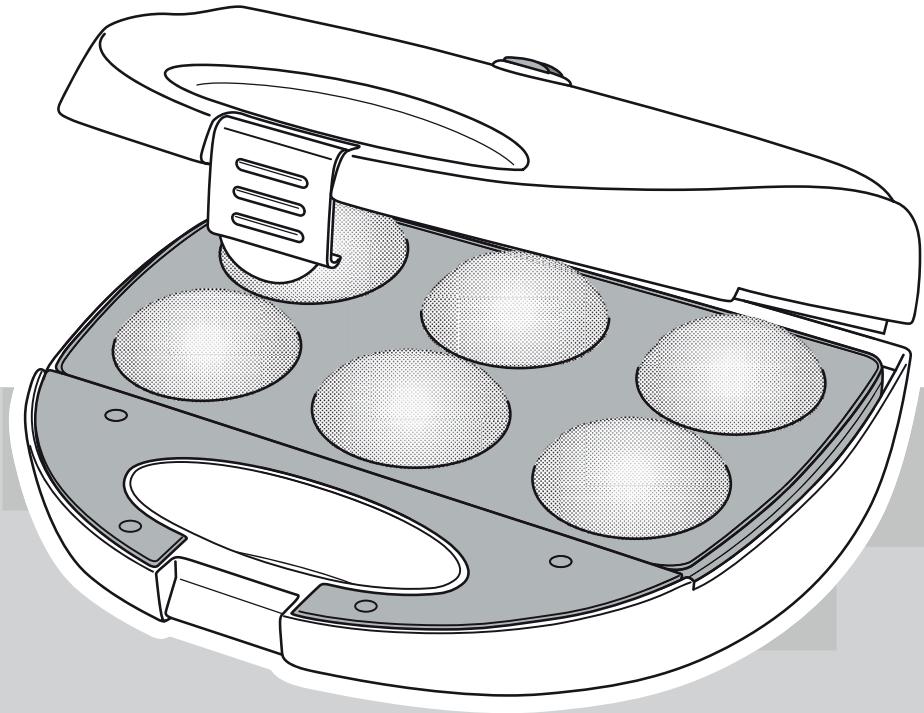




DCM8162



Nederlands Handleiding cup-cake maker

Deutsch Gebrauchsanweisung Cup-cake maker

Français Mode d'emploi cup-cake maker

English Instruction manual cup-cake maker

Español Manual del usuario máquina de cup-cake

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Algemeen

- Lees de gebruiksaanwijzing goed door en bewaar deze zorgvuldig.
- Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen en personen die door een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking, of gebrek aan ervaring en kennis het apparaat niet veilig kunnen gebruiken, tenzij ze instructies hebben gehad over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Laat reparaties uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Elektriciteit en warmte

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

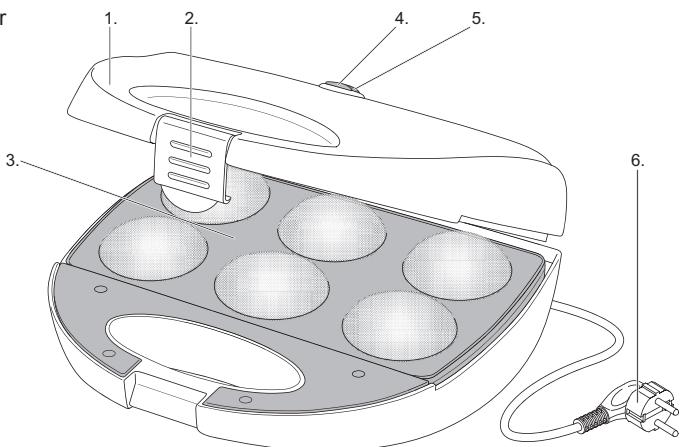
VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Gebruik

- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke en hitte- en spatbestendige ondergrond, op een plaats waar het 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.
- Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact als u tijdens het gebruik storingen ondervindt, het apparaat gaat reinigen, of klaar bent met het gebruik.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is.
- Verplaats het apparaat nooit als het is ingeschakeld of nog warm is. Schakel het apparaat eerst uit.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen op de bakplaat. Deze beschadigen de antiaanbaklaag.
- Gebruik het apparaat niet in de nabijheid van een vogelkooi. Bij het verwarmen van de anti-anbaklaag 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. Sluitclip
3. Bakplaat
4. Indicatielampje
5. Power indicatielampje
6. Snoer en stekker



Figuur 1

WERKING - Voor het eerste gebruik

Reinig voor het eerste gebruik de bakplaten (zie 'Reiniging en onderhoud'). De eerste keer dat u het apparaat in gebruik neemt, kan er lichte rookontwikkeling en een specifieke geur ontstaan. Dit is normaal en zal vanzelf verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie. Het verwarmingselement zal tijdens het gebruik in- en uitschakelen om de temperatuur van de bakplaten constant te houden. Het indicatielampje zal dus ook aan en uit gaan.

WERKING

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

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

CUP-CAKES/MUFFINS - Basis beslag cup-cakes

Ingrediënten (16 stuks)

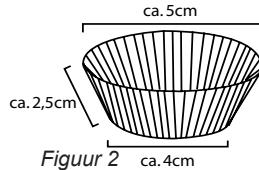
- 2 eieren
- 145g witte basterdsuiker
- 1/2 zakje vanillesuiker
- 145g zelfrijzend bakmeel, gezeefd
- flinke mespunt zout
- 65g boter, gesmolten
- 16 papieren vakvormpjes

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

1. Bereid het beslag volgens het basisrecept hierboven.
2. Breng de bovenplaat van het apparaat omhoog.
3. Vul elke cup van de onderplaat tot 1/2 met cup-cakebeslag. Het beslag mag niet boven de rand van de

cups uitkomen. Eventueel kunt u ook eerst papieren cakevormpjes plaatsen in het apparaat (zie figuur 2).

4. Breng de bovenplaat naar beneden.
5. Sluit de cup-cake maker met de sluitclip.
6. Steek de stekker in het stopcontact. Het "power" indicatielampje gaat branden en het apparaat warmt op.
7. Na 3-5 min. zal het "power" indicatielampje uitgaan. Het "gereed-voor-gebruik" indicatielampje gaat branden. Controleer het bakproces van de cup-cakes. Het verwarmingselement zal tijdens het gebruik in- en uitschakelen om de temperatuur van de bakplaten constant te houden. De indicatielampjes "power" en "gereed-voor-gebruik" zullen dus ook afwisselend aan en uit gaan.
8. Bak de cup-cakes tot ze goudbruin zijn (ca.7-10min.).
9. Versier de cup-cakes eventueel.



Figuur 2

Tips

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

Eet smakelijk!

REINIGING EN ONDERHOUD

Reinig de bakplaten na elk gebruik.

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

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

TECHNISCHE GEGEVENS

Type:	DCM8162
Vermogen:	750W
Netspanning:	220-240V ~ 50-60Hz

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

SERVICE

Mocht zich onverhoop een storing voordoen, dan kunt u zich in verbinding stellen met de BESTRON-servicedienst:

NEDERLAND:

BESTRON NEDERLAND BV
BESTRON SERVICE
Moeskampweg 20
5222 AW's-Hertogenbosch
Tel: 073 - 623 11 21
Fax: 073 - 621 23 96
Email: info@bestron.com
Internet: www.bestron.com

BELGIE:

NEW ETP BVBA
BESTRON SERVICE
Passtraat 121
B-9100 St. Niklaas
Tel: 03 - 776 89 98
Fax: 03 - 777 26 11
Email: info@newetp.be
Internet: www.newetp.be

CE-CONFORMITEITSVERKLARING

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

- EMC-richtlijn 2004/108/EC
- Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EC



R. Neyman
Quality control

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Allgemein

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung gut durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur so wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Kinder oder Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie Reparaturen von einem qualifizierten Mechaniker ausführen. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Elektrizität und Wärme

- 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 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.
- Sorgen Sie bei der Benutzung eines Verlängerungskabels dafür, dass dieses komplett ausgerollt wird.
- Verwenden Sie ausschließlich zugelassene Verlängerungskabel.
- Bestimmte Teile des Geräts können heiß werden. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie diese nicht berühren.
- Um Brandgefahr zu verhindern, muss das Gerät seine Wärme abgeben können. Sorgen Sie also dafür, dass das Gerät ausreichend frei steht und nicht in Kontakt mit brennbarem Material kommen kann. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden. Sorgen Sie dafür, dass die Luftöffnungen frei sind.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von entzündlichen Materialien.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Kabel nicht mit Hitzequellen wie heißen Kochplatten oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Benutzung

- Benutzen Sie das Gerät nie im Freien.
- Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen und hitze- und spritzbeständigen Untergrund und an eine Stelle, wo es nicht herunter fallen kann.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand der Anrichte, einer Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker berühren.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn bei der Benutzung Störungen auftreten, Sie das Gerät reinigen oder es nicht mehr benutzen.
- Lassen Sie das Gerät bei der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.
- Verschieben Sie das Gerät keinesfalls in eingeschaltetem Zustand oder wenn es noch warm ist. Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus.
- Verwenden Sie für die Backplatte keine scharfen Gegenstände. Diese beschädigen die Antihaftschicht.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Vogelkäfigs. Bei der Erwärmung der auf den Backflächen 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 Gerät, das Kabel und den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit externen Zeitschaltuhren o.a.

VERWENDUNG - Allgemein

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

Deutsch

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

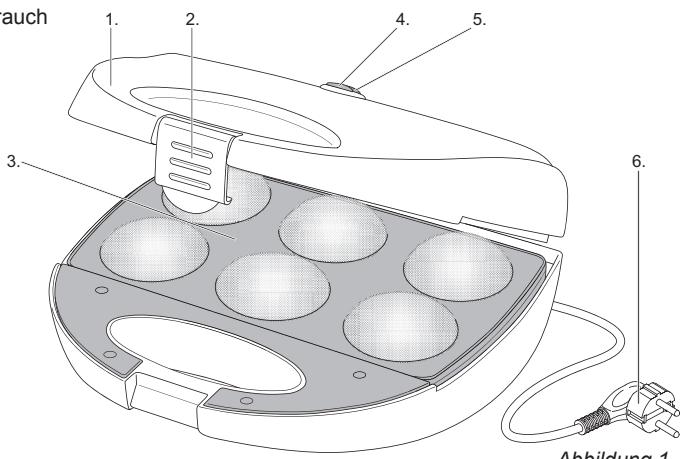


Abbildung 1

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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

VERWENDUNG

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

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

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

Zutaten (für 16 Stück)

- 2 Eier
- 145g brauner Zucker (Farinzucker)
- $\frac{1}{2}$ Vanillezucker
- 145g Mehl Type 405
- Messerspitze Salz
- 65g geschmolzene Butter
- 16 Papierbackförmchen

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

1. Bereiten Sie den Teig nach dem vorstehenden Rezept zu.
2. Klappen Sie die obere Backplatte des Gerätes auf.
3. Füllen Sie jede Vertiefung der unteren Platte ca. zur Hälfte mit Cup-cake Teig. Der Teig sollte nicht an

den Rand der Vertiefung kommen. Sie können auch Papierbackförmchen in dem Gerät benutzen (Siehe Abbildung 2).

4. Klappen Sie die obere Backplatte nach unten.
5. Schließen Sie den Cup-cake Maker mit dem Verschlussclip.
6. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die „Betriebskontrollleuchte“ leuchtet und das Gerät wärmt sich auf.
7. Nach ca. 3-5 Minuten erlischt bis die „Betriebskontrollleuchte“. Die „Bereitschaftsanzeige“ beginnt zu leuchten. Kontrollieren Sie den Backprozess der Cup-cakes. Das Heizelement schaltet sich während der Benutzung ein und aus, um die Temperatur der Backplatten konstant zu halten. Die „Betriebskontrollleuchte“ und „Bereitschaftsanzeige“ schalten sich folglich auch abwechselnd ein und aus.
8. Backen Sie die Cup-cakes, bis sie goldbraun sind (ca. 7-10 Minuten).
9. Dekorieren Sie die Cup-cakes.

Tipps

- Verwenden Sie Ihre Lieblingsrezepte.
- Die meisten Cup-cakes haben eine Backzeit von 7-10 Minuten. Um zu prüfen ob die Cup-cakes gar sind stechen Sie einen Zahnstocher in die Mitte. Wenn der Zahnstocher sich problemlos und sauber wieder heraus ziehen lässt, sind die Cup-cakes gar.
- Cup-cakes und Muffins sind nach dem Backen sehr heiß und locker. Nehmen Sie die Cup-cakes aus dem Cupcake Maker und legen Sie sie zum Abkühlen auf ein Gitter. Achtung die Cup-cakes und der Dampf sind sehr heiß. Lassen Sie beides für ca. 5 Minuten abkühlen.
- Es ist ratsam Papierbackförmchen zu verwenden. Sie erleichtern das Backen und Servieren. Backpapier Formen werden auch für Brownies und kleine Käsekuchen benutzt. Sie dienen der Formgebung nach dem und während des Backens. Sie müssen erst abkühlen um Ihre Festigkeit zu erreichen.
- Sie können die Cup-cakes mit z.Bsp. Glasuren, Marzipan, Schokolade, Hagelzucker, Puderzucker, Streusel usw. garnieren.

Guten Appetit!

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie die Backplatten nach jeder Verwendung.

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

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

TECHNISCHE DATEN

Type:	DCM8162
Leistung:	750W
Netzspannung:	220-240V ~ 50-60Hz

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.

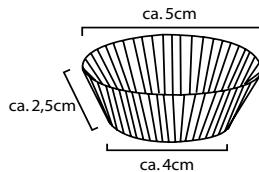


Abbildung 2

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 Gerätereservennummer
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 sich direkt an Ihren Händler. Bestron bietet auch die Möglichkeit direkt mit dem Werkskundendienst abzuwickeln. Voraussetzung hierfür ist, dass Sie sich zunächst telefonisch, per Fax oder Mail an den Werkskundendienst wenden. Bitte schicken Sie keine Geräte unaufgefordert. Insbesondere dürfen Pakete niemals unfrei eingesendet werden. Sprechen Sie daher zuerst mit uns. Wir sagen Ihnen wie Sie Ihr Gerät an uns einsenden sollen.
11. Das Gerät eignet sich nicht für die professionelle Verwendung.

KUNDENDIENST

Sollte unerwartet eine Störung auftreten dann können Sie sich mit dem BESTRON-Kundendienst in Verbindung setzen:

DEUTSCHLAND:

SERVICE CENTER FRENZ
BESTRON SERVICE
Kleikstraße 94-96
52134 Herzogenrath

Tel: 02406 97 999 15
Fax: 02406 97 999 13
E-mail: info@bestron-service.de
Internet: www.bestron.com

CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

- EMC-Richtlinie 2004/108/EC
- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC.



R. Neyman
Qualitätskontrolle

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Généralités

- Lisez soigneusement le mode d'emploi et conservez-le précieusement.
- Utilisez cet appareil uniquement suivant les instructions décrites dans le mode d'emploi.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants ou des personnes avec des capacités physiques, mentales ou sensorielles limitées, manquant d'expérience ou de connaissance; à moins qu'elles n'aient eu des instructions et ne soient encadrées par des personnes responsables de leur sécurité.
- Cet appareil n'est pas un jouet. En présence d'enfants, il est important de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Faites effectuer les réparations par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Électricité et chaleur

- 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 l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Lorsque vous débranchez la fiche, saisissez la fiche elle-même; ne tirez pas sur le cordon.
- Vérifiez régulièrement que le cordon de l'appareil est intact. N'utilisez pas l'appareil si vous constatez que le cordon est endommagé. Faites remplacer le cordon endommagé par un service technique qualifié.
- Si vous utilisez une rallonge, assurez-vous qu'elle est complètement déroulée.
- Utilisez uniquement une rallonge agréée.
- Certaines parties de l'appareil peuvent s'échauffer fortement. Évitez de les toucher pour ne pas vous brûler.
- Pour éviter tout risque d'incendie, l'appareil doit pouvoir évacuer la chaleur produite. Laissez donc suffisamment d'espace autour de l'appareil et évitez tout contact avec des matériaux inflammables. L'appareil ne doit jamais être recouvert. Les prises d'air doivent toujours être dégagées.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de matières inflammables.
- 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 le cordon, 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.
- N'utilisez jamais l'appareil dans une pièce humide.
- 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.
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche en cas de problème durant l'utilisation, pour le nettoyage, et dès que vous avez fini de l'utiliser.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.
- Ne déplacez jamais l'appareil pendant qu'il est en marche, ni s'il est encore chaud. Coupez au préalable l'alimentation de l'appareil.
- N'utilisez pas d'ustensiles acérés sur la plaque. Ceci peut endommager le revêtement antiadhésif.
- N'utilisez pas l'appareil trop près d'une source de volière. 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'utilisation (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.

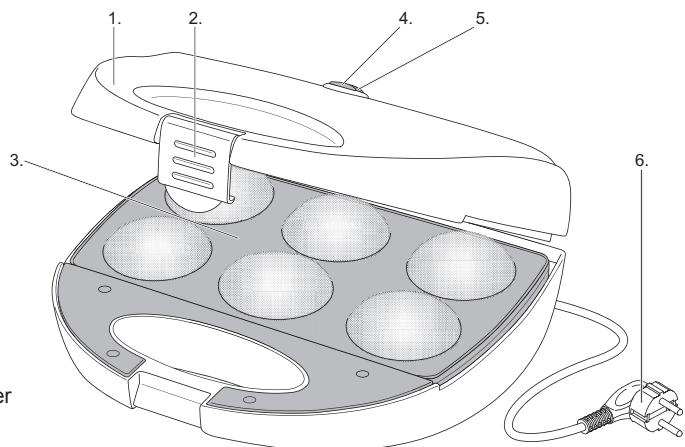


Figure 1

FONCTIONNEMENT - Avant la première utilisation

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

FONCTIONNEMENT

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

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

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

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

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

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

1. Préparez la pâte comme indiqué sur la recette de base ci-dessus, voir pour des autre recettes le livre de recette ci-joint.
2. Relevez la plaque supérieure de l'appareil.
3. Remplissez chaque moule de la partie inférieure à moitié avec de la pâte à cupcake. Vous pouvez

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

Conseils

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

Bon appétit!

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

DONNÉES TECHNIQUES

Type:	DCM8162
Puissance :	750W
Tension réseau :	220-240V ~ 50-60Hz

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.

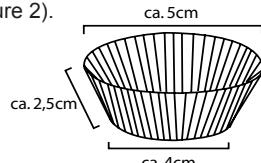


Figure 2

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 cordonns, ampoules et pièces en verre ne sont pas couverts par la garantie.
9. La garantie ne donne aucun droit d'indemnisation pour des dommages éventuels, autres que le remplacement ou la réparation de pièces défectueuses. L'importateur ne peut être tenu responsable d'aucun dommage indirect, ni d'aucune conséquence quelle qu'elle soit, causé par ou ayant un quelconque rapport avec l'appareil qu'il a fourni.
10. Pour pouvoir faire appel à la garantie, vous pouvez vous adresser à votre revendeur. Bestron offre aussi la possibilité de faire réparer l'appareil directement par le service après-vente de Bestron. Toutefois, n'envoyez jamais rien sans avoir reçu d'instructions au préalable. Le colis pourrait en effet être refusé et les frais éventuels seraient à votre charge. Prenez contact avec le service après-vente qui vous expliquera comment vous devez emballer et expédier l'appareil.
11. L'appareil n'est pas destiné à l'usage professionnel.

Français

MAINTENANCE

Si, par malheur, une panne se produisait, veuillez contacter le service de maintenance de BESTRON:

BELGIE:

NEW ETP BVBA
BESTRON SERVICE
Passtraat 121
B-9100 St. Niklaas
Tel: 03 - 776 89 98
Fax: 03 - 777 26 11
Email: info@newetp.be
Internet: www.newetp.be

FRANCE:

Si le produit ne fonctionne pas comme il faut, contactez le distributeur ou un centre de service autorisé.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

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

- | | |
|----------------------------------|-------------|
| • Directive EMC | 2004/108/EC |
| • Directive sur la basse tension | 2006/95/EC |



R. Neyman
Contrôle de la qualité

SAFETY INSTRUCTIONS - General

- Please read these instructions carefully and retain them for reference.
- Use this appliance solely in accordance with these instructions.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Have any repairs carried out solely by a qualified electrician. Never try to repair the appliance yourself.

SAFETY INSTRUCTIONS - Electricity and heat

- Verify that the mains voltage is the same as that indicated on the type plate on the appliance before use.
- Make sure that you always use an earthed wall socket to connect the appliance.
- Always remove the plug from the socket 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.
- When using an extension lead always make sure that the entire cable is unwound from the reel.
- Use solely approved extension leads.
- Certain parts of the appliance may get hot. Do not touch these parts to prevent burning yourself.
- The appliance needs space to allow heat to escape, thereby preventing the risk of fire. Make sure that the appliance has sufficient space around it, and does not come in contact with flammable material. The appliance must not be covered. Make sure the air vents are not covered or blocked.
- Never use the appliance in the vicinity of flammable materials.
- Make sure that the appliance, the power cord or the plug do not make contact with hot surfaces, 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.
- Never use the appliance in humid rooms.
- Place the appliance on a stable, flat, heat-resistant and splash-proof surface where it cannot fall.
- Do not let the power cord hang over the edge of the draining board, worktop or table.
- Make sure that your hands are dry when you touch the appliance, the power cord or the plug.
- Switch off the appliance and remove the plug from the wall socket in the event of a malfunction during use, and before cleaning the appliance or storing it after use.
- Never leave the appliance unsupervised whilst it is in use.
- Never move the appliance whilst it is switched on or is still hot. Switch off the appliance before moving it.
- Do not use sharp implements on the griddle plate; these will damage the non-stick coating.
- Never use the appliance in the vicinity of a bird cage. Fumes released from the non-stick coating when the baking plates are hot can cause stress to birds.
- Do not touch the appliance if it has fallen into water. Remove the plug from the wall socket immediately. Do not use the appliance any more.
- 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 cord or the plug in water or any 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. Fastening clip
3. Baking plate
4. Ready-to-use light
5. Power light
6. Power cord and plug

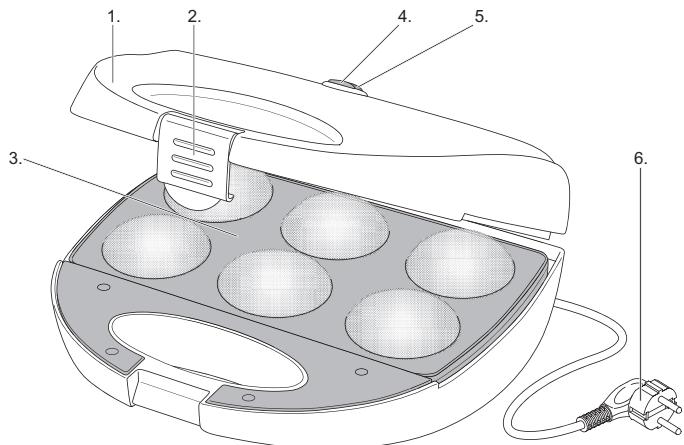


Figure 1

OPERATION - Before use for the first time

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

OPERATION

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

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

CUP-CAKES/MUFFINS - Basic recipe cup-cakes

Ingredients (16 pieces)

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

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

1. Prepare the batter as basic recipe above. See for various recipes the supplied book of recipes.
2. Lift the top plate of the appliance.
3. Fill each hollow in the lower plate for 1/2 with cupcake batter. The batter may not come above the edge

- of the cups. You can use paper cake cases first in the appliance (see figure 2).
4. Lower the upper plate.
 5. Close the cupcake maker with the fastening clip.
 6. Put the plug into the wall socket. The "power" light will illuminate, and the appliance will begin to heat up.
 7. After 3-5 min. the "power" light extinguishes. The "ready-to-use" light will now illuminate. Check the baking process of the cup-cakes. During use the heating element will switch in and out to keep the temperature of the baking plates constant. Consequently the "power" and "ready-to-use" lights will also repeatedly illuminate and extinguish.
 8. Bake the cup-cakes until they are golden-brown (approx 7-10min.).
 9. Decorate the cup-cakes possibly

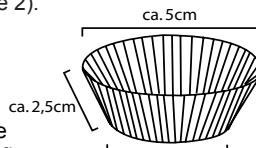


Figure 2

Tips

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

Bon appetit!

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

TECHNICAL DETAILS

Type:	DCM8162
Output:	750W
Power supply:	220-240V ~ 50-60Hz

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:

THE NETHERLANDS:

BESTRON NEDERLAND BV
Bestron Service
Moeskampweg 20
5222 AW 's-Hertogenbosch
Tel: +31 (0) 73 - 623 11 21
Fax: +31 (0) 73 - 621 23 96
Email: info@bestron.com
Internet: www.bestron.com

CE DECLARATION OF CONFORMITY

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

- | | |
|-------------------------|-------------|
| • EMC Directive | 2004/108/EC |
| • Low Voltage Directive | 2006/95/EC |



R. Neyman
Quality control

NORMAS DE SEGURIDAD - Generalidades

- Lea las instrucciones de uso con detenimiento y guárdelas cuidadosamente.
- Utilice este aparato únicamente en la forma que se describe en las instrucciones.
- Este aparato no puede ser utilizado por niños ni por personas que, debido a alguna limitación física, sensorial o mental, o por falta de experiencia y conocimientos, no puedan manejarlo de forma suficientemente segura, a menos que hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de una persona que se haga responsable de su seguridad.
- Es preciso vigilar que los niños no jueguen con el aparato.
- Haga reparar el aparato únicamente por personal cualificado. No intente nunca repararlo usted mismo.

NORMAS DE SEGURIDAD - Electricidad y fuentes de calor

- Antes de utilizar el aparato, verifique que el voltaje de la red corresponda al voltaje indicado en la placa.
- Conecte el aparato únicamente a una toma con conexión a tierra.
- Desconecte siempre el aparato de la toma de corriente cuando no vaya a utilizarlo.
- Al retirar el enchufe de la toma de corriente, asegúrese de tirar del enchufe y no del cable.
- Verifique regularmente que el cable del aparato esté en buenas condiciones. No utilice el aparato si observa que el cable está dañado. Haga sustituir el cable deteriorado por personal de servicio cualificado.
- Algunas partes del aparato pueden calentarse. No las toque para evitar quemaduras.
- No use cables de extensión no homologados.
- Es indispensable que el aparato se pueda deshacer del calor que produce para evitar riesgos de incendio. Asegúrese de colocarlo en un lugar con suficiente espacio libre y de que no haga contacto con materiales inflamables. No cubra nunca el aparato.
- No use este aparato cerca de materiales inflamables.
- Procure que ni el aparato, ni el cable, ni el enchufe estén en contacto con fuentes de calor, por ejemplo, con una placa caliente de la cocina o una llama.
- Asegúrese de que ni la unidad, ni el cable, ni el enchufe están en contacto con el agua.

NORMAS DE SEGURIDAD - Uso

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

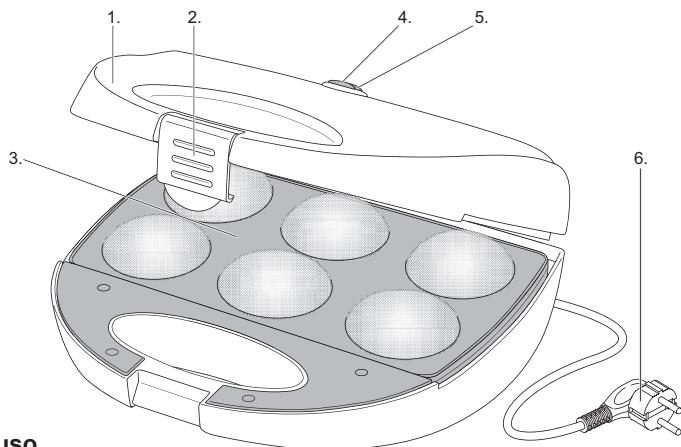
DATOS TÉCNICOS

Tipo:	DCM8162
Capacidad:	750W
Alimentación:	220-240V ~ 50-60Hz

FUNCIONAMIENTO - General

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

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



FUNCIONAMIENTO - primer uso

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

FUNCIÓNAMIENTO

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

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

CUPCAKES/MUFFINS - Masa básica para los cupcakes

Ingredientes (16 piezas)

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

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

1. Prepare la masa de acuerdo con la receta de base descrita en lo anterior.
2. Abra la placa superior del aparato.
3. Rellene cada cavidad de la placa inferior hasta la mitad con la masa de cupcake.

La masa no puede sobresalir el límite de los moldes de la placa. Si lo desea, también puede optar por colocar cápsulas para hornear de papel en el aparato (véase figura 2).

4. Empuje la placa superior hacia abajo.
5. Cierre la máquina de cupcakes con el clip de cierre.
6. Conecte el enchufe.

La lámpara de indicación de 'encendido' se iluminará y el aparato se irá calentando.

7. Despues de 3-5 min. la lámpara de indicación de "encendido" se apagará.
La lámpara de "listo para su uso" se encenderá.

Controle el tiempo de horneado de los cupcakes. El elemento de calentamiento se encenderá y apagará durante su uso para mantener una temperatura constante en las placas. Consecuentemente, las luces de indicación de "encendido" y de "listo para su uso" también se encenderán y apagarán.

8. Hornee los cupcakes hasta que estén dorados (entre 7-10min.).
9. Decore los cupcakes a su gusto.

Consejos

- Utilice sus recetas y mezclas favoritas.
- La mayoría de cupcakes están listos en un tiempo de entre 7 y 10 minutos. Para asegurarse de que están listos, puede pinchar el centro del cupcake con un palillo. Si éste sale limpio, entonces es que los cupcakes están hechos.
- Los cupcakes y muffins son muy frágiles y suelen salir del horno muy calientes. Sáquelos de la máquina y colóquelos sobre una rejilla. ¡Precaución! Los cupcakes y el vapor que desprenden puede ser muy caliente. Deje que los cupcakes o muffins se enfrien alrededor de unos 5 minutos antes de servirlos, incluso si quiere servirlos calientes.
- Utilice cápsulas para hornear de papel si lo desea a la hora de hornear cupcakes y muffins. Hacen que sea más fácil retirarlos y servirlos. Los brownies y la tarta de queso requieren el uso de cápsulas para hornear de papel ya que primero tienen que enfriarse para ganar consistencia y mantener su forma.
- Podrá decorar los cupcakes con, por ejemplo: glaseado, mazapán, chocolate fundido, icing, chocolate, virutas de colores, perlas de azúcar, virutas, etc.

¡Que aproveche!

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie las placas de hornear después de cada uso.

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



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

MEDIO AMBIENTE



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

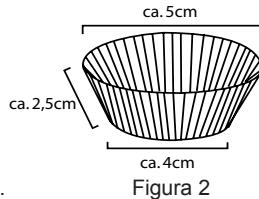


Figura 2

DISPOSICIONES DE GARANTÍA

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

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

SERVICIO

Si se presenta un fallo inesperado, puede ponerse en contacto con el departamento de servicios de BESTRON:

PAÍSES BAJOS:

BESTRON NEDERLAND BV
Bestron Service
Moeskampweg 20
5222 AW 's-Hertogenbosch

Tel: +31(0) 73 - 623 11 21
Fax: +31(0) 73 - 621 23 96
Email: info@bestron.com
Internet: www.bestron.com

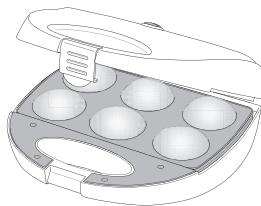
CERTIFICACIÓN DE CONFORMIDAD (CE)

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

- Directiva de compatibilidad electromagnética 2004/108/EC
- Directiva de bajo voltaje 2006/95/EC



R. Neyman
Control de calidad



 **bestron**[®]

DCM8162
v 131217-01