

 **BESTRON**[®]
SWEET DREAMS



900
Watts

220
240
Volts

50
60
Hz



AGHM200
INSTRUCTION MANUAL

DE Bedienungsanleitung

EN Instruction manual

FR Mode d'emploi

IT Istruzioni per l'uso

NL Handleiding

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).

UMWELT



- Werfen Sie Verpackungsmaterial, wie zum Beispiel Plastik und Karton, in die dazu bestimmten Container.
- Dieses Produkt am Ende der Nutzungsdauer nicht als normalen Haushaltsabfall 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

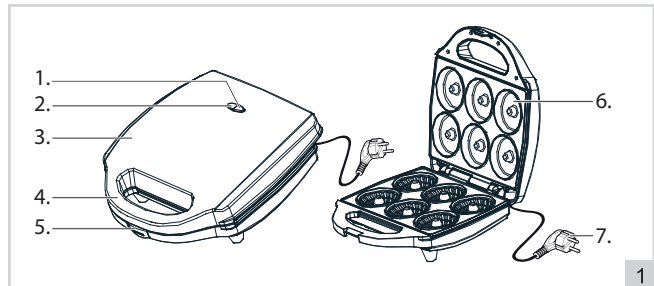
Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen gemäß den Europäischen Richtlinien.



R. Neyman
Quality control

FUNKTION - Allgemein

Der Gugelhupf Maker ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen, nicht für die professionelle Verwendung.



- | | |
|---|--------------------------|
| 1. Kontrollleuchte "Gebrauchsfertig" (Grün) | 5. Sicherheitsverschluss |
| 2. Kontrollleuchte "Power" (Rot) | 6. Backflächen |
| 3. Gehäuse | 7. Kabel und Stecker |
| 4. Griff | |

BENUTZUNG - Vor der ersten Verwendung

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

ACHTUNG:

- Bei der ersten Verwendung des Geräts 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.

BENUTZUNG - Vorheizen

1. Stecken Sie das Netzkabel ein. Das rote und grüne Licht leuchtet auf und das Gerät heizt die Backbleche vor.
2. Wenn die Backbleche die Temperatur erreicht haben, erlischt das grüne Licht. Dies dauert ca. 5 Minuten.

BENUTZUNG - Verwenden

1. Bereiten Sie der Gugelhupf 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 gewünschte Teigmenge auf die unterste Backfläche. Achten Sie darauf, dass der Teig nicht über den Rand der Backplatte läuft. Schließen Sie den Deckel.
5. Backen Sie die Gugelhupf, bis sie die gewünschte Farbe haben.
6. Öffnen Sie das Gerät erst, wenn die Gugelhupf fertig sind.
7. Nehmen Sie die Gugelhupf vorsichtig mit einem hitzebeständigen Holz- oder Kunststoffspatel 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.

ACHTUNG:

- Die normale Zubereitungsdauer beträgt ungefähr 3 -5 Minuten. Diese hängt vom verwendeten Teig und Ihrem persönlichen Geschmack ab. Lassen Sie das Gerät beim Backen geschlossen, denn zwischenzeitliches Öffnen kann das Aussehen die Gugelhupf nachteilig beeinflussen.
- Verwenden Sie keine scharfen Gabeln oder Messer!

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 den Gugelhupf Maker mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf können Sie den Gugelhupf Maker mit Seifenwasser reinigen. Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit in das Gerät gelangt.
3. Trocknen Sie das Gerät nach der Reinigung gründlich ab.
4. Verstauen Sie den Gugelhupf Maker.

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.

REZEPT FÜR TULBAND CAKE

Zutaten

- 300 Gramm weiche Butter
- 300 Gramm Mehl
- 300 Gramm feiner Haushaltszucker
- 6 große Eier
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Reibe Zitrone
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

Methode

1. Die weiche Butter zusammen mit dem Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem (Hand-) Mixer schlagen luftig.
2. Dann die Zitronenschale und den Vanilleextrakt hinzufügen.
3. Fügen Sie die Eier 1 zu 1 hinzu und schlagen Sie sie nach jedem Ei gut durch.
4. Dann das Backpulver und das Salz unter das Mehl mischen und über die Ei / Butter / Zucker-Mischung sieben.
5. Alles wieder gut umrühren, um einen glatten Teig zu erhalten.
6. Den Turban-Kuchenhersteller gut mit Butter einfetten.
7. Gießen Sie dann den Teig in die Turbanformen und schließen Sie den Gerätedeckel.
8. Backen Sie den Turban-Kuchen. Überprüfen Sie den Kuchen dazwischen, indem Sie ihn mit einem Spieß einstechen. Wenn er trocken ist, wird der Kuchen gekocht. Wenn er noch klebrig ist, verlängern Sie die Backzeit.
9. Sobald der Kuchen gekocht ist, nehmen Sie die Turban-Kuchen aus dem Gerät und lassen Sie den Kuchen abkühlen, bevor er serviert wird.

Schokoladen-Mandel-Marmor-Bundt-Kuchen

Zutaten

- 180 Gramm Butter
- 225 Gramm Puderzucker
- ¾ Teelöffel Mandelextrakt
- 2 Teelöffel Backpulver
- 180 Gramm Mehl
- 75 Gramm gemahlene Mandel
- 3 große Eier
- 2 Esslöffel Milch
- 3 Esslöffel Kakaopulver gemischt mit
- 3 Esslöffel heißes Wasser, um eine Paste zu machen
- 100 Gramm dunkler Schokoladenstückchen
- 30 Gramm Puderzucker zu Staub

Methode

1. Heizen Sie das Gerät vor. Gründlich mit zerlassener Butter bestreichen.
2. Butter und Zucker cremig rühren, bis sie leicht und locker sind. Mandelextrakt einrühren.
3. Backpulver, Mehl und gemahlene Mandeln mischen. Schlagen Sie jeweils ein Ei ein und fügen Sie dazwischen einen Löffel der Mehlmischung hinzu. Wiederholen, bis alle drei Eier hinzugefügt wurden, dann die restliche Mehlmischung unterheben und die Milch einrühren.
4. Die Hälfte des Kuchenteiges in eine separate Schüssel geben und die Kakaopaste untermischen. Fügen Sie die Schokoladenstückchen der anderen Hälfte der Mischung hinzu. Fügen Sie abwechselnd Löffel der einzelnen Teige hinzu und ziehen Sie den Griff eines Teelöffels durch die Mischung, um einen Marmoreffekt zu erzielen.
5. Backen Sie, bis die Kuchen eine schöne goldbraune Farbe haben, und testen Sie dann den Kuchen, um festzustellen, ob ein in den tiefsten Teil eingesetzter Spieß sauber herauskommt.
6. Lassen Sie den Kuchen 10 Minuten in der Dose abkühlen, bevor Sie ihn auf ein Kühlregal stellen. Nach dem Abkühlen den Kuchen mit etwas Puderzucker bestäuben.

Bananen-Schoko-Bundt-Kuchen mit Erdnuss-Karamell-Nieselregen

Zutaten

200 g Butter
3 EL Kakaopulver
3 große reife Bananen
150 ml Vollmilch plus 1 EL für die Glasur
3 große Eier
1 TL Vanilleextrakt
350g selbstaufziehendes Mehl
1 TL Bicarbonat Soda
350 g weicher hellbrauner Zucker
150g Naturjoghurt
100 g dunkle Schokoladenstückchen oder eine Tafel Schokolade, in kleine Stücke geschnitten
80 g gesalzene Erdnüsse, grob gehackt
100 g Dulce de Leche Karamell aus einer Dose oder einem Glas

Methode

1. Heizen Sie das Gerät vor. Gerät mit etwas geschmolzener Butter einfetten. Mischen Sie den Kakao mit 50 ml kesselheißem Wasser und legen Sie ihn zum Abkühlen beiseite.
2. Die Bananen zerdrücken und dann Butter, Milch, Eier und Vanille unterrühren. Mehl, Bicarb, Zucker und 1/2 TL Salz in einer anderen Schüssel vermengen. Schütteln Sie die Schüssel einige Male, damit Zuckerklumpen an die Oberfläche gelangen, drücken Sie sie mit den Fingern zusammen und mischen Sie sie erneut.
3. Rühren Sie die Bananenmischung in die trockenen Zutaten und geben Sie die Hälfte der Kuchenmischung in eine andere Schüssel. Die Kakaomischung, 50 g Joghurt und die Schokoladenstückchen in eine Schüssel geben und die restlichen 100 g Joghurt und 50 g Erdnüsse in die andere.
4. Kratzen Sie die Erdnussmischung in die vorbereitete Dose und löffeln Sie sie über die Schokoladenmischung. Schwenken Sie einen Spieß durch die beiden Kuchenmischungen, um einen Marmoreffekt zu erzielen. Backen Sie und überprüfen Sie, ob die Kuchen gekocht sind, indem Sie einen Spieß in die Mitte des Schwamms einführen. Wenn er mit einer feuchten Mischung überzogen herauskommt, backen Sie ihn noch etwas. Übertragen Sie ihn dann auf einen Rost, um ihn vollständig abzukühlen.
5. Mischen Sie das Karamell mit 1 EL Milch, um eine nieselige Glasur zu erzeugen. Sobald der Kuchen abgekühlt ist, über die Glasur träufeln und mit den restlichen Erdnüssen bestreuen.

Marzipan-in-the-Middle-Bundt-Kuchen

Zutaten

225 g ungesalzene Butter, weich, plus extra zum Einfetten
225 g selbstaufziehendes Mehl plus 1 EL extra für die Dose
250 g dunkler Muscovado-Zucker
4 große Eier bei Raumtemperatur geschlagen
1 TL Backpulver
100g Packung gemahlene Mandeln
1 TL Gewürzmischung
1 TL gemahlener Zimt plus eine Prise extra zum Dekorieren
250g geriebener Butternusskürbis
250 g gemischte Trockenfrüchte
100g Packung Walnussstücke, gehackt, einige ganz zum Dekorieren aufbewahren

Für die Marzipanmitte

Mehl zum Abstauben
200 g Marzipan
50 g Gletscherkirschen, grob gehackt, plus ein paar ganze Kirschen, um die Schale 1 Orange zu dekorieren

Zum Zuckerguss

140 g fettreicher Frischkäse, gekühlt
175 g Puderzucker, gesiebt
50 g ungesalzene Butter, erweicht
2 TL Vollmilch
1 TL Vanilleextrakt

Methode

1. Fetten Sie das Gerät leicht und gleichmäßig mit weicher Butter ein und achten Sie darauf, dass Sie gut in Flöten oder Grate eindringen. Sieben Sie 1 EL Mehl über das Gerät, kippen Sie es und drehen Sie die Dose, bis die Innenseite vollständig mit einer sehr dünnen Schicht Mehl bedeckt ist. Tippen Sie auf, um einige Überschüsse am unteren Rand zu sammeln. Sobald die Butter überzogen ist, klopfen Sie auf das überschüssige Mehl und geben Sie es heraus. Gerät vorheizen.
2. Für die Marzipanmitte die Arbeitsfläche mit etwas mehr Mehl bestäuben, das Marzipan kurz kneten und dann die Kirschen und die Orangenschale einarbeiten. In eine ca. 3 cm dicke Wurst rollen und die Enden zu einem Ring zusammenpressen.
3. Für den Kuchen Butter, Mehl, Zucker, Eier, Backpulver, Mandeln, Gewürze und 1/4 TL Salz in eine große Schüssel geben. Mit einem elektrischen Schneebesen glatt rühren, dann Kürbis, Obst und Walnüsse unterheben.
4. Die Hälfte des Teigs in die vorbereitete Dose geben und den Marzipanring darauf drücken. Mit dem Rest des Teigs bedecken und die Oberseite glatt streichen. Backen Sie die Kuchen, bis die Kuchen aufgegangen, golden und von den Seiten geschrumpft sind, wenn sie fertig sind.
5. Für den Zuckerguss die Hälfte des Frischkäses mit Puderzucker und Butter verrühren, bis eine gleichmäßige Mischung entsteht. Wenn es glatt ist, schlagen Sie den restlichen Frischkäse zusammen mit Milch und Vanille ein, um einen dicken, aber immer noch fließenden Zuckerguss zu erhalten - er sollte eine Konsistenz haben, die der von Schlagsahne ähnelt.
6. Wenn der Kuchen kalt ist, löffeln Sie ihn über den Zuckerguss und lassen Sie ihn an den Seiten abtropfen. Mit etwas Zimt bestreuen und 10 Minuten kalt stellen, um den Zuckerguss ein wenig zu fixieren. Mit ganzen Kirschen und Walnüssen dekorieren. Im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 5 Tagen essen.

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
 - Unsorgfältigen 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

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 ELECTRIQUES

- 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).
-

ENVIRONNEMENT



- Débarrassez-vous du matériel d'emballage comme le plastique et les boîtes dans les containers destinés à cet effet.
- A 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

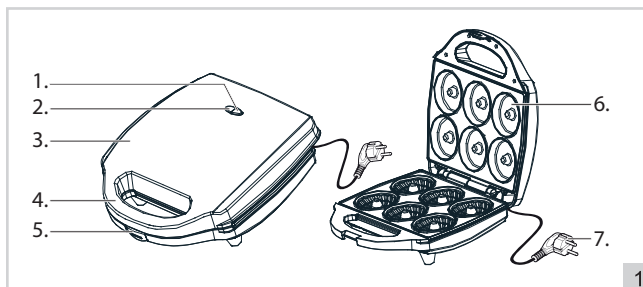
Ce produit répond aux exigences des directives Européennes.



R. Neyman
Contrôle qualité

FONCTIONNEMENT - Généralités

Appareil de Gâteau Kougelhopf est destiné uniquement à l'utilisation domestique, et non à l'usage professionnel.



- | | |
|--|------------------------|
| 1. Voyant lumineux prêts à l'emploi (vert) | 5. Agrafe de fermeture |
| 2. Voyant lumineux d'alimentation (rouge) | 6. Plaques |
| 3. Corps de l'appareil | 7. Cordon et fiche |
| 4. Poignée | |

FONCTIONNEMENT - Première utilisation

1. Enlevez l'emballage.
2. Nettoyez l'appareil. Voir 'Nettoyage et entretien'.
3. Branchez la fiche et laissez le appareil 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 - Préchauffage

1. Branchez le cordon d'alimentation. Les voyants rouge et vert s'allument et l'appareil commence à préchauffer les plaques de cuisson.
2. Lorsque les plaques de cuisson sont à température, le voyant vert s'éteint. Cela prend environ 5 minutes.

FONCTIONNEMENT - Utilisation

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. Versez la quantité voulue de pâte sur la plaque inférieure. Évitez de faire déborder la pâte sur les bords du gaufrier. Refermez le couvercle.
5. La bride de fermeture, et laissez les gâteau kougelhopf cuire jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement dorées.
6. Ouvrez l'appareil uniquement lorsque les gâteau kougelhopf sont prêtes.
7. Sortez les churros à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique; il faut faire attention à 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.

ATTENTION:

- La cuisson des gâteau turban dure environ de 3 à 5 minutes. Cela dépend bien entendu du type de pâte utilisé et de votre goût personnel ! Gardez l'appareil fermé pendant la cuisson, car si vous l'ouvrez cela risque d'influencer l'aspect les gâteau kougelhopf.
- N'utilisez pas d'ustensiles tranchants!

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyer 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 gaufres.

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.

RECETTE DE TULBAND CAKE

Ingrédients

- 300 grammes de beurre mou
- 300 grammes de farine
- 300 grammes de sucre de table fin
- 6 gros œufs
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 1 cuillère à café de râpe de citron
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille

La préparation

1. Mettre le beurre mou avec le sucre dans un bol à mélanger et battre avec le batteur (à main) aéré.
2. Ajoutez ensuite le zeste de citron et l'extrait de vanille.
3. Ajoutez les œufs 1 par 1 et battez bien après chaque œuf.
4. Mélanger ensuite la levure chimique et le sel dans la farine et tamiser sur le mélange œuf / beurre / sucre.
5. Mélanger bien à nouveau pour créer une pâte lisse.
6. Graissez bien la machine à gâteau turban avec du beurre.
7. Versez ensuite la pâte dans les moules du turban et fermez le couvercle de l'appareil.
8. Faites cuire le gâteau turban. Vérifiez le gâteau entre les deux en piquant le gâteau avec une brochette, s'il sort sec, puis le gâteau est cuit, s'il est encore collant, prolongez le temps de cuisson.
9. Dès que le gâteau est cuit, retirez les gâteaux turban de l'appareil et laissez-le refroidir avant de le servir.

Gâteau Bundt marbré au chocolat et aux amandes

Ingrédients

- 180 grammes de beurre
- 225 grammes de sucre en poudre
- ¼ cuillère à café d'extrait d'amande
- 2 cuillères à café de levure
- 180 grammes de farine nature
- 75 grammes d'amande moulue
- 3 gros œufs
- 2 cuillères à soupe de lait
- 3 cuillères à soupe de cacao en poudre mélangé avec
- 3 cuillères à soupe d'eau chaude pour faire une pâte
- 100 grammes de pépites de chocolat noir
- 30 grammes de sucre glace, pour saupoudrer

Méthode

1. Préchauffez l'appareil. Badigeonner soigneusement de beurre fondu.
2. Crémier le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient légers et mousseux. Incorporer l'extrait d'amande.
3. Mélanger la levure chimique, la farine et les amandes moulues. Incorporer un œuf à la fois, en ajoutant une cuillerée du mélange de farine entre les deux. Répéter jusqu'à ce que les trois œufs aient été ajoutés, puis incorporer le reste du mélange de farine et incorporer le lait.
4. Verser la moitié de la pâte à gâteau dans un autre bol et mélanger la pâte de cacao. Ajouter les pépites de chocolat à l'autre moitié du mélange. Ajoutez des cuillerées de chacune des pâtes en alternance et faites glisser la poignée d'une cuillère à café à travers le mélange pour créer un effet marbré.
5. Faites cuire jusqu'à ce que les gâteaux aient une belle couleur brun doré, puis testez le gâteau pour voir si une brochette insérée dans la partie la plus profonde en ressort propre.
6. Laisser refroidir le gâteau dans le moule pendant 10 minutes avant de le mettre sur une grille de refroidissement. Une fois refroidi, saupoudrez le gâteau avec un peu de sucre glace.

Gâteau Bundt aux bananes et au chocolat avec un filet de caramel aux arachides

Ingrédients

200g de beurre
 3 cuillères à soupe de poudre de cacao
 3 grosses bananes mûres
 150 ml de lait entier, plus 1 cuillère à soupe pour le glaçage
 3 gros œufs
 1 cuillère à café d'extrait de vanille
 350g de farine auto-levante
 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
 350g de cassonade légère
 150g de yaourt nature
 100g de pépites de chocolat noir ou barre de chocolat, coupées en petits morceaux
 80g d'arachides salées, hachées grossièrement
 100g de caramel dulce de leche, en conserve ou en pot

Méthode

1. Préchauffez l'appareil. Graissez l'appareil avec du beurre fondu. Mélanger le cacao avec 50 ml d'eau bouillante et réserver pour refroidir.
2. Écraser les bananes, puis incorporer le beurre, le lait, les œufs et la vanille. Dans un autre bol, mélanger la farine, le bicarbonate, le sucre et 1/2 c. À thé de sel. Secouez le bol plusieurs fois pour encourager les morceaux de sucre à remonter à la surface, pressez-les entre vos doigts et mélangez à nouveau.
3. Incorporer le mélange de banane aux ingrédients secs, puis transférer la moitié du mélange à gâteau dans un autre bol. Ajouter le mélange de cacao, 50 g de yogourt et les pépites de chocolat dans un bol, et les 100 g de yogourt et 50 g d'arachides restants dans l'autre.
4. Racler le mélange d'arachides dans la boîte préparée, puis déposer sur le mélange de chocolat. Faites tourner une brochette à travers les deux mélanges à gâteaux pour créer un effet marbré. Faites cuire et vérifiez si les gâteaux sont cuits en insérant une brochette au centre de l'éponge - si elle sort recouverte d'un mélange humide, faites-la cuire encore plus, puis transférez-la sur une grille pour refroidir complètement.
5. Mélanger le caramel avec 1 cuillère à soupe de lait pour créer un glaçage nappé. Une fois le gâteau refroidi, arroser de glaçage et parsemer des arachides restantes.

Gâteau Bundt au massepain au milieu

Ingrédients

225 g de beurre non salé, ramolli, plus un supplément pour le graissage
 225g de farine auto-levante, plus 1 cuillère à soupe supplémentaire pour la boîte
 250g de sucre muscovado noir
 4 gros œufs, à température ambiante, battus
 1 cuillère à café de levure chimique
 100g d'amandes moulues
 1 cuillère à café d'épices mélangées
 1 cuillère à café de cannelle moulue, plus une pincée supplémentaire pour décorer
 250g de courge musquée râpée
 250g de fruits secs mélangés
 Pack de 100g de noix, hachées, réservant quelques entières à décorer

Pour le milieu de massepain

farine, pour saupoudrer
 200g de massepain
 50g de cerises glacées, grossièrement hachées, plus quelques cerises entières pour décorer le zeste 1 orange

Pour le glaçage

140g de fromage à la crème entier, réfrigéré
 175g de sucre glace, tamisé
 50g de beurre non salé, ramolli
 2 cuillères à café de lait entier
 1 cuillère à café d'extrait de vanille

Méthode

1. Graissez légèrement et uniformément l'appareil avec du beurre mou, en vous assurant de bien pénétrer dans les flûtes ou les crêtes. Tamisez 1 cuillère à soupe de farine sur l'appareil, puis inclinez et tournez la boîte jusqu'à ce que l'intérieur soit complètement recouvert d'une très fine couche de farine. Appuyez sur pour recueillir tout excédent en bas plusieurs fois au fur et à mesure. Une fois le beurre enrobé, tapotez et versez l'excédent de farine. Préchauffez l'appareil.
2. Pour le milieu du massepain, saupoudrez la surface de travail avec un peu plus de farine, pétrissez le massepain brièvement, puis travaillez dans les cerises et le zeste d'orange. Roulez dans une saucisse d'environ 3 cm d'épaisseur, puis appuyez sur les extrémités ensemble pour former un anneau.
3. Pour faire le gâteau, mettez le beurre, la farine, le sucre, les œufs, la levure chimique, les amandes, les épices et 1/4 c. À thé de sel dans un grand bol. Utilisez un fouet électrique pour mélanger jusqu'à consistance lisse, puis incorporez la courge, les fruits et les noix.
4. Versez la moitié de la pâte dans le moule préparé, puis appuyez sur l'anneau de massepain sur le dessus. Couvrir avec le reste de la pâte et lisser le dessus. Cuire les gâteaux jusqu'à ce que les gâteaux soient levés, dorés et rétrécis sur les côtés quand il est prêt.
5. Pour faire le glaçage, battre ensemble la moitié du fromage à la crème avec le sucre à glacer et le beurre jusqu'à homogénéité. Une fois lisse, incorporer le reste du fromage à la crème avec le lait et la vanille pour obtenir un glaçage épais, mais toujours fluide - il devrait avoir une consistance similaire à la crème semi-fouettée.
6. Lorsque le gâteau est froid, déposez-le sur le glaçage en le laissant couler sur les côtés. Saupoudrer d'un peu de cannelle, puis réfrigérer 10 minutes pour régler un peu le glaçage. Décorez de cerises entières et de noix. Conserver au réfrigérateur et manger dans les 5 jours.

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

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 zelfs 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

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

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.

EU-CONFORMITEITSVERKLARING

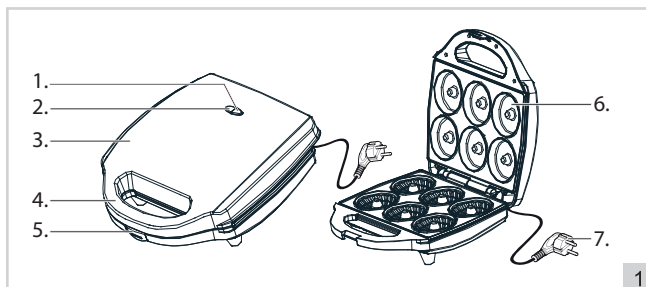
Dit product voldoet aan de eisen volgens de Europese Richtlijnen.



R. Neyman
Quality control

WERKING - Algemeen

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



- | | |
|---|---------------------|
| 1. Indicatielampje "Klaar-voor-gebruik" (groen) | 5. Veiligheidsclip |
| 2. Indicatielampje "Power" (rood) | 6. Bakplaten |
| 3. Behuizing | 7. Snoer en stekker |
| 4. Handgreep | |

WERKING - Eerste gebruik

1. Verwijder de verpakking.
2. Reinig het apparaat. Zie 'Reiniging en onderhoud'.
3. Steek de stekker in het stopcontact en laat het apparaat gedurende 10 minuten verwarmen. Zo verwijdert u de eventuele verpakkingsgeur uit het apparaat.

LET OP:

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

WERKING - Voorverwarmen

1. Steek de stekker in het stopcontact. Het rode en groene lampje gaan branden en het apparaat begint met het voorverwarmen van de bakplaten.
2. Als de bakplaten op temperatuur zijn, gaat het groene lampje uit. Dit duurt ongeveer 5 minuten.

WERKING - Gebruik

1. Bereid het deeg volgens het recept op de verpakking.
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. Plaats de gewenste hoeveelheid deeg op de onderste bakplaat. Voorkom dat het deeg over de rand van de bakplaat komt. Sluit het deksel.
5. Bak de tulbandcake tot ze de gewenste kleur hebben.
6. Open het apparaat als de cakes klaar zijn.
7. Verwijder de tulbandcake voorzichtig met een hittebestendige houten of plastic spatel om de anti-aanbaklaag niet te beschadigen.
8. Als u klaar bent met het bakken van de tulbandcake, neem dan de stekker uit het stopcontact, en open het apparaat om de bakplaten te laten afkoelen.

LET OP:

- De normale bereidingstijd bedraagt ongeveer 3 - 5 minuten. Dit hangt af van het gebruikte deeg en van uw persoonlijke smaak. Laat het apparaat tijdens het bakken dicht want tussentijds openen kan het uiterlijk van de cakes nadelig beïnvloeden.
- Gebruik geen scherpe vorken of messen!

REINIGING EN ONDERHOUD

Reinig het apparaat na ieder gebruik.

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

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 nooit onder in water of een andere vloeistof.

RECEPT VOOR TULBANDCAKE

Ingrediënten

- 300 gram zachte roomboter
- 300 gram bloem
- 300 gram fijne tafelsuiker
- 6 grote eieren
- 2 theelepels bakpoeder
- 1 theelepel rasp van citroen
- 1 theelepel vanille extract

Bereiding

1. Doe de zachte roomboter samen met de suiker in een mengkom en klop met de (hand)mixer het geheel luchtig.
2. Voeg dan de citroenrasp en het vanille extract toe.
3. Doe dan 1 voor 1 de eieren erbij en klop na elk ei goed door.
4. Meng dan het bakpoeder en het zout door de bloem en zeef dit boven het ei/boter/suiker mengsel.
5. Roer nogmaals alles goed door elkaar zodat er een glad beslag ontstaat.
6. Vet de tulband cake maker goed in met boter.
7. Giet dan het beslag in de tulbandvormpjes en klap de deksel van het apparaat dicht.
8. Bak de tulbandcake. Controleer de cake tussendoor door met een sateprikker in de cake te prikken, komt deze er droog uit dan is de cake gaar, blijft er nog beslag aan kleven verleng de baktijd dan.
9. Zodra de cake gaar is haal je de tulbandcakjes uit het apparaat, laat de cake nog even afkoelen voordat het geserveerd wordt.

Gemarmerde chocoladetaart met chocolade en amandel

Ingrediënten

- 180 gram boter
- 225 gram basterdsuiker
- ¾ theelepel amandelextract
- 2 theelepels bakpoeder
- 180 gram bloem
- 75 gram gemalen amandel
- 3 grote eieren
- 2 eetlepels melk
- 3 eetlepels cacao poeder gemengd met
- 3 eetlepels heet water om een pasta te maken
- 100 gram pure chocoladeschilfer
- 30 gram poedersuiker, tot stof

Methode

1. Verwarm het apparaat voor. Bestrijk grondig met gesmolten boter.
2. Klop de boter en suiker samen tot ze licht en luchtig zijn. Roer het amandelextract erdoor.
3. Meng het bakpoeder, de bloem en de gemalen amandelen. Klop een voor een ei tegelijk en voeg daartussen een eetlepel bloemmengsel toe. Herhaal dit totdat alle drie de eieren zijn toegevoegd, voeg dan het resterende bloemmengsel toe en roer de melk erdoor.
4. Schep de helft van het cakebeslag in een aparte kom en meng de cacao pasta. Voeg de chocoladeschilfers toe aan de andere helft van het mengsel. Voeg afwisselend lepels van elk beslag toe en sleep het handvat van een theelepel door het mengsel om een gemarmerd effect te creëren.
5. Bak tot de cakes een mooie goudbruine kleur hebben en test de cake om te zien of een spies in het diepste gedeelte er schoon uitkomt.
6. Laat de cake 10 minuten in de vorm afkoelen voordat u deze op een koelrek plaatst. Eenmaal afgekoeld, stof de cake met een beetje poedersuiker.

Banaan & choc bundt cake met motregen van pindakaramel

Ingrediënten

200 g boter
3 el cacaopoeder
3 grote rijpe bananen
150 ml volle melk, plus 1 el voor de kers
3 grote eieren
1 theelepel vanille-extract
350 g zelfrijzend bakmeel
1 theelepel bicarbonaat soda
350 g zachte lichtbruine suiker
150 g natuurlijke yoghurt
100 g pure chocoladeschilfers of reep chocolade, in kleine stukjes gesneden
80 g gezouten pinda's, grof gehakt
100 g dulce de leche caramel, uit een blik of pot

Methode

1. Verwarm het apparaat voor. Vet het apparaat in met wat gesmolten boter. Meng de cacao met 50 ml heet water en zet opzij om af te koelen.
2. Pureer de bananen en roer de boter, melk, eieren en vanille erdoor. Meng in een andere kom de bloem, de kool, suiker en 1/2 theelepel zout. Schud de kom een paar keer om eventuele klontjes suiker aan de oppervlakte te krijgen, knijp ze door je vingers en meng opnieuw.
3. Roer het bananemengsel door de droge ingrediënten en breng de helft van het cakemengsel over in een andere kom. Voeg de cacao mix, 50 g yoghurt en de chocoladeschilfers toe aan een kom en de resterende 100 g yoghurt en 50 g pinda's aan de andere.
4. Schraap het pinda-mengsel in de voorbereide vorm en schep het chocolademengsel erover. Wervel een spies door de twee cakemengsels om een marmereffect te creëren. Bak en controleer of de cakes gaar zijn door een spies in het midden van de spons te steken - als het er bedekt met een nat mengsel uitkomt, bak het dan nog wat meer.
5. Meng de karamel met 1 el melk om een druilerig glazuur te creëren. Zodra de cake is afgekoeld, besprenkel met het glazuur en bestrooi met de resterende pinda's.

Marsepein-in-het-midden-bundtcake

Ingrediënten

225 g ongezouten boter, verzacht, plus extra om in te vetten
225 g zelfrijzend bakmeel, plus 1 el extra voor het blik
250 g donkere muscovado-suiker
4 grote eieren, op kamertemperatuur, geklopt
1 theelepel bakpoeder
100 g gemalen amandelen
1 theelepel gemengde kruiden
1 theelepel gemalen kaneel, plus een snuifje extra om te versieren
250 g geraspte pompoen
250 g gemengd gedroogd fruit
100g verpakte stukjes walnoot, gehakt, een paar geheel behouden om te versieren

Voor het marsepein midden

bloem, om af te stoffen
200 g marsepein
50 g geglaceerde kersen, grof gehakt, plus een paar hele kersen om schil 1 sinaasappel te versieren

Voor het glazuur

140 g volle roomkaas, gekoeld
175 g poedersuiker, gezeefd
50 g ongezouten boter, zacht
2 theelepels volle melk
1 theelepel vanille-extract

Methode

1. Vet het apparaat licht en gelijkmatig in met zachte boter en zorg ervoor dat u goed in eventuele groeven of richels komt. Zeef 1 el bloem over het apparaat, kantel en draai het blik totdat de binnenkant volledig bedekt is met een zeer dunne laag bloem. Tik om een aantal overtollige bodem een paar keer te verzamelen terwijl je gaat. Zodra de boter is bedekt, tikt u op en kantelt u de overtollige bloem. Verwarm het apparaat voor.
2. Bestrooi voor het midden van de marsepein het werkoppervlak met een beetje meer bloem, kneed de marsepein kort en werk dan in de kersen en de sinaasappelschil. Rol in een worst van ongeveer 3 cm dik en druk de uiteinden samen om een ring te maken.
3. Doe om de cake te maken de boter, bloem, suiker, eieren, bakpoeder, amandelen, kruiden en 1/4 theelepel zout in een grote kom. Gebruik een elektrische garde om tot een glad mengsel te mengen en vouw vervolgens de pompoen, fruit en walnoten erbij.
4. Schep de helft van het beslag in de voorbereide vorm en druk de ring van marsepein erop. Bedek met de rest van het beslag en strijk de bovenkant glad. Bak de taarten totdat de taarten zijn gerezen, goudkleurig en gekrompen van de zijanten wanneer het klaar is.
5. Om de glazuur te maken, klop de helft van de roomkaas met de poedersuiker en boter gelijkmatig gemengd. Als het glad is, sla je de resterende roomkaas samen met de melk en vanille tot een dikke, maar toch vloeïende, frosting - het moet een consistentie hebben die lijkt op semi-slagroom.
6. Als de cake koud is, schep je het glazuur erover en laat je het langs de zijanten druppelen. Bestrooi met een beetje kaneel en laat vervolgens 10 minuten afkoelen om het glazuur een beetje in te stellen. Versier met hele kersen en walnoten. Bewaar in de koelkast en eet binnen 5 dagen.

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-service-dienst: www.bestron.com/service

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).
- Switch off the appliance and remove the plug from the wall socket in the event of a malfunction during use, and before cleaning the appliance, fitting or removing an accessory, or storing the appliance after use.
- Keep your fingers clear of all moving parts whilst the appliance is in operation.
- Do not switch on the appliance unless the accessories and the bowl are fitted properly.
- Do not switch on the appliance unless the mixer head is locked in position.
- Do not switch on the appliance with the mixer head in the raised position.
- Always switch off the appliance before changing the accessories.
- Never insert objects in the mixer bowl whilst the appliance is in operation.

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

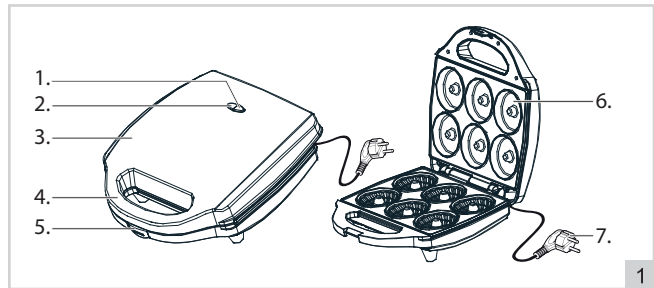
This product meets the requirements of European guidelines.



R. Neyman
Quality control

OPERATION - General

The Bundt Cake Maker is intended only for domestic use, not for professional use.



- | | |
|---|------------------------|
| 1. "Ready-to-use" indicator light (green) | 5. Safety lock clip |
| 2. "Power" indicator light (red) | 6. Baking plates |
| 3. Housing | 7. Power cord and plug |
| 4. Handle | |

OPERATION - Using for the first time

1. Remove the packaging.
2. Clean the appliance (see 'Cleaning and maintenance').
3. Put the plug in the wall socket and let the churros maker heat for 10 minutes. This way you remove any packaging odor from the device.

ATTENTION:

- The first time you use the device, there may be slight smoke and a specific odor. This is normal and will disappear by itself. Ensure adequate ventilation.
- Keep birds away from the device when the device is operating. Heating the non-stick coating on the baking tray can release a substance that is harmful to birds.

OPERATION - Pre-heat

1. Plug in the power cord. The red and green light come on and the appliance starts preheating the baking trays.
2. When the baking trays are up to temperature, the green light turns off. This takes around 5 minutes.

OPERATION - Use

1. Prepare the bundt cake batter according to the recipe on the package.
2. Pre-heat the device as described in "Pre-heating".
3. Place the desired amount of batter on the bottom baking tray. Prevent the batter from coming over the edge of the baking tray. Close the lid.
4. Bake the bundt cakes until they have the desired color.
5. Open the device when the bundt cakes are ready.
6. Carefully remove the bundt cakes with a heat-resistant wooden or plastic spatula do not damage the non-stick coating.
7. When you have finished baking the bundt cakes, remove the plug from the wall socket and open the appliance to let the baking plates cool down.

ATTENTION:

- The normal preparation time is approximately 3 - 5 minutes. This depends on the batter used and your personal taste. Keep the appliance closed during baking, as opening in the meantime can adversely affect the appearance of the churros.
- Do not use sharp forks or knives!

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the device after each use.

1. Remove the plug from the wall socket and let the appliance cool down completely.
2. Clean the baking plates with a damp cloth. If necessary, you can clean the baking plates with soapy water. Ensure that no liquid enters the device.
3. Dry the device thoroughly after cleaning.

ATTENTION:

- Make sure the device is not connected to the power outlet when cleaning.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) when cleaning.
- Never immerse the device in water or any other liquid.

RECIPE FOR BUNDT CAKE

Ingredients

- 300 grams soft butter
- 300 grams flour
- 300 grams fine table sugar
- 6 large eggs
- 2 teaspoons baking powder
- 1 teaspoon grater of lemon
- 1 teaspoon vanilla extract

Method

1. Put the soft butter together with the sugar in a mixing bowl and beat with the (hand) mixer airy.
2. Then add the lemon zest and the vanilla extract.
3. Add the eggs 1 by 1 and beat well after each egg.
4. Then mix the baking powder and salt into the flour and sieve it over the egg / butter / sugar mixture.
5. Stir everything well together again to create a smooth batter.
6. Grease the turban cake maker well with butter.
7. Then pour the batter into the turban molds and close the appliance lid.
8. Bake the turban cake. Check the cake in between by pricking the cake with a skewer, if it comes out dry, then the cake is cooked, if it is still sticky, extend the baking time.
9. As soon as the cake is cooked, remove the turban cakes from the device and allow the cake to cool down before it is served.

Ingredients

- 180 grams butter
- 225 grams caster sugar
- $\frac{3}{4}$ teaspoon almond extract
- 2 teaspoons baking powder
- 180 grams plain flour
- 75 grams ground almond
- 3 large eggs
- 2 tablespoons milk
- 3 tablespoons cocoa powder mixed with
- 3 tablespoons hot water to make a paste
- 100 grams dark chocolate chip
- 30 grams icing sugar, to dust

Method

1. Pre-heat the appliance. Thoroughly brush with melted butter.
2. Cream the butter and sugar together until light and fluffy. Stir in the almond extract.
3. Mix together the baking powder, flour and ground almonds. Beat in one egg at a time, adding a spoonful of the flour mixture in between. Repeat until all three eggs have been added, then fold in the remaining flour mixture and stir in the milk.
4. Spoon half of the cake batter into a separate bowl and mix in the cocoa paste. Add the chocolate chips to the other half of the mixture. Add spoonfuls of each of the batters alternately and drag the handle of a teaspoon through the mixture to create a marbled effect.
5. Bake until the cakes have a nice goldenbrown colour and then test the cake to see if a skewer inserted into the deepest part comes out clean.
6. Let the cake cool in the tin for 10 minutes before turning out onto a cooling rack. Once cooled, dust the cake with a little icing sugar.

Ingredients

200g butter
 3 tbsp cocoa powder
 3 large ripe bananas
 150ml full-fat milk, plus 1 tbsp for the icing
 3 large eggs
 1 tsp vanilla extract
 350g self-raising flour
 1 tsp bicarbonate of soda
 350g soft light brown sugar
 150g natural yogurt
 100g dark chocolate chips or bar of chocolate, chopped into small chunks
 80g salted peanuts, roughly chopped
 100g dulce de leche caramel, from a can or jar

Method

1. Pre-heat the appliance. Grease appliance with some melted butter. Mix the cocoa with 50ml kettle-hot water and set aside to cool.
2. Mash the bananas, then stir in the butter, milk, eggs and vanilla. In another bowl, combine the flour, bicarb, sugar and 1/2 tsp salt. Shake the bowl a few times to encourage any lumps of sugar to come to the surface, squeeze them through your fingers and mix again.
3. Stir the banana mixture into the dry ingredients, then transfer half the cake mixture to another bowl. Add the cocoa mix, 50g yogurt and the chocolate chips to one bowl, and the remaining 100g yogurt and 50g peanuts to the other.
4. Scrape the peanut mixture into the prepared tin, then spoon over the chocolate mixture. Swirl a skewer through the two cake mixtures to create a marbled effect. Bake and check if the cakes are cooked by inserting a skewer into the centre of the sponge – if it comes out coated in any wet mixture, bake it some more. Then transfer to a wire rack to cool completely.
5. Mix the caramel with 1 tbsp milk to create a drizzly icing. Once the cake is cool, drizzle over the icing and scatter with the remaining peanuts.

Ingredients

225g unsalted butter, softened, plus extra for greasing
 225g self-raising flour, plus 1 tbsp extra for the tin
 250g dark muscovado sugar
 4 large eggs, at room temperature, beaten
 1 tsp baking powder
 100g pack ground almonds
 1 tsp mixed spice
 1 tsp ground cinnamon, plus a pinch extra to decorate
 250g grated butternut squash
 250g mixed dried fruit
 100g pack walnut pieces, chopped, reserving a few whole to decorate

For the marzipan middle

flour, for dusting
 200g marzipan
 50g glacé cherries, roughly chopped, plus a few whole cherries to decorate zest 1 orange

For the frosting

140g full-fat cream cheese, chilled
 175g icing sugar, sifted
 50g unsalted butter, softened
 2 tsp whole milk
 1 tsp vanilla extract

Method

1. Lightly and evenly grease the appliance with soft butter, making sure you get well into any flutes or ridges. Sift 1 tbsp flour over the appliance, then tilt and turn the tin until the inside is completely covered with a very thin layer of flour. Tap to gather any excess at the bottom a few times as you go. Once the butter is coated, tap and tip out the excess flour. Pre-heat the appliance.

2. For the marzipan middle, dust the work surface with a little more flour, knead the marzipan briefly, then work in the cherries and orange zest. Roll into a sausage about 3cm thick, then press the ends together to make a ring.
3. To make the cake, put the butter, flour, sugar, eggs, baking powder, almonds, spices and 1/4 tsp salt in a large bowl. Use an electric whisk to mix until smooth, then fold in the squash, fruit and walnuts.
4. Spoon half the batter into the prepared tin, then press the ring of marzipan on top. Cover with the rest of the batter and smooth the top. Bake the cakes until the cakes are risen, golden and shrunk away from the sides when it's ready.
5. To make the frosting, beat together half the cream cheese with the icing sugar and butter until evenly blended. When smooth, beat in the remaining cream cheese along with the milk and vanilla to make a thick, but still flowing, frosting – it should have a consistency similar to semi-whipped cream.
6. When the cake is cold, spoon over the frosting, letting it drip down the sides. Sprinkle with a little cinnamon, then chill for 10 mins to set the frosting a little. Decorate with whole cherries and walnuts. Keep in the fridge and eat within 5 days.

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

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).
- Spegnerne l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa se durante l'uso si verificano malfunzionamenti e quando si pulisce l'apparecchio, si monta o smonta un accessorio o si è terminato di utilizzarlo.
- Tenere le dita lontane dalle parti in movimento dell'apparecchio mentre questo è in funzione.
- Non attivare l'apparecchio se gli accessori o la ciotola non sono fissati saldamente in modo corretto.
- Non accendere l'apparecchio se la testa dello sbattitore non è bloccata correttamente.
- Non accendere l'apparecchio se la testa dello sbattitore è sollevata.
- Assicurarci di spegnere l'apparecchio prima di provvedere alla sostituzione degli accessori.
- Non inserire oggetti all'interno della ciotola durante l'uso dell'apparecchio.

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.

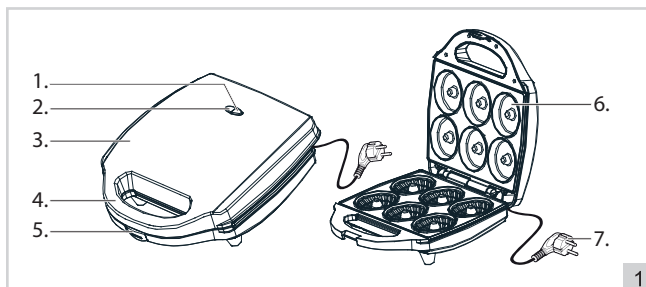
DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Questo prodotto soddisfa i requisiti delle linee guida Europee.

R. Neyman
Controllo qualità

FUNZIONAMENTO - Avvertenze general

Lo Macchine per Ciambellone è concepito esclusivamente per l'impiego domestico e non per l'uso professionale.



- | | |
|---|------------------------|
| 1. Spia luminosa "pronto all'uso" (verde) | 5. Blocco di sicurezza |
| 2. Spia luminosa "acceso" (rosso) | 6. Piastre di cottura |
| 3. Corpo dell'apparecchio | 7. Cavo e spina |
| 4. Manico | |

FUNZIONAMENTO - Operazioni preliminari al 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 - Preriscaldamento

1. Collegare il cavo di alimentazione. La luce rossa e verde si accendono e l'apparecchio inizia a preriscaldare le teglie.
2. Quando le teglie sono in temperatura, la luce verde si spegne. Questa operazione richiede circa 5 minuti.

FUNZIONAMENTO - Uso

1. Preparare l'impasto per le torta al turbante 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. Versare la quantità di impasto desiderato nello stampo di cottura inferiore. Evitare di far traboccare l'impasto dal bordo della piastra di cottura. Chiudere la cialdiera.
5. Cuocere le torta al turbante fino al raggiungimento della doratura desiderata.
6. Una volta pronte le cialde, aprire l'apparecchio.
7. Rimuovere le torta al turbante con una spatola di legno o di plastica, fare attenzione a non danneggiare il rivestimento antiaderente.

8. Una volta terminata la cottura delle cialde, estrarre la spina dalla presa di corrente e aprire l'apparecchio per fare raffreddare le piastre di cottura.

ATTENZIONE:

- Il tempo consueto di cottura è compreso tra i 3 e i 5 minuti ca. Tuttavia, ciò dipende dall'impasto utilizzato e dalle proprie preferenze. Durante la fase di cottura, assicurarsi di mantenere chiuso l'apparecchio, in quanto un'apertura della cialdiera nel corso della cottura potrebbe avere come conseguenza un aspetto non ottimale delle cialde.
- Non utilizzare mai forchette o coltelli taglienti o acuminati!

PULIZIA E MANUTENZIONE

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.

ATTENZIONE:

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

RICETTA PER TORTA AL TURBANTE

Ingredienti

- 300 grammi di burro morbido
- 300 grammi di farina
- 300 grammi di zucchero da tavola fine
- 6 uova grandi
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 1 cucchiaino di grattugia di limone
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Preparazione

1. Metti il burro morbido insieme allo zucchero in una terrina e batti con il mixer (manuale) arioso.
2. Quindi aggiungere la scorza di limone e l'estratto di vaniglia.
3. Aggiungere le uova 1 per 1 e sbattere bene dopo ogni uovo.
4. Quindi mescolare il lievito e il sale nella farina e passarli al setaccio sulla miscela di uova / burro / zucchero.
5. Mescola nuovamente tutto bene per creare una pastella liscia.
6. Ungere bene il creatore di torta al turbante con burro.
7. Quindi versare la pastella negli stampi del turbante e chiudere il coperchio dell'apparecchio.
8. Cuocere la torta al turbante. Controlla la torta in mezzo pungendo la torta con uno spiedino, se esce asciutta, quindi la torta è cotta, se è ancora appiccicosa, prolunga il tempo di cottura.
9. Non appena la torta è cotta, rimuovere le torte di turbante dal dispositivo e lasciare raffreddare la torta prima di servirla.

Ciambellone marmorizzato al cioccolato e mandorle

Ingredienti

- 180 grammi di burro
- 225 grammi di zucchero semolato
- ¾ cucchiaino di estratto di mandorle
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 180 grammi di farina
- 75 grammi di mandorle tritate
- 3 uova grandi
- 2 cucchiai di latte
- 3 cucchiai di cacao in polvere mescolato con
- 3 cucchiai di acqua calda per fare una pasta
- 100 grammi di scaglie di cioccolato fondente
- 30 grammi di zucchero a velo, in polvere

Metodo

1. Preriscaldare l'apparecchio. Spennellare accuratamente con burro fuso.
2. Crema il burro e lo zucchero insieme fino a quando leggero e soffice. Mescolare l'estratto di mandorle.
3. Mescolare il lievito, la farina e le mandorle tritate. Sbattere in un uovo alla volta, aggiungendo un cucchiaino di miscela di farina in mezzo. Ripeti fino a quando tutte e tre le uova sono state aggiunte, quindi piega la miscela di farina rimanente e aggiungi il latte.
4. Metti metà della pastella in una ciotola separata e mescola con la pasta di cacao. Aggiungi le gocce di cioccolato all'altra metà del composto. Aggiungi i cucchiai di ciascuna delle pastelle alternativamente e trascina la maniglia di un cucchiaino attraverso il composto per creare un effetto marmorizzato.
5. Cuocere fino a quando le torte hanno un bel colore dorato e quindi testare la torta per vedere se uno spiedino inserito nella parte più profonda risulta pulito.
6. Lasciare raffreddare la torta nello stampo per 10 minuti prima di girare su una griglia di raffreddamento. Una volta raffreddato, spolverare la torta con un po' di zucchero a velo.

Ciambellone alla banana e cioccolato con arachidi e caramello

Ingredienti

200 g di burro
3 cucchiaini di cacao in polvere
3 grandi banane mature
150 ml di latte intero, più 1 cucchiaio per la glassa
3 uova grandi
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
350 g di farina autolievitante
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
350 g di zucchero di canna chiaro e morbido
150 g di yogurt naturale
100 g di gocce di cioccolato fondente o barretta di cioccolato, tritate in piccoli pezzi
80 g di arachidi salate, tritate grossolanamente
100 g di dulce de leche caramello, da una lattina o un barattolo

Metodo

1. Preriscaldare l'apparecchio. Ungere l'apparecchio con un po' di burro fuso. Mescolare il cacao con 50 ml di acqua calda e mettere da parte per raffreddare.
2. Schiaccia le banane, quindi aggiungi burro, latte, uova e vaniglia. In un'altra ciotola, unisci la farina, il bicarburo, lo zucchero e 1/2 cucchiaino di sale. Scuoti la ciotola alcune volte per incoraggiare eventuali zollette di zucchero a venire in superficie, strizzale con le dita e mescola di nuovo.
3. Mescola il composto di banane negli ingredienti secchi, quindi trasferisci metà del composto in un'altra ciotola. Aggiungi il mix di cacao, 50 g di yogurt e le gocce di cioccolato in una ciotola e i restanti 100 g di yogurt e 50 g di arachidi nell'altra.
4. Raschiare il composto di arachidi nella latta preparata, quindi cucchiaio con il composto di cioccolato. Fai roteare uno spiedino attraverso le due miscele di torta per creare un effetto marmorizzato. Cuocere e controllare se le torte sono cotte inserendo uno spiedino al centro della spugna - se esce ricoperto da una miscela bagnata, cuocere ancora un po'. Quindi trasferire in una griglia per raffreddare completamente.
5. Mescola il caramello con 1 cucchiaio di latte per creare una glassa piovginosa. Una volta che la torta è fredda, cospargere con la glassa e spargere con le altre noccioline.

Ciambellone al marzapane al centro

Ingredienti

225 g di burro non salato, ammorbidito, più un extra per l'ingrassaggio
225 g di farina autolievitante, più 1 cucchiaio in più per la latta
250 g di zucchero di muscovado scuro
4 uova grandi, a temperatura ambiente, sbattute
1 cucchiaino di lievito per dolci
Confezione da 100 g di mandorle tritate
1 cucchiaino di spezie miste
1 cucchiaino di cannella in polvere, più un pizzico in più per decorare
250 g di zucca grattugiata
250 g di frutta secca mista
Confezione da 100 g di pezzi di noce, tritati, riservandone alcuni interi per decorare

Per il centro di marzapane

farina, per spolverare
200 g di marzapane
50 g di ciliegie glassate, tritate grossolanamente, più alcune ciliegie intere per decorare la scorza 1 arancia

Per la glassa

140 g di formaggio cremoso intero, refrigerato
175 g di zucchero a velo, setacciato
50 g di burro non salato, ammorbidito
2 cucchiaini di latte intero
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Metodo

1. Ungere leggermente e uniformemente l'apparecchio con burro morbido, assicurandosi di entrare bene in eventuali scanalature o sporgenze. Setaccia 1 cucchiaino di farina sull'apparecchio, quindi inclina e gira lo stagno fino a quando l'interno è completamente coperto con uno strato molto sottile di farina. Tocca per raccogliere eventuali eccessi nella parte inferiore alcune volte mentre procedi. Una volta che il burro è ricoperto, tocca e ribaltare la farina in eccesso. Preriscaldare l'apparecchio.
2. Per il centro di marzapane, spolverare la superficie di lavoro con un po' più di farina, impastare brevemente il marzapane, quindi lavorare con le ciliegie e la scorza d'arancia. Rotolare in una salsiccia di circa 3 cm di spessore, quindi premere insieme le estremità per formare un anello.
3. Per preparare la torta, metti burro, farina, zucchero, uova, lievito, mandorle, spezie e 1/4 cucchiaino di sale in una ciotola capiente. Usa una frusta elettrica per mescolare fino a che liscio, quindi aggiungi la zucca, la frutta e le noci.
4. Versare metà della pastella nella scatola preparata, quindi premere l'anello di marzapane sopra. Coprire con il resto della pastella e lisciare la parte superiore. Cuocere le torte fino a quando le torte sono lievitate, dorate e rimpicciolite dai lati quando è pronto.
5. Per preparare la glassa, sbattere insieme metà della crema di formaggio con lo zucchero a velo e il burro fino a ottenere una miscela omogenea. Quando è liscio, batti il rimanente formaggio cremoso insieme al latte e alla vaniglia per ottenere una glassa densa, ma ancora fluente, dovrebbe avere una consistenza simile alla panna semi montata.
6. Quando la torta è fredda, cucchiaino sopra la glassa, lasciandola gocciolare dai lati. Cospargere con un po' di cannella, quindi raffreddare per 10 minuti per impostare un po' la glassa. Decorare con ciliegie e noci intere. Conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

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

¡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».

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.

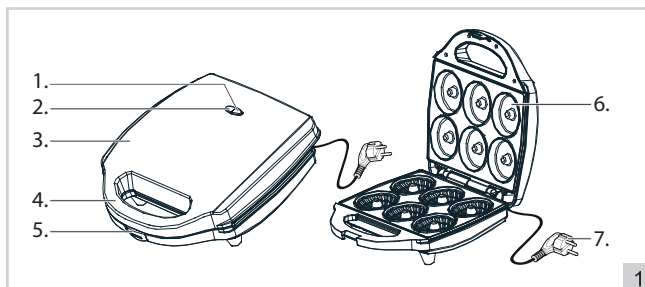
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

Este producto cumple con los requisitos de las directrices europeas.

R. Neyman
Control de calidad

FUNCIONAMIENTO - Generalidades

La Pastel de Turbante Maker está concebida únicamente para uso doméstico, no para uso profesional.



- | | |
|--|---------------------------|
| 1. Piloto indicador "listas para usar" (verde) | 5. Cerradura de seguridad |
| 2. Piloto indicador "encendido" (rojo) | 6. Placas de asado |
| 3. Carcasa | 7. Cable y enchufe |
| 4. Empuñadura | |

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 - Precalentar

- Enchufe el cable de alimentación. Las luces roja y verde se encienden y el aparato comienza a precalentar las bandejas para hornear.
- Cuando las bandejas para hornear están a temperatura, la luz verde se apaga. Esto lleva alrededor de 5 minutos.

FUNCIONAMIENTO - Asar gofres

- Prepare la mezcla según la receta que viene en el embalaje.
- Deje calentar el aparato tal como se describe en el capítulo 'Precalentar'.
- Engrase ambas placas de asado. Use una brocha para repartir bien el aceite o la mantequilla.
- Vierta la cantidad deseada de mezcla sobre la placa de asado inferior. Evite que la mezcla se riegue por los bordes de la placa de asado. Cierre la tapa.
- Ase los pastel de turbante hasta que tengan el color deseado.
- Abra el aparato cuando los pastel de turbante estén listos.
- Quitar pastel de turbante con una espátula de madera o de plástico, tener cuidado de no dañar el recubrimiento antiadherente.
- Cuando haya terminado de asar los pastel de turbante, retire el enchufe de la toma de alimentación y abra el aparato para dejarlo enfriar.

ATENCIÓN:

- El tiempo normal de preparación es de 3 a 5 minutos. Esto depende del tipo de mezcla empleado y de su propio gusto. Mantenga cerrado el aparato durante el proceso de asado, su apertura anticipada afecta negativamente el aspecto de los gofres.
- ¡No use tenedores ni cuchillos afilados!

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie 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.

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.

RECETA PARA PASTEL DE TUL

Ingredientes

- 300 gramos de mantequilla blanda
- 300 gramos de harina
- 300 gramos de azúcar de mesa fina
- 6 huevos grandes
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 1 cucharadita de rallador de limón
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Preparación

1. Coloque la mantequilla suave junto con el azúcar en un tazón y bata con la batidora (de mano) aireado.
2. Luego agregue la ralladura de limón y el extracto de vainilla.
3. Agregue los huevos 1 por 1 y bata bien después de cada huevo.
4. Luego mezcle el polvo de hornear y la sal en la harina y támicela sobre la mezcla de huevo / mantequilla / azúcar.
5. Mezcle todo bien nuevamente para crear una masa suave.
6. Engrase bien el molino de turbante con mantequilla.
7. Luego vierta la masa en los moldes de turbante y cierre la tapa del aparato.
8. Hornee el pastel de turbante. Verifique el pastel en el medio pinchando el pastel con una brocheta, si sale seco, el pastel está cocido, si todavía está pegajoso, extienda el tiempo de cocción.
9. Tan pronto como el pastel esté cocido, retire los pasteles de turbante del dispositivo y deje que el pastel se enfríe antes de servirlo.

Bizcocho marmoleado de chocolate y almendras

Ingredientes

- 180 gramos de mantequilla
- 225 gramos de azúcar glas
- ¾ cucharadita de extracto de almendras
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 180 gramos de harina normal
- 75 gramos de almendra molida
- 3 huevos grandes
- 2 cucharadas de leche
- 3 cucharadas de cacao en polvo mezclado con
- 3 cucharadas de agua caliente para hacer una pasta
- 100 gramos de chispas de chocolate negro
- 30 gramos de azúcar glas, al polvo

Método

1. Precaliente el aparato. Cepille bien con mantequilla derretida.
2. Batir la mantequilla y el azúcar hasta que estén suaves y esponjosos. Agregue el extracto de almendras.
3. Mezcle el polvo de hornear, la harina y las almendras molidas. Batir un huevo a la vez, agregando una cucharada de la mezcla de harina en el medio. Repita hasta que se hayan agregado los tres huevos, luego doble la mezcla de harina restante y agregue la leche.
4. Con una cuchara, vierta la mitad de la masa del pastel en un recipiente aparte y mezcle la pasta de cacao. Agregue las chispas de chocolate a la otra mitad de la mezcla. Agregue cucharadas de cada uno de los batidos alternativamente y arrastre el mango de una cucharadita a través de la mezcla para crear un efecto veteado.
5. Hornee hasta que los pasteles tengan un bonito color dorado y luego pruebe el pastel para ver si un pincho insertado en la parte más profunda sale limpio.
6. Deje que el pastel se enfríe en la lata durante 10 minutos antes de convertirlo en una rejilla para enfriar. Una vez enfriado, espolvorea el pastel con un poco de azúcar glas.

Pastel de plátano y chocolate con llovizna de caramelo de maní

Ingredientes

200 g de mantequilla
 3 cucharadas de cacao en polvo
 3 plátanos maduros grandes
 150 ml de leche entera, más 1 cucharada para la guinda
 3 huevos grandes
 1 cucharadita de extracto de vainilla
 350 g de harina con levadura
 1 cucharadita de bicarbonato de soda
 350 g de azúcar moreno suave y ligero
 150 g de yogurt natural
 100 g de chispas de chocolate negro o barra de chocolate, picadas en trozos pequeños
 80 g de cacahuets salados, picados
 100 g de caramelo de leche dulce, de una lata o frasco

Método

1. Precaliente el aparato. Engrase el aparato con un poco de mantequilla derretida. Mezcle el cacao con 50 ml de agua caliente y deje enfriar.
2. Triture los plátanos, luego agregue la mantequilla, la leche, los huevos y la vainilla. En otro tazón, combine la harina, el bicarbonato, el azúcar y 1/2 cucharadita de sal. Agite el tazón varias veces para alentar la aparición de grumos de azúcar, exprímalos con los dedos y vuelva a mezclar.
3. Revuelva la mezcla de plátano en los ingredientes secos, luego transfiera la mitad de la mezcla de pastel a otro tazón. Agregue la mezcla de cacao, 50 g de yogurt y las chispas de chocolate a un tazón, y los 100 g restantes de yogurt y 50 g de maní al otro.
4. Raspe la mezcla de maní en la lata preparada, luego vierta sobre la mezcla de chocolate. Gire un pincho a través de las dos mezclas de pasteles para crear un efecto marmolado. Hornee y verifique si los pasteles están cocidos insertando una brocheta en el centro de la esponja; si sale recubierta con una mezcla húmeda, hornee un poco más y luego transfírela a una rejilla para enfriar por completo.
5. Mezcle el caramelo con 1 cucharada de leche para crear un glaseado de llovizna. Una vez que el pastel esté frío, rocíe sobre el glaseado y esparza el resto del maní.

Pastel de mazapán en el medio

Ingredientes

225 g de mantequilla sin sal, suavizada, más extra para engrasar
 225 g de harina con levadura, más 1 cucharada extra para la lata
 250 g de azúcar moscovado oscuro
 4 huevos grandes, a temperatura ambiente, batidos
 1 cucharadita de polvo de hornear
 Paquete de 100 g de almendras molidas
 1 cucharadita de especias mixtas
 1 cucharadita de canela molida, más una pizca extra para decorar
 250 g de calabaza rallada
 250 g de frutos secos mixtos
 Paquete de 100 g de trozos de nuez picados, reservando algunos enteros para decorar

Para el medio mazapán

harina para espolvorear
 200 g de mazapán
 50 g de cerezas glaseadas, picadas, más unas cerezas enteras para decorar la ralladura 1 naranja

Para el glaseado

140 g de queso crema con toda la grasa, refrigerado
 175 g de azúcar glas, tamizado
 50 g de mantequilla sin sal, suavizada
 2 cucharaditas de leche entera
 1 cucharadita de extracto de vainilla

Método

1. Engrase ligeramente y uniformemente el aparato con mantequilla suave, asegurándose de que se adhiera bien a las flautas o crestas. Tamice 1 cucharada de harina sobre el aparato, luego incline y gire la lata hasta que el interior esté completamente cubierto con una capa muy delgada de harina. Toque para recoger cualquier exceso en la parte inferior varias veces a medida que avanza. Una vez que la mantequilla esté cubierta, golpee y saque el exceso de harina. Precalentar el aparato.
2. Para el medio de mazapán, espolvoree la superficie de trabajo con un poco más de harina, amase el mazapán brevemente, luego trabaje en las cerezas y la ralladura de naranja. Enrolle una salchicha de unos 3 cm de grosor, luego presione los extremos para formar un anillo.
3. Para hacer el pastel, ponga la mantequilla, harina, azúcar, huevos, levadura, almendras, especias y 1/4 cucharadita de sal en un tazón grande. Use una batidora eléctrica para mezclar hasta que quede suave, luego doble la calabaza, la fruta y las nueces.
4. Coloque la mitad de la masa en la lata preparada, luego presione el anillo de mazapán en la parte superior. Cubra con el resto de la masa y alise la parte superior. Hornee los pasteles hasta que los pasteles estén levantados, dorados y encogidos lejos de los lados cuando esté listo.
5. Para hacer el glaseado, batir la mitad del queso crema con el azúcar glas y la mantequilla hasta que se mezclen uniformemente. Cuando esté suave, agregue el queso crema restante junto con la leche y la vainilla para hacer un glaseado espeso, pero aún fluido, que debe tener una consistencia similar a la crema semi-batida.
6. Cuando el pastel esté frío, vierta sobre el glaseado, dejando que gotee por los lados. Espolvorea con un poco de canela, luego enfría durante 10 minutos para fijar un poco el glaseado. Decorar con cerezas enteras y nueces. Mantener en la nevera y comer dentro de los 5 días.

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







v2000311-03



NEED HELP? CHAT WITH US!
WHATSAPP CUSTOMER SERVICE



BESTRON.COM/WHATSAPP