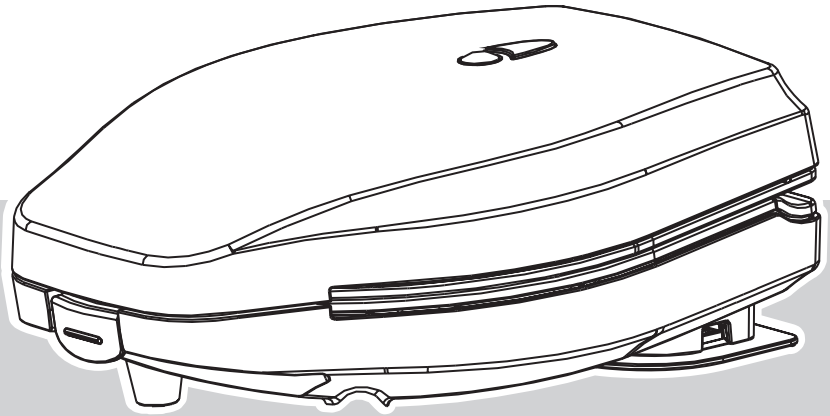
# BESTRON®

ADM218
ADM218SD



NL Handleiding donutmaker

DE Gebrauchsanweisung Donut Maker

FR Mode d'emploi machine à beignets

EN Instruction manual donut maker

IT Istruzioni per l'uso hornillo para rosquillas

ES Manual del usuario macchina per ciambelle

700W, 220-240V ~ 50/60Hz

V 170221-02

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Algemeen

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

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Elektriciteit en warmte


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

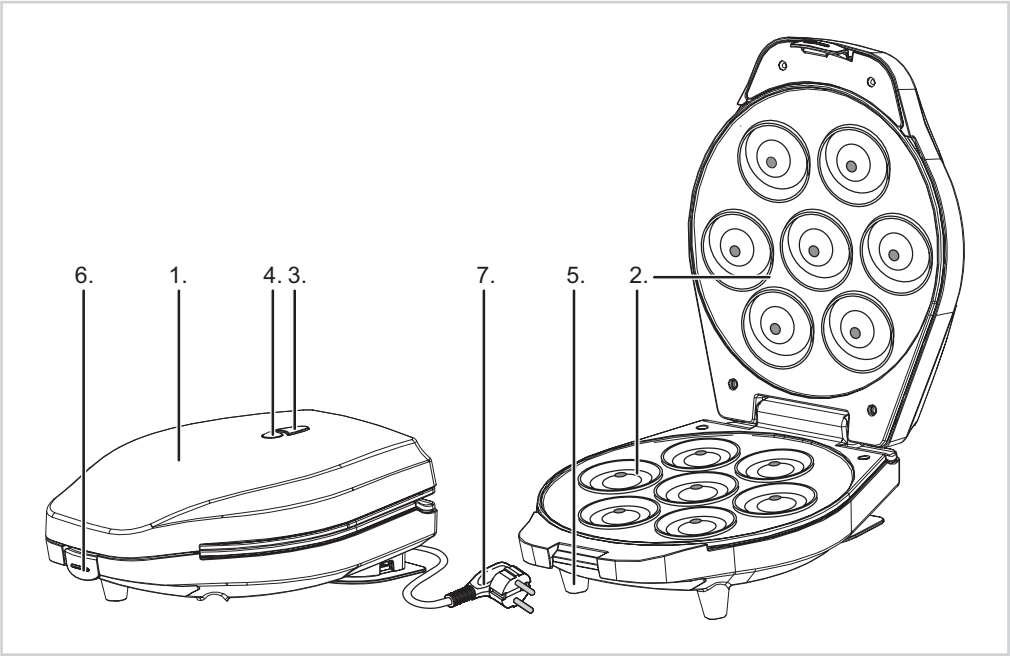
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van het apparaat, voordat u het apparaat gebruikt.
- Controleer of het stopcontact waarop u het apparaat aansluit geaard is.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst en wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Trek niet aan het snoer als u de stekker uit het stopcontact neemt, maar aan de stekker zelf.
- Controleer regelmatig of het snoer van het apparaat nog intact is. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigingen vertoont. Laat een beschadigd snoer vervangen door een gekwalificeerde servicedienst.
- Bepaalde delen van het apparaat kunnen heet worden. Raak deze niet aan om te voorkomen dat u zich verbrandt.
- Zorg er voor dat het apparaat voldoende vrij is en niet in contact kan komen met brandbaar materiaal. Tevens mag het apparaat niet worden bedekt. Het apparaat moet zijn warmte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.
- Zorg ervoor dat het snoer en de stekker niet in aanraking komen met water.

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Gebruik

- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke en hitte- en spatbestendige ondergrond, op een plaats waar hij niet kan vallen.
- Laat het snoer niet over de rand van het aanrecht, werkblad of een tafel hangen.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u het apparaat, het snoer of de stekker aanraakt.
- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Houd vogels uit de buurt van het apparaat als het apparaat in werking is. Bij het verwarmen van de anti-aanbaklaag op de bakplaten kan een stof vrijkomen die hinderlijk is voor vogels.
- Pak het apparaat niet op wanneer het in het water is gevallen. Trek direct de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.
- Zorg tijdens het gebruik van het apparaat voor voldoende ventilatie.
- Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie ‘Reiniging en onderhoud’).
- Dompel het apparaat, het snoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Het toestel mag niet in werking worden gesteld door middel van een externe tijdschakelaar, of door een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

## WERKING - Algemeen

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




1. Behuizing
2. Bakplaten
3. Indicatielampje gereed voor gebruik (groen)
4. Indicatielampje aan/uit (rood)
5. Antislipvoetjes
6. Sluitklip
7. Snoer en stekker

## WERKING - Voor het eerste gebruik

1. Verwijder de verpakking.
2. Reinig het apparaat. Zie ‘Reiniging en onderhoud’.

## WERKING - Beslag maken

Met onderstaand recept kunt u 5 tot 6 donuts bakken.

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

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

## WERKING - Donuts bakken

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

⚠
- 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 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.

3. Breng de bovenplaat van het apparaat omhoog.
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 goudbruin zijn. (ca. 5 minuten)

⚠ 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.

Eet smakelijk!

## 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 en eventueel wat afwasmiddel. Zorg ervoor dat er geen zeepresten achterblijven. Droog de bakplaten grondig af.
3. Reinig het apparaat met een vochtige doek en droog het vervolgens grondig.
4. Wikkel het snoer op en berg het apparaat op.

⚠
- Gebruik nooit metalen voorwerpen of een schuursponsje om de bakplaten te reinigen. Deze kunnen de anti-aanbaklaag van de bakplaten beschadigen.
- Dompel het apparaat, de stekker en het snoer nooit onder in water. Zet het apparaat nooit in een afwasmachine.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels) bij het reinigen.

## MILIEU

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

## GARANTIEBEPALINGEN

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

1. In de genoemde garantieperiode zullen geen kosten worden berekend voor arbeidsloon en materiaal. De onder garantie uitgevoerde reparatie verlengt de garantietermijn niet.
2. Defecte onderdelen of bij remplace (omruiling) de defecte apparaten zelf, worden automatisch eigendom van de importeur.
3. Elke aanspraak op garantie dient vergezeld te gaan van het aankoopbewijs van de firma.
4. Aanspraken op garantie moeten worden gedaan bij de dealer waar het apparaat is gekocht of bij de importeur.

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

## SERVICE

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

## CE-CONFORMITEITSVERKLARING

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

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



**R. Neyman**
**Quality control**

## RECEPTEN

### Geglazuurde donuts

**Ingrediënten**
- Water
- Poedersuiker
- Vanille-extract

**Bereidingswijze**
Mix poedersuiker en water (ongeveer 3 delen poedersuiker 1 deel water). Blijf roeren tot het glazuur een stroperige substantie is. In plaats van water kunt u ook warme melk gebruiken. Hierbij kunt u vanille naar eigen smaak toevoegen.

Bak nu de donuts zoals beschreven in het basisrecept. Dip de gebakken donuts in het mengsel. In plaats van dippen, kunt u de donuts ook overgieten of besmeren met het mengsel. Laat hierna de geglazuurde donuts uitlekken en uitharden op een rooster of bakplaat

### Geroosterde donut met peer

**Ingrediënten voor 4 donuts**
- 4 donuts
- 2 el fijne suiker
- 1 tl kaneel
- 2 handperen

**Hulpmiddelen**
- Grillpan

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

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

### Gemarineerde donuts met malaga-ijs

**Ingrediënten voor 4 personen**
- 1 dl rum
- 2 dl abrikoos-sinaasappeldrank
- 1 el citroensap
- 1 tl kaneel
- 2 el rozijnen
- 25 gr gepelde pistachenootjes
- 1 navelsinaasappel
- 2 el honing
- ½ l malaga-ijs

**Voorbereiding**
Bak eerst 4 donuts zoals beschreven in het basisrecept. Roer in een wijde kom de rum, de abrikozen/sinaasappeldrank, het citroensap en de kaneel door elkaar. Roer de rozijnen erdoor en leg de donuts erin. Laat de donuts minstens 2 uur in de koelkast marineren en door en door koud worden. Hak de pistachenootjes grof en rooster ze in een droge koekenpan goudbruin. Schil de sinaasappel zo dik dat u ook de witte vliesjes meeschilt en snijd de partjes tussen de vliesjes uit.

**Bereidingswijze**
Neem vlak voor het serveren de donuts uit de marinade. Schenk de marinade in een wijde pan en roer de honing erdoor. Laat de marinade 2 minuten zachtjes koken. Leg intussen de donuts op 4 bordjes en schep in elke donut een grote bol malaga-ijs. Schenk het ingekookte vocht rond de donuts. Leg de sinaasappelpartjes in het sausje. Strooi de pistachenootjes over het ijs.

### Donut-ijstaartjes

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

**Hulpmiddelen**
- Kleine garde
- Kom
- Pannenlikker
- Spuitzak met grofgetand mondstuk
- Kommetje

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

## RECEPTEN

### Bosbessen donuts

**Ingrediënten**
- 200 gr bosbessen
- 400 gr bloem
- 250 gr suiker
- 1 zakje bakpoeder
- 1 zakje vanillesuiker
- 250 ml melk
- 2 hele eieren
- 3 el gesmolten boter

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

### Donuts met stukjes chocolade

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

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

### Kokos donuts

**Ingrediënten**
- 200 gr geschaafde kokos
- 400 gr bloem
- 275 gr bruine basterdzuiker
- 250 gr bruine suiker
- 1 zakje bakpoeder
- 1 zakje vanillesuiker
- 250 ml melk
- 2 hele eieren
- 3 el gesmolten boter

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

### Honing donuts

**Ingrediënten:**
- 400 gr bloem
- 275 gr bruine basterdzuiker
- 250 gr bruine suiker
- 1 zakje bakpoeder
- 1 zakje vanillesuiker
- 250 ml melk
- 2 hele eieren
- 3 el gesmolten boter
- Suiker
- Kaneelpoeder
- Honing

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

Als de donuts klaar zijn, mengt u de suiker en kaneelpoeder en drukt u de donuts in het mengsel. Warm de honing op en overgiet hier de donuts mee.

## SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Allgemein

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



## SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Elektrizität und Wärme


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

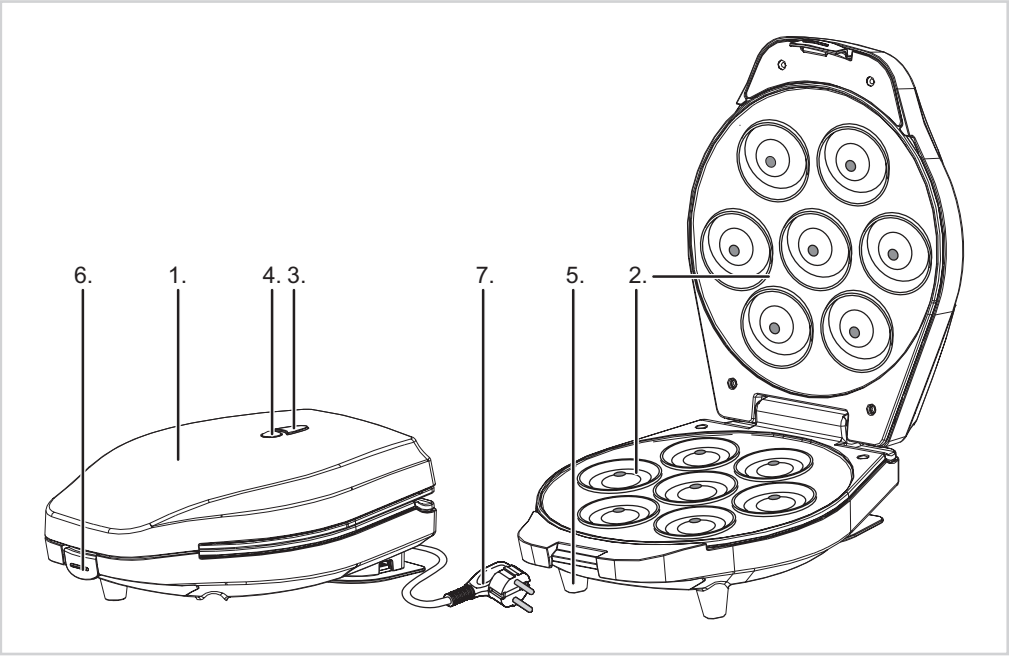
- Bevor Sie das Gerät verwenden, prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Stromstärke übereinstimmt.
- Kontrollieren Sie, ob die Steckdose, an die Sie das Gerät anschließen, geerdet ist.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät umstellen und wenn Sie es nicht benutzen.
- Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose am Stecker und nicht am Kabel.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Gerätekabel noch intakt ist. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist. Lassen Sie ein beschädigtes Kabel von einem qualifizierten Wartungsdienst ersetzen.
- Bestimmte Teile des Geräts können heiß werden. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie diese nicht berühren.
- Sorgen Sie also dafür, dass das Gerät ausreichend frei steht und nicht in Kontakt mit brennbarem Material kommen kann. Das Gerät darf auch nicht abgedeckt werden. Um Brandgefahr zu verhindern, muss das Gerät seine Wärme abgeben können.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Kabel nicht mit Hitzequellen wie heißen Kochplatten oder offenem Feuer in Berührung kommen.

## SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Benutzung

- Benutzen Sie das Gerät nie im Freien.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, hitzebeständiger Untergrund, wo es nicht herunterfallen kann.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand der Anrichte, der Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker berühren.
- Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
- Halten Sie Vögel vom Gerät fern, wenn dieses in Betrieb ist. Bei der Erwärmung der auf der Backplatte befindlichen Antihaftschicht kann ein Stoff freigesetzt werden, der für Vögel unangenehm ist.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auf, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.
- Sorgen Sie bei der Benutzung des Geräts für ausreichende Belüftung.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich (siehe ‘Reinigung und Wartung’).
- Tauchen Sie das Gehäuse, das Kabel und den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit externen Zeitschaltuhren o.ä.

## VERWENDUNG - Allgemein

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




1. Gehäuse
2. Backplatten für 7 Donuts
3. Kontrollleuchte für Gebrauchsfertig (Grün)
4. Ein/Aus Kontrollleuchte (Rot)
5. Rutschfeste Füße
6. Verschlussklip
7. kabel und Stecker

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie die Verpackung.
2. Säubern Sie das Gerät. Siehe „Reinigung und Wartung“.

## VERWENDUNG - Teig zubereiten

Mit dem nachfolgenden Rezept können Sie 5 bis 6 Donuts backen.

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

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

## VERWENDUNG - Donuts backen

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

⚠
- Das Heizelement schaltet sich während der Benutzung ein und aus, um die eingestellte Temperatur der Grillplatte konstant zu halten. Die Kontrollleuchte schaltet sich folglich auch ein und aus.
- 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.

3. Klappen Sie die obere Platte des Geräts auf.
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 Verschlussklip.
7. Backen Sie die Donuts, bis sie goldbraun sind. (ca. 5 Minuten)

⚠ 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.

Guten Appetit.

## REINIGUNG UND PFLEGE

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 die Backflächen mit einem feuchten Tuch und eventuell etwas Spülmittel. Achten Sie darauf, dass keine Spülmittelreste zurückbleiben. Trocknen Sie die Backflächen gründlich ab.
3. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es danach gründlich ab.
4. Wickeln Sie das Kabel auf und verstauen Sie das Gerät. Sie können das Gerät sowohl liegend als auch auf der Rückseite stehend aufbewahren.

⚠
- Verwenden Sie nie Metallgegenstände oder einen Scheuerschwamm, um die Backplatten zu reinigen. Diese können die Antihaftschicht der Backplatten beschädigen.
- Tauchen Sie das Gerät, den Stecker und das Kabel nie ins Wasser. Stellen Sie das Gerät keinesfalls in einen Geschirrspüler.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel oder scharfen Gegenstände (wie Messer oder harte Bürsten).

## UMWELT

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

## GARANTIEBESTIMMUNGEN

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

1. Innerhalb der genannten Garantiefrist werden keine Kosten für Arbeitslohn und Material berechnet. Die Garantiefrist wird durch die unter Garantie ausgeführte Reparatur nicht verlängert.

2. Schadhafte Teile oder, im Falle eines Umtauschs, die schadhaften Geräte selbst werden automatisch Eigentum des Importeurs.
3. Bei jedem Garantieanspruch muss ein Kaufbeleg der Firma vorgelegt werden.
4. Garantieansprüche müssen entweder beim Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde, geltend gemacht werden oder beim Importeur.
5. Die Garantie gilt nur für den ersten Käufer und ist nicht übertragbar.
6. Die Garantie gilt nicht für Schäden, die entstanden sind durch:
   a. Unfälle, verkehrte Benutzung, Abnutzung und/oder Verwahrlosung
   b. falsche Montage und/oder Benutzung, die gegen die einschlägigen gesetzlichen und technischen Normen oder gegen Sicherheitsnormen verstößt
   c. Anschluss an eine andere Netzspannung als die auf dem Typenschild angegebene
   d. eine ungenehmigte Veränderung
   e. eine Reparatur, die durch Dritte ausgeführt wurde
   f. nachlässigen Transport ohne geeignete Verpackung bzw. ohne geeigneten Schutz
7. Auf diese Garantiebestimmungen kann kein Anspruch erhoben werden im Falle von:
   a. Verlusten, die während des Transports auftreten
   b. Entfernung oder Änderung der Geräteseriennummer
8. Ausgenommen von der Garantie sind Kabel, Lampen und Glasteile.
9. Außer einem Ersatz bzw. einer Reparatur der schadhaften Teile räumt die Garantie kein Recht auf Erstattung eines eventuellen Schadens ein. Der Importeur kann in keinem Fall für eventuelle Folgeschäden oder irgendwelche anderen Folgen haftbar gemacht werden, die durch das von ihm gelieferte oder in Verbindung mit dem von ihm gelieferten Gerät entstanden sind.
10. Um Garantieleistungen in Anspruch zu nehmen, wenden Sie sicht direkt an Ihren Händler. Bestron bietet auch die Möglichkeit direkt mit dem Werkskundendienst abzuwickeln. Voraussetzung hierfür ist, dass Sie sich zunächst telefonisch, per Fax oder Mail an den Werkskundendienst wenden. Bitte schicken Sie keine Geräte unaufgefordert. Insbesondere dürfen Pakete niemals unfrei eingesendet werden. Sprechen Sie daher zuerst mit uns. Wir sagen Ihnen wie Sie Ihr Gerät an uns einsenden sollen.
11. Das Gerät eignet sich nicht für die professionelle Verwendung.

## KUNDENDIENST

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

## CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

- EMC-Richtlinie 2014/30/EU
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- RoHS – Richtlinie 2011/65/EU



**R. Neyman**
**Qualitätskontrolle**

## REZEPTE

**Glasierte Donuts**

Zutaten
- Wasser
- Puderzucker
- Vanille-Extrakt

Zubereitung
In einer Schüssel Pulverzucker und Wasser verrühren (ungefähr 3 Teile Pulverzucker und 1 Teil Wasser), bis eine dickflüssige Glasur entstanden ist. Anstelle von Wasser kann auch warme Milch verwendet werden, der nach eigenem Geschmack Vanille beigegeben wird.

Die Donuts backen, wie im Grundrezept beschrieben. Nach dem Backen die Donuts in die Mischung eintauchen. Anstatt die Donuts einzutauchen, können sie auch mit der Glasur übergossen oder bestrichen werden.
Die glasierten Donuts anschließend auf einem Grillrost oder Backblech abtropfen und fest werden lassen.

**Gerösteter Donut mit Birne**

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

Hilfsmittel
- Grillpfanne

Zubereitung
Zuerst die Donuts backen (siehe Grundrezept). Die Donuts halbieren. Zucker und Zimt mischen und die Innenseiten der Donuts mit dem Zimtzucker bestreuen. Die Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Birnen danach in Scheiben schneiden. Die Donuts mit den Birnenscheiben belegen und die beiden Hälften wieder aufeinanderlegen. Eine Grillpfanne erhitzen und
die Donuts ca. 2 Minuten unter einem schweren Teller rösten. Ungefähr nach der Hälfte der Zeit die Donuts einmal wenden.

Variation
Auf die Birne eine Scheibe rohen Schinken oder Ananas mit einer Scheibe Käse legen. Den Donut anschließend wie oben beschrieben rösten.

**Marinierte Donuts mit Málaga-Eis**

Zutaten für 4 Personen
- 100 ml Rum
- 200 ml Aprikosen-Orangensaft
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Zimt
- 2 EL Rosinen
- 25 g Pistaziennüsse ohne Schale
- 1 Navelorange
- 2 EL Honig
- 500 ml Málaga-Eis

Vorbereitung
Zuerst 4 Donuts backen (siehe Grundrezept). In einer großen Schüssel Rum, Aprikosen-Orangensaft, Zitronensaft und Zimt verrühren. Die Rosinen einrühren und die Donuts hineinlegen. Die Donuts mindestens 2 Stunden im Kühlschrank marinieren und völlig erkalten lassen.
Die Pistaziennüsse grob hacken und in einer Bratpfanne ohne Fett goldbraun anrösten. Die Orange schälen (dabei auch die weiße Haut entfernen) und die Spalten ausschneiden.

Zubereitung
Die Donuts kurz vor dem Servieren aus der Marinade nehmen. Die Marinade in einen großen Topf gießen und den Honig unterrühren. Die Marinade 2 Minuten leicht kochen. Inzwischen die Donuts auf 4 Teller legen und in jeden Donut eine große Kugel Málaga-Eis geben. Die eingekochte Flüssigkeit um die Donuts geben. Die Orangenspalten in die Sauce legen. Zum Schluss die Pistaziennüsse über das Eis streuen.

**Donut-Eistörtchen**

Zutaten für 5 Personen
- 125 ml Sahne
- 1½ EL Zucker
- 150 ml Erdbeer- oder Himbeer-Sorbetsauce
- Zitronensaft
- 4 Kugeln Speiseeis
- 100 g gewaschene u. getrocknete frische Früchte

Hilfsmittel
- Kleiner Schneebesen
- Große und kleine Schüssel
- Teigschaber
- Spritzbeutel mit Sterntülle
- Teller

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

## REZEPTE

**Heidelbeeren-Donuts**

Zutaten
- 200 g Heidelbeeren
- 400 g Mehl
- 250 g Zucker
- 1 Tüte Backpulver
- 1 Tüte Vanillezucker
- 250 ml Milch
- 2 Eier
- 3 EL zerlassene Butter

Zubereitung
Alle Zutaten zu einem weichen Teig verrühren. Wenn der Teig zu dünn sein sollte, etwas Mehr Mehl zugeben. Ist er zu dick, etwas Milch zugeben. Ein guter Donut-Teig ist so dick wie ein Teig für Pfannkuchen. Nun den Teig in die Fächer des Donutmakers füllen. Das Gerät schließen und nach ca. 5 Minuten schauen, ob die Donuts schon fertig sind. Die Donuts müssen schön aufgegangen und goldbraun gebacken sein.

**Schokoladenkeks-Donuts**

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

Zubereitung
Alle Zutaten zu einem weichen Teig verrühren. Wenn der Teig zu dünn sein sollte, etwas Mehr Mehl zugeben. Ist er zu dick, etwas Milch zugeben. Ein guter Donut-Teig ist so dick wie ein Teig für Pfannkuchen. Nun den Teig in die Fächer des Donutmakers füllen. Das Gerät schließen und nach ca. 5 Minuten schauen, ob die Donuts schon fertig sind. Die Donuts müssen schön aufgegangen und goldbraun gebacken sein.

**Kokos-Donuts**

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

Zubereitung
Alle Zutaten zu einem weichen Teig verrühren. Wenn der Teig zu dünn sein sollte, etwas Mehr Mehl zugeben. Ist er zu dick, etwas Milch zugeben. Ein guter Donut-Teig ist so dick wie ein Teig für Pfannkuchen. Nun den Teig in die Fächer des Donutmakers füllen. Das Gerät schließen und nach ca. 5 Minuten schauen, ob die Donuts schon fertig sind. Die Donuts müssen schön aufgegangen und goldbraun gebacken sein.

**Honig-Donuts**

Zutaten
- 400 g Mehl
- 275 g brauner Basterdzucker
- 250 g Brauner Zucker
- 1 Tüte Backpulver
- 1 Tüte Vanillezucker
- 250 ml Milch
- 2 Eier
- 3 EL zerlassene Butter
- Zucker
- Zimtpulver
- Honig

Zubereitung
Mit Ausnahme des Honigs und des Zuckers alle Zutaten zu einem weichen Teig verrühren. Wenn der Teig zu dünn sein sollte, etwas Mehr Mehl zugeben. Ist er zu dick, etwas Milch zugeben. Ein guter Donut-Teig ist so dick wie ein Teig für Pfannkuchen. Nun den Teig in die Fächer des Donutmakers füllen. Das Gerät schließen und nach ca. 5 Minuten schauen, ob die Donuts schon fertig sind. Die Donuts müssen schön aufgegangen und goldbraun gebacken sein.

Wenn die Donuts fertig sind, Zucker und Zimt vermischen und die Donuts in die Mischung drücken. Den Honig erwärmen und über die Donuts gießen.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Généralités

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Électricité et chaleur

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

- Avant d'utiliser cet appareil, assurez-vous que la tension du réseau correspond à la tension du réseau indiquée sur la plaquette type de l'appareil.
- Assurez-vous que la prise sur laquelle vous branchez l'appareil est raccordée à la terre.
- Débranchez toujours la fiche lorsque vous déplacez l'appareil, et lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Lorsque vous débranchez la fiche, saisissez la fiche elle-même; ne tirez pas sur le cordon.
- Vérifiez régulièrement que le cordon de l'appareil est intact. N'utilisez pas l'appareil si vous constatez que le cordon est endommagé. Faites remplacer le cordon endommagé par un service technique qualifié.
- Certaines parties de l'appareil peuvent s'échauffer fortement. Évitez de les toucher pour ne pas vous brûler.
- Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon n'entre en contact avec une source de chaleur telle qu'une plaque électrique chaude ou une flamme.
- Assurez-vous que ni l'appareil, ni la fiche n'entre en contact avec de l'eau.

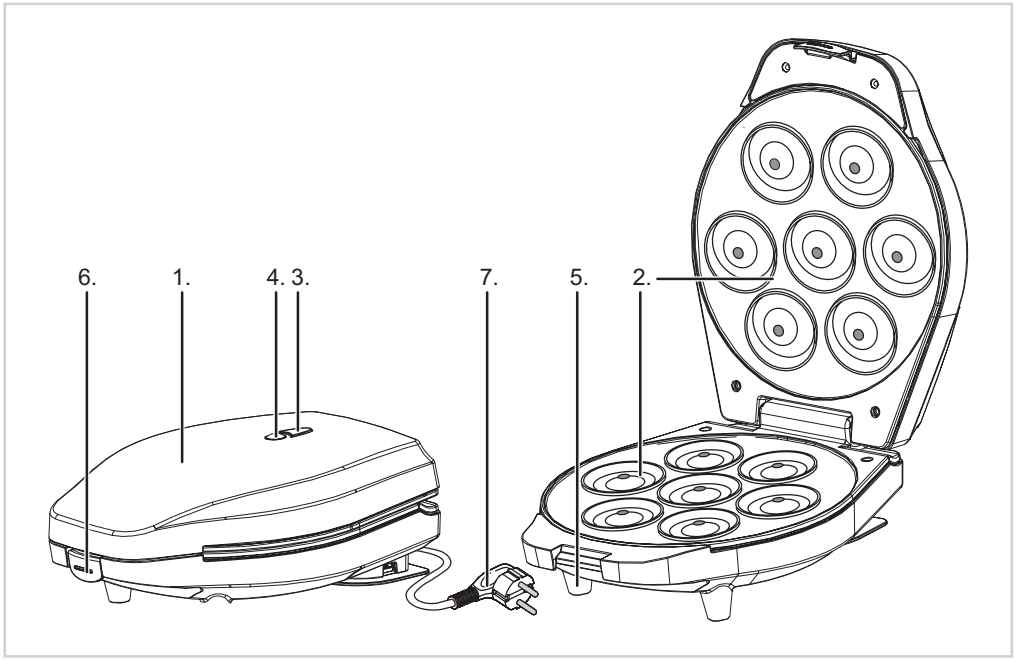


## CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Pendant l'utilisation

- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- Installez l'appareil sur une surface plane et stable, ne craignant pas la chaleur ni les éclaboussures, et à un endroit où il ne risque pas de tomber.
- Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord du plan de travail ou de la table.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de toucher l'appareil, le cordon ou la fiche.
- N'utilisez jamais l'appareil dans une pièce humide.
- Gardez les oiseaux à prudente distance de l'appareil quand il est en marche. Lorsque les plaques de cuisson s'échauffent, leur revêtement antiadhésif peut dégager une substance nocive pour les oiseaux.
- Si l'appareil est tombé à l'eau, ne le rattrapez pas. Débranchez immédiatement la fiche. Cessez d'utiliser l'appareil.
- La ventilation doit toujours être suffisante pendant que l'appareil est en marche.
- Nettoyez soigneusement l'appareil après l'ut ilisation (voir 'Nettoyage et entretien').
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon ni la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un timer externe ou une télécommande.

## FONCTIONNEMENT - Généralités

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




1. Extérieur
2. Plaques de cuisson pour 7 beignes
3. Lampe témoin prêt à utiliser (vert)
4. Lampe témoin marche/arrêt (rouge)
5. Pieds antidérapants
6. Agrafe de fermeture
7. Cordon et fiche

## FONCTIONEMENT - Avant la première utilisation

1. Enlevez l'emballage.
2. Nettoyez l'appareil. Voir 'Nettoyage et entretien'.

## FONCTIONNEMENT - Préparation de la pâte

La recette ci-dessous vous permet de préparer 5 à 6 beignes.

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

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

## FONCTIONNEMENT - Cuisson des Beignets

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

⚠
- Pendant que l'appareil est en marche, la résistance thermique s'allume et s'éteint pour maintenir la plaque à une température constante. La lampe témoin s'allume et s'éteint donc aussi.
- Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, une fumée légère peut se développer, accompagnée d'une odeur caractéristique. C'est un phénomène normal qui disparaît lui-même. La ventilation doit toujours être suffisante.

3. Relevez la plaque supérieure de l'appareil.
4. Verser avec une petite cuillère une petite quantitées 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. Faites cuire les beignes jusqu'elles sont bien dorées. (ca. 5 minutes)

⚠ 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.

Bon appétit!



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez la plaque de cuisson chaque fois que vous l'avez utilisée.

1. Débranchez la fiche et laissez refroidir complètement l'appareil.
2. Nettoyez les plaques avec un chiffon humide et éventuellement un peu de détergent pour la vaisselle. Veillez à ne pas laisser de restes de détergent. Séchez les plaques bien à fond.
3. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide et essuyez-le avec soin.
4. Enroulez le cordon et rangez l'appareil. Vous pouvez ranger l'appareil tant à plat que dressé sur son arrière.

⚠
- N'utilisez jamais d'objets métalliques ni d'éponge à récurer pour le nettoyage des plaques de cuisson. Ils risquent d'endommager la couche antiadhésive des plaques de cuisson.
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon ni la fiche dans l'eau. Ne mettez jamais l'appareil au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants ni d'objets tranchants (tels que couteaux ou brosses dures) pour le nettoyage.

## ENVIRONNEMENT

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

## CONDITIONS DE GARANTIE

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

1. Pendant la période de garantie aucun frais ne sera facturé pour les pièces et la main d'œuvre. Les réparations effectuées sous garantie ne prolongent pas le délai de garantie.

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



## MAINTENANCE

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

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

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

- Directive EMC 2014/30/EU
- Directive sur la basse tension 2014/35/EU
- RoHS – Directive 2011/65/EU



**R. Neyman**
**Contrôle de la qualité**

## RECETTES

### Beignes glacés

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

Préparation
Mélanger le sucre en poudre et l 'eau (environ 3 parties de sucre en poudre dans 1 partie d'eau). Gardez en remaunt jusqu'à ce que le vernis est une substance visquese. Au lieu de l'eau, vous pouvez utiliser du lait chaud. Ajouter la vanilla selon votre gout.

Faire frire les beignets comme décrit dans la recette de base. Tremper les beignets frits dans le mélange. Verser ou trainees le mélange. Laissez égoutter les beignes glacés et durcir sur une grille ou une plaque à patisserie.

### Beignet grillé avec poire

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

**Outils**
- Gril

**Préparation**
Faire frire les beignets comme décrit dans la recette de base. Réduire de moitié les beignets. Mélanger le sucre et la cannelle, saupoudrer l'intérieur des beignets avec ce mélange. Peler les poires, retirer les noyaux et couper les poires en tranches.
Déposer les tranches de poires sur les beignets et couvrir les beignets. Préchauffer une poêle et fasez cuire les beignets environ 2 minutes sous une plaque lourde. Tourner une fois pendant la cuisson.

**Variation**
Déposer une tranche de jambon sur la poire ou de l'ananas sur une tranche de fromage. Faites griller les beignets de la même manière que décrit ci-dessus.

### Beignets marinés avec de crème glacée malaga

**Ingrédients pour 4 personnes**
- 1 décilitrede rhum
- 2 dl boire d'abricots-orange
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à café de cannelle
- 2 cuillères à soupe de raisins secs
- 25 g de cerneaux de pistaches
- 1 orange
- 2 cuillères à soupe de miel
- ½ litre de crème glacée malaga

**Préparation**
Faire frire les beignets comme décrit dans la recette de base. Mélanger dans un bol large le rhum, la boire d'abricots-orange, le jus de citron et la cannelle. Incorporer les raisins secs et mettez les beignets dedans. Laissez au moins 2 heures au réfrigérateur pour laisser mariner. Permettez-les de refroidir complètement. Hacher grossièrement les pistaches et faites-les griller dans une poêle sèche jusqu'à que ces dorés. Peler l'orange et retirer la membrane blanche trop et découper les segments entre les membranes.

Juste avant de servir, prendre les beignets de la marinade. Verser la marinade dans une casserole large et ajouter le miel. Laisser mijoter 2 minutes. Placez les beignets sur 4 assiettes et garnir chaque beigne avec une grosse boule de crème glacée. Verser le liquide bouillir à proximité des beignets. Disposer les tranches d'orange dans la sauce. Parsemer les pistaches sur la glace.

### Beignet-gâteau à la crème glacée

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

**Outils**
- Petit fouet
- spatule
- Poche à douille
- Bols

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

## RECETTES

### Beignes aux bleuets

**Ingrédients**
- 200 g de bleuets
- 400 gr de farine
- 250 g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 ml de lait
- 2 oeufs entiers
- 3 cuillères à soupe de beurre fondu

**Préparation**
Mélanger tous les ingrédients sauf le miel et le sucre pour une pâte molle. Si la pâte est trop liquide, ajouter de la farine, si elle est trop épaisse, ajouter du lait. La pâte à beignet est bonne quand elle est bon à la même épaisseur que la pâte à crêpes. Verser la pâte dans les moules de l'eappereil è beignets. Fermer l'appareil est regardez au bout de 5 minutes si les beignets sont prêts. les beignets doivent se lever bien êtne dorées.

### Beignets aux pieces de chocolat

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

**Préparation**
Hachez le chocolat en petits morceaux. Mélanger tous les ingrédients sauf le miel et le sucre pour une pâte molle. Si la pâte est trop liquide, ajouter de la farine, si elle est trop épaisse, ajouter du lait. La pâte à beignet est bonne quand elle est bon à la même épaisseur que la pâte à crêpes. Verser la pâte dans les moules de l'eappereil è beignets. Fermer l'appareil est regardez au bout de 5 minutes si les beignets sont prêts. les beignets doivent se lever bien êtne dorées.

### Beignets de coco

**Ingrédients**
- 200 gr de noix de coco râpée
- 400 gr de farine
- 275 gr basterdzuiker brun
- 250 gr de sucre brun
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 ml de lait
- 2 oeufs entiers
- 3 cuillères à soupe de beurre fondu

**Préparation**
Mélanger tous les ingrédients sauf le miel et le sucre pour une pâte molle. Si la pâte est trop liquide, ajouter de la farine, si elle est trop épaisse, ajouter du lait. La pâte à beignet est bonne quand elle est bon à la même épaisseur que la pâte à crêpes. Verser la pâte dans les moules de l'eappereil è beignets. Fermer l'appareil est regardez au bout de 5 minutes si les beignets sont prêts. les beignets doivent se lever bien êtne dorées.

### Beignets de miel

**Ingrédients**
- 400 gr de farine
- 275 gr basterdzuiker brun
- 250 gr de sucre brun
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 ml de lait
- 2 oeufs entiers
- 3 cuillères à soupe de beurre fondu
- Sugar
- Cannelle en poudre
- Miel

**Préparation**
Mélanger tous les ingrédients sauf le miel et le sucre pour une pâte molle. Si la pâte est trop liquide, ajouter de la farine, si elle est trop épaisse, ajouter du lait. La pâte à beignet est bonne quand elle est bon à la même épaisseur que la pâte à crêpes. Verser la pâte dans les moules de l'eappereil è beignets. Fermer l'appareil est regardez au bout de 5 minutes si les beignets sont prêts. les beignets doivent se lever bien êtne dorées.

Lorsque les beignets sont prêts, mélanger le sucre et la cannelle et place les beignets dans le mélange. Chauffer le miel et le verser sur les beignets.

## SAFETY INSTRUCTIONS - General

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

## SAFETY INSTRUCTIONS - Electricity and heat


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

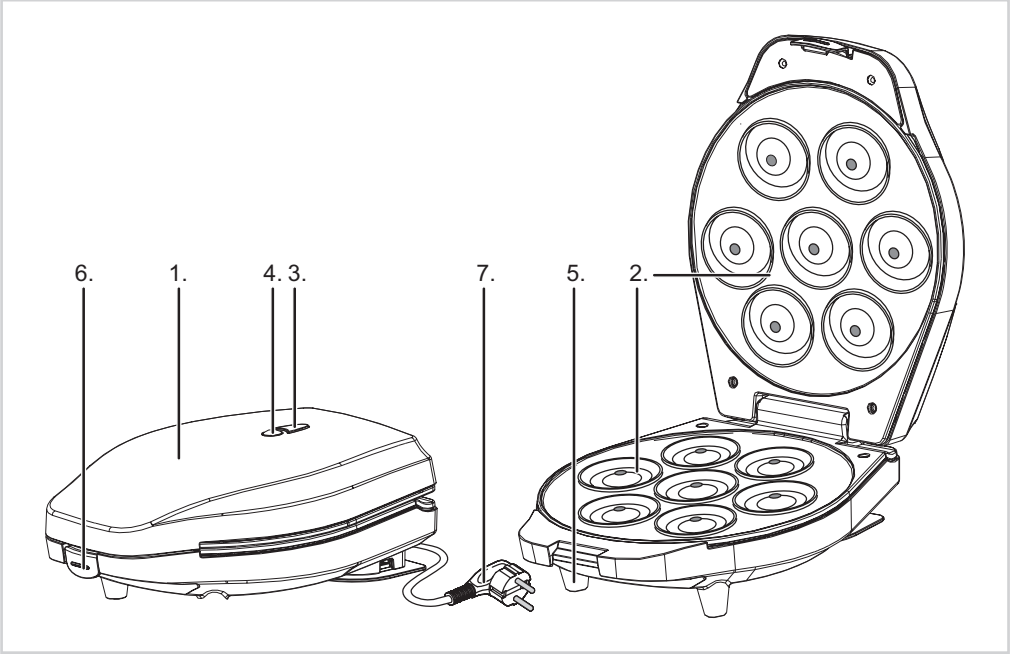
- Before use please verify that the mains voltage is the same as indicated on the rating plate of the appliance.
- Make sure that you always use an earthed wall socket to connect the appliance.
- Always remove the plug from the mains socket before moving the appliance and when the appliance is not in use.
- Remove the plug from the wall socket by pulling the plug, not the power cord.
- Check the appliance's power cord regularly to make sure it is not damaged. Do not use the appliance if the power cord is damaged. Have a damaged power cord replaced by a qualified repair service.
- Certain parts of the appliance may get hot. Do not touch these parts to prevent burning yourself.
- Make sure that the appliance, the power cord or the plug do not make contact with hot services, such as a hot hob or naked flame.
- Make sure that the appliance, the power cord and plug do not make contact with water.

## SAFETY INSTRUCTIONS - During use

- Never use the appliance outdoors.
- Place the appliance on a flat, stable surface.
- Never allow the power cord to hang over the edge of the draining board, worktop or table.
- Make sure that your hands are dry before touching the appliance, power cord or plug.
- Never use the appliance in a humid room.
- Keep house birds away from the appliance when it is in use; fumes released from the non-stick coating when the baking plates are hot can cause stress to birds.
- Do not pick up the appliance if it falls into water. Remove the plug from the wall socket immediately. Do not use the appliance any more.
- Make sure that the appliance has sufficient ventilation whilst in use.
- Clean the appliance thoroughly after use (see 'Cleaning and maintenance').
- Never immerse the appliance, the plug or the power cord in water or other liquid.
- This appliance may not be used through an external timer or by means of a remote control.

## OPERATION - General

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




1. Housing
2. Baking plates for 7 donuts
3. Ready-to-use light (green)
4. Power light (red)
5. Non-slip feet
6. Latch
7. Power cord and plug

## OPERATION - Before use for the first time

1. Take the appliance out of the packaging.
2. Clean the appliance (see 'Cleaning and maintenance').

## OPERATION - Preparing dough

The following recipe is for 5 to 6 donuts.

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

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

## OPERATION - Baking donuts

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

⚠
- 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.
- The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal, and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation.

3. Lift the top plate of the appliance.
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 Donut maker with the latch.
7. Bake the donuts until they are golden-brown. (ca. 5 minutes)

⚠ 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.

Enjoy!

## CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance after each use.

1. Remove the plug from the wall socket, and allow the appliance to cool down completely.
2. Clean the baking plates with a damp cloth, if necessary with an additional couple of drops of washing-up liquid. Make sure no traces of detergent remain on the plates. Dry the baking plates thoroughly.
3. Clean the appliance with a damp cloth, and then dry thoroughly.
4. Wrap the cord up, and store the appliance. The appliance can be stored either horizontally or vertically, on its back.

⚠
- Never use metal implements or scourers to clean the baking plates; these could damage the non-stick coating on the baking plates.
- Never immerse the appliance, plug or power cord in water. Never put the appliance in a dishwasher.
- Never use corrosive or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) to clean the appliance.

## THE ENVIRONMENT

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

## GUARANTEE TERMS

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

1. No charges will be made for labour costs or materials during the warranty period. Any repairs carried out during the warranty period do not extend the warranty period.
2. The importer automatically becomes the owner of any faulty parts that he replaces or a faulty appliance (in the event of replacement of the appliance).

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

## SERVICE

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

## CE DECLARATION OF CONFORMITY

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

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



**R. Neyman**
**Quality control**

## RECIPES

### Glazed donuts

**Ingredients**
- Water
- Powdered sugar
- Vanilla extract

**Preparation**
Mix the sugar and water (take approx. 3 parts sugar and 1 part water). Keep on stirring until you get a smooth substance. Instead of water you may also use warm milk. You can add vanilla to your own taste.

Now bake the donuts as described in the basic recipe. Then dip the donuts into the mixture. Instead of dipping, you can also pour it on the donuts or spread it on the donuts. Let the icing harden by placing the donuts on a baking tray.

### Roasted donuts with pear

**Ingredients for 4 donuts**
- 2 spoons of fine sugar
- 1 teaspoon of cinnamon
- 2 pears

**Tools**
- Grilling pan

**Preparation**
First bake the 4 donuts as described in the basic recipe. Cut the donuts in half. Mix the sugar with the cinnamon and powder the inside of the donuts with this mixture. Peel the pears, remove the cores and cut the pears afterwards in pieces. Put the pieces of pear on the donuts and cover them. Preheat a grill pan and grill the donuts for approx. 2 minutes under a heavy plate. Turn them once during grilling.

**Variation tip**
Put a slice of raw ham or pineapple with a slice of cheese on top of the donut. Grill the donuts as described above.

### Marinated donuts with Malaga-ice

**Ingredients for 4 persons**
- 1 dl rum
- 2 dl apricot-orange juice
- 1 spoon lemon juice
- 1 tea spoon cinnamon
- 2 spoons of raisins
- 25 gr pealed pistachio nuts
- 1 orange
- 2 spoons of honey
- ½ l Malaga-ice

**Preparation**
First bake the donuts as described in the basic recipe. Mix the rum, apricot / orange juice, lemon juice and cinnamon together in a large bowl. Keep

stirring and mix in the raisins and dip the donuts in the mixture. Leave the donuts to marinate for at least 2 hours in the refrigerator until they are thoroughly cold. Chop the pistachio nuts and toast them in a dry frying pan until they are golden brown. Peel the orange so that the white membranes are also peeled off and cut the segments from between the membranes.

**Preparation**
Take the donuts out of the marinade. Add some honey to the marinade, transfer it to a pan and get it to cook. Let it cook for approx. 2 min. In the meantime you can put the donuts on 4 plates and scoop a large spoon of Malaga-ice in the hole of the donut. Pour the marinade around the donuts. Place the orange segments around the donut in the marinade. Sprinkle the pistachio nuts over the ice.

### Donut-ice cakes

**Ingredients for 5 persons**
- 1/8 l whipped cream
- 1,5 spoon sugar
- 1,5 dl strawberries -or raspberry sorbet sauce
- Lemon juice
- 4 scoops ice cream
- 100 gr washed dried fresh fruits

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

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

## RECIPES

### Chocolate chip donuts

**Ingredients**
- 200 gr blueberries
- 400 gr flower
- 250 gr sugar
- 1 bag baking soda
- 1 bag vanilla sugar
- 250 ml milk
- 2 eggs
- 3 spoons of melted butter

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

### Donuts with chocolate chips

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

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

### Coconut donuts

**Ingredients**
- 200 gr shredded coconut
- 400 gr flower
- 275 gr brown sugar
- 1 bag baking soda
- 1 bag vanilla sugar
- 250 ml milk
- 2 eggs
- 3 spoons of melted butter

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

### Honey donuts

**Ingredients**
- 400 gr flower
- 275 gr brown sugar
- 1 bag baking soda
- 1 bag vanilla sugar
- 250 ml milk
- 2 eggs
- 3 spoons of melted butter
- sugar
- cinnamon
- honey

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

Mix the sugar and cinnamon when the donuts are ready. Press the donuts into the mixture. Warm the honey and pour the honey over the donuts.

## PRESCRIZIONI DI SICUREZZA - Generalità

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

## PRESCRIZIONI DI SICUREZZA - Energia elettrica e calore



Alcune parti dell'apparecchio possono diventare calde.
Per evitare di bruciarsi non toccarle.

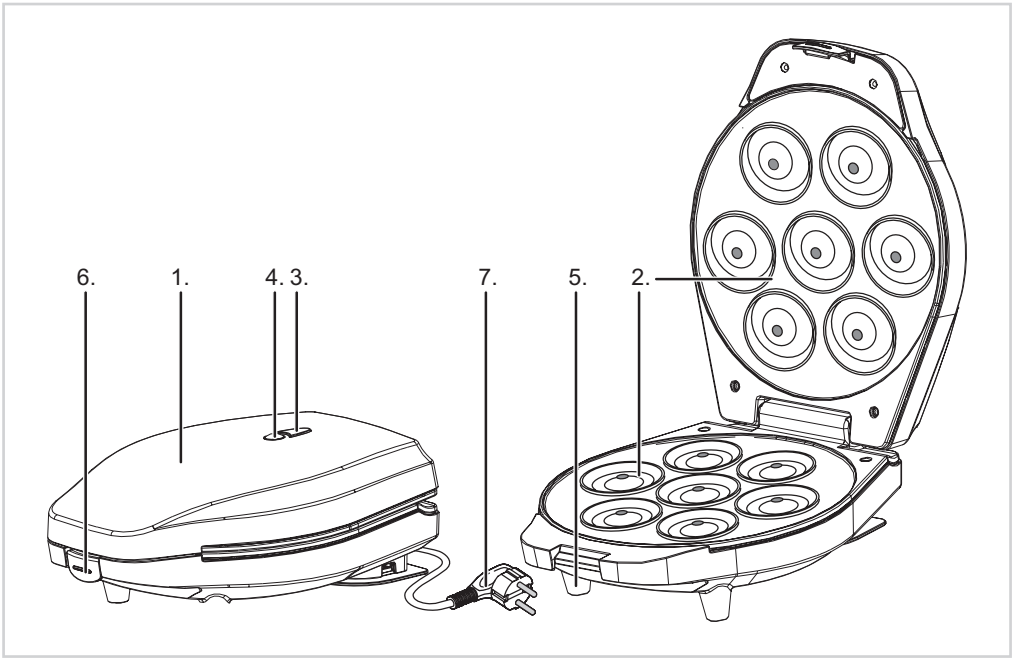
- Prima di utilizzare l'apparecchio, controllare che la tensione di rete corrisponda alla tensione di esercizio indicata sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.
- Verificare che la presa di corrente alla quale viene collegato l'apparecchio sia provvista di messa a terra.
- Estrarre sempre la spina dalla presa quando l'apparecchio non è in uso.
- Quando si toglie la spina dalla presa, esercitare la trazione sulla spina stessa e non sul cavo.
- Verificare regolarmente l'integrità del cavo dell'apparecchio. Non utilizzare l'apparecchio qualora il cavo risultasse danneggiato. Per sostituire il cavo danneggiato, rivolgersi a un servizio di assistenza qualificato.
- Alcune parti dell'apparecchio possono surriscaldarsi. Evitare di entrare in contatto con tali elementi per non correre rischi di ustione.
- Assicurarsi che l'apparecchio e il cavo non vengano in contatto con sorgenti di calore, quali per es. piani di cottura caldi o fiamme libere.
- Prestare attenzione a non far entrare in contatto con l'acqua l'apparecchio, il cavo e la spina.

## PRESCRIZIONI DI SICUREZZA - Durante l'uso

- Non utilizzare mai l'apparecchio in ambienti esterni.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore e agli schizzi e in un punto da cui non possa cadere.
- Non lasciare che il cavo penda dal bordo del piano di lavoro, di mensole o di tavoli.
- Assicurarsi di avere le mani asciutte prima di toccare l'apparecchio, il cavo o la spina.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti umidi.
- Evitare che i volatili si avvicinino all'apparecchio mentre questo è in funzione. Durante il riscaldamento dello strato antiaderente delle piastre di cottura può sprigionarsi una sostanza nociva per i volatili.
- Non tentare di recuperare l'apparecchio qualora esso sia caduto in acqua. In tal caso, estrarre subito la spina dalla presa e non utilizzare più l'apparecchio.
- Predisporre una ventilazione adeguata durante l'uso dell'apparecchio.
- Dopo l'uso, pulire a fondo l'apparecchio (vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione").
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo e la presa nell'acqua o in altri liquidi.
- L'apparecchio non può essere azionato tramite un temporizzatore esterno, o un sistema indipendente con telecomando.

## FUNZIONAMENTO - Avvertenze general

l'apparecchio è inteso soltanto per consumo interno, non per uso professionale.




1. Corpo dell'apparecchio
2. Stampi elettrici antiaderenti per 7 ciambelle
3. Spia luminose di prontezza (verde)
4. Spia luninosa di on/off (rosso)
5. Piedini antiscivolo
6. Clip di chiusura
7. Cavo e spina

## FUNZIONAMENTO - Primo utilizzo

1. Togliere l'imballaggio.
2. Lavare l'apparecchio. Vedere 'Pulizia e manutenzione'.



## FUNZIONAMENTO - Preparazione dell'impasto

La ricetta presentata qui di seguitò permetterà di ottenere un impasto per ca. 5 - 6 ciambelle.

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

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

## FUNZIONAMENTO - Ciambelle di cottura

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

⚠
- Durante l'uso del prodotto, la resistenza si attiverà e disattiverà per mantenere costante la temperatura della piastra di cottura. Pertanto, anche la spia luminosa si accenderà e spegnerà di conseguenza.
- 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.

3. Sollevare la piastra superiore dell'apparecchio.
4. Utilizzare un piccolo mestolo per versare una piccola quantità di pastella in ogni forma poco sulla piastra inferiore. La pasta non può superare il bordo.
5. Abbassare la piastra superiore dell'apparecchio.
6. Chiudere la ciambelliera elettrica mediante il dispositivo di chiusura a scatto.
7. Cuocere le ciambelle fino a quando non abbiano assunto un colore dorato. (ca. 5 minuti)

⚠ 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.

Buon appetito!

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.

1. Estrarre la spina dalla presa e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
2. Pulire le piastre di cottura con un panno umido ed eventualmente del detergente. Assicurarsi che venga accuratamente eliminato ogni residuo di sapone. Asciugare a fondo le piastre di cottura.
3. Pulire l'apparecchio con un panno umido e quindi asciugarlo a fondo.
4. Riavvolgere il cavo e riporre quindi l'apparecchio.

⚠
- Evitare di utilizzare oggetti in metallo o spugne abrasive per pulire le piastre di cottura. Essi potrebbero danneggiare lo strato antiaderente delle piastre.
- Non immergere mai in acqua l'apparecchio, la spina o il cavo. Non lavare mai l'apparecchio in lavastoviglie.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi né utensili taglienti o acuminati (come coltelli o spazzole dure) per eseguire la pulizia.

## TUTELA DELL'AMBIENTE

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



## CONDIZIONI DI GARANZIA

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

1. Durante la validità di tale periodo di garanzia non verrà addebitato alcun costo di manodopera o di

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

## SERVIZIO

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

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

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

- Directive EMC 2014/30/EU
- Directive sur la basse tension 2014/35/EU
- RoHS – Directive 2011/65/EU



**R. Neyman**
**Controllo qualità**

## RICETTE

### Ciambelle smaltato

**Ingredienti**
- Acqua
- Zucchero a velo
- La vanillina

**Preparazione**
Mescolare lo zucchero in polvere e acqua (circa 3 parti di zucchero a velo, 1 parte di acqua) Mescolare fino a quando lo smalto è una sostanza viscosa. Invece di acqua si può scaldare il latte. Qui potete aggiungere la vaniglia a piacere.

Friggere le ciambelle sono descritti nella ricetta base. Immergere le ciambelle fritte in miscela. Invece di immersione, le ciambelle è anche possibile versare o la diffusione con la miscela. Allora la fuga dei vetri ciambelle e indurire su una teglia da forno o alla griglia

### Pera al forno con ciambella

**Ingredienti per 4 ciambelle**
- 4 ciambelle,
- 2 cucchiai di zucchero a velo
- 1 cucchiaino di cannella
- 2 pere

**Strumenti**
Vaschetta della griglia

**Preparazione**
Prima friggere le ciambelle, come descritto nella ricetta base. Dimezzare le ciambelle. Mescolare lo zucchero con la cannella e cospargere la parte interna delle ciambelle con lo zucchero cannella. Sbucciare le pere, togliere torsoli e tagliare le pere a fette poi. Affrontare le ciambelle con le fettine di pera e coprire.

Scaldate una padella grill e grill le ciambelle per circa 2 minuti sotto una tavola pesante. Uno di loro Girare una volta durante la cottura.

**Consiglio**
Mettere la pera su una fetta di prosciutto e ananas con una fetta di formaggio. Arrosto la ciambella con le stesse modalità sopra descritte.

### Ciambelle marinato con ghiaccio-Malaga

**Ingredienti per 4 persone**
- 1 tazza di rum
- 2 dl di bevanda albicocca-arancio
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 cucchiaino di cannella
- 2 cucchiai di uvetta
- 25 g di pistacchi sgusciati
- 1 arancia navel
- 2 cucchiai di miele
- ½ l di ghiaccio malaga

**Preparazione**
Cuocere 4 ciambelle prima descritto nella ricetta di base. Mescolare in una ciotola ampia, il rum, albicocca / bevande arancia, succo di limone e la cannella insieme. Incorporate uvetta e mescolare e mettere le ciambelle in esso. Invia le ciambelle almeno 2 ore in frigorifero e marinare completamente freddo. Tritare grossolanamente i pistacchi e fatele tostare in una padella senza friggere fino a doratura. Sbucciate arancia così fitta che meeschilt le membrane bianco e tagliare i segmenti tra le membrane.

Poco prima di servire, prendete le ciambelle della marinata. Versate la marinata in una padella larga e aggiungete il miele. Lasciate sobbollire marinata 2 minuti. Mettere le ciambelle ora su 4 piatti e cucchiaio in una grande sfera malaga ogni gelato ciambella. Versare acqua bollita in giro per le ciambelle. Posizionare il spicchi arancia alla salsa. Cospargere i pistacchi sul ghiaccio.

### Ciambella torta gelato

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

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

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

## RICETTE

**Mirtillo ciambelle**

**Ingredienti**
- 200 g di mirtilli
- 400 g di farina
- 250 g di zucchero
- 1 cucchiaio di lievito in polvere
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 250 ml di latte
- 2 uova intere
- 3 cucchiai di burro fuso

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

**Ciambelle con gocce di cioccolato**

**Ingredienti**
- 400 g di farina
- 275 gr di zucchero di canna
- 250 g di zucchero
- 1 cucchiaio di lievito in polvere
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 250 ml di latte
- 2 uova intere
- 3 cucchiai di burro fuso
- 325 g cioccolato

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

**Noce di cocco ciambelle**

**Ingredienti**
- 200 gr di cocco
- 400 g di farina
- 275 gr di zucchero di canna
- 250 g di zucchero
- 1 cucchiaio di lievito in polvere
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 250 ml di latte
- 2 uova intere
- 3 cucchiai di burro fuso

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

**Miele ciambelle**

**Ingredienti**
- 400 g di farina
- 275 gr di zucchero di canna
- 250 g di zucchero
- 1 cucchiaio di lievito in polvere,
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 250 ml di latte
- 2 uova intere
- 3 cucchiai di burro fuso
- Zucchero
- Cannella in polvere
- Miele

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

Quando le frittelle sono pronte, mescolare la polvere di zucchero e cannella e premere il ciambelle nella miscela. Scaldare il miele e versate questo nel ciambelle.

## NORMAS DE SEGURIDAD - General

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

## NORMAS DE SEGURIDAD - Electricidad y calor


Algunas partes del aparato pueden calentarse.
No las toque, para evitar quemaduras.

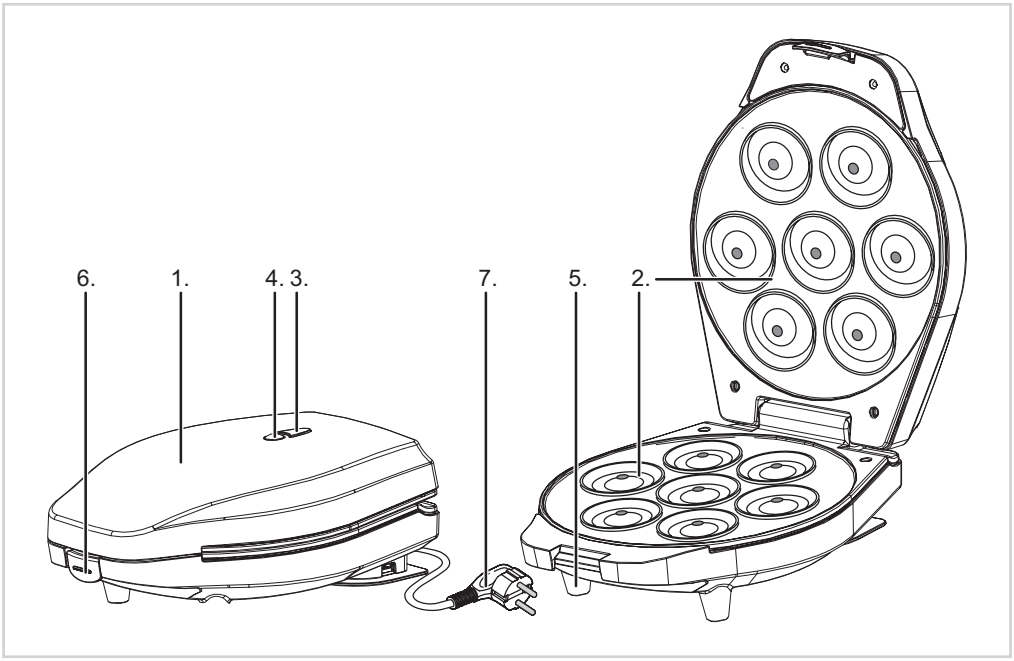
- Antes de utilizar el aparato, verifique que el voltaje de la red corresponda al voltaje indicado en la placa.
- Verifique que la toma de corriente a la que va a conectar el aparato tenga conexión a tierra.
- Retire siempre el enchufe de la toma de corriente cuando no lo esté utilizando.
- Al retirar el enchufe de la toma de corriente, asegúrese de tirar del enchufe y no del cable.
- Verifique regularmente que el cable del aparato esté en buenas condiciones. No lo use si el cable está averiado. Haga sustituir el cable deteriorado por personal de servicio cualificado.
- Algunas partes del aparato pueden calentarse. No las toque para evitar quemaduras.
- Asegúrese de que ni el aparato, ni el cable están en contacto con fuentes decalor, como por ejemplo con una placa caliente o con fuego abierto.
- Asegúrese de que ni el aparato, ni el cable, ni el enchufe están en contacto con el agua.

## NORMAS DE SEGURIDAD - Uso

- No use nunca este aparato fuera del hogar.
- Colóquelo sobre una superficie plana, estable, resistente al calor y protegida contra las salpicaduras, en un lugar donde no pueda caerse.
- No deje que el cable quede colgando sobre el borde de la encimera, el tablero de trabajo o una mesa.
- Asegúrese de tener las manos secas cuando manipule el aparato, el cable o el enchufe.
- No utilice el aparato nunca en lugares húmedos.
- Procure que no se acerque ningún pájaro al aparato mientras éste esté en funcionamiento. Al calentarse la capa antiadherente, la placa de asado puede desprender una sustancia que afecta a los pájaros.
- No recoja el aparato si éste ha caído en el agua. Retire inmediatamente el enchufe de la toma de pared. No vuelva a utilizarlo.
- Procure que haya suficiente ventilación durante el uso del aparato.
- Limpie muy bien el aparato después de usarlo (véase el capítulo ‘Limpieza y mantenimiento’).
- No sumerja nunca el aparato, ni el cable, ni el enchufe en agua o en otro líquido.
- El aparato no se puede poner en funcionamiento mediante un cronómetro externo ni con otro sistema separado con control remoto.

## FUNCIONAMIENTO - Generalidades

Este aparato está concebido únicamente para uso doméstico, no para uso profesional.




1. Carcasa
2. Placa de asado para 7 donuts
3. Piloto indicador la para usar (verde)
4. Piloto indicador encendido/apagado (rojo)
5. Patas antideslizantes
6. Mecanismo de cierre
7. Cable y enchufe

## FUNCIONAMIENTO - Antes del primer uso

1. Quite el embalaje.
2. Limpie el aparato. Véase 'Limpieza y mantenimiento'.

## FUNCIONAMIENTO - Preparacíon de la mezcla

La siguiente receta es suficiente para preparar 5 a 6 donuts.

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

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

## FUNCIONAMIENTO - Donas para hornear

1. Introduzca el enchufe en la toma de alimentación. El indicadores calentar se enciende y el aparato empieza a calentarse.
2. Espere a que se apagará el testigo luminoso de color verde. Las placas de asado han alcanzado la temperatura adecuada y la sandwichera está lista para ser utilizada.

⚠ Durante el uso del aparato, el elemento calefactor irá conectándose y desconectándose para mantener la temperatura de la placa de asado a un nivel constante. El testigo también se encenderá y se apagará correspondientemente.

⚠ 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.

3. Levante la tapa del aparato.
4. 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.
5. Vuelva a bajar la tapa.
6. Asegure la tapa mediante el mecanismo de cierre.
7. Ase las donuts hasta que tengan un color dorado. (ca. 5 minutos)

⚠ 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.

Buen provecho!

## 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. Retire la bandeja recogemigas del aparato (véase la figura 2) y saque las migas restantes.
3. Limpie el aparato con un paño húmedo y séquelo bien.
4. Enrolle el cable y guarde el aparato.

⚠
- No use nunca objetos metálicos o estropajos para limpiar las placas de asado. Estos pueden dañar la capa antiadherente.
- No sumerja nunca el aparato, ni el enchufe, ni el cable en agua. No lo meta nunca en la lavadora de platos.
- No use limpiadores fuertes ni abrasivos, ni objetos con filo (como cuchillos o cepillos con cerdas duras) para limpiar el aparato.

## MEDIO AMBIENTE

- Tire el material de embalaje, como plástico y cajas, en los contenedores destinados para ello.
- No tire este producto al final de su vida útil con los residuos domésticos normales, en su lugar llévelo a un centro de recolección para reutilización de aparatos eléctricos y electrónicos. Tenga en cuenta el símbolo que aparece en el aparato, el manual de instrucciones o el embalaje.
- Los materiales pueden reutilizarse como se ha indicado. Su ayuda para reutilización, procesamiento de materiales u otras formas de utilización de aparatos viejos es una contribución importante a la conservación de nuestro medio ambiente.
- Infórmese con las autoridades sobre los puntos de recolección en su localidad.

## DISPOSICIONES DE GARANTÍA

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

1. Durante el período de garantía mencionado no se cobrarán los costes de la mano de obra ni el material. Una reparación que tenga lugar durante el período de garantía no prolonga dicho período.
2. En caso de reemplazo, las piezas defectuosas o los aparatos defectuosos mismos pasarán automáticamente a propiedad del importador.

3. Toda reclamación por garantía deberá ir acompañada de la factura de compra de la empresa.
4. Toda reclamación por garantía deberá hacerse al distribuidor donde ha sido comprado el aparato o al importador.
5. La garantía es válida únicamente para el comprador y no es susceptible de transferencia.
6. La garantía no cubre los daños ocasionados por:
   a. accidentes, mala utilización, desgaste y/o descuido;
   b. mala instalación y/o uso en contradicción con las normas técnicas o de seguridad legales vigentes;
   c. conexión a una red eléctrica cuyo voltaje no corresponde al voltaje indicado en la placa;
   d. una modificación no autorizada;
   e. una reparación ejecutada por terceros;
   f. negligencia en el transporte del aparato sin el embalaje o protección adecuados.
7. No podrá apelarse a estas disposiciones de garantía en los siguientes casos:
   a. pérdida ocurrida durante el transporte;
   b. remoción o modificación del número de serie del aparato.
8. La garantía no cubre los cables, las bombillas, ni las partes de cristal.
9. La garantía no concede derecho a reclamar indemnización alguna por daños, diferente a la sustitución o reparación, respectivamente, de las partes defectuosas. El importador no podrá ser responsabilizado por daños consecuenciales o por cualquier otra clase de efectos causados por el aparato suministrado por él o que guarden relación con el mismo.
10. Para hacer valer la garantía. Puede acudir a la tienda donde compró el producto. Bestron también ofrece la posibilidad de entregar el aparato directamente al servicio técnico Bestron para su reparación. Pero no podrá enviarlo de cualquier manera. El paquete podría ser rechazado y los costes asociados correrían de su cuenta. Póngase en contacto con el servicio técnico, donde le indicarán cómo debe embalar y enviar el aparato.
11. Este aparato no es apto para uso profesional.

## SERVICIO

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

## CERTIFICACIÓN DE CONFORMIDAD (CE)

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

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



**R. Neyman**
**Control de calidad**

## RECETAS

**Donas glaseadas**

**Ingredientes**
- Agua
- Azúcar glas
- El extracto de vainilla

**Preparación**
mezclar el azúcar en polvo y agua (alrededor de 3 partes de azúcar en polvo 1 parte de agua) Revuelva hasta que el esmalte es una sustancia viscosa. En lugar de agua se puede calentar la leche. Aquí usted puede agregar la vainilla al gusto.

Freír los buñuelos se describen en la receta básica. Sumergir los buñuelos fritos en la mezcla. En lugar de inmersión, donas también se puede verter o difundir con la mezcla. Luego deje que la fuga de donas glaseadas y se endurecen en una bandeja o parrilla

**Pera asada con anillos**

**Ingredientes para 4 donuts**
- 4 donas
- 2 cucharadas de azúcar fina
- 1 cucharadita de canela
- 2 peras

**Herramientas**
Cacerola de la parrilla

**Preparación**
Alevines Primero los donas como se describe en la receta básica. Reducir a la mitad las rosquillas. Mezclar el azúcar con la canela y espolvoree el interior de las rosquillas con azúcar de canela. Pelar las peras, remueva el corazón y cortar las peras en rebanadas entonces. Frente a las rosquillas con las rodajas de pera y cubrirlas.

Precaliente una parrilla y la parrilla donas durante unos 2 minutos con un cartón grueso. 1 Dar vuelta una vez que durante el asado.

**Consejo**
Para sentar las peras o una loncha de jamón curado con una rodaja de piña de queso. Se asan los anillos de la misma manera como se describe anteriormente.

**Marinado donas con hielo-malaga**

**Rinde 4 porciones**
- 1 taza de ron
- 2 dl de albaricoque, bebida de naranja
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharadita de canela,
- 2 cucharadas de pasas
- 25 g de nueces sin cáscara pistacho
- 1 naranja ombligo
- 2 cucharadas de miel
- ½ l hielo de malaga

**Preparación**
Hornee 4 donas describió por primera vez en la receta básica. Mezcle en un bol amplio, el ron, el albaricoque / bebida de naranja, jugo de limón y la canela. Revuelva las pasas y mezclar y poner en ella las rosquillas. Deja las donas por lo menos 2 horas en el refrigerador y deje marinar bien frío. Picar los pistachos y las tostadas en una sartén seca hasta que estén doradas. Pelar la naranja tan espesa que meeschilt las membranas blancas y cortar los segmentos de entre las membranas.

Justo antes de servir, tomar las rosquillas de la marinada. Vierta el adobo en una cacerola amplia y agregue la miel. Deje cocinar a fuego lento la marinada 2 minutos. Colocar los donas ahora en 4 platos y una cuchara en una gran esfera malaga cada helados anillos. Verter el agua hervida en torno a las rosquillas. Coloque los gajos de naranja a la salsa. Espolvorear las nueces de pistacho sobre el hielo.

**Buñuelo y pastel de crema de hielo**

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

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

**Preparación**
Hornear 5 donas describió por primera vez en la receta básica. Guárdelos sellada en el refrigerador. Montar la nata con el azúcar. por lo tanto llenar la manga pastelera. Pon el sorbete en el recipiente de salsa. Mezcle la salsa tan suave que se trata de verter. Si es necesario, agregue un poco de jugo de limón y agua.

Coloque un plato en cada anillo. período sin cobertura una jeringa en el culo crema batida y llenar el vacío aún más con la salsa de frutas. Coloque una cucharada de helado en cada anillo. Rocíe la crema batida en cada bola de un rosetón. Decore con las frutas y dejar que los niños disfrutan de los pasteles de inmediato!

## RECETAS

### Arándanos donas

**Ingredientes**
- 200 g de arándanos
- 400 g de harina
- 250 g de azúcar
- 1 cucharada de polvo de hornear
- 1 sobre de azúcar de vainilla
- 250 ml de leche
- 2 huevos
- 3 cucharadas de mantequilla derretida

**Preparación**
Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa suave. Si la masa es muy delgada, añadir más harina, si está demasiado espesa, agregue la leche. Una buena mezcla dona el espesor de mezcla para panqueques. Vierta la mezcla en los moldes, por lo que el fabricante de donas. Conecte el fabricante de donas y cuidar a unos 5 minutos o donas están listos. Las rosquillas debería aparecer bonito y dorado frito.

### Donas con chispas de chocolate

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

**Preparación**
Picar el chocolate en trozos. Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa suave. Si la masa es muy delgada, añadir más harina, si está demasiado espesa, agregue la leche. Una buena mezcla dona el espesor de mezcla para panqueques. Vierta la mezcla en los moldes, por lo que el fabricante de donas. Conecte el fabricante de donas y cuidar a unos 5 minutos o donas están listos. Las rosquillas debería aparecer bonito y dorado frito.

### Rosquillas de coco

**Ingredientes**
- 200 gr de coco rallado
- 400 g de harina
- 275 gr de azúcar moreno
- 250 g de azúcar
- 1 cucharada de polvo de hornear
- 1 sobre de azúcar de vainilla
- 250 ml de leche
- 2 huevos
- 3 cucharadas de mantequilla derretida

**Preparación**
Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa suave. Si la masa es muy delgada, añadir más harina, si está demasiado espesa, agregue la leche. Una buena mezcla dona el espesor de mezcla para panqueques. Vierta la mezcla en los moldes, por lo que el fabricante de donas. Conecte el fabricante de donas y cuidar a unos 5 minutos o donas están listos. Las rosquillas debería aparecer bonito y dorado frito.

### Miel donas

**Ingredientes**
- 400 g de harina
- 275 gr de azúcar moreno
- 250 g de azúcar
- 1 cucharada de polvo de hornear
- 1 sobre de azúcar de vainilla
- 250 ml de leche
- 2 huevos
- 3 cucharadas de mantequilla derretida
- Azúcar
- Canela en polvo
- Miel

**Preparación**
Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa suave. Si la masa es muy delgada, añadir más harina, si está demasiado espesa, agregue la leche. Una buena mezcla dona el espesor de mezcla para panqueques. Vierta la mezcla en los moldes, por lo que el fabricante de donas. Conecte el fabricante de donas y cuidar a unos 5 minutos o donas están listos. Las rosquillas debería aparecer bonito y dorado frito.

Cuando las donas están listos, mezclar el azúcar y la canela en polvo y pulse el donas en la mezcla. Calentar la miel y vierta en los donas.


Bestron Customer
Service WhatsApp
bestron.com/whatsapp