cucchiaini di burro fuso
- 325 g cioccolato

Preparazione

Tritare il cioccolato in pezzi. Mescolare tutti gli ingredienti fino a quando una pastella liscia. Se impasto è troppo sottile, aggiungere la farina, se troppo densa, aggiungere il latte. Una ciambella buona pastella lo spessore della pastella. Versare impasto negli stampi, in modo che il creatore di ciambella. Allacciare la macchina per ciambella e guardare dopo circa 5 minuti o ciambelle sono pronti. Le ciambelle dovrebbe venire bello e fritto dorato.

Muffins Cherry

Ingredienti (8 pezzi)

- Scaglie di mandorle 35g
- Burro morbido 85g
- 85 g di zucchero a velo
- 2 uova
- 100 g di farina con lievito
- 165g ciliegie
- Confettura di ciliegia 65g

Preparazione

Arrostire le scaglie di mandorle in una padella asciutta bruno-dorato. Schiacciare poi utilizzando un alimento processore. Aggiungere il burro e lo zucchero a velo e mescolare anche con il robot da cucina. Aggiung i le uova una alla volta e poi la farina tagliare il ciliegie in mezzo e li buca , se necessario luogo le casse della torta della carta nell'apparecchio. Riempire ogni foro nella piastra inferiore a metà strada con cupcake pastella. Aggiungere un cucchiaino di marmellata in ogni cupcake e premere alcune ciliege nella pastella. Cuocere i muffin fino a quando saranno dorati (circa 7-10 min.). Li in polvere con un po 'di zucchero a velo.

Lampone cupcakes con cannella

Ingredienti (8 pezzi)

- 95 g di farina con lievito
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- Zucchero semolato 40g
- 1 piccolo uovo
- 75g lamponi
- 2 cucchiaini di olio di semi di girasole
- 2 cucchiaini di latte
- 2 cucchiaini di zucchero di canna

Preparazione

Sbattere l'uovo . Mescolare la farina, la cannella e zucchero a velo in una ciotola. Fare un buco nel centro il composto e versare il sbattuto uovo, l'olio e il latte dentro Mix fermezza. Quindi aggiungere il lamponi alla batteria. Questo deve essere fatto in un modo attento. Posizionare le casse della torta della carta in l'apparecchio. Riempire ogni foro della piastra inferiore a metà strada con la pastella cupcake. Cuocere le cupcakes fino a quando saranno dorati (circa 7-10 min.).

¡FELICIDADES!

Felicidades por la compra de este producto Bestron. En estas instrucciones le explicamos su funcionamiento y cómo usarlo. Antes de usar el aparato, lea bien el manual de instrucciones. Utilice el aparato únicamente tal y como se describe en el manual de instrucciones. Guarde las instrucciones como referencia en el futuro.

En el caso de una avería:

Si el aparato se averiara inesperadamente, nunca intente arreglarlo usted mismo. Deje que las reparaciones las haga un mecánico cualificado.

Uso por niños:

- Este aparato lo pueden usar niños menores de 8 años y personas con una limitación física, sensorial o mental o una falta de experiencia y conocimiento, pero siempre bajo la supervisión o siguiendo las instrucciones de un adulto sobre su uso seguro y comprendiendo los posibles peligros correspondientes.
- La limpieza y mantenimiento no las pueden realizar niños, excepto si son mayores de 8 años y están bajo la supervisión de un adulto.
- Mantenga el equipo y el cable alejados del alcance de los niños de 8 años.
- Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

QUÉ DEBE SABER SOBRE LOS APARATOS ELÉCTRICOS

- Antes de usar un aparato eléctrico, compruebe que la tensión coincida con la tensión indicada en su placa descriptiva.
- Compruebe que el enchufe que vaya a utilizar para un aparato eléctrico tenga contacto a tierra.
- Coloque los aparatos eléctricos siempre sobre una superficie estable y plana, en un sitio donde no se puedan caer.
- Algunas partes de un aparato eléctrico pueden calentarse ligeramente o mucho. Para evitar quemaduras, no las toque.
- Procure que sus manos estén siempre secas cuando toque un aparato eléctrico, un cable o un enchufe.
- Los aparatos eléctricos tienen que poder eliminar su calor para evitar el riesgo de incendios. Procure que el aparato tenga suficiente espacio alrededor y no pueda estar en contacto con material inflamable. No cubra nunca los aparatos eléctricos.
- Procure que los aparatos eléctricos, cables o enchufes no entren en contacto con el agua.
- Nunca sumerja los aparatos eléctricos, cables o enchufes en agua

- ni en ningún otro líquido.
- No toque los aparatos eléctricos si se han caído al agua. Desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente. No vuelva a usar el aparato.
- Procure que los aparatos eléctricos, cables o enchufes no entren en contacto con fuentes de calor, como una plancha caliente o una llama.
- No deje los cables sobre el borde de la encimera, tabla de cortar o una mesa.
- Desenchufe siempre los aparatos eléctricos si no los está utilizando.
- Al desenchufarlo, no tire del cable sino del enchufe.
- Compruebe con regularidad si el cable del aparato eléctrico está todavía en buen estado. No vuelva a usar el aparato si el cable está un poco dañado. Si el cable está dañado, el fabricante, un servicio técnico o una persona con una cualificación similar lo tiene que sustituir, para evitar cualquier riesgo.
- No se puede poner el aparato en funcionamiento por medio de un interruptor externo o con un sistema especial con mandos a distancia.

QUÉ NECESITA SABER SOBRE ESTE APARATO

- Tenga cuidado al usar el dispositivo en el exterior.
- No use nunca el aparato en espacios húmedos.
- Limpie bien el aparato después de su uso, véase «Limpieza y mantenimiento».
- 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.

MEDIO AMBIENTE



- Tire el material de embalaje, como plástico y cajas, en el contenedor apropiado.
- Al final de su vida útil, no se desprenda de este producto como un residuo normal. Llévelo a un punto blanco de su ciudad para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Preste atención al símbolo en el producto, las instrucciones o el embalaje.
- Los materiales se pueden reutilizar tal y como se indica. Reciclando, procesando los materiales o aprovechando antiguos equipos de otra forma, hace una gran aportación a la protección del medio ambiente.
- Infórmese en su municipio del punto blanco correcto cerca de usted.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

Este producto cumple con las disposiciones de las siguientes directivas europeas en el campo de la seguridad:

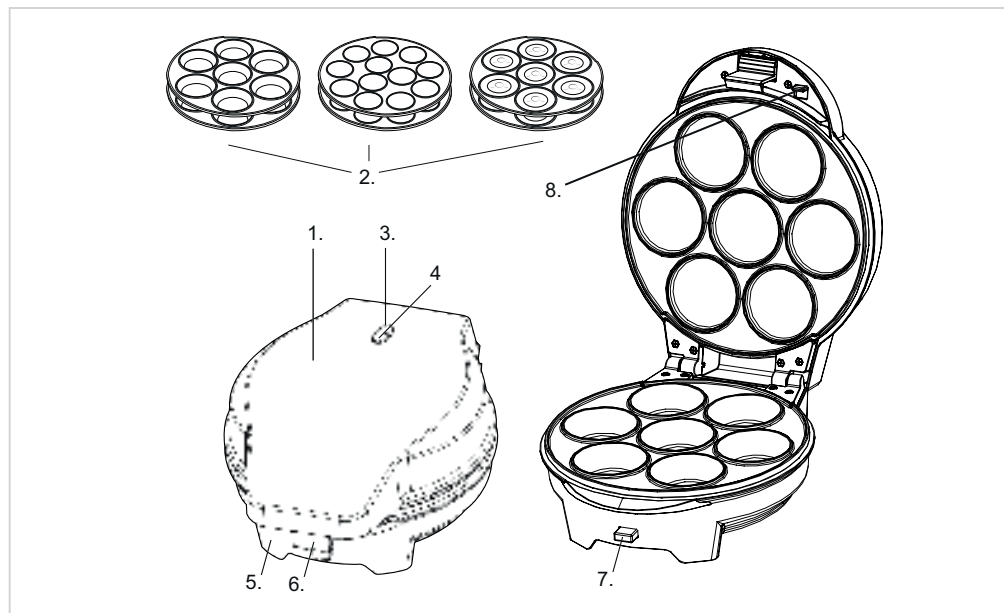
- CEM – Directivas 2014/30/EU
- Directiva sobre baja tensión 2014/35/EU
- RoHS – Directiva 2011/65/EU



R. Neyman
Control de calidad

FUNCIONAMIENTO - Generalidades

La máquina está concebida únicamente para uso doméstico, no para uso profesional.



- | | |
|--|---|
| 1. Carcasa | 5. Patas antideslizante |
| 2. Placas de asado | 6. Ranuras |
| 3. Piloto indicador "calentar" | 7. Bloqueo de placa de cocción superior |
| 4. Piloto indicador "temperatura adecuada" | 8. Bloqueo de placa de cocción inferior |

FUNCIONAMIENTO - Uso por primera vez

- Quite el embalaje.
- Limpie bien las placas de asado para eliminar cualquier posible resto de fabricación (véase 'Limpieza y mantenimiento'). A continuación séquelos bien.
- Introduzca el enchufe en la toma de corriente y deje que la gofrera se caliente durante 10 minutos. De este modo elimina del aparato cualquier posible olor del embalaje.

ATENCIÓN:

- Cuando se utiliza el aparato por primera vez, éste puede producir un poco de humo y desprender un olor particular. Esto es normal y tanto el humo como el olor desaparecerán automáticamente. Procure tener suficiente ventilación.
- Procure que no se acerque ningún pájaro al aparato mientras éste esté en funcionamiento. Al calentarse, la capa antiadherente de la plancha puede desprender una sustancia perjudicial para los pájaros.

FUNCIONAMIENTO - Sustitución de la planchas de asado

Sustitución de la planchas de asado

- Deje que el aparato se enfríe completamente.
- Abrir del aparato.
- Deslice hacia un lado el botón negro que viene en la empuñadura para retirar la plancha de asado
- Tome otra plancha de asado.
- Coloque las pestañas de la plancha de asado en los orificios que vienen en la parte interior del aparato. Ejercer una leve presión sobre la plancha de asado para fijarla hasta que escuche un clic.
- Repita los pasos 3 hasta 5 para colocar la segunda plancha de asado.

FUNCIONAMIENTO - Precalentar

1. Introduzca el enchufe en la toma de corriente. El testigo indicador de color rojo se enciende y las placas de asado empiezan a calentarse.
2. Cuando las placas de asado han alcanzado la temperatura se enciende también el testigo indicador de color verde. Esto toma aproximadamente 5 minutos.

RECETA - Masa por cakepops

Ingredientes

- 100 g de mantequilla suave
- 100 g de azúcar en polvo
- 100 g de harina
- 4 g de azúcar de vainilla
- 2 huevos

Preparación

Ponga el azúcar, el azúcar de vainilla y la mantequilla con una pizca de sal en un bol y batir los ingredientes con una batidora durante unos 10 minutos, hasta que quede cremoso. Agregar los huevos uno por uno. Añadir el huevo en segundo lugar solamente después de que el primer huevo se haya mezclado completamente en la masa. A continuación, mezclar la harina a la masa en partes. Dividir la masa en los métodos de la placa inferior, de preferencia con un bolsa de tuberías.

FUNCIONAMIENTO - Asar cakepops

1. Prepare la mezcla según la receta que viene en el embalaje.
2. Deje calentar el aparato tal como se describe en el capítulo 'Precalentar'.
3. Engrase ambas placas de asado. Use una brocha para repartir bien el aceite o la mantequilla.
4. Dividir la masa en los métodos de la placa inferior, de preferencia con un bolsa de tuberías.

ATENCIÓN:

- No use bolsa de tuberías de plástico que se puede fundir en contacto con las placas.

5. Ase los cakepops hasta que tengan el color deseado.

ATENCIÓN:

- Cocinar la cakepops dura aprox. 6 minutos. Para la cakepops que se dore uniformemente, girar la cakepops viceversa y cocinar 4 minutos más.
 - Durante el uso del aparato, el elemento calefactor irá conectándose y desconectándose para mantener la temperatura de la placa de asado a un nivel constante. El testigo también se encenderá y se apagará correspondientemente.
6. Abra el aparato cuando los cakepops estén listos.
 7. Quitar cakepops con el tenedor, tener cuidado de no dañar el recubrimiento antiadherente.
 8. Cuando haya terminado de asar los cake-pops, retire el enchufe de la toma de alimentación y abra el aparato para dejarlo enfriar.

Sugerencia: Sumerja las puntas de palos en chocolate o esmalte, antes de ser empujado en el cakepops. Esto asegura que el palo de la cake-pop a pegarse.

RECETA - Preparación de la mezcla

La siguiente receta es suficiente para preparar 50 a 60 donuts.

Ingredientes

- 400 gr de harina
- 250 gr de azúcar
- 1 bolso pequeño de levadura en polvo
- 1 bolso pequeño azúcar de la vainilla
- 250 ml de leche
- 2 huevos enteros
- 3 cucharas mantequilla derretida

Preparación

Incorpore todos los ingredientes hasta obtener una mezcla suave. Si la mezcla queda demasiado delgada, añádale más harina; si queda demasiado gruesa, añádale más leche. Una buena mezcla para donuts tiene la misma consistencia que para los pankakes.

FUNCIONAMIENTO - Asar donas

1. Prepare la mezcla según la receta que viene en el embalaje.
2. Deje calentar el aparato tal como se describe en el capítulo 'Precalentar'.
3. Engrase ambas placas de asado. Use una brocha para repartir bien el aceite o la mantequilla.
4. Levante la tapa del aparato.
5. Use una cuchara pequeña para verter una pequeña cantidad de masa en cada forma poco en la placa inferior. La masa no puede superar el tope.
6. Vuelva a bajar la tapa.
7. Ase los donas hasta que tengan el color deseado.

ATENCIÓN:

- Cocinar la donas dura aprox. 6 minutos. Para la donas que se dore uniformemente, girar la donas viceversa y cocinar 4 minutos más.
 - Durante el uso del aparato, el elemento calefactor irá conectándose y desconectándose para mantener la temperatura de la placa de asado a un nivel constante. El testigo también se encenderá y se apagará correspondientemente.
8. Abra el aparato cuando los donas estén listos.
 9. Quitar donas con el tenedor, tener cuidado de no dañar el recubrimiento antiadherente.
 10. Cuando haya terminado de asar los donas, retire el enchufe de la toma de alimentación y abra el aparato para dejarlo enfriar.

Sugerencia: Espolvoree las donas con un poco de azúcar granulada. También tratan de sumergir las donas de chocolate caliente y espolvorear con trozos de nuez. También es posible cubrir las donas con mermelada y miel.

RECETA - PREPARACIÓN DE LA MEZCLA CUPCAKE

Ingredientes

- 2 huevos
- 145 g de azúcar de ricino
- 1/2 sobre de azúcar de vainilla
- Harina con levadura 145g (tamizado)
- Pizca de sal
- 65 g de mantequilla derretida

Preparación

Poner el azúcar, el azúcar de vainilla y la mantequilla en un bol con una pizca de sal y bata los ingredientes con una batidora en una masa cremosa aproximadamente 10 minutos. Batir los huevos a través de uno por uno. Espere con la adición de la segunda huevo hasta que el primer huevo ha mezclado completamente con la mezcla. Use una espátula para mezclar la harina a través de las partes. Divida la mezcla sobre las formas en la placa de cocción inferior, de preferencia con una manga pastelera.

OPERACIÓN - Cocción cupcake

1. Preparar la masa de taza pastel con la receta indicada en el envase.
2. Precaliente el aparato como se explica en "precalentamiento".
3. Engrase dos placas de cocción. Use un cepillo para esparcir el aceite o la mantequilla a la superficie, o Coloque los casos de papel para pasteles en el aparato.
4. Divida la mezcla sobre las formas en la placa de cocción inferior, de preferencia con una manga pastelera.

No usar una bolsa de tuberías de plástico, que podría fundir al entrar en contacto con las placas de cocción.

5. Hornear la torta de copa hasta que tengan el color deseado.

ATENCIÓN:

- El tiempo normal de preparación es de aproximadamente 6 minutos. Para dore uniformemente cupcake puede girar alrededor de la taza de aceitunas y hornear durante unos 4 minutos más.
 - Durante el uso del elemento de calefacción se enciende y apaga para mantener la temperatura de la placa de cocción constante. En consecuencia, también de vez en cuando se enciende la luz indicadora.
6. Abra el aparato una vez que el cupcakes son listos.
 7. Retire con cuidado la taza torta con la eliminación-tenedor incluido, teniendo cuidado de no dañar el recubrimiento antiadherente.

8. Una vez que haya terminado de cocción de cupcakes, retire el enchufe de la toma de corriente y abrir el aparato para permitir que las placas de cocción se enfríe.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpié el aparato después de cada uso.

1. Retire el enchufe de la fuente de alimentación y deje enfriar el aparato completamente.
2. Limpie la gofrera con un paño húmedo. De ser necesario, límpiela con agua jabonosa. Asegúrese de que ningún líquido penetra en el interior del aparato.
3. Después de la limpieza, séquelo bien.
4. Guarde la gofrera.

ATENCIÓN:

- Asegúrese de que el aparato no está conectado a la red de alimentación eléctrica cuando vaya a limpiarlo.
- No use limpiadores fuertes ni abrasivos, ni objetos con filo (como cuchillos o cepillos con cerdas duras) para limpiar el aparato.
- No sumerja nunca el aparato, ni el cable, ni el enchufe en agua o en otro líquido.

CONDICIONES DE GARANTÍA

Bestron ofrece 60 meses de garantía después de la fecha de compra de este equipo. La garantía cubre las averías por errores de fabricación y/o material y se atiene a las siguientes condiciones.

1. La garantía no cubre ningún gasto por mano de obra ni material.
2. La reparación que se realice durante el plazo de la garantía no implica una prórroga de dicho plazo.
3. Cualquier pieza defectuosa o aparatos averiados y devueltos se convierten automáticamente en propiedad de Bestron.
4. La garantía es únicamente válida para el primer comprador y no es transferible.
5. La garantía no cubre los daños por:
 - Accidentes
 - Uso equivocado
 - Desgaste
 - Descuido
 - Mala instalación
 - Conexión a otra tensión que la que se especifica en la placa de modelo.
 - Modificación no autorizada
 - Reparaciones realizadas por terceros no cualificados
 - Uso incumpliendo las normas vigentes legales, técnicas y de seguridad.
 - Descuidos en el transporte, sin embalaje adecuado o sin otra protección
6. No se puede reclamar la garantía en el caso de:
 - Daños durante el transporte
 - Quitar o modificar el número de serie del aparato.
7. La garantía no cubre:
 - Los cables
 - Las bombillas
 - Las piezas de cristal
8. La garantía no le concede el derecho a una compensación por un posible daño, aparte de sustituir o reparar las piezas defectuosas. Bestron no puede hacerse responsable de cualquier posible daño o de cualquier tipo de consecuencia que surgieran o estuvieran relacionadas con el aparato entregado.
9. Solo puede reclamar la garantía a su empresa de venta (en línea) o directamente al Servicio de atención Bestron. Sin embargo, no nos envíe ninguna pieza sin preguntar antes. Puede que rechacemos el paquete y esto podría suponer unos gastos para usted. Póngase primero en contacto con nosotros para que le expliquemos cómo tiene que embalar el aparato y mandárnoslo. Cualquier reclamación sobre la garantía debe ir acompañada de una prueba de compra.

SERVICIO DE ATENCIÓN

Si hubiera una avería inesperada, póngase en contacto con el servicio de atención BESTRON:
www.bestron.com/service

RECETA - Cakepops

Cakepops con fondant y mazapán

Ingredientes

- Fondant líquido
- Mazapán

Preparación

Hacer la torta-pops, tal como se describe en el manual. Prepare la pasta de azúcar líquido descrito en el envase. Sumerja cake-pops de la pasta de azúcar, deje que se endurezca y amasar decoraciones de mazapán, pega el mazapán con la ayuda de una pequeña cantidad de líquido la guinda del pastel-pops. Sugerencia: Líquido i.p.v. la pasta de azúcar también puede derretido el chocolate blanco utilizar con un colorante.

Cake Pops con glaseado de chocolate

Ingredientes

- Chocolate
- Formación de hielo

Preparación

Hacer la torta-pops, tal como se describe en el manual. Derretir el chocolate y preparado el esmalte como su embalaje, indica. bautismo torta hace estallar para pegarlo en el chocolate Permitir que el chocolate se endurece. utilizar una manga pastelera con una pequeña abertura a la deseada llamar la decoración. También es posible que con pincel fino.

RECETA - Donas

Donas glaseadas

Ingredientes

- Agua
- Azúcar glas
- El extracto de vainilla

Preparación

Mezclar el azúcar en polvo y agua (alrededor de 3 partes de azúcar en polvo 1 parte de agua) Revuelva hasta que el esmalte es una sustancia viscosa. En lugar de agua se puede calentar la leche. Aquí usted puede agregar la vainilla al gusto. Freír los buñuelos se describen en la receta básica. Sumergir los buñuelos fritos en la mezcla. En lugar de inmersión, donas también se puede verter o difundir con la mezcla. Luego deje que la fuga de donas glaseadas y se endurecen en una bandeja o parrilla

Pera asada con anillos

Ingredientes para 4 donuts

- 4 donas
- 2 cucharadas de azúcar fina
- 1 cucharadita de canela
- 2 peras

Herramientas

- Cacerola de la parrilla

Preparación

Alevines Primero los donas como se describe en la receta básica. Reducir a la mitad las rosquillas. Mezclar el azúcar con la canela y espolvoree el interior de las rosquillas con azúcar de canela. Pelar las peras, remueva el corazón y cortar las peras en rebanadas entonces. Frente a las rosquillas con las rodajas de pera y cubrirlas. Precaliente una parrilla y la parrilla donas durante unos 2 minutos con un cartón grueso. 1 Dar vuelta una vez que durante el asado. Consejo Para sentar las peras o una loncha de jamón curado con una rodaja de piña de queso. Se asan los anillos de la misma manera como se describe anteriormente.

Buñuelo y pastel de crema de hielo

Rinde 5 porciones

- 1/8 l crema batida
- 1.5 cucharadas de azúcar
- 1,5 taza de salsa de sorbete de fresa o frambuesa
- Jugo de limón
- 4 bolas de helado
- 100 g de frutas frescas lavadas secos.

Herramientas

- Bata pequeña
- Tazón
- Espátula
- Bolsa de pastelería
- Cuenco

Preparación

Hornear 5 donas describió por primera vez en la receta básica. Guárdelos sellada en el refrigerador. Montar la nata con el azúcar. por lo tanto llenar la manga pastelera. Pon el sorbete en el recipiente de salsa. Mezcle la salsa tan suave que se trata de verter. Si es necesario, agregue un poco de jugo de limón y agua. Coloque un plato en cada anillo. período sin cobertura una jeringa en el culo crema batida y llenar el vacío aún más con la salsa de frutas. Coloque una cucharada de helado en cada anillo. Rocíe la crema batida en cada bola de un rosetón. Decore con las frutas y dejar que los niños disfruten de los pasteles de inmediato!

Donas con chispas de chocolate

Ingredientes

- 400 g de harina
- 275 gr de azúcar moreno
- 250 g de azúcar
- 1 cucharada de polvo de hornear
- 1 sobre de azúcar de vainilla
- 250 ml de leche
- 2 huevos
- 3 cucharadas de mantequilla derretida
- 325 g de chocolate

Preparación

Picar el chocolate en trozos. Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa suave. Si la masa es muy delgada, añadir más harina, si está demasiado espesa, agregue la leche. Una buena mezcla dona el espesor de mezcla para

panqueques. Vierta la mezcla en los moldes, por lo que el fabricante de donas. Conecte el fabricante de donas y cuidar a unos 5 minutos o donas están listos. Las rosquillas debería aparecer bonito y dorado frito.

RECETA - Cupcakes**Cupcakes de fresa***Ingredientes (8 piezas)*

- Mantequilla 65g
- 85 g de azúcar
- 2 huevos
- 135 g de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 65 g de fresas
- 35 ml de leche
- 1 cucharadita de azúcar de vainilla
- Sal

Preparación

Poner la mantequilla y el azúcar en un bol y se remueve firmeza. Añadir los huevos uno a uno y se mezcla hasta obtener una masa suave. Agregue la leche y la vainilla azúcar. Mash 1/4 de las fresas y revuelva esto a través de la mezcla. Polvo del resto de las fresas con un poco de harina, añadir a la mezcla y revuelva con firmeza. Coloque el pastel de papel casos en el aparato. Llene cada agujero en el la placa inferior hasta la mitad con la mezcla magdalena. cocción los bizcochos hasta que estén dorados y marrón (aproximadamente 7 -10min).

Cupcakes de chocolate*Ingredientes (8 piezas)*

- 260g de chocolate negro (en trozos)
- 30 g de mantequilla blanda
- 130 g de azúcar moreno
- 3 huevos grandes
- 30 g de harina
- Sal

Preparación

En primer lugar fundir el chocolate en unos 30 segundos, usando el microondas. Revuelva hasta que el chocolate es lisa. También puede derretir el chocolate en un baño maría. Batir la mantequilla junto con el azúcar marrón suave. Batir los huevos, uno por uno a través de la mezcla de mantequilla - azúcar. Agregue la harina y una pizca de sal. Por último añadir el fundido de chocolate. Coloque los casos de papel para pasteles en el aparato. Llene cada orificio de la placa inferior la mitad con la mezcla magdalena. Hornear los cupcakes hasta que estén dorado (aproximadamente 7 -10min).

Cupcakes de la cereza*Ingredientes (8 piezas)*

- Hojuelas de almendras 35g
- 85 g de mantequilla blanda
- 85 g de azúcar en polvo
- 2 huevos
- Harina con levadura 100g
- 165g cerezas
- Mermelada de cerezas 65g

Preparación

Asar los copos de almendras en una sartén seca marrón dorado . Triturar después usando un alimento procesador . Añadir la mantequilla y el azúcar en polvo y se mezcla también con el procesador de alimentos. añadir los huevos uno por uno y luego la harina. Cortar el cerezas en medio y enfrentar a ellos si es necesario lugar los casos de papel para pasteles en el aparato . Llene cada agujero en la placa inferior hasta la mitad con la magdalena bateador. Añadir una cucharadita de mermelada en cada cupcake y pulse algunas cerezas en la masa. cocción los panecillos hasta que estén dorado (aproximadamente 7-10 min.). Polvo con un poco de azúcar glas.

Cupcakes la frambuesa con canela*Ingredientes (8 piezas)*

- Harina con levadura 95g
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 40 g de azúcar en polvo
- 1 huevo pequeño
- 75 g de frambuesas
- 2 cucharadas de aceite de girasol
- 2 cucharadas de leche
- 2 cucharaditas de azúcar de caña

Preparación

Batir el huevo. Mezclar la harina , la canela y azúcar en polvo en un tazón. Hacer un agujero en el centro de la mezcla y verter la beated huevo, aceite y leche pulg Mix firmeza. A continuación, añadir el frambuesas a la batería. Esto debe hacerse en una forma cuidado. Coloque los casos de papel para pasteles en el aparato. Llene cada orificio de la placa inferior la mitad con la mezcla magdalena. Hornear los cupcakes hasta que estén dorado (aproximadamente 7 -10min).







v181217-03



NEED HELP? CHAT WITH US!
WHATSAPP CUSTOMER SERVICE



BESTRON.COM/WHATSAPP