



700
Watts

220
240
Volts

50
60
Hz



ASW238P INSTRUCTION MANUAL

FR

NL

EN

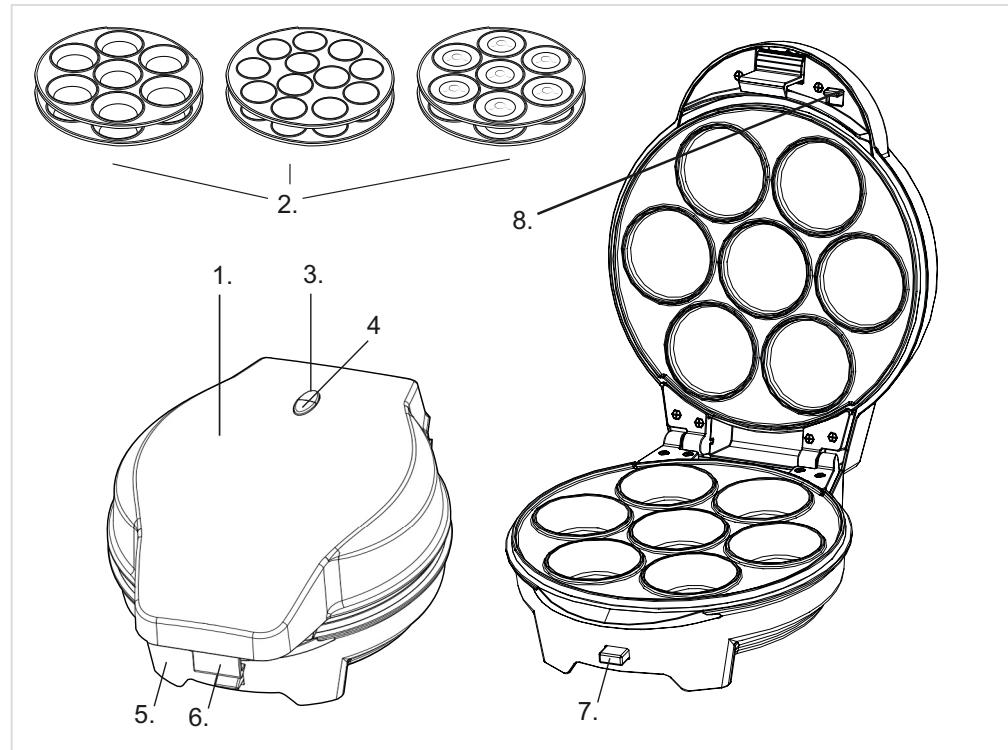
IT

ES

SE

PL

HU



DE	Bedienungsanleitung	3	ES	Manual del usuario	18
FR	Mode d'emploi	6	SE	Instruktionsmanual	21
NL	Handleiding	9	PL	Instrukcja użytkowania	24
EN	Instruction manual	12	HU	Használati utasítás	27
IT	Istruzioni per l'uso	15			

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

- In dem unwahrscheinlichen Fall, dass das Gerät einen Defekt aufweist, versuchen Sie niemals, es selbst zu reparieren. Lassen Sie Reparaturen immer von einem qualifizierten Techniker durchführen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden.
- Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Stellen Sie Elektrogeräte immer auf eine stabile und flache, hitzebeständige Oberfläche an einem Ort, an dem sie nicht herunterfallen können.
- Bestimmte Teile eines Elektrogeräts können warm oder sogar heiß werden. Berühren Sie diese Teile nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lassen Sie elektrische Geräte, Kabel oder Stecker nicht mit Wasser, anderen Flüssigkeiten oder anderen Wärmequellen in Kontakt kommen.
- Das Gerät darf nicht über einen externen Zeitschalter oder ein separates System mit Fernbedienung bedient werden.
- Halten Sie das Gerät nur an den Griffen fest. Alle Metallteile können sehr heiß sein.
- Verwenden Sie keine scharfen oder Metallgegenstände auf die Grillplatten. Diese beschädigen die Antihaftbeschichtung.
- Stellen Sie sicher, dass um das Gerät herum genügend Freiraum vorhanden ist.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf den Deckel, um das Gerät geschlossen zu halten.

UMWELT

 Entsorgen Sie Verpackungsmaterialien wie Kunststoff und Kartons in den entsprechenden Behältern.

- Entsorgen Sie dieses Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht als normalen Hausmüll, sondern geben Sie es an einer Sammelstelle für die Wiederverwendung von Elektro- und Elektronikgeräten ab. Achten Sie auf das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder der Verpackung.
- Die Materialien können wie angegeben wiederverwendet werden. Indem Sie bei der Wiederverwendung, dem Recycling von Materialien oder anderen Formen der Nutzung von Altgeräten helfen, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.
- Erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der richtigen Sammelstelle in Ihrer Nähe.

VERWENDUNG

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

Die folgende Beschreibung ist dem Bild auf Seite 2 zugeordnet:

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

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungskomponenten.
2. Reinigen Sie die Heizplatten vor dem ersten Gebrauch (siehe „Reinigung und Wartung“).
3. Stecken Sie das Netzkabel ein und lassen Sie das Gerät 10 Minuten lang erhitzen. Dadurch wird jeglicher Verpackungsgeruch vom Gerät entfernt.

HINWEIS:

- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, kann es zu leichter Rauch- und Geruchsbildung kommen. Das ist normal und verschwindet von selbst. Sorgen Sie für ausreichend Belüftung.
- Halten Sie Vögel vom Gerät fern, wenn das Gerät in Betrieb ist. Beim Erhitzen der Antihaftbeschichtung auf der Platte kann ein für Vögel störender Stoff freigesetzt werden.

Auswechseln den Backplatten

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

Vorheizen

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzeunempfindliche Oberfläche.
2. Dieses Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
3. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die Kontrollleuchten leuchten auf und das Gerät heizt sich auf.
4. Warten Sie, bis die grüne Kontrollleuchte erlischt. Die Heizplatten haben dann die richtige Temperatur und das Gerät ist einsatzbereit.

Cakepops backen

1. Bereiten Sie den Caketeig gemäß dem auf der Verpackung angegebenen Rezept zu.
2. Heizen Sie das Gerät wie im Abschnitt „Vorheizen“ beschrieben vor.
3. Fetten Sie beide Backplatten ein. Verwenden Sie zum Verteilen des Öls oder der Butter einen Pinsel.
4. Geben Sie die Teigmenge in den Formen auf die unterste Backfläche, vorzugsweise mit einem Spritzbeutel.
5. Backen Sie die Cakepops, bis sie die gewünschte Farbe haben (ca. 6 Minuten). Für gleichmäßig braune Cakepops, drehen Sie die CakePops um und Backen Sie die Cakepops 4 Minuten Extra.
6. Öffnen Sie das Gerät erst, wenn die Cakepops fertig sind.
7. Nehmen Sie die Waffeln vorsichtig mit einer Gabel heraus, um die Antihaftbeschichtung 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 abzukühlen zu lassen.

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

Donuts backen

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

8. Öffnen Sie das Gerät erst, wenn die donuts fertig sind.
9. Nehmen Sie die Waffeln vorsichtig mit einer Gabel heraus, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen.
10. Wenn Sie fertig mit dem Backen sind, dann ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und öffnen Sie das Gerät, um die Backplatten abkühlen zu lassen.

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

Cupcakes backen

1. Bereiten Sie den Caketeig gemäß dem auf der Verpackung angegebenen Rezept zu.
2. Heizen Sie das Gerät wie im Abschnitt „Vorheizen“ beschrieben vor.
3. Fetten Sie beide Backplatten ein. Verwenden Sie zum Verteilen des Öls oder der Butter einen Pinsel, oder Legen Sie nun die Papierbackförmchen in das Gerät und füllen Sie diese zur Hälfte mit dem Teig.
4. Geben Sie die Teigmenge in den Formen auf die unterste Backfläche, vorzugsweise mit einem Spritzbeutel.
5. Backen Sie die Cupcakes, bis sie die gewünschte Farbe haben (ca. 6 Minuten). Für gleichmäßig braune Cupcakes, drehen Sie die Cupcakes um und Backen Sie die Cupcakes 4 Minuten Extra.
6. Öffnen Sie das Gerät erst, wenn die Cupcakes fertig sind.
7. Nehmen Sie die Waffeln vorsichtig mit einer Gabel heraus, um die Antihaftbeschichtung 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.

WARNUNG:

- Verwenden Sie keinen Kunststoff-Spritzbeutel, denn er kann schmelzen, wenn er mit der Backfläche in Kontakt kommt.
- Während des Gebrauchs schaltet sich das Heizelement ein und aus, um die Temperatur der Backfläche konstant zu halten. Daher leuchtet die Anzeige gelegentlich auf.
- Die normale Garzeit beträgt ca. 3 - 5 Minuten. Das hängt von dem Teig und Ihrem persönlichen Geschmack ab. Das Gerät sollte während des Backvorgangs geschlossen sein, da sich das Öffnen während des Gebrauchs negativ auf das Aussehen des Produkts auswirken kann
- Keine spitzen Gabeln oder Messer verwenden!

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie die Waffeleisen nach jedem Gebrauch.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf können Sie das Gerät mit Seifenwasser reinigen. Lassen Sie keine Flüssigkeit in das Gerät gelangen.
3. Trocknen Sie das Gerät nach der Reinigung gründlich ab.

HINWEIS:

- Verwenden Sie keine aggressiven oder abrasiven Reinigungsmittel oder scharfen Gegenstände (wie Messer oder harte Bürsten) beim Reinigen.

SERVICE

Im Fall einer Fehlfunktion besuchen Sie bitte www.bestron.com/service, um Hilfe zu erhalten.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Si l'appareil devait tomber en panne, n'essayez jamais de le réparer vous-même Faites toujours réaliser les réparations par un technicien qualifié.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants ou des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou non qualifiées et sans expérience.
- Le nettoyage et l'entretien ne peuvent pas être réalisés par des enfants.
- Gardez l'appareil et le câble hors de portée des enfants.
- Il faut surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Placez toujours les appareils électriques sur des supports stables, plats et résistants à la chaleur, à un endroit où ils ne peuvent pas tomber.
- Certains composants d'un appareil électrique peuvent être chaud, voire bouillants Ne les touchez pas pour éviter de vous brûler.
- Veillez à ce que les appareils électriques, les cordons et les fiches ne soient pas en contact avec de l'eau, d'autres liquides ou d'autres sources de chaleur.
- L'appareil ne peut pas être mis en marche à l'aide d'un minuteur externe ou par un système séparé à télécommande.
- Tenez toujours l'appareil par les poignées, tous les composants en métal peuvent être très chauds.
- N'utilisez pas d'objets tranchants ou métalliques sur les plaques. Ils endommagent le revêtement antiadhésif
- Veillez à avoir suffisamment d'espace autour de l'appareil.
- Ne placez pas d'objet lourd sur le couvercle pour garder l'appareil fermé.

ENVIRONNEMENT

 Jetez les emballages comme le plastique et les boîtes dans les conteneurs prévus à cet effet

- Ne pas jeter ce produit à la fin de sa durée de vie dans les déchets ménagers normaux, mais dans un point de collecte pour recyclage des appareils électriques et électroniques Faites attention au symbole sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage.
- Les matériaux peuvent être réutilisés, comme indiqué. Grâce à votre aide pour la réutilisation, la transformation des matériaux et autres formes de valorisation des anciens appareils, vous contribuez grandement à la préservation de notre environnement.
- Informez-vous auprès de votre commune pour connaître le point de collecte approprié près de chez vous.

FONCTIONNEMENT

L'appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non à un usage professionnel.

La description suivante fait partie de l'illustration page 2

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

1. Retirez l'appareil de l'emballage et enlevez tous les éléments de l'emballage.
2. Avant la première utilisation, nettoyez la plaque de cuisson (voir « Nettoyage et entretien »).
3. Branchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil chauffer pendant 10 minutes. Cela éliminera toute odeur d'emballage de l'appareil.

ATTENTION :

- La première fois que vous utilisez l'appareil, il peut y avoir un léger dégagement de fumée ou une odeur spécifique peut apparaître. C'est normal et cela disparaît tout seul. Veillez à avoir une aération suffisante.
- Tenez les oiseaux hors de portée de l'appareil quand il fonctionne. Lorsque le revêtement antiadhésif chauffe, de la poussière peut être libérée qui est nocive pour les oiseaux.

Changer les plaques de cuisson

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

Préchauffer

1. Placez l'appareil sur un support plat et résistant à la chaleur.
2. Cet appareil doit être raccordé à une prise de courant reliée à la terre.
3. Branchez la fiche dans la prise de courant, les témoins lumineux s'allument et l'appareil chauffe.
4. Attendez que le témoin lumineux vert s'éteigne, les plaques de cuisson sont alors à bonne température et l'appareil est prêt à l'emploi.

Cuisson des cakepops

1. Préparez la pâte selon la recette.
2. Préchauffez l'appareil, comme décrit sous 'Préchauffage'.
3. Graissez les deux plaques. Utilisez un pinceau pour répartir l'huile ou le beurre.
4. Diviser la pâte sur les formes de la plaque inférieure, de préférence avec une poche.
5. La bride de fermeture, et laissez les cake-pops cuire jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement dorées.
6. Ouvrez l'appareil uniquement lorsque les cakepops sont prêtes.
7. Sortez les cakepops avec l'aide de la fourchette, il faut faire attention de ne pas endommager le revêtement anti-adhésif.
8. Lorsque la cuisson est terminée, débranchez l'appareil, puis ouvrez-le pour faire refroidir les plaques de cuisson.

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

Cuisson des beignets

1. Préparez la pâte selon la recette.
2. Préchauffez l'appareil, comme décrit sous 'Préchauffage'.
3. Graissez les deux plaques. Utilisez un pinceau pour répartir l'huile ou le beurre.
4. Verser avec une petite cuillère une petite quantité de pâte à beignets dans chaque creux de la cuve en bas. La pâte ne doit pas venir au dessus du contour des creux.
5. Refermez la plaque supérieure.
6. Fermez la Machine à beignets au moyen de l'agrafe.
7. La bride de fermeture, et laissez les beignets cuire jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement dorées.
8. Ouvrez l'appareil uniquement lorsque les beignets sont prêtes.
9. Sortez les beignets avec l'aide de la fourchette, il faut faire attention de ne pas endommager le revêtement anti-adhésif.
10. Lorsque la cuisson est terminée, débranchez l'appareil, puis ouvrez-le pour faire refroidir les plaques de cuisson.

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

Cuisson des cupcakes

1. Préparez la pâte selon la recette.
2. Préchauffez l'appareil, comme décrit sous 'Préchauffage'.
3. Graissez les deux plaques. Utilisez un pinceau pour répartir l'huile ou le beurre, ou Placez les moules à cupcake en papier dans l'appareil
4. Diviser la pâte sur les formes de la plaque inférieure, de préférence avec une poche.
5. La bride de fermeture, et laissez les cupcakes cuire jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement dorées.
6. Ouvrez l'appareil uniquement lorsque les cupcakes sont prêts.
7. Sortez les cupcakes avec l'aide de la fourchette, il faut faire attention de ne pas endommager le revêtement anti-adhésif.
8. Lorsque la cuisson est terminée, débranchez l'appareil, puis ouvrez-le pour faire refroidir les plaques de cuisson.

AVERTISSEMENT :

- Ne pas utiliser de poche à douille en plastique, elle pourrait fondre en contact avec les plaques de cuisson.
- Pendant l'utilisation l'élément de chauffe s'allumera et s'éteindra pour garder la température de la plaque de cuisson constante. Par conséquent l'indicateur lumineux sera également occasionnellement allumé.
- Le temps de cuisson normal est d'environ 3 à 5 minutes. Cela dépend de la pâte et de vos goûts personnels. Laissez l'appareil fermé pendant la cuisson car le fait de l'ouvrir pendant l'utilisation peut affecter négativement l'aspect du produit
- Ne pas utiliser de fourchettes pointues ou de couteaux tranchants !

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

1. Débranchez la fiche et laissez refroidir complètement l'appareil.
2. Nettoyez l'appareil 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.

ATTENTION :

- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou d'objets tranchants (couteaux, brosses dures) lors du nettoyage.

SERVICE

En cas de dysfonctionnement, veuillez visiter www.bestron.com/service pour obtenir de l'aide.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Mocht het apparaat onverhoop defect raken, probeer dan nooit zelf de reparatie uit te voeren. Laat reparaties altijd uitvoeren door een gekwalificeerde monteur.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis.
- Reiniging en onderhoud moeten niet worden gedaan door kinderen.
- Houd het toestel en de kabel buiten bereik van kinderen.
- Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Plaats elektrische apparaten altijd op een stabiele en vlakke, hittebestendige 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 elektrische apparaten, snoeren of stekkers niet in aanraking komen met water, andere vloeistoffen of andere hittebronnen.
- Het apparaat mag niet in werking worden gesteld door middel van een externe tijdschakelaar, of door een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.
- Houd het apparaat alleen vast bij de handgrepen. Alle metalen delen kunnen zeer heet zijn.
- Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen op de bakplaat. Deze beschadigen de anti aanbaklaag.
- Zorg voor voldoende vrije ruimte rondom het apparaat.
- Plaats geen zware voorwerpen op het deksel om het apparaat dicht te houden.

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.

GEBRUIK

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

De volgende beschrijving hoort bij de afbeelding op pagina 2.

- | | |
|--|------------------------------------|
| 1. Behuizing | 5. Antislipvoetjes |
| 2. Bakplaten (cupcakes, popcakes, donuts) | 6. Veiligheidsclip |
| 3. Indicatielampje "Gereed voor gebruik" | 7. Plaatvergrendeling onder |
| 4. Indicatielampje "Aan/uit" | 8. Plaatvergrendeling boven |

1. Haal het apparaat uit de verpakking en verwijder alle verpakkingsonderdelen.
2. Reinig de bakplaten om eventuele resten van het fabricageproces te verwijderen (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.

Verwisselen van de bakplaten

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

Voorverwarmen

1. Zet het apparaat op een vlakke en hittebestendige ondergrond.
2. Dit apparaat moet aangesloten worden op een stopcontact met randaarde.
3. Steek de stekker in het stopcontact. De indicatielampjes gaan branden en het apparaat warmt op.
4. Wacht tot het groene indicatielampje uit gaat. De bakplaten zijn dan op de juiste temperatuur en het apparaat is klaar voor gebruik.

Cakepops bakken

1. Bereid het cakedeeg 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. Verdeel het beslag over de vormen in de onderste bakplaat, bij voorkeur met een sputzak.
5. Bak de cakepops tot ze de gewenste kleur hebben.
6. Open het apparaat als de cakepops klaar zijn.
7. Verwijder de cakepops voorzichtig met een vork om de antiaanbaklaag niet te beschadigen.
8. Als u klaar bent met het bakken van cakepops, neem dan de stekker uit het stopcontact en open het apparaat om de bakplaten te laten afkoelen.

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

Donuts bakken

1. Bereid het donutbeslag 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. Giet met een kleine bolle lepel een kleine hoeveelheid donutbeslag in elke holte van de onderplaat. Het beslag mag niet boven de rand van de holtes uitkomen.
5. Breng de bovenplaat naar beneden.
6. Sluit de donutmaker met de sluitklip.
7. Bak de donuts tot ze de gewenste kleur hebben.
8. Open het apparaat als de donuts klaar zijn.
9. Verwijder de donuts voorzichtig met een vork om de anti-aanbaklaag niet te beschadigen.
10. Als u klaar bent met het bakken van donuts, neem dan de stekker uit het stopcontact en open het apparaat om de bakplaten te laten afkoelen.

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

Cupcakes bakken

1. Bereid het cakedeeg 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 of plaats de papieren bakvormpjes in het apparaat
4. Verdeel het beslag over de vormen in de onderste bakplaat, bij voorkeur met een spuitzak.
5. Bak de cupcakes tot ze de gewenste kleur hebben.
6. Open het apparaat als de cupcakes klaar zijn.
7. Verwijder de cupcakes voorzichtig met een vork om de antiaanbaklaag niet te beschadigen.
8. Als u klaar bent met het bakken van cupcakes, neem dan de stekker uit het stopcontact en open het apparaat om de bakplaten te laten afkoelen.

LET OP:

- Gebruik geen plastic spuitzak, deze kan smelten bij contact met de bakplaat.
- Het verwarmingselement zal tijdens het gebruik in- en uitschakelen om de temperatuur van de bakplaat constant te houden. Het indicatielampje zal dus ook aan en uit gaan.
- De normale bereidingstijd bedraagt ca. 3-5 minuten. Dit ligt aan het deeg wat gebruikt wordt en de persoonlijke smaak. Laat het apparaat dicht tijdens het bakken. Het openen van de deksel tijdens het bakken kan het resultaat verslechteren.
- Gebruikt 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 het apparaat met een vochtige doek. Indien nodig kunt u het apparaat reinigen met een sopje. Zorg ervoor dat er geen vloeistof in het apparaat komt.
3. Droog het apparaat na het reinigen grondig.

LET OP:

- Gebruik bij het reinigen geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels)

SERVICE

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

SAFETY INSTRUCTIONS

- In the unlikely event that the device should become defective, never try to carry out the repair yourself. Always have repairs carried out by a qualified technician.
- This appliance should not be used by children and persons with reduced physical, sensory or mental capacity or lack of experience or knowledge.
- Cleaning and maintenance should not be done by children.
- Keep the device and cable out of reach of children.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Always place electrical appliances on a stable and flat, heat-resistant surface, in a place where it cannot fall.
- Certain parts of an electrical appliance can become warm or even hot. To avoid burns, do not touch these parts of the device.
- Do not allow electrical devices, cables or plugs to come into contact with water, other liquids or other heat sources.
- The appliance must not be operated by means of an external timer switch, or by a separate system with remote control.
- Only hold the device by the handles. All metal parts can be very hot.
- Do not use sharp or metal objects on the grill plates. These damage the non-stick coating.
- Provide enough space around the device.
- Do not place heavy objects on the lid to keep the device closed.

ENVIRONMENT

-  Dispose of packaging materials such as plastic and boxes in the appropriate containers.
- Do not hand this product in as normal household waste at the end of its life cycle, but hand it in at a collection point for reuse of electrical and electronic equipment. Look for the symbol on the product, instructions for use or packaging.
 - The materials can be reused as indicated. By helping with reuse, recycling of materials or other forms of use of old equipment, you are making an important contribution to protecting the environment
 - Ask the municipality for the correct collection point in your area.

OPERATION

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

The following description is associated with the image on page 2:

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Housing | 5. Non-slip feet |
| 2. Baking plates | 6. Safety lock clip |
| 3. "Heating" pilot light | 7. Lower baking plate lock |
| 4. "At temperature" pilot light | 8. Upper baking plate lock |

1. Unpack the device and remove all packaging parts.
2. Clean the baking tray before using for the first time (see 'Cleaning and maintenance').
3. Plug in the power cord and let the appliance heat for 10 minutes. This will remove any packaging odor from the device.

PLEASE NOTE:

- The first time you use the appliance, it may produce slight smoke and a specific odour. This is normal and will disappear on its own. Ensure sufficient ventilation.
- Keep birds away from the appliance when the appliance is in operation. When heating the non-stick coating on the baking tray, a substance can be released that is a nuisance to birds.

Changing the baking plates

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

Preheating

1. Place the appliance on a flat, level surface.
2. This appliance must be connected to an earthed socket.
3. Plug the power cord into the wall outlet. The indicator lights come on and the appliance heats up.
4. Wait for the green indicator light to turn off. The baking trays are then at the right temperature and the appliance is ready for use.

Baking cakepops

1. Prepare the cakepop batter using the recipe given on the packaging.
2. Preheat the appliance as explained in 'Preheating'.
3. Grease both baking plates. Use a brush to spread the oil or butter over the surface.
4. Divide the mixture over the forms in the lower baking plate, preferably with a piping bag.
5. Bake the cakepops until they have the desired colour.
6. Open the appliance once the cakepops are ready.
7. Carefully remove the cake-pops with a fork; take care not to damage the non-stick coating.
8. Once you have finished baking cakepops, remove the plug from the plug socket and open the appliance to allow the baking plates to cool down.

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

Baking donuts

1. Prepare the donut batter using the recipe given on the packaging.
2. Preheat the appliance as explained in 'Preheating'.
3. Grease both baking plates. Use a brush to spread the oil or butter over the surface..
4. Use a little round spoon to pour a small amount of batter in each hole of the lower plate. Be sure the batter does not exceed the brim.
5. Lower the upper plate.
6. Close the cakemaker with the latch.
7. Bake the donuts until they have the desired colour.
8. Open the appliance once the donuts are ready.
9. Carefully remove the donuts with a fork; take care not to damage the non-stick coating.
10. Once you have finished baking donuts, remove the plug from the plug socket and open the appliance to allow the baking plates to cool down.

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

Baking cupcakes

1. Prepare the cupcake batter using the recipe given on the packaging.
2. Preheat the appliance as explained in 'Preheating'.
3. Grease both baking plates. Use a brush to spread the oil or butter over the surface, or Place the paper cake cases in the appliance.
4. Divide the mixture over the forms in the lower baking plate, preferably with a piping bag.
5. Bake the cupcakes until they have the desired colour.
6. Open the appliance once the cupcakes are ready.
7. Carefully remove the cupcakes with a fork; take care not to damage the non-stick coating.
8. Once you have finished baking cupcakes, remove the plug from the plug socket and open the appliance to allow the baking plates to cool down.

WARNING:

- Do not use a plastic piping bag, it could melt when it comes into contact with the baking plates.
- During use the heating element will switch on and off to keep the temperature of the baking plate constant. Consequently, the indicator light will also occasionally be illuminated.
- Normal cooking time is approximately 3 - 5 minutes. This depends on the dough used and your personal taste. Leave the appliance closed while baking because opening it during use can adversely affect the appearance of the product
- Do not use sharp forks or knives!

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance after each use.

1. Disconnect from mains power supply and let the appliance cool down.
2. Clean the appliance with a damp cloth. If necessary, you can clean the appliance with soapy water. Do not allow liquid to enter the device.
3. Dry the device thoroughly after cleaning.

PLEASE NOTE:

- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) when cleaning.

SERVICE

If an unexpected problem occurs, please visit www.bestron.com/service for assistance.

NORME DI SICUREZZA

- Nell'improbabile caso in cui il dispositivo risulti difettoso, non tentare mai di ripararlo da solo. Fai eseguire sempre le riparazioni da un tecnico qualificato.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza.
- La relativa pulizia e manutenzione non devono essere mai effettuate da bambini.
- Tenere il dispositivo e il relativo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino mai con questo dispositivo.
- Posizionare sempre gli apparecchi elettronici su una superficie stabile e in piano, che sia resistente al calore, e in un luogo in cui non possano cadere a terra.
- Alcune componenti dell'apparecchio elettronico possono riscaldarsi o addirittura essere roventi. Per evitare ustioni, non toccare mai queste componenti del dispositivo.
- Fai in modo che i dispositivi elettronici, i cavi di alimentazione o le spine non entrino mai a contatto con acqua, altri liquidi o siano posti troppo vicino ad altre fonti di calore.
- L'apparecchio non deve essere messo in funzione con un timer esterno o un sistema separato provvisto di telecomando.
- Tieni il dispositivo solo per i manici. Tutte le componenti metalliche possono diventare roventi.
- Non utilizzare oggetti appuntiti o metallici sulle piastre della griglia. Danneggierebbero il rivestimento antiaderente.
- Riserva uno spazio sufficiente intorno al dispositivo.
- Non mettere oggetti pesanti sul coperchio per tenere chiuso il dispositivo.

DISPOSIZIONI AMBIENTALI

 Smaltire i materiali di imballaggio quali la plastica e le scatole negli appositi contenitori.

- Al termine del ciclo di vita, non trattare il prodotto come fosse un normale rifiuto domestico, portalo piuttosto in un punto di raccolta per il riutilizzo di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Cerca il simbolo sul prodotto stesso, nelle istruzioni per l'uso o sull'imballaggio.
- I materiali possono essere riutilizzati come ivi specificato. Contribuendo al riutilizzo, al riciclaggio di materiali o ad altre forme di uso di vecchie apparecchiature, stai dando un importante contributo per la salvaguardia dell'ambiente.
- Chiedi al tuo Comune dove si trova il punto di raccolta più vicino a te.

FUNZIONAMENTO

L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a quello professionale.

La seguente descrizione si riferisce all'immagine presente a pagina 2

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

- Togli il dispositivo dalla confezione e rimuovi le parti dell'imballaggio.
- Pulisci la teglia prima di utilizzarla per la prima volta (vedi "Pulizia e manutenzione").
- Collegare il cavo di alimentazione e lasciare riscaldare la macchina per 10 minuti. Ciò rimuoverà qualsiasi odore di imballaggio dal dispositivo.

ATTENZIONE:

- La prima volta che si utilizza l'apparecchio, può produrre un po' di fumo e un odore particolare. È perfettamente normale, scompariranno da soli. Devi garantire una sufficiente ventilazione nell'ambiente.
- Tenere gli uccelli lontani dall'apparecchio quando è in funzione. Quando si riscalda il rivestimento antiaderente sulla piastra, potrebbe sprigionarsi una sostanza che è nociva per gli uccelli.

Sostituzione delle piastre di cottura

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

Preriscaldamento

- Posiziona l'apparecchio su una superficie liscia e in piano.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa di corrente con messa a terra.
- Inserisci il cavo di alimentazione nella presa di corrente a muro. Si accenderanno le spie e l'apparecchio inizierà a scaldarsi.
- Attendi lo spegnimento della spia verde. Le teglie sono ora alla giusta temperatura e la macchina è pronta per l'uso.

Preparazione delle cakepops

- Preparare l'impasto per le cake-pops seguendo le istruzioni della ricetta riportata sulla confezione del prodotto.
- Preriscaldare l'elettrodomestico seguendo le istruzioni descritte nella sezione "Preriscaldamento".
- Oliare o imburrare entrambe le piastre di cottura: per distribuire uniformemente l'olio o il burro si consiglia di utilizzare un pennello da cucina.
- Dividere la pasta nei forme della piastra di base, preferibilmente con una tasca da pasticciere.
- Lasciare la cakepops cuocere fino a quando sono ben dorati.
- Una volta pronte le cakepops, aprire l'apparecchio.
- Rimuovere le cakepops con forcella, fare attenzione a non danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Una volta terminata la cottura delle cakepops, estrarre la spina dalla presa di corrente e aprire l'apparecchio per fare raffreddare le piastre di cottura.

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

Preparazione delle ciambelle

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

7. Lasciare la ciambelle cuocere fino a quando sono ben dorati.
8. Una volta pronte le cake-pops, aprire l'apparecchio.
9. Rimuovere le ciambelle con forcella, fare attenzione a non danneggiare il rivestimento antiaderente.
10. Una volta terminata la cottura delle ciambelle, estrarre la spina dalla presa di corrente e aprire l'apparecchio per fare raffreddare le piastre di cottura.

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

Cottura di cupcakes

1. Preparare la pastella cupcake con la ricetta indicata sulla confezione.
2. Preriscaldare l'apparecchio come spiegato in 'preriscaldamento'.
3. Ingrassare le due piastre di cottura. Utilizzare un pennello per diffondere l'olio o il burro sulla superficie, o Mettere le casse della torta della carta nell'apparecchio.
4. Dividere il composto sopra le forme nella piastra di cottura inferiore, preferibilmente con un sacchetto di tubazioni.
5. Cuocere la cup-cake finché hanno il colore desiderato.
6. Aprire l'apparecchio una volta che la cupcakes sono pronti.
7. Rimuovere con cautela la cupcakes con la forchetta; fare attenzione a non danneggiare il rivestimento antiaderente.
8. Una volta che hai finito di cupcakes, togliere la spina dalla presa di corrente e aprire l'apparecchio per consentire le piastre di cottura si raffreddino.

AVVERTENZA:

- Non utilizzare un sac à poche di plastica, altrimenti potrebbe sciogliersi a contatto con le piastre di cottura.
- Durante l'uso la resistenza si accende e si spegne per mantenere costante la temperatura della piastra di cottura. Di conseguenza, anche la spia si accenderà e si spegnerà a intermittenza.
- Il normale tempo di cottura è di circa 3-5 minuti. Dipenderà però dall'impasto utilizzato e dai gusti personali. Lascia l'apparecchio chiuso durante la cottura perché aprirlo quando è in funzione potrebbe impattare negativamente sull'aspetto finale del prodotto.
- Non utilizzare forchette, né coltelli affilati!

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulisci la macchina per cialde dopo ogni utilizzo.

1. Scollega l'apparecchio dalla presa di corrente e lascia che si raffreddi.
2. Pulisci la piastra con un panno umido. Se necessario, puoi pulirla con dell'acqua saponata. Non devi far entrare però il liquido nel dispositivo.
3. Asciugalo con cura dopo le operazioni di pulizia.

ATTENZIONE:

- Non utilizzare detergenti aggressivi, abrasivi né oggetti appuntiti (per esempio, coltelli o spazzole dure) durante le operazioni di pulizia.

SERVIZIO ASSISTENZA

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

NORMAS DE SEGURIDAD

- En el improbable caso de que el aparato se averíe, nunca intente repararlo usted mismo. Encargue siempre las reparaciones a un técnico cualificado.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños o personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia o conocimientos limitados.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por los niños.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el dispositivo.
- Coloque siempre los aparatos eléctricos sobre una superficie estable y plana resistente al calor, en un lugar del que no puedan caer.
- Algunas partes de la herramienta eléctrica pueden calentarse algo o incluso mucho. No deben tocarse, para evitar quemarse.
- No permita que los aparatos eléctricos, cables o enchufes entren en contacto con el agua, otros líquidos u otras fuentes de calor.
- El aparato no debe encenderse por medio de un temporizador externo, ni por un sistema de control remoto separado.
- Sujete el aparato sólo por las asas. Todas las partes metálicas pueden estar muy calientes.
- No utilice objetos afilados o metálicos en las placas de la parrilla, ya que dañarán el revestimiento antiadherente.
- Asegúrese de que hay suficiente espacio libre alrededor del aparato.
- No coloque objetos pesados sobre la tapa para mantenerla cerrada.

MEDIO AMBIENTE

 Deseche el material de embalaje, como el plástico y las cajas, en los contenedores adecuados.

- Al final de su vida útil, no elimine este producto como residuo doméstico normal. Llévelo a un punto de recogida y reutilización de equipos eléctricos y electrónicos. Observe el símbolo que aparece en el producto, en el manual de usuario o en el embalaje.
- Los materiales pueden reutilizarse como se indica. Ayudando a reutilizar, eliminar o reciclar de alguna manera los equipos antiguos, usted contribuye de manera importante a la protección de nuestro medio ambiente.
- Pregunte a su ayuntamiento por el punto de recogida adecuado en su barrio.

FUNCIONAMIENTO

El aparato está diseñado únicamente para su uso doméstico, no para uso profesional.

La siguiente descripción está asociada con la imagen de la página 2:

- | | |
|---|--|
| 1. Carcasa | 5. Patas antideslizante |
| 2. Placas de asado | 6. Cerradura de seguridad |
| 3. Piloto indicador "Calentar" | 7. Bloqueo de placa de cocción superior |
| 4. Piloto indicador "Temperatura adecuada" | 8. Bloqueo de placa de cocción inferior |

1. Saque el aparato del embalaje y retire todos los componentes del embalaje.
2. Limpie la plancha antes de utilizarla por primera vez (véase "Limpieza y mantenimiento").
3. Enchufe el enchufe de red y deje que el dispositivo se caliente durante 10 minutos. Esto eliminará los olores del embalaje del dispositivo.

ATENCIÓN:

- La primera vez que utilice el aparato, puede producirse una ligera acumulación de humo y un olor específico. Esto es normal y desaparecerá por sí mismo. Asegúrese de que haya una ventilación adecuada.
- Mantenga los pájaros alejados del aparato cuando esté en funcionamiento. Cuando la capa antiadherente de la plancha se calienta, puede desprenderse una sustancia que puede resultar molesta para los pájaros.

Sustitución de la planchas de asado

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

Precalentamiento

1. Coloque el aparato en una superficie plana y resistente al calor.
2. Este aparato debe estar conectado a una toma de corriente con toma a tierra.
3. Enchufe el cable en la toma de corriente. Los pilotos se iluminarán y el aparato se calentará.
4. Espere a que se apague la luz verde. Las placas están ahora a la temperatura correcta y el aparato está listo para su uso.

Asar cakepops

1. Prepare la mezcla según la receta que viene en el embalaje.
2. Deje calentar el aparato tal como se describe en el capítulo 'Precalentar'.
3. Engrase ambas placas de asado. Use una brocha para repartir bien el aceite o la mantequilla.
4. Dividir la masa en los métodos de la placa inferior, de preferencia con un bolsa de tuberías.
5. Ase los cakepops hasta que tengan el color deseado.
6. Abra el aparato cuando los cakepops estén listos.
7. Quitar cakepops con el tenedor, tener cuidado de no dañar el recubrimiento antiadherente.
8. Cuando haya terminado de asar los cake-pops, retire el enchufe de la toma de alimentación y abra el aparato para dejarlo enfriar.

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

Asar donas

1. Prepare la mezcla según la receta que viene en el embalaje.
2. Deje calentar el aparato tal como se describe en el capítulo 'Precalentar'.
3. Engrase ambas placas de asado. Use una brocha para repartir bien el aceite o la mantequilla.
4. Levante la tapa del aparato.
5. Use una cuchara pequeña para verter una pequeña cantidad de masa en cada forma poco en la placa inferior. La masa no puede superar el tope.
6. Vuelva a bajar la tapa.
7. Ase los donas hasta que tengan el color deseado.
8. Abra el aparato cuando los donas estén listos.
9. Quitar donas con el tenedor, tener cuidado de no dañar el recubrimiento antiadherente.
10. Cuando haya terminado de asar los donas, retire el enchufe de la toma de alimentación y abra el aparato para dejarlo enfriar.

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

Cocción cupcake

1. Preparar la masa de taza pastel con la receta indicada en el envase.
2. Precaliente el aparato como se explica en "precalentamiento".
3. Engrase dos placas de cocción. Use un cepillo para esparcir el aceite o la mantequilla a la superficie, o Coloque los casos de papel para pasteles en el aparato.
4. Divida la mezcla sobre las formas en la placa de cocción inferior, de preferencia con una manga pastelera.
5. Hornear la torta de copa hasta que tengan el color deseado.
6. Abra el aparato una vez que el cupcakes son listos.
7. Retire con cuidado la taza torta con la eliminación-tenedor incluido, teniendo cuidado de no dañar el recubrimiento antiadherente.
8. Una vez que haya terminado de cocción de cupcakes, retire el enchufe de la toma de corriente y abrir el aparato para permitir que las placas de cocción se enfrie.

ADVERTENCIA:

- No utilice una manga pastelera de plástico, podría derretirse al entrar en contacto con las placas de horneado.
- Durante el uso, el elemento calefactor se encenderá y apagará para mantener constante la temperatura de la placa de horneado. En consecuencia, la luz indicadora también se iluminará ocasionalmente.
- El tiempo de cocción normal es de aproximadamente 3 a 5 minutos. Esto depende de la masa utilizada y de su gusto personal. Deje el aparato cerrado mientras hornea porque abrirlo durante el uso puede afectar negativamente a la apariencia del producto.
- ¡No utilice tenedores o cuchillos afilados!

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpia la gofrera después de cada uso.

1. Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfrie completamente.
2. Limpie el aparato con un paño húmedo. Si es necesario, limpie la gofrera con agua jabonosa. Asegúrese de que no entre nada de líquido en el aparato.
3. Seque bien el aparato después de limpiarlo.

ATENCIÓN:

- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos ni objetos afilados (como cuchillos o cepillos duros).

SERVICIO DE ATENCIÓN

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

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- I den osannolika händelsen att enheten skulle bli defekt, försök aldrig utföra reparationen själv. Få alltid reparationer utförda av en kvalificerad tekniker.
- Denna apparat ska inte användas av barn och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller brist på erfarenhet eller kunskap.
- Rengöring och underhåll skall inte utföras av barn.
- Förvara enheten och kabeln utom räckhåll för barn.
- Barn måste övervakas för att se till så att de inte leker med apparaten.
- Placera alltid elektriska apparater på en stabil och platt, värmetåligheta yta, på en plats där de inte kan falla.
- Vissa delar av en elektrisk apparat kan bli varma eller till och med heta. För att undvika brännskador, rör inte dessa delar av enheten.
- Låt inte elektriska enheter, kablar eller kontakter komma i kontakt med vatten, andra vätskor eller värmekällor.
- Apparaten får inte användas med hjälp av en extern timeromkopplare, eller av ett separat system med fjärrkontroll.
- Håll bara enheten i handtagen. Alla metalldelar kan vara mycket varma.
- Använd inte vassa eller metallföremål på grillplattorna. Dessa skadar non-stick beläggningen.
- Lämna tillräckligt utrymme runt enheten.
- Placera inte tunga föremål på locket för att hålla enheten stängd.

MILJÖ

 Avyttra förpackningsmaterial som plast och lådor i lämpliga behållare.

- Lämna inte produkten som vanligt hushållsavfall vid slutet av livscykeln, utan lämna in den vid en uppsamlingsplats för återanvändning av elektrisk och elektronisk utrustning. Leta efter symbolen på produkten, bruksanvisningen eller förpackningen.
- Materialen kan återanvändas som indikerats. Genom att hjälpa till med återanvändning av material eller andra former av användning av gammal utrustning, gör du ett viktigt bidrag till att skydda miljön.
- Fråga kommunen om rätt insamlingsplats i ditt område.

ANVÄNDNING

Enheten är endast avsedd för hushållsbruk, inte för professionellt bruk.

Följande beskrivning är associerad med bilden på sidan 2

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1. Hölie | 5. Halkskyddade fötter |
| 2. Bakplattor | 6. Säkerhetssläsklämma |
| 3. Kontrollampa "Uppvärmning" | 7. Nedre bakplåtslås |
| 4. Kontrollampa "Vid temperatur" | 8. Övre bakplåtslås |

1. Packa upp enheten och ta bort alla förpackningsmaterialdelar.
2. Rengör bakplåten innan första användningen (se "Rengöring och underhåll").
3. Anslut strömsladden och låt enheten värmas upp i 10 minuter. Detta tar bort eventuell förpackningslukt från enheten.

OBSERVERA:

- Första gången du använder apparaten kan den avge lite rök och en viss lukt. Detta är normalt och kommer att försvinna av sig själv. Säkerställ tillräcklig ventilation.
- Håll fåglar borta från enheten när den är i bruk. Vid uppvärmning av non-stick beläggning på bakplåten, kan en substans frigöras som är en olägenhet för fåglar.

Byta bakplattorna

1. Låt enheten svalna ner helt.
2. Öppna enheten.
3. Skjut de svarta vreden för att ta bort bakplattorna
4. Ta en annan bakplatta.
5. Placer läpparna på bakplattan i öppningarna inuti enheten. Tryck försiktigt på bakplattan tills den klickar på plats.
6. Upprepa steg 3 till 5 för den andra bakplattan.

Förvärmning

1. Placera enheten på en platt, jämn yta.
2. Denna apparat måste anslutas till ett jordat uttag.
3. Koppla in nätsladden i vägguttaget. Indikatorlampa tänds och apparaten värmes upp.
4. Vänta tills den gröna indikatorlampa släcknar. Bakplåtarna har då rätt temperatur och apparaten är klar att användas.

Baka cakepops

1. Förbered cakepopsmeten med hjälp av receptet som anges på förpackningen.
2. Förvärmt apparaten som förklaras i 'Förvärmning'.
3. Smörj båda bakplattorna. Använd en borste för att sprida olja eller smör över ytan.
4. Dela upp blandningen över formarna i den nedre bakplattan, företrädesvis med en spritspåse.
5. Baka dina cakepops tills de har önskad färg.
6. Öppna enheten när dina cakepops är färdiga.
7. Ta försiktigt bort dina cakepops med en gaffel, se till att inte skada non-stick beläggningen.
8. När du har slutat att baka cakepops, ta bort kontakten från uttaget och öppna enheten för att låta bakplattorna svalna.

Förslag: Innan du placrar dem i dina cakepops, doppa ändarna på pinnarna i glasyren eller smält choklad som du planerar att använda för dekorationen. Detta säkerställer att dina cakepops sitter kvar på sina pinnar.

Baka donuts

1. Förbered donutsmeten med hjälp av receptet som anges på förpackningen.
2. Förvärmt apparaten som förklaras i 'Förvärmning'.
3. Smörj båda bakplattorna. Använd en borste för att sprida olja eller smör över ytan.
4. Använd en liten rund sked för att hålla en liten mängd smet i varje hål på den nedre plattan. Var noga med att smeten inte överstiger brädden.
5. Sänk den övre plattan.
6. Stäng kakmaskinen med spärren.
7. Baka dina donuts tills de har önskad färg.
8. Öppna enheten när dina donuts är färdiga.
9. Ta försiktigt bort dina donuts med en gaffel, var försiktig så du inte skadar non-stick beläggningen.
10. När du har slutat att baka donuts, ta bort kontakten från uttaget och öppna enheten för att låta bakplattorna svalna.

Förslag: Strö över dina donuts med lite strösocker. Prova också att doppa dina donuts i varm choklad och strö dem med nötter. Du kan också täcka dina donuts med sylt och honung.

Baka cupcakes

1. Förbered cupcakesmeten med hjälp av receptet som anges på förpackningen.
2. Förvärms apparaten som förklaras i 'Förvärming'.
3. Smörj båda bakplattorna. Använd en pensel för att sprida olja eller smör över ytan, eller placera pappersformar i apparaten.
4. Dela upp blandningen över formarna i den nedre bakplattan, företrädesvis med en spritspåse.
5. Baka dina cupcakes tills de har önskad färg.
6. Öppna enheten när dina cupcakes är färdiga.
7. Ta försiktigt bort dina cupcakes med en gaffel, se till att inte skada non-stick beläggningen.
8. När du har slutat att baka cupcakes, ta bort kontakten från uttaget och öppna enheten för att låta bakplattorna svalna.

VARNING:

- Använd inte en plastpåse, den kan smälta när den kommer i kontakt med bakplattorna.
- Under användning slås värmeelementet på och av för att hålla bakplåtens temperatur konstant. Följaktligen tänds också indikatorlampen ibland.
- Normal tillagningstid är cirka 3 - 5 minuter. Detta beror på vilken deg som används och din personliga smak. Lämna apparaten stängd när du bakar eftersom öppning under användning kan påverka produktens utseende negativt
- Använd inte vassa gafflar eller knivar!

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rengör våffeljärnet efter varje användning.

1. Koppla från elnätet och låt apparaten svalna.
2. Rengör enheten med en fuktig trasa. Om det behövs kan du rengöra våffeljärnet med tvålsvatten. Se till att inga vätskor kommer in i enheten.
3. Torka enheten noggrant efter rengöring.

OBSERVERA:

- Använd inte aggressiva eller slipande rengöringsmedel eller vassa föremål (som knivar eller hårdare borstar) vid rengöring.

SERVICE

I den osannolika händelsen av ett fel, gå till www.bestron.com/service för assistans.

WYTYCZNE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Choć jest to mało prawdopodobne, urządzenie może się zepsuć. W takim przypadku nigdy nie naprawiaj go samodzielnie. Naprawy zlecaj wyłącznie wykwalifikowanym technikom.
- Z urządzenia nie mogą korzystać dzieci ani osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, poznawczej lub umysłowej, a także osoby bez odpowiedniego doświadczenia lub wystarczającej wiedzy.
- Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować produktu.
- Przechowuj urządzenie poza zasięgiem dzieci.
- Konieczny jest nadzór nad dziećmi korzystającymi z urządzenia, aby mieć pewność, że nie wykorzystują urządzenia do zabawy.
- Kładź urządzenia elektryczne wyłącznie na stabilnej, płaskiej, odpornej na wysokie temperatury powierzchni, z której nie mogą spaść.
- Niektóre części urządzenia elektrycznego mogą się nagrzać, czasami do wyjątkowo wysokich temperatur. Aby uniknąć oparzeń, nie dotykaj tych części urządzenia.
- Nie dopuść do tego, aby urządzenia elektryczne, kable lub wtyczki miały kontakt z wodą, innymi cieczami lub innymi źródłami ciepła.
- Nigdy nie używaj urządzenia w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym ani oddzielnym systemem do kontroli zdalnej.
- Podnoś i przesuwaj urządzenie wyłącznie za uchwyty. Metalowe części mogą być bardzo gorące.
- Nie używaj ostrych ani metalowych przedmiotów z płytami grillowymi. W przeciwnym razie nieprzywierająca powłoka zostanie uszkodzona.
- Zapewnij odpowiedni zapas miejsca wokół urządzenia.
- Nie dociskaj pokrywy urządzenia, kładąc na niej ciężkie przedmioty.

OCHRONA ŚRODOWISKA

-  Zutylizuj materiały opakowaniowe, w tym plastikowe elementy i pudła, wyrzucając je do odpowiednich pojemników.
- Po upływie okresu eksploatacji nie wyrzucaj produktu z innymi odpadami z gospodarstw domowych. Zamiast tego dostarcz produkt do punktu zbiórki zużytych urządzeń elektrycznych lub elektronicznych. Znajdź symbol na produkcie, w instrukcji obsługi lub na opakowaniu.
 - Materiały mogą być wykorzystane ponownie zgodnie z zaleceniami. Pomóż ponownie wykorzystywać, poddawać recyklingowi materiały lub wykorzystywać w inny sposób sprzęt, aby pomóc w ochronie środowiska.
 - Informacje o punkcie zbiórki uzyskasz od przedstawicieli lokalnej władzy.

UŻYTKOWANIE

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do użytku profesjonalnego.

Poniższy opis jest powiązany z obrazem na stronie 2

- | | |
|--|---|
| 1. Obudowa | 5. Antypoślizgowe nóżki |
| 2. Formy do pieczenia | 6. Zamknięcie z zabezpieczeniem |
| 3. Kontrolka „Grzanie” | 7. Blokada dolnej formy do pieczenia |
| 4. Kontrolka „Osiągnięto temperaturę” | 8. Blokada górnej formy do pieczenia |

1. Rozpakuj urządzenie i usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Wyczyść blachę do pieczenia przed pierwszym użyciem (patrz „Czyszczenie i konserwacja”).
3. Podłącz wtyczkę sieciową i pozwól urządzeniu nagrzać się przez 10 minut. Spowoduje to usunięcie powietrza opakowania z maszyny.

UWAGA:

- Podczas pierwszego użycia produktu może on wydziełać nieco dymu i specyficzny zapach. Jest to normalne i ustanie samoczynne. Zapewnij wystarczającą wentylację.
- Trzymaj ptaki domowe z dala od urządzenia, dopóki działa. Podczas ogrzewania powłoki nieprzywierającej blachy do pieczenia może być wydzielana substancja drażniąca dla ptaków.

Wymiana form do pieczenia

1. Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
2. Otwórz urządzenie.
3. Przesuń czarne gałki, aby wyjąć formy do pieczenia.
4. Wybierz inne formy do pieczenia.
5. Umieścić krawędzie formy w otworach wewnętrznych urządzenia. Ostrożnie docisnij formę do pieczenia, aż usłyszysz kliknięcie, a forma zablokuje się na swoim miejscu.
6. Powtórz kroki od 3 do 5, aby zainstalować drugą formę do pieczenia.

Nagrzewanie

1. Postaw urządzenie na płaskiej, poziomej powierzchni.
2. Urządzenie musi być podłączone do uziemionego gniazdka.
3. Podłącz kabel zasilający do gniazdka elektrycznego. Kontrolki zostaną podświetlone, a urządzenie zacznie się nagrzać.
4. Poczekaj, aż zgaśnie światło duszy. Patelnia była właściwie przeznaczona, a urządzenie gotowe do użycia.

Pieczenie ciasteczek tzw. „cakepops”

1. Przygotuj ciasto na ciasteczka typu „cakepops” (ciastka na patyku, ciasteczkowe lizaki) według przepisu podanego na opakowaniu.
2. Nagrzej urządzenie zgodnie z opisem w punkcie „Nagrzewanie”.
3. Nasmaruj tłuszczem obie formy do pieczenia. Za pomocą pędzla rozprowadź na ich powierzchni trochę oleju lub masła.
4. Rozdziel ciasto do foremek w dolnej płycie do pieczenia, najlepiej za pomocą worka (rękawa) cukierniczego ze szprycą.
5. Piecz ciasteczka do uzyskania pożądanego koloru.
6. Kiedy ciasteczka będą gotowe, otwórz urządzenie.
7. Ostrożnie wyjmij widelcem ciasta i uważaj, żeby nie uszkodzić teflonowej powłoki.
8. Po zakończeniu pieczenia ciasteczek wyjmij wtyczkę z gniazdka i otwórz urządzenie, aby formy do pieczenia mogły ostygnąć.

Sugestia: Zanim umieścisz w ciasteczkach patyki, zanurz ich końce w polewie lub w stopionej czekoladzie, której użyjesz do dekoracji. Dzięki temu zyskasz pewność, że ciasteczka będą się dobrze trzymać na patykach.

Pieczenie pączków

1. Przygotuj ciasto na pączki według przepisu podanego na opakowaniu.
2. Nagrzej urządzenie zgodnie z opisem w punkcie „Nagrzewanie”.
3. Nasmaruj tłuszczem obie formy do pieczenia. Za pomocą pędzla rozrowadź na ich powierzchni trochę oleju lub masła.
4. Za pomocą małej okrągłej łyżki wlej niewielką ilość ciasta w każdy otwór dolnej formy do pieczenia. Dopolnij, żeby ciasto nie wypływało na brzegi.
5. Opuść górną płytę.
6. Zamknij urządzenie na zatrzask.

7. Piecz pączki do uzyskania pożądanego koloru.
8. Kiedy pączki będą gotowe, otwórz urządzenie.
9. Ostrożnie wyjmij widelcem pączki i uważaj, żeby nie uszkodzić teflonowej powłoki.
10. Po zakończeniu pieczenia pączków wyjmij wtyczkę z gniazdka i otwórz urządzenie, aby formy do pieczenia mogły ostygnąć.

Sugestia: Posyp pączki odrobiną cukru granulowanego. Pączki można również zanurzyć w gorącej czekoladzie i posypać siekanyimi orzechami. A można je też posmarować dżemem i miodem.

Pieczenie babeczek

1. Przygotuj ciasto na babeczki według przepisu podanego na opakowaniu.
2. Nagrzej urządzenie zgodnie z opisem w punkcie „Nagrzewanie”.
3. Nasmaruj tłuszczem obie formy do pieczenia. Za pomocą pędzla rozprowadź na ich powierzchni trochę oleju lub masła, ewentualnie umieść w otworach papierowe papilotki.
4. Rozdziel ciasto do foremek w dolnej płycie do pieczenia, najlepiej za pomocą worka (rękawa) cukierniczego ze szprycą.
5. Piecz babeczki do uzyskania pożądanego koloru.
6. Kiedy babeczki będą gotowe, otwórz urządzenie.
7. Ostrożnie wyjmij widelcem babeczki i uważaj, żeby nie uszkodzić teflonowej powłoki.
8. Po zakończeniu pieczenia babeczek wyjmij wtyczkę z gniazdka i otwórz urządzenie, aby formy do pieczenia mogły ostygnąć.

OSTRZEŻENIE:

- Nie używaj plastikowego worka (rękawa) cukierniczego, ponieważ przy zetknięciu z formami do pieczenia może się stropić.
- Podczas korzystania z urządzenia element grzejny będzie się włączał i wyłączał, aby utrzymać stałą temperaturę formy do pieczenia. W związku z tym kontrolka również będzie zapalać się co jakiś czas.
- Zazwyczaj czas pieczenia wynosi około 3–5 minut. Zależy to od ilości użytego ciasta i osobistych preferencji. Podczas pieczenia pozostaw urządzenie zamknięte, ponieważ otwieranie go może niekorzystnie wpływać na wygląd produktu.
- Nie używaj ostrzych widelców ani noży!

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Wyczyść blachę do pieczenia, patelnię i podstawę po każdym użyciu.

1. Odłącz urządzenie od źródła zasilania i poczekaj, aż jego temperatura spadnie.
2. Blachy do pieczenia czyścić wilgotną szmatką. W razie potrzeby wyczyść urządzenie wodą z mydłem. Upewnij się, że do urządzenia nie dostała się żadna ciecza.
3. Po umyciu dokładnie osuszą urządzenie.

UWAGA:

- Podczas czyszczenia nie korzystaj ze żräcych ani ściernych środków czyszczących, ani ostrzych przedmiotów (w tym noży czy szczotek).

USŁUGA

Urządzenie nie powinno się zepsuć. Jeśli jednak to nastąpi, wsparcie uzyskasz na stronie internetowej www.bestron.com/service.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- Abban a valószínűtlen esetben, ha a készülék meghibásodik, soha ne próbálja meg saját maga elvégezni a javítást. A javításokat minden szakképzett szerelővel végeztesse el.
- A készüléket nem használhatják gyermekek és csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, tapasztalatlan vagy nem kellő ismeretekkel rendelkező személyek.
- A tisztítást és a karbantartást nem szabad gyermekekre bízni.
- A készüléket és a kábelét tartsa gyermekektől távol.
- Vigyázzon, hogy gyermekek ne játszanak a készülékkel.
- Az elektromos készülékeket minden stabil, lapos, hőálló felületre helyezze, olyan helyre, ahol nem eshet le.
- Az elektromos készülék egyes részei felmelegedhetnek vagy akár felforrósodhatnak. Az égési sérülések elkerülése érdekében ne érintse meg a készülék e részeit.
- Ügyeljen arra, hogy az elektromos készülékek, kábelek vagy csatlakozók ne érintkezzenek vízzel, más folyadékokkal vagy más hőforrásokkal.
- A készüléket nem szabad külső időzítőkapcsolóval, illetve távirányítóval rendelkező külön rendszerrel működtetni.
- A készüléket csak a fogantyúknál fogja meg. minden fém alkatrésze nagyon forró lehet.
- Ne használjon éles vagy fémtárgyakat a grilllemezeken. Ezek károsítják a tapadásmentes bevonatot.
- Biztosítson elegendő helyet a készülék körül.
- A fedélre ne tegyen nehéz tárgyakat azért, hogy a készüléket zárva tartsa.

KÖRNYEZETVÉDELEM

-  A csomagolóanyagokat, például a műanyagokat és a dobozokat a megfelelő tárolódényekbe kell kidobni.
- Ne kezelje a terméket normál háztartási hulladékként az életciklusának végén, hanem adja le a gyűjtőhelyen az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítása érdekében. Keresse meg a terméken, a használati utasításban vagy a csomagoláson az erre utaló szimbólumot.
 - Az anyagok a jelzett módon újrahasznosíthatók. Az újrafelhasználás, az anyagok újrahasznosítása vagy a régi berendezések egyéb felhasználási formái révén jelentősen hozzájárul a környezetvédelemhez
 - Kérdezze meg az önkormányzatot, hogy az Ön területén hol találja a megfelelő gyűjtőhelyet.

HASZNÁLAT

A készülék rendeltetésszerűen csak háztartási alkalmazásra való, professzionális használatra nem.

A következő leírás a 2. oldalon lévő képhez kapcsolódik

- | | |
|----------------------------------|------------------------------------|
| 1. Külső borítás | 5. Csúszásmentes talpazat |
| 2. Sütőlapok | 6. Biztonsági rögzítőkapocs |
| 3. „Melegítés” jelzőfény | 7. Alsó sütőlap zár |
| 4. „Hőméréklet” jelzőfény | 8. Felső sütőlap zár |
1. Csomagolja ki a készüléket, és távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
 2. A készülék első használata előtt tisztítsa meg azt (lásd: „Tisztítás és karbantartás”).
 3. Dugja be a hálózati csatlakozót, és hagyja a készüléket 10 percig melegedni. Ez eltávolítja az összes szagot a készülék csomagolásából.

VEGYE FIGYELEMBE:

- A készülék első használatakor enyhe füst és jellegzetes szagok keletkezhetnek. Ez normális és saját magától abbamarad. Gondoskodjon a kielégítő szellőzésről.
- A működő készüléktől tartsa távol a madarakat. A sütőtálcán lévő tapadásmentes bevonat melegítésekor olyan anyag szabadulhat fel, amely kellemetlen a madarak számára.

Sütőlapok cseréje

1. Várja meg, amíg a készülék teljesen lehűl.
2. Nyissa ki a készüléket.
3. Csúsztassa el a fekete gombokat a sütőlapok eltávolításához
4. Vegyen egy másik sütőlapot.
5. Helyezze a sütőlap peremét a készülék belsejében lévő nyílásokba. Óvatosan nyomja be a sütőlapot, amíg a helyére nem kattan.
6. Ismételje meg a 3-5. lépést a második sütőlappal is.

Előmelegítés

1. Helyezze a készüléket lapos, szintben álló felületre.
2. A készüléket földelt aljzathoz kell csatlakoztatni.
3. Csatlakoztassa a tápkábelt a fali aljzathoz. A jelzőfények világítani kezdenek, és a készülék felmelegszik.
4. Várja meg, amíg a zöld fény kialszik. A tepsi most a megfelelő helyzetben van, és a készülék használatra kész.

Sütinyalóka készítés

1. Készítse el a sütinyalóka téssztát a csomagoláson található recept alapján.
2. Melegítse elő a készüléket az „Előmelegítés” című részben leírtak szerint.
3. Kenje meg zsiradékkal minden sütőlapot. Sütőcsettel oszlassa el a felületen az olajat vagy a vajat.
4. Ossza el a keveréket az alsó sütőlapon lévő formákba, lehetőleg egy habzsákkal.
5. Addig sússe a sütinyalókat, amíg a kívánt szint el nem érte.
6. A sütinyalókak elkezűlte után nyissa ki a készüléket.
7. Óvatosan távolítsa el a sütinyalókákat egy villa segítségével; ügyeljen arra, hogy a tapadásmentes bevonat ne sérüljön meg.
8. A sütinyalóka készítésének befejezése után húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból, és nyissa ki a készüléket, hogy a sütőlapok lehűlhessenek.

Javaslat: Mielőtt a sütinyalókákba helyezné a pálcikát, márta a végét abba a sütimázba vagy olvadt csokoládéba, amit dekorációként tervez használni. Ez biztosítja, hogy a sütinyalókák a pálcikákon maradjanak.

Fánksütés

1. Készítse el a fánk téssztát a csomagoláson található recept alapján.
2. Melegítse elő a készüléket az „Előmelegítés” című részben leírtak szerint.
3. Kenje meg zsiradékkal minden sütőlapot. Sütőcsettel oszlassa el a felületen az olajat vagy a vajat.
4. Egy kis kerek kanál segítségével öntsön ki mennyiséges téssztát az alsó lemez minden lyukába. Ügyeljen arra, hogy a tésszta ne lépje túl a karimát.
5. Engedje le a felső tálcát.
6. Zárja be a sütőt a retesszel.
7. Addig sússe a fánkokat, amíg a kívánt szint el nem érik.
8. A fánkok elkezűlte után nyissa ki a készüléket.
9. Óvatosan távolítsa el a fánkokat egy villa segítségével; ügyeljen arra, hogy a tapadásmentes bevonat ne sérüljön meg.
10. A fánk készítésének befejezése után húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból, és nyissa ki a készüléket, hogy a sütőlapok lehűlhessenek.

Javaslat: Szórja meg a fánkot kristálycukorral. Próbálja meg a fánkokat forró csokoládéba mártani, és szórja meg diódarabokkal. A fánkot lekvárral és mézzel is megkenheti.

Cupcake sütés

1. Készítse el a cupcake tésztát a csomagoláson található recept alapján.
2. Melegítse elő a készüléket az „Előmelegítés” című részben leírtak szerint.
3. Kenje meg zsiszáradékkal minden sütőlapot. Sütőecsettel oszlassa el a felületen az olajat vagy a vajat, vagy helyezzen muffin papírt a készülékbe.
4. Ossza el a keveréket az alsó sütőlapon lévő formákba, lehetőleg egy habzsákkal.
5. Addig süsse a cupcake-keket, amíg a kívánt színt el nem érik.
6. A cupcake elkészülte után nyissa ki a készüléket.
7. Övatosan távolítsa el a cupcake-keket egy villa segítségével; ügyeljen arra, hogy a tapadásmentes bevonat ne sérüljön meg.
8. A fánk készítésének befejezése után húzza ki a csatlakozódugót a falai aljzatból, és nyissa ki a készüléket, hogy a sütőlapok lehűlhessenek.

FIGYELEM:

- Ne használjon műanyag zacskót, amely megolvadhat, amikor érintkezik a sütőlemezekkel.
- Használata közben a fűtőelem be- és kikapcsol, hogy a sütőlemez hőmérséklete állandó legyen. Következetésképpen a jelzőfény időnként meg is világít.
- A normál főzési idő körülbelül 3-5 perc. Ez a felhasznált tésztától és a személyes ízléstől függ. Sütés közben hagyja zárva a készüléket, mert használata közbeni kinyitása hátrányosan befolyásolhatja a termék megjelenését
- Ne használjon éles villát vagy kést!

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a sütőtálcát, serpenyőket és az alapot.

1. Húzza ki a hálózati kábelt a falai aljzatból, és hagyja lehűlni a készüléket.
2. A készüléket nedves ruhával kell megtisztítani. Szükség esetén a készüléket szappanos vízzel is megtisztíthatja. Vigyázzon, nehogy folyadék kerüljön a készülékre.
3. Tisztítás után alaposan szárítsa meg a készüléket.

VEGYE FIGYELEMBE:

- Ne használjon maró vagy karcoló hatású tisztítószereket vagy éles tisztítószereket tárgyak (például kásek vagy kemény kefék) tisztítás közben.

SZERVIZ

Meghibásodás esetén segítségért keresse fel a www.bestron.com/service webhelyet.



ALL YOU WANT TO KNOW ABOUT YOUR UNIQUE 5 YEAR WARRANTY

ALLES, WAS SIE ÜBER IHRE EINZIGARTIGE 5-JAHRES-GARANTIE WISSEN MÖCHTEN
TOUT CE QUE VOUS VOULEZ SAVOIR SUR VOTRE GARANTIE UNIQUE DE 5 ANS

ALLES WAT U WILT WETEN OVER UW UNIEKE GARANTIE VAN 5 JAAR
TUTTO QUELLO CHE VOUI SAPERE SULLA TUA GARANZIA UNICA DI 5 ANNI
TODO LO QUE QUIERES SABER SOBRE TU ÚNICA GARANTÍA DE 5 AÑOS

BESTRON.COM/GUARANTEE



NEED HELP? CHAT WITH US! WHATSAPP CUSTOMER SERVICE

BRAUCHEN SIE HILFE? CHATTE MIT UNS! WHATSAPP KUNDENSERVICE
BESOIN D'AIDE? DISCUTE AVEC NOUS! SERVICE CLIENTÈLE WHATSAPP

HULP NODIG? CHAT MET ONS! WHATSAPP KLANTENSERVICE
HO BISOGNO DI AIUTO? CHATTA CON NOI! SERVIZIO CLIENTI WHATSAPP
¿NECESITAS AYUDA? ¡HABLA CON NOSOTROS! SERVICIO AL CLIENTE DE WHATSAPP

BESTRON.COM/WHATSAPP