



CHURROS MAKER ACHM200P

INSTRUCTION MANUAL

DE

FR

NL

EN

IT

ES

PL

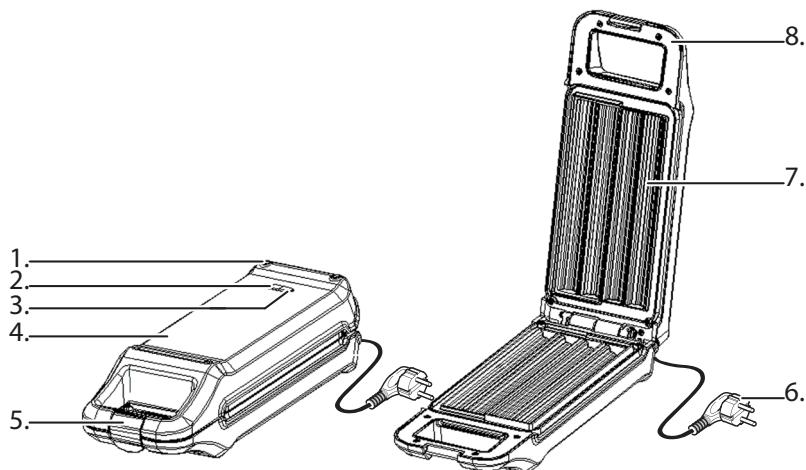
HR

CZ

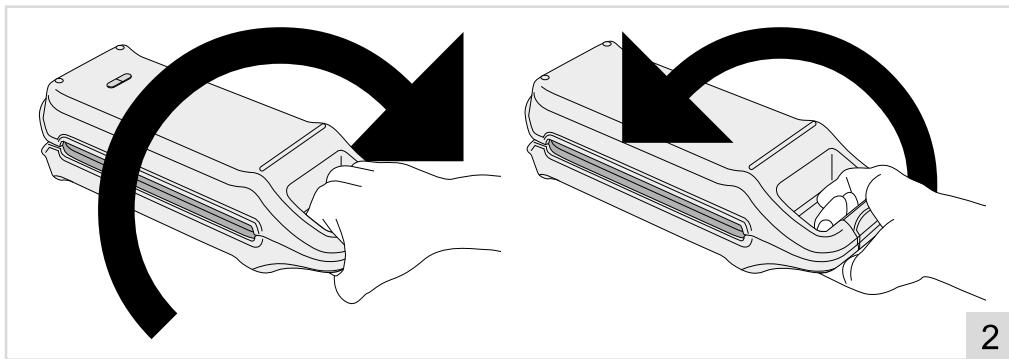
SK

RO

BG



1



2

SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät ist nicht für den professionellen Gebrauch bestimmt, sondern für den häuslichen und ähnlichen Gebrauch, z. B. in Personalküchen, in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen sowie in Bed & Breakfast-ähnlichen Umgebungen und Bauernhöfe.
- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Stellen Sie das Gerät immer auf einer stabilen und ebenen Fläche auf, wo es nicht umfallen kann.
- Teile dieses Geräts können warm oder heiß werden. Vermeiden Sie es, sich zu verbrennen. Nicht berühren.
- Ihre Hände müssen trocken sein, wenn Sie dieses Gerät, sein Kabel und seinen Stecker berühren.
- Dieses Gerät muss Wärme abgeben. Sorgen Sie daher für ausreichend Abstand um das Gerät herum. Decken Sie es auch nicht ab.
- Dieses Gerät, das Kabel und der Stecker dürfen nicht mit Wasser, Wärmequellen oder offenen Flammen in Berührung kommen.
- Berühren Sie dieses Gerät nicht, wenn es mit Wasser in Berührung gekommen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Kabel niemals über den Rand des Waschbeckens, der Arbeitsplatte oder des Tisches hängen.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Elektrogerät nicht benutzen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, indem Sie am Stecker selbst und nicht am Kabel ziehen.
- Benutzen Sie das Elektrogerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist.
- Betreiben Sie dieses Gerät nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem.
- Wenn das Gerät oder das Kabel defekt ist, versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren. Lassen Sie Reparaturen immer von einem qualifizierten Techniker durchführen. Um Gefahren zu vermeiden, muss der Austausch durch den Hersteller, einen technischen Dienstleister oder eine Person mit gleichwertiger Qualifikation erfolgen.
- Bewegen Sie dieses Gerät nicht, wenn es eingeschaltet oder noch heiß ist.
- Legen Sie keine schweren Gegenstände auf den Deckel, um das Gerät geschlossen zu halten.
- Benutzen Sie dieses Gerät niemals in der Nähe von Vögeln. Die von der Antihaltbeschichtung freigesetzten Dämpfe können bei Vögeln Stress oder Schlimmeres verursachen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die Gefahren verstehen .
- Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

UMWELT



Werfen Sie Verpackungsmaterial, wie zum Beispiel Plastik und Karton, in die dazu bestimmten Container.

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

SERVICE

Im unwahrscheinlichen Fall einer Fehlfunktion wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von Bestron: www.bestron.com/service

Technische Daten	
Modell	ACHM200P
Spannung (V)	220-240
Frequenz (Hz)	50/60
Schutzklasse	1
Leistung (Watt)	700
Geräusch (dB(A))	-
Max. Fassungsvermögen	-
Kurzzeitbetrieb (KB)	-
Geräteabmessung (L x W x H) (cm)	21,0x10,0x24,0
Länge des Netzkabels (cm)	70

FUNKTION - Allgemein

Die Beschreibung unten gehört zu der Abbildung auf Seite 2.

1. Antirutschfüße
2. Kontrollleuchte "Power" (Rot)
3. Kontrollleuchte "Gebrauchsfertig" (Grün)
4. Gehäuse

5. Sicherheitsverschluss
6. Kabel und Stecker
7. Backflächen
8. Griff

BENUTZUNG - Vor der ersten Verwendung

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

ACHTUNG:

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

BENUTZUNG - Vorheizen

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Beide Lichter leuchten auf und das Gerät beginnt aufzuheizen.
2. Wenn das Gerät die richtige Temperatur erreicht hat und betriebsbereit ist, erlischt das grüne Licht.
Das Aufheizen dauert ca. 3 Minuten.

Während des Backvorgangs geht das grüne Licht an und aus, da der automatische Thermostat das Gerät auf der richtigen Temperatur hält. Das ist normal.

BENUTZUNG - Verwenden

1. Bereiten Sie der Churros Teig gemäß dem auf der Verpackung angegebenen Rezept zu.
2. Heizen Sie das Gerät wie im Abschnitt „Vorheizen“ beschrieben vor.
3. Fetten Sie beide Backplatten ein. Verwenden Sie zum Verteilen des Öls oder der Butter einen Pinsel.
4. Geben Sie die gewünschte Teigmenge auf die unterste Backfläche. Achten Sie darauf, dass der Teig nicht über dem Rand der Backplatte läuft. Schließen Sie den Deckel.
5. Backen Sie die Churros, bis sie die gewünschte Farbe haben.
6. Öffnen Sie das Gerät erst, wenn die Churros fertig sind.
7. Nehmen Sie die Churros vorsichtig mit einem hitzebeständigen Holz- oder Kunststoffspatel heraus, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen.
8. Wenn Sie fertig mit dem Backen sind, dann ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und öffnen Sie das Gerät, um die Backplatten abkühlen zu lassen.

ACHTUNG:

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

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Reinigen Sie den Churros Maker mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf können Sie den Churros Maker mit Seifenwasser reinigen. Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit in das Gerät gelangt.
3. Trocknen Sie das Gerät nach der Reinigung gründlich ab.
4. Verstauben Sie den Churros Maker.

ACHTUNG:

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

REZEPT FÜR CHURROS

Zutaten

- | | |
|-----------------|--------|
| • 320 Gramm | Zucker |
| • 200 ml | Wasser |
| • 120 Gramm | Butter |
| • 5 | Eier |
| • 140 Gramm | Mehl |
| • 2,5 Teelöffel | Zimt |
| • Prise | Salz |

Vorbereitung

1. Erhitzen Sie den Churros Maker wie angegeben.
2. Kochen Sie 200 ml Wasser, 120 Gramm Butter, eine Prise Salz, 20 Gramm Zucker und einen halben Teelöffel Zimt. Drehen Sie die Hitze herunter und fügen Sie 140 Gramm Mehl hinzu und rühren Sie mit einem Spatel, bis sich eine weiche Kugel bildet. Dann die Pfanne vom Herd nehmen.
3. Fügen Sie jeweils ein Ei hinzu und mischen Sie die Zutaten gut. Lassen Sie den Teig stehen, bis er seine Form behalten kann (+ -5 Minuten).
4. Geben Sie den Teig in einen Spritzbeutel (dies erleichtert das Verteilen, ohne auf die Metallplatten zu verschütten) und verteilen Sie ihn in den Schlitzen des vorgeheizten Churros-Herstellers. Schließen Sie den Deckel und backen Sie für 5-10 Minuten oder bis die Churros goldbraun und gekocht sind. Vergessen Sie nicht, das Gerät umzudrehen.
5. Entfernen Sie die Churros vom Churros-Hersteller. Den restlichen Zucker und Zimt in einer mittelgroßen Schüssel mischen und auf den Churros verteilen.

REZEPT FÜR SCHOKOLADENSAUCE

Zutaten

- | | |
|-------------|-----------------------|
| • 100 ml | Schlagsahne |
| • 50 ml | Magermilch |
| • 100 Gramm | dunkle Schokolade |
| • 15 Gramm | Butter oder Margarine |

Vorbereitung

1. Schlagsahne und Milch in einen Topf geben und zum Kochen bringen.
2. Die dunkle Schokolade in einer Schüssel in Stücke schneiden.
3. Gießen Sie die heiße Schlagsahne über die dunkle Schokolade, lassen Sie sie eine Weile stehen und rühren Sie sie dann mit einem Schneebesen gut um.
4. Fügen Sie die Butter hinzu und rühren Sie mit dem Schneebesen gut zu einer glatten Sauce.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel, mais est destiné à un usage domestique et similaire, comme dans les cuisines du personnel, dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail, par les clients des hôtels, motels et autres environnements résidentiels, dans des environnements de type Bed & Breakfast, et des fermes.
- Assurez-vous que la tension du secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- Installez toujours l'appareil sur une surface stable et plane où il ne peut pas tomber.
- Certaines parties de cet appareil peuvent devenir chaudes ou brûlantes. Evitez de vous brûler. Ne pas toucher.
- Vos mains doivent être sèches lorsque vous touchez cet appareil, son cordon et sa fiche.
- Cet appareil doit perdre de la chaleur, laissez-lui donc un espace suffisant autour de lui. Ne le couvrez pas non plus.
- Cet appareil, le cordon et la fiche ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau, des sources de chaleur ou des flammes nues.
- Ne touchez pas cet appareil s'il est entré en contact avec de l'eau. Retirez immédiatement la fiche de la prise.
- Ne laissez jamais le cordon pendre du bord de l'évier, du plan de travail ou de la table.
- Retirez toujours la fiche de la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil électrique.
- Retirez la fiche de la prise en tirant sur la fiche elle-même et non sur le cordon.
- N'utilisez pas l'appareil électrique si le cordon est endommagé.
- N'utilisez pas cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Si l'appareil ou le cordon est défectueux, n'essayez pas de le réparer vous-même. Faites toujours effectuer les réparations par un technicien qualifié. Il doit être remplacé par le fabricant, un prestataire technique ou une personne de qualification équivalente, pour éviter tout danger.
- Ne déplacez pas cet appareil lorsqu'il est allumé ou encore chaud.
- Ne placez pas d'objets lourds sur le couvercle pour maintenir l'appareil fermé.
- N'utilisez jamais cet appareil à proximité d'oiseaux. Les fumées dégagées par le revêtement antiadhésif peuvent provoquer du stress, voire pire, chez les oiseaux.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers. .
- Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer ou à entretenir l'appareil, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont sous surveillance.
- Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

ENVIRONNEMENT



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

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

SERVICE

Dans le cas peu probable d'un dysfonctionnement, veuillez contacter le service client de Bestron : www.bestron.com/service

Spécifications techniques	
Modèle	ACHM200P
Tension (V)	220-240
Fréquence (Hz)	50/60
Classe de protection	1
Puissance (Watt)	700
Bruit (dB(A))	-
Max. Capacité	-
Opération de courte durée (KB)	-
Dimensions de l'appareil (L x H x P) (cm)	21,0x10,0x24,0
Longueur du cordon (cm)	70

FONCTIONNEMENT - Généralités

La description ci-dessous accompagne l'image de la page 2.

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1. Pieds antidérapants | 5. Agrafe de fermeture |
| 2. Voyant lumineux d'alimentation (rouge) | 6. Cordon et fiche |
| 3. Voyant lumineux prêts à l'emploi (vert) | 7. Plaques |
| 4. Corps de l'appareil | 8. Poignée |

FONCTIONNEMENT - Première utilisation

1. Enlevez l'emballage.
2. Nettoyez l'appareil. Voir 'Nettoyage et entretien'.
3. Branchez la fiche et laissez le fer à gaufres préchauffer pendant 10 minutes. Ceci élimine l'odeur de l'emballage qui pourrait être restée présente dans l'appareil.

ATTENTION:

- Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, une légère fumée peut se développer, accompagnée d'une odeur caractéristique. C'est un phénomène normal qui disparaît de lui-même. La ventilation doit toujours être suffisante.
- Ne laissez aucun oiseau s'approcher de l'appareil quand celui-ci est en cours d'utilisation. Lorsque la plaque de cuisson s'échauffe, le revêtement antiadhésif peut dégager une substance nocive pour les oiseaux.

FONCTIONNEMENT - Préchauffage

1. Insérez la fiche dans la prise murale. Les deux voyants s'allumeront et l'appareil commencera à chauffer.
2. Lorsque l'appareil est à température et prêt à l'emploi, le voyant vert s'éteint. Le chauffage prend environ 3 minutes.

Pendant le processus de cuisson, le voyant vert s'allumera et s'éteindra car le thermostat automatique maintient l'appareil à la bonne température. C'est normal.

FONCTIONNEMENT - Utilisation

1. Préparez la pâte selon la recette.
2. Préchauffez l'appareil, comme décrit sous 'Préchauffage'.
3. Graissez les deux plaques. Utilisez un pinceau pour répartir l'huile ou le beurre.
4. Versez la quantité voulue de pâte sur la plaque inférieure. Évitez de faire déborder la pâte sur les bords du gaufrier. Refermez le couvercle.
5. La bride de fermeture, et laissez les churros cuire jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement dorées.
6. Ouvrez l'appareil uniquement lorsque les churros sont prêts.
7. Sortez les churros à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique; il faut faire attention à ne pas endommager le revêtement anti-adhésif.
8. Lorsque la cuisson est terminée, débranchez l'appareil, puis ouvrez-le pour faire refroidir les plaques de cuisson.

ATTENTION:

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

ATTENTION:

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

RECETTE DE CHURROS

Ingrédients

- | | |
|---------------|-----------------------------|
| • 320 grammes | de sucre |
| • 200 ml | d'eau |
| • 120 grammes | de beurre |
| • 5 | œufs |
| • 140 grammes | de farine |
| • 2,5 | cuillère à café de cannelle |
| • pincée | de sel |

La préparation

1. Chauffez le Churros Maker comme indiqué.
2. Faites bouillir 200 ml d'eau, 120 grammes de beurre, une pincée de sel, 20 grammes de sucre, une demi-cuillère à café de cannelle. Baissez le feu et ajoutez 140 grammes de farine et remuez avec une spatule jusqu'à ce qu'une boule molle se forme. Retirez ensuite la casserole du feu.
3. Ajoutez un œuf à la fois et mélangez bien les ingrédients. Laisser reposer la pâte jusqu'à ce qu'elle puisse garder sa forme (+ -5 minutes).
4. Ajoutez la pâte dans une poche à douille (cela facilite la distribution sans renverser sur les plaques métalliques) et étalez-la dans les fentes du Churros préchauffé. Fermer le couvercle et cuire les churros four pendant 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les churros soient dorés et cuits. N'oubliez pas de retourner l'appareil.
5. Retirez les Churros du Churros Maker. Mélanger le sucre et la cannelle restants dans un bol de taille moyenne et étaler sur les churros.

RECETTE DE SAUCE AU CHOCOLAT

Ingrédients

- | | |
|---------------|---------------------------|
| • 100 ml | de crème fouettée |
| • 50 ml | de lait demi-écrémé |
| • 100 grammes | de chocolat noir |
| • 15 grammes | de beurre ou de margarine |

La préparation

1. Versez la crème fouettée et le lait dans une casserole, portez à ébullition.
2. Mettez le chocolat noir en morceaux dans un bol.
3. Versez le mélange de crème fouettée chaude sur le chocolat noir, laissez reposer un moment puis mélangez bien, au fouet.
4. Ajouter le beurre et bien mélanger avec le fouet pour obtenir une sauce lisse.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Dit apparaat is niet bedoeld voor professioneel gebruik, maar wel voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals in personeelskeukens, in winkels, kantoren en andere werkomgevingen, door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen, in Bed & Breakfast type omgevingen en boerderijen.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het typeplaatje.
- Installeer het apparaat altijd op een stabiele en vlakke ondergrond waar het niet kan omvallen.
- Delen van dit apparaat kunnen warm of heet worden. Vermijd dat u zich verbrandt. Niet aanraken.
- Uw handen moeten droog zijn als u dit apparaat, het snoer en de stekker, aanraakt.
- Dit apparaat moet zijn warmte kwijt, dus zorg voor voldoende ruimte eromheen. Dek het ook niet af.
- Dit apparaat, het snoer en de stekker mogen niet in contact komen met water, met warmtebronnen of open vuur.
- Raak dit apparaat niet aan als het in contact is geweest met water. Haal de stekker onmiddellijk uit het stopcontact.
- Laat het snoer nooit over de rand van de gootsteen, een werkblad of een tafel hangen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het elektrische apparaat niet gebruikt.
- Haal de stekker uit het stopcontact door aan de stekker zelf te trekken en niet aan het snoer.
- Gebruik het elektrische apparaat niet als het snoer beschadigd is.
- Schakel dit apparaat niet in met een externe timer of een afzonderlijk op afstand bedienbaar systeem.
- Als het apparaat of de snoer defect is, probeer het dan niet zelf te repareren. Laat reparaties altijd uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Het moet worden vervangen door de fabrikant, een technische dienstverlener of een persoon met een gelijkwaardige kwalificatie, om elk gevaar te voorkomen.
- Verplaats dit apparaat niet als het is ingeschakeld of nog heet is.
- Plaats geen zware voorwerpen op het deksel om het apparaat gesloten te houden.
- Gebruik dit apparaat nooit in de buurt van vogels. De dampen die vrijkommen uit de antiaanbaklaag kunnen stress of erger veroorzaken bij vogels.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, als zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen het apparaat niet schoonmaken en onderhouden,

behalve als ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Er moet toezicht worden gehouden op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

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.

SERVICE

Mocht er zich onverhoopt toch een storing voordoen, neem dan contact op met de klantenservice van Bestron: **www.bestron.com/service**

Technische Specificaties	
Model	ACHM200P
Spanning (V)	220-240
Frequentie (Hz)	50/60
Veiligheidsklasse	1
Vermogen (Watt)	700
Geluidsniveau (dB(A))	-
Max. Capaciteit	-
Maximale aaneengesloten gebruiksduur (KB)	-
Apparaat-afmetingen (L x B x H) (cm)	21,0x10,0x24,0
Kabellengte (cm)	70

WERKING - Algemeen

De onderstaande beschrijving hoort bij de afbeelding op pagina 2.

- | | |
|---|---------------------|
| 1. Antislipvoetjes | 5. Veiligheidsclip |
| 2. Indicatielampje "Power" (rood) | 6. Snoer en stekker |
| 3. Indicatielampje "Klaar-voor-gebruik" (groen) | 7. Bakplaten |
| 4. Behuizing | 8. Handgreep |

WERKING - Eerste gebruik

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

LET OP:

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

WERKING - Voorverwarmen

1. Steek de stekker in het stopcontact. Beide lampjes gaan branden en het apparaat begint op te warmen.
2. Als de apparaat op temperatuur en gebruiksklaar is, gaat het groene lampje uit. Het opwarmen duurt ca. 3 minuten.

Gedurende het bakproces zal het groene lampje aan en uit gaan omdat de automatische thermostaat het apparaat op temperatuur houdt. Dit is normaal.

WERKING - Gebruik

1. Bereid het churrosbeslag volgens het recept op de verpakking.
2. Verwarm het apparaat voor zoals beschreven in 'Voorverwarmen'.
3. Plaats de gewenste hoeveelheid beslag op de onderste bakplaats. Voorkom dat het beslag over de rand van de bakplaats komt. Sluit het deksel.
4. Draai gedurende het bakken het apparaat één à twee keer om voor een gelijkmatige verdeling van het beslag (zie afbeelding 2).
5. Bak de churros tot ze de gewenste kleur hebben.
6. Open het apparaat als de churros klaar zijn.
7. Verwijder de churros voorzichtig met een hittebestendige houten of plastic spatel om de anti-aanbaklaag niet te beschadigen.
8. Als u klaar bent met het bakken van de churros, neem dan de stekker uit het stopcontact, en open het apparaat om de bakplaten te laten afkoelen.

LET OP:

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

REINIGING EN ONDERHOUD

Reinig het apparaat na ieder gebruik.

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

LET OP:

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

RECEPT VOOR CHURROS

Ingrediënten

- | | |
|-----------------|--------|
| • 320 gram | suiker |
| • 200 ml | water |
| • 120 gram | boter |
| • 5 | eieren |
| • 140 gram | bloem |
| • 2.5 theelepel | kaneel |
| • snufje | zout |

Bereiding

1. Verwarm de Churros Maker zoals voorgeschreven.
2. Breng 200 ml water, 120 gram boter, snufje zout, 20 gram suiker, halve theelepel kaneel aan het koken. Draai het vuur laag en voeg 140 gram bloem toe roer met een spatel tot een zachte bal vormt. Haal daarna de pan van het vuur.
3. Voeg één ei per keer toe en roer de ingrediënten goed door elkaar. Laat het deeg staan tot het vorm kan houden (+5 minuten).
4. Voeg het beslag toe in een spuitzak (dit zorgt voor een makkelijkere verdeling zonder knoeien op de metalen platen) en verspreid het in de gleuven van de voorverwarmde Churros maker. Sluit de deksel en bak 5-10 minuten of tot de Churros goudbruin van kleur zijn en gaar. Vergeet het apparaat niet om te draaien.
5. Haal de Churros uit de Churros maker. Mix de overgebleven suiker en kaneel in een middel grote kom en verspreid over de Churros.

RECEPT VOOR CHOCOLADESAUS

Ingrediënten

- | | |
|------------|--------------------|
| • 100 ml | slagroom |
| • 50 ml | halfvolle melk |
| • 100 gram | pure chocolade |
| • 15 gram | boter of margarine |

Bereiding

1. Giet de slagroom en melk in een steelpan, breng het even aan de kook.
2. Doe de pure chocolade in stukjes in een kom.
3. Giet het hete slagroommengsel over de pure chocolade heen, laat even staan en roer dan goed door, met een garde.
4. Voeg het stukje boter toe en roer goed door met de garde tot een gladde saus.

SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance is not intended for professional use, but is intended for domestic and similar use, such as in staff kitchens, in shops, offices and other working environments, by guests in hotels, motels and other residential environments, in Bed & Breakfast type environments and farms.
- Make sure that the mains voltage matches with the voltage shown on the rating plate.
- Always install the appliance on a stable and level surface where it cannot fall over.
- Parts of this appliance may become warm or hot. Avoid burning yourself. Do not touch.
- Your hands must be dry when you touch this appliance, its cord and plug.
- This appliance must lose its heat so give it sufficient clearance around it. Also do not cover it.
- This appliance, the cord and the plug must not come into contact with water, heat sources or open flames.
- Do not touch this device if it has come into contact with water. Immediately remove the plug from the socket.
- Never let the cord hang over the edge of the sink, worktop or table.
- Always remove the plug from the socket when you are not using the electrical appliance.
- Remove the plug from the socket by pulling on the plug itself and not on the cord.
- Do not use the electrical appliance if the cord is damaged.
- Do not operate this appliance with an external timer or separate remote control system.
- If the appliance or cord is defective, do not attempt to repair it yourself. Always have repairs carried out by a qualified technician. It must be replaced by the manufacturer, a technical service provider or a person with equivalent qualifications, to avoid any danger.
- Do not move this device when it is turned on or still hot.
- Do not place heavy objects on the lid to keep the device closed.
- Never use this device near birds. The fumes released from the non-stick coating can cause stress or worse in birds.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the dangers.
- Children are not allowed to clean or maintain the appliance unless they are over 8 years old and supervised.
- Keep the appliance and the cord out of the reach of children under the age of 8.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

ENVIRONMENT



Dispose of packaging material such as plastic and cardboard boxes in the designated containers.



Do not dispose of this product as normal domestic waste at the end of its life, but hand it in at a collection point for the reuse of electric and electronic equipment. Look for the symbol on the product, the user instructions or the packaging showing the type of waste.

- The materials can be used as indicated. By helping us reuse and process the materials or otherwise recycle the old equipment, you will be making an important contribution towards the protection of the environment.
- Your municipality can tell you where to find the designated waste collection point in your neighbourhood.

SERVICE

In the unlikely event of a malfunction, please contact Bestron customer service: **www.bestron.com/service**

Technical Specifications	
Model	ACHM200P
Mains (V)	220-240
Frequency (Hz)	50/60
Safety Class	1
Power (Watt)	700
Noise (dB(A))	-
Max. Capacity	-
Maximum continuous operating time (KB)	-
Dimensions (L x W x H) (cm)	21,0x10,0x24,0
Cable length (cm)	70

OPERATION - General information

The below description goes with the image on page 2.

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

OPERATION - Using for the first time

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

ATTENTION:

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

OPERATION - Pre-heat

1. Insert the plug into the wall socket. Both lights will illuminate and the appliance will begin to heat up.
2. When the appliance is up to temperature and ready for use, the green light goes out. Heating up takes approx. 3 minutes.

During the baking process the green light will go on and off because the automatic thermostat keeps the appliance at the right temperature. This is normal.

OPERATION - USE

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

ATTENTION:

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

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the device after each use.

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

ATTENTION:

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

RECIPE FOR CHURROS

Ingredients

- 320 grams of sugar
- 200 ml of water
- 120 grams of butter
- 5 eggs
- 140 grams of flour
- 2.5 teaspoon cinnamon
- pinch of salt

Preparation

1. Heat the Churros Maker as directed.
2. Boil 200 ml of water, 120 grams of butter, a pinch of salt, 20 grams of sugar, half a teaspoon of cinnamon. Turn the heat down and add 140 grams of flour and stir with a spatula until a soft ball forms. Then remove the pan from the heat.
3. Add one egg at a time and mix the ingredients well. Let the dough stand until it can keep shape (+ -5 minutes).
4. Add the batter in a piping bag (this makes it easier to distribute without spilling on the metal plates) and spread it in the slots of the preheated Churros maker. Close the lid and bake for 5-10 minutes or until the Churros are golden brown in color and cooked. Do not forget to turn the device over.
5. Remove the Churros from the Churros maker. Mix the remaining sugar and cinnamon in a medium-sized bowl and spread on the Churros.

RECIPE FOR CHOCOLATE SAUCE

Ingredients

- 100 ml whipped cream
- 50 ml of semi-skimmed milk
- 100 grams of dark chocolate
- 15 grams of butter or margarine

Preparation

1. Pour the whipped cream and milk into a saucepan, bring to the boil.
2. Put the dark chocolate into pieces in a bowl.
3. Pour the hot whipped cream mixture over the dark chocolate, let it stand for a while and then stir well, with a whisk.
4. Add the butter and stir well with the whisk to a smooth sauce.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Questo apparecchio non è destinato all'uso professionale, ma è destinato all'uso domestico e simile, come ad esempio nelle cucine del personale, nei negozi, negli uffici e in altri ambienti di lavoro, da parte degli ospiti in alberghi, motel e altri ambienti residenziali, in ambienti di tipo Bed & Breakfast e aziende agricole.
- Assicurarsi che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta.
- Installare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e piana dove non possa cadere.
- Parti di questo apparecchio potrebbero diventare calde o surriscaldate. Evita di bruciarti. Non toccare.
- Le tue mani devono essere asciutte quando tocchi questo apparecchio, il cavo e la spina.
- Questo apparecchio deve perdere calore, quindi lasciargli spazio sufficiente attorno. Inoltre non coprirlo.
- Questo apparecchio, il cavo e la spina non devono entrare in contatto con acqua, fonti di calore o fiamme libere.
- Non toccare questo dispositivo se è entrato in contatto con l'acqua. Togliere immediatamente la spina dalla presa.
- Non lasciare mai che il cavo pendga dal bordo del lavandino, del piano di lavoro o del tavolo.
- Rimuovere sempre la spina dalla presa quando non si utilizza l'apparecchio elettrico.
- Togliere la spina dalla presa tirando la spina stessa e non il cavo.
- Non utilizzare l'apparecchio elettrico se il cavo è danneggiato.
- Non utilizzare questo apparecchio con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Se l'apparecchio o il cavo sono difettosi, non tentare di ripararli da soli. Fare sempre eseguire le riparazioni da un tecnico qualificato. Deve essere sostituito dal produttore, da un fornitore di servizi tecnici o da una persona con qualifica equivalente, per evitare qualsiasi pericolo.
- Non spostare questo dispositivo quando è acceso o ancora caldo.
- Non posizionare oggetti pesanti sul coperchio per mantenere chiuso il dispositivo.
- Non utilizzare mai questo dispositivo vicino agli uccelli. I fumi rilasciati dal rivestimento antiaderente possono causare stress o peggio negli uccelli.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendono i pericoli .
- I bambini non sono autorizzati a pulire o a effettuare la manutenzione dell'apparecchio a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

AMBIENTE



Smaltire il materiale di imballaggio come scatole di plastica e cartone negli appositi contenitori.

- Non smaltire questo prodotto come normali rifiuti domestici a fine vita, ma consegnarlo ad un punto di raccolta per il riutilizzo di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Cercare sul prodotto, sulle istruzioni per l'uso o sulla confezione il simbolo che indica la tipologia di rifiuto.
- I materiali possono essere utilizzati come indicato. Aiutandoci a riutilizzare e lavorare i materiali o a riciclare in altro modo le vecchie apparecchiature, darete un contributo importante alla protezione dell'ambiente.
- Il tuo comune può dirti dove trovare il punto di raccolta dei rifiuti designato nel tuo quartiere.

SERVIZIO

Nell'improbabile eventualità di un malfunzionamento, contattare il servizio clienti Bestron: **www.bestron.com/service**

Specifiche tecniche	
Modello	ACHM200P
Alimentazione (V)	220-240
Frequenza (Hz)	50/60
Classe di sicurezza	1
Energia (Watt)	700
Rumore (dB(A))	-
Max. Capacità	-
Tempo massimo di funzionamento continuo (KB)	-
Dimensioni (Lar x Lun x H) (cm)	21,0x10,0x24,0
Lunghezza del cavo (cm)	70

FUNZIONAMENTO - Avvertenze generali

La descrizione seguente si riferisce all'immagine che si trova a pagina 2:

- | | |
|--|-------------------------------|
| 1. Piedini antiscivolo | 5. Blocco di sicurezza |
| 2. Spia luminosa "acceso" (rosso) | 6. Cavo e spina |
| 3. Spia luminosa "pronto all'uso" (verde) | 7. Piastre di cottura |
| 4. Corpo dell'apparecchio | 8. Manico |

FUNZIONAMENTO - Operazioni preliminari al primo utilizzo

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

ATTENZIONE:

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

FUNZIONAMENTO - Preriscaldamento

1. Inserire la spina nella presa a muro. Entrambe le spie si illumineranno e l'apparecchio inizierà a riscaldarsi.
2. Quando l'apparecchio ha raggiunto la temperatura ed è pronto per l'uso, la spia verde si spegne. Il riscaldamento richiede circa 3 minuti.

Durante la cottura la spia verde si accenderà e si spegnerà perché il termostato automatico mantiene l'apparecchio alla giusta temperatura. È 'normale'.

FUNZIONAMENTO - Uso

1. Preparare l'impasto per le churros seguendo le istruzioni della ricetta riportata sulla confezione del prodotto.
2. Preriscaldare l'elettrodomestico seguendo le istruzioni descritte nella sezione "Preriscaldamento".
3. Oliare o imburrare entrambe le piastre di cottura: per distribuire uniformemente l'olio o il burro si consiglia di utilizzare un pennello da cucina.
4. Versare la quantità di impasto desiderato nello stampo di cottura inferiore. Evitare di far traboccare l'impasto dal bordo della piastra di cottura. Chiudere la cialdiera.
5. Cuocere le churros fino al raggiungimento della doratura desiderata.
6. Una volta pronte le cialde, aprire l'apparecchio.
7. Rimuovere le churros con una spatola di legno o di plastica, fare attenzione a non danneggiare il rivestimento antiaderente.
8. Una volta terminata la cottura delle cialde, estrarre la spina dalla presa di corrente e aprire l'apparecchio per fare raffreddare le piastre di cottura.

ATTENZIONE:

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Estrarre la spina dalla presa e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
2. Pulire la cialdiera con un panno umido. Se necessario, pulire la cialdiera con acqua e detergente. Assicurarsi che non penetri alcun liquido nell'apparecchio.
3. Una volta eseguita la pulizia, asciugare a fondo l'apparecchio.
4. Riporre quindi la cialdiera.

ATTENZIONE:

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

RICETTA PER CHURROS

Ingredienti

- | | |
|------------------|-------------|
| • 320 grammi | di zucchero |
| • 200 ml | di acqua |
| • 120 grammi | di burro |
| • 5 | uova |
| • 140 grammi | di farina |
| • 2,5 cucchiaini | di cannella |
| • pizzico | di sale |

Preparazione

1. Riscalda Churros Maker come indicato.
2. Bollire 200 ml di acqua, 120 grammi di burro, un pizzico di sale, 20 grammi di zucchero, mezzo cucchiaino di cannella. Abbassa il fuoco e aggiungi 140 grammi di farina e mescola con una spatola fino a formare una palla morbida. Quindi rimuovere la padella dal fuoco.
3. Aggiungi un uovo alla volta e mescola bene gli ingredienti. Lasciare riposare l'impasto fino a quando non riesce a mantenere la forma (+ -5 minuti).
4. Aggiungi la pastella in una busta per tubature (ciò semplifica la distribuzione senza rovesciare sulle piastre metalliche) e distribuiscila nelle fessure del produttore di Churros preriscaldato. Chiudi il coperchio e cuoci per 5-10 minuti o fino a quando i Churros sono di colore marrone dorato e cotti. Non dimenticare di capovolgere il dispositivo.
5. Rimuovere Churros dal produttore di Churros. Mescola lo zucchero e la cannella rimanenti in una ciotola di medie dimensioni e spalmali sui Churros.

RICETTA PER SALSA AL CIOCCOLATO

Ingredienti

- | | |
|--------------|--------------------------------|
| • 100 ml | di panna montata |
| • 50 ml | di latte parzialmente scremato |
| • 100 grammi | di cioccolato fondente |
| • 15 grammi | di burro o margarina |

Preparazione

1. Versare la panna montata e il latte in una casseruola, portare ad ebollizione.
2. Metti il cioccolato fondente a pezzi in una ciotola.
3. Versare il composto di panna montata calda sul cioccolato fondente, lasciarlo riposare per un po 'e quindi mescolare bene, con una frusta.
4. Aggiungere il burro e mescolare bene con la frusta in una salsa liscia.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Este aparato no está destinado a un uso profesional, pero está destinado a un uso doméstico y similar, como en cocinas para el personal, en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, por parte de huéspedes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales, en entornos tipo Bed & Breakfast. y granjas.
- Asegúrese de que la tensión de red coincida con la tensión que se muestra en la placa de características.
- Instale siempre el aparato sobre una superficie estable y nivelada donde no pueda caerse.
- Algunas partes de este aparato pueden calentarse o calentarse. Evite quemarse. No tocar.
- Sus manos deben estar secas cuando toque este aparato, su cable y enchufe.
- Este aparato debe perder calor, así que déjelo suficiente espacio a su alrededor. Tampoco lo cubras.
- Este aparato, el cable y el enchufe no deben entrar en contacto con agua, fuentes de calor o llamas abiertas.
- No toque este dispositivo si ha entrado en contacto con agua. Retire inmediatamente el enchufe de la toma.
- Nunca deje que el cable cuelgue del borde del fregadero, encimera o mesa.
- Retire siempre el enchufe de la toma cuando no esté utilizando el aparato eléctrico.
- Retire el enchufe de la toma tirando del propio enchufe y no del cable.
- No utilice el aparato eléctrico si el cable está dañado.
- No opere este aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Si el aparato o el cable están defectuosos, no intente repararlo usted mismo. Haga siempre que las reparaciones las realice un técnico cualificado. Debe ser sustituido por el fabricante, un proveedor de servicio técnico o una persona con cualificación equivalente, para evitar cualquier peligro.
- No mueva este dispositivo cuando esté encendido o aún caliente.
- No coloque objetos pesados sobre la tapa para mantener el dispositivo cerrado.
- Nunca utilice este dispositivo cerca de pájaros. Los vapores que desprende el revestimiento antiadherente pueden provocar estrés o algo peor en las aves.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros. .
- No se permite que los niños limpien o mantengan el aparato a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

AMBIENTE



Deseche el material de embalaje, como cajas de plástico y cartón, en los contenedores designados.

- No deseche este producto como residuo doméstico normal al final de su vida, sino entréguelo en un punto de recogida para la reutilización de aparatos eléctricos y electrónicos. Busca el símbolo en el producto, las instrucciones de uso o el embalaje que indique el tipo de residuo.
- Los materiales se pueden utilizar como se indica. Al ayudarnos a reutilizar y procesar los materiales o reciclar los equipos viejos, estará haciendo una importante contribución a la protección del medio ambiente.
- Su municipio puede indicarle dónde encontrar el punto de recogida de residuos designado en su barrio.

SERVICIO

En el improbable caso de que se produzca un mal funcionamiento, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Bestron: www.bestron.com/service

Especificaciones técnicas	
Modelo	ACHM200P
Red eléctrica (V)	220-240
Frecuencia (Hz)	50/60
Clase de seguridad	1
Energía (Watt)	700
Ruido (dB(A))	-
Max. Capacidad	-
Tiempo máximo de funcionamiento continuo (KB)	-
Dimensiones (largo x ancho x alto) (cm)	21,0x10,0x24,0
Longitud del cable (cm)	70

FUNCIONAMIENTO - Generalidades

La siguiente descripción corresponde a la imagen de la página 2.

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1. Patas antideslizamientos | 5. Cerradura de seguridad |
| 2. Piloto indicador "encendido" (rojo) | 6. Cable y enchufe |
| 3. Piloto indicador "listas para usar" (verde) | 7. Placas de asado |
| 4. Carcasa | 8. Empuñadura |

FUNCIONAMIENTO - Uso por primera vez

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

ATENCIÓN:

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

FUNCIONAMIENTO - Precalentar

1. Inserte el enchufe en la toma de pared. Ambas luces se iluminarán y el aparato comenzará a calentarse.
2. Cuando el aparato alcanza la temperatura y está listo para usarse, la luz verde se apaga. El calentamiento tarda aproximadamente 3 minutos.

Durante el proceso de horneado la luz verde se encenderá y apagará porque el termostato automático mantiene el aparato a la temperatura adecuada. Esto es normal.

FUNCIONAMIENTO - Asar gofres

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

ATENCIÓN:

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie el aparato después de cada uso.

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

ATENCIÓN:

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

RECETA DE CHURROS

Ingredientes

- 320 gramos de azúcar
- 200 ml de agua
- 120 gramos de mantequilla
- 5 huevos
- 140 gramos de harina
- 2,5 cucharaditas de canela
- pizca de sal

Preparación

1. Caliente el Churros Maker como se indica.
2. Hervir 200 ml de agua, 120 gramos de mantequilla, una pizca de sal, 20 gramos de azúcar, media cucharadita de canela. Baje el fuego y agregue 140 gramos de harina y revuelva con una espátula hasta que se forme una bola suave. Luego retire la sartén del fuego.
3. Agregue un huevo a la vez y mezcle bien los ingredientes. Deje reposar la masa hasta que pueda mantener la forma (+ -5 minutos).
4. Agregue la masa en una manga pastelera (esto hace que sea más fácil distribuirla sin derramarla sobre las placas de metal) y extiéndala en las ranuras de la máquina Churros precalentada. Cierre la tapa y hornee durante 5-10 minutos o hasta que los Churros estén dorados y cocidos. No olvide dar la vuelta al dispositivo.
5. Retire los Churros del fabricante de Churros. Mezcla el resto del azúcar y la canela en un tazón mediano y extiende sobre los churros.

RECETA PARA SALSA DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 100 ml de crema batida
- 50 ml de leche semidesnatada
- 100 gramos de chocolate negro
- 15 gramos de mantequilla o margarina

Preparación

1. Vierta la crema batida y la leche en una cacerola, hierva.
2. Ponga el chocolate negro en trozos en un tazón.
3. Vierta la mezcla de crema batida caliente sobre el chocolate negro, déjelo reposar por un tiempo y luego revuelva bien, con un batidor.
4. Agregue la mantequilla y revuelva bien con el batidor hasta obtener una salsa suave.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego, ale jest przeznaczone do użytku domowego i podobnego, np. w kuchniach dla personelu, sklepach, biurach i innych miejscach pracy, przez gości w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych, w typie Bed & Breakfast środowiska i gospodarstwa.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada napięciu wskazanemu na tabliczce znamionowej.
- Zawsze instaluj urządzenie na stabilnej i równej powierzchni, z której nie może się przewrócić.
- Części tego urządzenia mogą się nagrzać lub nagrzać. Unikaj poparzenia. Nie dotykać.
- Twoje ręce muszą być suche, gdy dotykasz tego urządzenia, jego przewodu i wtyczki.
- To urządzenie musi tracić ciepło, dlatego należy zapewnić wokół niego wystarczający odstęp. Nie zakrywaj go także.
- To urządzenie, przewód i wtyczka nie mogą mieć kontaktu z wodą, źródłami ciepła ani otwartym ogniem.
- Nie dotykaj tego urządzenia, jeśli miało ono kontakt z wodą. Natychmiast wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Nigdy nie pozwalaj, aby przewód zwisał z krawędzi zlewu, blatu lub stołu.
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka, jeśli nie używasz urządzenia elektrycznego.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka, ciągnąc za samą wtyczkę, a nie za przewód.
- Nie używaj urządzenia elektrycznego, jeśli przewód jest uszkodzony.
- Nie używaj tego urządzenia z zewnętrznym timerem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Jeśli urządzenie lub przewód są uszkodzone, nie próbuj naprawiać ich samodzielnie. Naprawy zawsze zlecaj wykwalifikowanemu technikowi. Aby uniknąć niebezpieczeństwa, musi go wymienić producent, podmiot świadczący usługi techniczne lub osoba o równoważnych kwalifikacjach.
- Nie należy przenosić tego urządzenia, gdy jest włączone lub jest jeszcze gorące.
- Nie kładź ciężkich przedmiotów na pokrywie, aby urządzenie było zamknięte.
- Nigdy nie używaj tego urządzenia w pobliżu ptaków. Opary uwalniające się z powłoki zapobiegającej przywieraniu mogą powodować u ptaków stres lub gorsze skutki.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją niebezpieczeństwa.
- Dzieciom nie wolno czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że ukończyły 8 rok życia i są pod nadzorem.

- Trzymaj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.

ŚRODOWISKO



Materiały opakowaniowe, takie jak plastikowe i kartonowe pudełka, należy wyrzucać do przeznaczonych do tego pojemników.

- Po zakończeniu użytkowania tego produktu nie należy wyrzucać go razem ze zwykłymi odpadami domowymi, ale przekazać go do punktu zbiórki w celu ponownego wykorzystania sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Poszukaj symbolu na produkcie, instrukcji obsługi lub opakowaniu wskazującym rodzaj odpadu.
- Materiały można stosować zgodnie ze wskazaniami. Pomagając nam ponownie wykorzystać i przetworzyć materiały lub w inny sposób poddać recyklingowi stary sprzęt, wnosisz istotny wkład w ochronę środowiska.
- Twoja gmina może poinformować Cię, gdzie w Twojej okolicy znaleźć wyznaczony punkt zbiórki odpadów.

PRACA

W mało prawdopodobnym przypadku awarii należy skontaktować się z obsługą klienta Bestron: www.bestron.com/service

Specyfikacja techniczna	
Model	ACHM200P
Zasilanie (V)	220-240
Częstotliwość (Hz)	50/60
Klasa bezpieczeństwa	1
Moc (W)	700
Hałas (dB(A))	-
Maks. Pojemność	-
Maksymalny ciągły czas pracy (KB)	-
Wymiary (dł. x szer. x wys.) (cm)	21,0x10,0x24,0
Długość kabla (cm)	70

DZIAŁANIE — INFORMACJE OGÓLNE

Poniższy opis jest zgodny z ilustracją na stronie 2.

1. Stopki antypoślizgowe
2. Kontrolka „Zasilanie” (czerwona)
3. Kontrolka gotowości do użycia (zielona)
4. Mieszkania
5. Klips zabezpieczający
6. Przewód zasilający i wtyczka
7. Płyty do pieczenia
8. Uchwyty

OBSŁUGA - PIERWSZE UŻYCIE

1. Usuń opakowanie.
2. Wyczyść urządzenie (patrz „Czyszczenie i konserwacja”).
3. Włóz wtyczkę do gniazdka elektrycznego i pozwól, aby urządzenie do churros nagrzewało się przez 10 minut. W ten sposób usuniesz z urządzenia zapach opakowania.

UWAGA:

- Przy pierwszym użyciu urządzenia może pojawić się lekki dym i specyficzny zapach. Jest to normalne i samo zniknie. Zapewnij odpowiednią wentylację.
- Trzymaj ptaki z daleka od urządzenia, gdy urządzenie działa. Podgrzanie powłoki zapobiegającej przywieraniu na blasze do pieczenia może spowodować uwolnienie substancji szkodliwej dla ptaków.

DZIAŁANIE - ROZGRZEJ

1. Włóz wtyczkę do gniazdka ściennego. Obie kontrolki zaświecają się i urządzenie zacznie się nagrzewać.
2. Gdy urządzenie osiągnie odpowiednią temperaturę i będzie gotowe do użycia, zielona lampa zgaśnie. Nagrzewanie trwa ok. 3 minuty.

Podczas pieczenia zielona lampka będzie się włączać i wyłączać, ponieważ automatyczny termostat utrzymuje odpowiednią temperaturę w urządzeniu. To normalne.

OPERACJA - UŻYJ

1. Przygotuj ciasto na churros według przepisu na opakowaniu.
2. Rozgrzej urządzenie zgodnie z opisem w części „Nagrzewanie”.
3. Na dolną blachę do pieczenia nałożyć żądaną ilość ciasta. Uważaj, aby ciasto nie wystawało poza krawędź blachy do pieczenia. Zamknij pokrywę.
4. Podczas pieczenia obróć urządzenie raz lub dwa razy, aby równomiernie rozprowadzić ciasto (patrz rysunek 2).
5. Piecz churros, aż uzyskają pożądany kolor.
6. Otwórz urządzenie, gdy churros będą gotowe.
7. Ostrożnie wyjmij churros za pomocą żaroodpornej drewnianej lub plastikowej szpatułki nie uszkodzić powłoki zapobiegającej przywieraniu.
8. Po zakończeniu pieczenia churros należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i otworzyć urządzeniu, aby płyty do pieczenia ostygły.

UWAGA:

- Normalny czas przygotowania wynosi około 3–5 minut. Zależy to od użytego ciasta i osobistych upodobań. Podczas pieczenia urządzenie powinno być zamknięte, gdyż otwarcie w międzyczasie może niekorzystnie wpłynąć na wygląd churros.
- Nie używaj ostrych widelców i noży!

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

1. Wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego i poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
2. Wyczyść płyty do pieczenia wilgotną szmatką. W razie potrzeby można wyczyścić płyty do pieczenia wodą z mydłem. Upewnij się, że do urządzenia nie doszła się żadna ciecza.
3. Po czyszczeniu urządzenie dokładnie wysuszyć.

UWAGA:

- Podczas czyszczenia upewnij się, że urządzenie nie jest podłączone do gniazdka elektrycznego.
- Do czyszczenia nie używaj agresywnych lub ściernych środków czyszczących ani ostrych przedmiotów (takich jak noże lub twarde szczotki).
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innym płynie.

PRZEPIS NA CHURROS

Składniki

- 320 gramów cukru
- 200 ml wody
- 120 gramów masła
- 5 jaj
- 140 gramów mąki
- 2,5 łyżeczkę cynamonu
- szczypta soli

Przygotowanie

1. Podgrzej Churros Maker zgodnie z zaleceniami.
2. Zagotuj 200 ml wody, 120 g masła, szczyptę soli, 20 g cukru, pół łyżeczki cynamonu. Zmniejsz ogień, dodaj 140 gramów mąki i mieszaj szpatułką, aż uformuje się miękka kula. Następnie zdejmij patelnię z ognia.
3. Dodawaj po jednym jajku i dobrze wymieszaj składniki. Odstaw ciasto, aż zachowa swój kształt (+ -5 minut).
4. Dodaj ciasto do rękawa cukierniczego (ułatwia to rozprowadzanie bez rozlewania się na metalowych talerzach) i rozprowadź je w szczelinach nagrzanej maszynki do Churros. Zamknij pokrywkę i piecz przez 5-10 minut lub do momentu, aż Churros nabiorą złotobrązowego koloru i będą ugotowane. Nie zapomnij obrócić urządzenia.
5. Wyjmij Churros z urządzenia do przygotowywania Churros. W średniej wielkości misce wymieszaj pozostały cukier i cynamon i posmaruj nim Churros.

PRZEPIS NA SOS CZEKOLADOWY

Składniki

- 100 ml bitej śmietany
- 50 ml mleka półtłustego
- 100 gramów gorzkiej czekolady
- 15 gramów masła lub margaryny

Przygotowanie

1. Do rondelka wlać bitą śmietanę i mleko, doprowadzić do wrzenia.
2. Ciemną czekoladę pokroić na kawałki w misce.
3. Gorącą bitą śmietanę zalewamy ciemną czekoladą, odstawiamy na chwilę i dokładnie mieszamy trzepaczką.
4. Dodać masło i dobrze wymieszać trzepaczką na gładki sos.

SIGURNOSNE UPUTE

- Ovaj uređaj nije namijenjen za profesionalnu upotrebu, već je namijenjen za kućnu i sličnu upotrebu, kao što je kuhinja za osoblje, u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima, od strane gostiju u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima, u tipu Bed & Breakfast okoliša i farmi.
- Uvjerite se da mrežni napon odgovara naponu prikazanom na pločici s podacima.
- Aparat uvijek postavite na stabilnu i ravnu površinu gdje se ne može prevrnuti.
- Dijelovi ovog uređaja mogu postati topli ili vrući. Izbjegavajte opeklane. Ne dirajte.
- Vaše ruke moraju biti suhe kada dodirujete ovaj uređaj, njegov kabel i utikač.
- Ovaj uređaj mora gubiti toplinu pa mu ostavite dovoljno prostora oko njega. Također ga nemojte prekrivati.
- Ovaj uređaj, kabel i utikač ne smiju doći u dodir s vodom, izvorima topline ili otvorenim plamenom.
- Ne dirajte ovaj uređaj ako je došao u kontakt s vodom. Odmah izvucite utikač iz utičnice.
- Nikada ne dopustite da kabel visi preko ruba sudopera, radne ploče ili stola.
- Uvijek izvucite utikač iz utičnice kada ne koristite električni uređaj.
- Izvucite utikač iz utičnice povlačenjem za sam utikač, a ne za kabel.
- Nemojte koristiti električni uređaj ako je kabel oštećen.
- Nemojte upravljati ovim uređajem s vanjskim timerom ili zasebnim sustavom daljinskog upravljanja.
- Ako je uređaj ili kabel neispravan, ne pokušavajte ga sami popraviti. Popravke uvijek prepustite kvalificiranom tehničaru. Mora ga zamijeniti proizvođač, pružatelj tehničkih usluga ili osoba s jednakim kvalifikacijama, kako bi se izbjegla svaka opasnost.
- Nemojte pomicati ovaj uređaj dok je uključen ili još vruć.
- Ne stavljajte teške predmete na poklopac kako bi uređaj ostao zatvoren.
- Nikada ne koristite ovaj uređaj u blizini ptica. Pare koje se oslobađaju iz neprijedajućeg sloja mogu uzrokovati stres ili još gore kod ptica.
- Ovaj uređaj smiju koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su ih podučili u vezi s korištenjem uređaja na siguran način i razumiju opasnosti.
- Djeca ne smiju čistiti ili održavati uređaj osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Aparat i kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Djeca moraju biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.

OKOLIŠ



Materijale za pakiranje kao što su plastične i kartonske kutije treba odlagati u za to predviđene spremnike.

- Na kraju uporabe, ovaj proizvod nemojte odlagati s uobičajenim kućnim otpadom, već ga odnesite na sabirno mjesto za ponovnu uporabu električne i elektroničke opreme. Potražite simbol na proizvodu, korisničkom priručniku ili pakiranju koji označava vrstu otpada.
- Materijali se mogu koristiti kako je naznačeno. Pomažući nam da ponovno upotrijebimo i recikliramo materijale ili na drugi način recikliramo staru opremu, dajete važan doprinos zaštiti okoliša.
- Vaša općina vam može reći gdje možete pronaći određeno mjesto za prikupljanje otpada u vašem području.

RADITI

U malo vjerojatnom slučaju kvara, kontaktirajte Bestron korisničku službu: www.bestron.com/service

Tehničke specifikacije	
Model	ACHM200P
Napajanje (V)	220-240
Frekvencija (Hz)	50/60
Klasa sigurnosti	1
Snaga (W)	700
Buka (dB(A))	-
Maksimalni kapacitet	-
Maksimalno kontinuirano vrijeme izvođenja KB	-
Dimenzije (D x Š x V) (cm)	21,0x10,0x24,0
Duljina kabela (cm)	70

OPERACIJA - OPĆE INFORMACIJE

Sljedeći opis je u skladu sa ilustracijom na stranici 2.

- | | |
|--|---|
| 1. Neklizajuće noge
2. Svjetlo indikatora napajanja (crveno)
3. Svjetlo indikatora "Spremno za upotrebu"
(zeleno)
4. Kućište | 5. Sigurnosna kopča za zaključavanje
6. Kabel za napajanje i utikač
7. Ploče za pečenje
8. Ručka |
|--|---|

RAD - KORIŠTENJE PO PRVI PUT

1. Uklonite ambalažu.
2. Očistite uređaj (pogledajte "Čišćenje i održavanje").
3. Uključite utikač u zidnu utičnicu i pustite da se pekač churrosa grie 10 minuta. Na taj način uklanjate sav miris ambalaže iz uređaja.

PAŽNJA:

- Prilikom prve uporabe uređaja može se pojaviti blagi dim i specifičan miris. To je normalno i nestat će samo od sebe. Osigurajte odgovarajuću ventilaciju.
- Držite ptice podalje od uređaja dok uređaj radi. Zagrijavanjem neprijanjujućeg premaza na limu za pečenje može se oslobođiti tvar štetna za ptice.

RAD - PREDGRIJAVANJE

1. Utaknite utikač u zidnu utičnicu. Oba svjetla će zasvijetliti i uređaj će se početi zagrijavati.
2. Kada je uređaj zagrijan na temperaturu i spreman za upotrebu, zeleno svjetlo se gasi. Zagrijavanje traje cca. 3 minute.

Tijekom procesa pečenja zeleno svjetlo će se paliti i gasiti jer automatski termostat održava uređaj na odgovarajućoj temperaturi. Ovo je normalno.

OPERACIJA - UPOTREBA

1. Pripremite tjesto za churros prema receptu na pakiranju.
2. Prethodno zagrijte uređaj kao što je opisano u "Prethodno zagrijavanje".
3. Stavite željenu količinu tjestova na donji pleh. Sprječiti da tjesto dođe preko ruba tepsije. Zatvorite poklopac.
4. Tijekom pečenja, okrenite uređaj jednom ili dva puta za ravnomjernu raspodjelu tjestova (vidi sliku 2).
5. Pecite churrose dok ne dobiju željenu boju.
6. Otvorite uređaj kada su churrosi spremni.
7. Churrose pažljivo izvadite drvenom ili plastičnom lopaticom otpornom na toplinu nemojte oštetiti neljepljivi sloj.
8. Kada ste završili s pečenjem churrosa, izvadite utikač iz zidne utičnice i otvorite aparatu da se ploče za pečenje ohlade.

PAŽNJA:

- Uobičajeno vrijeme pripreme je otprilike 3 - 5 minuta. To ovisi o korištenom tjestetu i vašem osobnom ukusu. Držite uređaj zatvoren tijekom pečenja jer otvaranje u međuvremenu može negativno utjecati na izgled churrosa.
- Nemojte koristiti oštре vilice ili noževe!

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Očistite uređaj nakon svake uporabe.

1. Izvucite utikač iz zidne utičnice i pustite da se uređaj potpuno ohladi.
2. Ploče za pečenje očistite vlažnom krpom. Ako je potrebno, ploče za pečenje možete očistiti sapunicom. Pazite da tekućina ne uđe u uređaj.
3. Nakon čišćenja temeljito osušite uređaj.

PAŽNJA:

- Uvjerite se da uređaj nije priključen na utičnicu tijekom čišćenja.
- Prilikom čišćenja nemojte koristiti agresivna ili abrazivna sredstva za čišćenje ili oštре predmete (poput noževa ili tvrdih četki).
- Nikada ne uranjanjte uređaj u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.

RECEPT ZA CHURROS

Sastojci

- 320 grama šećera
- 200 ml vode
- 120 grama maslaca
- 5 jaja
- 140 grama brašna
- 2,5 žličice cimeta
- prstohvat soli

Priprema

1. Zagrijte Churros Maker prema uputama.
2. Zakuhanjte 200 ml vode, 120 grama maslaca, prstohvat soli, 20 grama šećera, pola žličice cimeta. Smanjite vatru i dodajte 140 grama brašna te kuhačom miješajte dok se ne dobije meka kugla. Zatim maknite posudu s vatre.
3. Dodajte jedno po jedno jaje i dobro izmiješajte sastojke. Ostavite tijesto da odstoji dok ne zadrži oblik (+ 5 minuta).
4. Dodajte tijesto u vrećicu (to olakšava raspodjelu bez proljevanja po metalnim pločama) i rasporedite ga po utorima prethodno zagrijanog pekača za Churros. Zatvorite poklopac i pecite 5-10 minuta ili dok Churrosi ne poprime zlatnosmeđu boju i budu kuhanici. Ne zaboravite okrenuti uređaj.
5. Izvadite Churros iz aparata za Churros. Pomiješajte preostali šećer i cimet u zdjeli srednje veličine i rasporedite po Churrosu.

RECEPT ZA ČOKOLADNI PRELJEV

Sastojci

- 100 ml vrhnja za šlag
- 50 ml poluobranog mlijeka
- 100 grama crne čokolade
- 15 grama putera ili margarina

Priprema

1. Uljite šlag i mlijeko u lonac, zakuhajte.
2. U zdjelu stavite tamnu čokoladu na komadiće.
3. Vruću smjesu za šlag prelijte preko tamne čokolade, ostavite da malo odstoji pa dobro promiješajte, pjenjačicom.
4. Dodajte maslac i pjenjačicom dobro izmiješajte u glatki umak.

BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE

- Tento spotřebič není určen pro profesionální použití, ale je určen pro domácí a podobné použití, jako jsou kuchyně pro zaměstnance, v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích, hosty v hotelech, motelech a jiných obytných prostředích, v prostředí typu Bed & Breakfast a farmy.
- Ujistěte se, že síťové napětí odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku.
- Zařízení vždy umístěte na stabilní a rovný povrch, kde se nemůže převrátit.
- Části tohoto zařízení se mohou zahřát nebo zahřát. Vyvarujte se popálení. Nedotýkejte.
- Při manipulaci s tímto zařízením, jeho kabelem a zástrčkou musíte mít suché ruce.
- Toto zařízení musí ztrácat teplo, proto kolem něj ponechejte dostatek prostoru. Také to nezakrývejte.
- Toto zařízení, kabel a zástrčka nesmí přijít do kontaktu s vodou, zdroji tepla nebo otevřeným ohněm.
- Nedotýkejte se tohoto zařízení, pokud se dostalo do kontaktu s vodou. Ihned vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Nikdy nenechávejte kabel viset přes okraj dřezu, pracovní desky nebo stolu.
- Pokud elektrický spotřebič nepoužíváte, vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky tahem za samotnou zástrčku, nikoli za kabel.
- Nepoužívejte elektrický spotřebič, pokud je kabel poškozen.
- Nepoužívejte toto zařízení s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
- Pokud je zařízení nebo kabel vadný, nepokoušejte se je sami opravit. Opravy vždy přenechejte kvalifikovanému technikovi. Musí být vyměněn výrobcem, poskytovatelem technických služeb nebo osobou se stejnou kvalifikací, aby se předešlo jakémukoli nebezpečí.
- Nepresunujte toto zařízení, pokud je zapnuté nebo horké.
- Na kryt nepokládejte těžké předměty, aby bylo zařízení zavřené.
- Nikdy nepoužívejte toto zařízení v blízkosti ptáků. Výparы uvolňované z nepřílnavého povlaku mohou u ptáků způsobit stres nebo něco horšího.
- Toto zařízení mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud byly pod dohledem nebo byly poučeny o používání zařízení bezpečným způsobem a chápou související nebezpečí.
- Děti nesmějí zařízení čistit ani udržovat, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- Udržujte zařízení a kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Děti musí být pod dozorem, aby bylo zajištěno, že si se zařízením nebudou hrát.

ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ



Obalové materiály, jako jsou plastové a kartonové krabice, by měly být likvidovány v určených nádobách.

- Po ukončení používání nelikvidujte tento výrobek s běžným domovním odpadem, ale odneste jej na sběrné místo pro opětovné použití elektrických a elektronických zařízení. Na produktu, uživatelské příručce nebo obalu vyhledejte symbol, který označuje druh odpadu.
- Materiály mohou být použity, jak je uvedeno. Tím, že nám pomáháte znova používat a recyklovat materiály nebo jinak recyklovat staré zařízení, významně přispíváte k ochraně životního prostředí.
- Vaše obec vám může sdělit, kde ve vaší oblasti najdete určené sběrné místo odpadu.

PRÁCE

V nepravděpodobném případě poruchy kontaktujte zákaznický servis Bestron: www.bestron.com/service

Technické specifikace	
Modelka	ACHM200P
Napájení (V)	220-240
Frekvence (Hz)	50/60
Bezpečnostní třída	1
Výkon (W)	700
Hlučnost (dB(A))	-
Maximální kapacita	-
Maximální doba nepřetržitého provádění KB	-
Rozměry (D x Š x V) (cm)	21,0x10,0x24,0
Délka kabelu (cm)	70

PROVOZ - OBECNÉ INFORMACE

Následující popis odpovídá obrázku na straně 2.

1. Protiskluzové nožičky
2. Kontrolka „Napájení“ (červená)
3. Kontrolka „Připraveno k použití“ (zelená)
4. Bydlení
5. Bezpečnostní spona
6. Napájecí kabel a zástrčka
7. Plechy na pečení
8. Rukojet'

PROVOZ - PRVNÍ POUŽITÍ

1. Odstraňte obal.
2. Vycistěte spotřebič (viz „Čištění a údržba“).
3. Zasuňte zástrčku do zásuvky a nechte churros maker 10 minut zahřívat. Tímto způsobem odstraníte ze zařízení případný západ z obalu.

POZORNOST:

- Při prvním použití zařízení se může objevit mírný kouř a specifický západ. To je normální a zmizí samo. Zajistěte dostatečné větrání.
- Udržujte ptáky v dostatečné vzdálenosti od zařízení, když je zařízení v provozu. Zahříváním nepřilnavého povlaku na pečícím plechu se může uvolňovat látka škodlivá pro ptáky.

PROVOZ - PŘEDEHŘEV

1. Zasuňte zástrčku do zásuvky. Obě kontrolky se rozsvítí a spotřebič se začne zahřívat.
2. Když je spotřebič zahřátý a připraven k použití, zelené světlo zhasne. Zahřátí trvá cca. 3 minuty.

Během procesu pečení se zelené světlo rozsvítí a zhasne, protože automatický termostat udržuje spotřebič na správné teplotě. To je normální.

PROVOZ - POUŽITÍ

1. Těsto na churros přípravte podle receptu na obalu.
2. Předehřejte zařízení, jak je popsáno v části „Přebehřívání“.
3. Na spodní plech dejte požadované množství těsta. Zabraňte tomu, aby těsto přešlo přes okraj pečícího plechu. Zavřete víko.
4. Během pečení spotřebič jednou nebo dvakrát otočte, aby se těsto rovnoměrně rozprostřelo (viz obrázek 2).
5. Pečeť churros, dokud nebudou mít požadovanou barvu.
6. Otevřete zařízení, když jsou churros připraveny.
7. Opatrně odstraňte churros tepelně odolnou dřevěnou nebo plastovou stěrkou nepoškozujte nepřilnavou vrstvu.
8. Po dokončení pečení churros vytáhněte zástrčku ze zásuvky a otevřete ji spotřebič, aby pečící plechy vychladly.

POZORNOST:

- Běžná doba přípravy je přibližně 3 - 5 minut. To záleží na použitém těstíčku a vašem osobním vkusu. Během pečení nechte spotřebič zavřený, protože otevření mezitím může nepříznivě ovlivnit vzhled churros.
- Nepoužívejte ostré vidličky nebo nože!

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Po každém použití zařízení vycistěte.

1. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič zcela vychladnout.
2. Pečicí plechy očistěte vlhkým hadříkem. V případě potřeby můžete pečicí desky vyčistit mýdlovou vodou. Zajistěte, aby se do zařízení nedostala žádná kapalina.
3. Po vycistění zařízení důkladně osušte.

POZORNOST:

- Při čištění se ujistěte, že zařízení není připojeno k elektrické zásuvce.
- Při čištění nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky nebo ostré předměty (jako jsou nože nebo tvrdé kartáče).
- Nikdy neponořujte zařízení do vody nebo jiné kapaliny.

RECEPT NA CHURROS

Ingredience

- 320 gramů cukru
- 200 ml vody
- 120 gramů másla
- 5 vajec
- 140 gramů mouky
- 2,5 lžíčky skořice
- špetka soli

Příprava

1. Zahřejte Churros Maker podle pokynů.
2. Svařte 200 ml vody, 120 gramů másla, špetku soli, 20 gramů cukru, půl lžíčky skořice. Snižte teplotu a přidejte 140 gramů mouky a míchejte stérkou, dokud se nevytvoří měkká koule. Poté pánev sundejte z plotny.
3. Přidejte jedno vejce po druhém a ingredience dobře promíchejte. Nechte těsto stát, dokud nebude držet tvar (+ 5 minut).
4. Přidejte těsto do vytlačovacího sáčku (to usnadňuje rozdělování, aniž by se rozlévalo na kovové desky) a rozprostřete ho do otvorů předehřátého výrobníku Churros. Zavřete víko a peče 5–10 minut, nebo dokud nebudou mít Churros zlatohnědou barvu a uvařené. Nezapomeňte přístroj otočit.
5. Vyjměte Churros z výrobníku Churros. Zbylý cukr a skořici smíchejte ve středně velké misce a rozetřete na Churros.

RECEPT NA ČOKOLÁDOVOU POLEVU

Ingredience

- 100 ml šlehačky
- 50 ml polotučného mléka
- 100 gramů hořké čokolády
- 15 gramů másla nebo margarínu

Příprava

1. Šlehačku a mléko nalijeme do hrnce, přivedeme k varu.
2. Hořkou čokoládu dejte na kousky do misky.
3. Horkou šlehačkovou směs nalijte na hořkou čokoládu, nechte chvíli odstát a poté dobře promíchejte metličkou.
4. Přidáme máslo a metličkou dobře rozmícháme na hladkou omáčku.

BEZPEČNOSTNÉ INŠTRUKCIE

- Tento spotrebič nie je určený na profesionálne použitie, ale je určený na domáce a podobné použitie, ako sú kuchyne pre zamestnancov, v obchodoch, kanceláriach a iných pracovných prostrediach, hostí v hoteloch, moteloch a iných obytných prostrediach, v prostredí typu Bed & Breakfast a farmy .
- Uistite sa, že sieťové napätie zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku.
- Zariadenie vždy umiestnite na stabilný a rovný povrch, kde sa nemôže prevrátiť.
- Časti tohto zariadenia sa môžu zahriať alebo zahriáť. Vyvarujte sa popáleniu. Nedotýkajte.
- Pri manipulácii s týmto zariadením, jeho káblom a zástrčkou musíte mať suché ruky.
- Toto zariadenie musí strácať teplo, preto okolo neho ponechajte dostatok priestoru. Tiež to nezakrývajte.
- Toto zariadenie, kábel a zástrčka nesmú prísť do kontaktu s vodou, zdrojmi tepla alebo otvoreným ohňom.
- Nedotýkajte sa tohto zariadenia, pokial sa dostalo do kontaktu s vodou. Ihned vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Nikdy nenechávajte kábel visieť cez okraj drezu, pracovnej dosky alebo stola.
- Pokial elektrický spotrebič nepoužívate, vždy vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Vytiahnite zástrčku zo zásuvky ľahom za samotnú zástrčku, nie za kábel.
- Nepoužívajte elektrický spotrebič, pokial je kábel poškodený.
- Nepoužívajte toto zariadenie s externým časovačom alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.
- Ak je zariadenie alebo kábel chybný, nepokúšajte sa ho sami opraviť. Opravy vždy prenechajte kvalifikovanému technikovi. Musí byť vymenený výrobcom, poskytovateľom technických služieb alebo osobou s rovnakou kvalifikáciou, aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu.
- Nepresúvajte toto zariadenie, ak je zapnuté alebo horúce.
- Na kryt nekladte ľahké predmety, aby bolo zariadenie zatvorené.
- Nikdy nepoužívajte toto zariadenie v blízkosti vtákov. Výparы uvoľňované z nepriľnavého povlaku môžu u vtákov spôsobiť stres alebo niečo horšie.
- Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokial boli pod dohľadom alebo boli poučené o používaní zariadenia bezpečným spôsobom a chápú súvisiace nebezpečenstvo. .
- Deti nesmú zariadenie čistiť ani udržiavať, pokial nie sú staršie ako 8 rokov a nie sú pod dohľadom.
- Udržujte zariadenie a kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so zariadením nebudú hrať.

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



Obalové materiály, ako sú plastové a kartónové krabice, by mali byť likvidované v určených nádobách.

- Po ukončení používania nelikvidujte tento výrobok s bežným domovým odpadom, ale odneste ho na zberné miesto pre opäťovné použitie elektrických a elektronických zariadení. Na produkte, užívateľskej príručke alebo obale vyhľadajte symbol, ktorý označuje druh odpadu.
- Materiály môžu byť použité, ako je uvedené. Tým, že nám pomáhate znova používať a recyklovať materiály alebo inak recyklovať staré zariadenia, významne prispievate k ochrane životného prostredia.
- Vaša obec vám môže oznámiť, kde vo vašej oblasti nájdete určené zberné miesto odpadu.

PRÁCA

V nepravdepodobnom prípade poruchy kontaktujte zákaznícky servis Bestron: www.bestron.com/service

Technické špecifikácie	
Modelka	ACHM200P
Napájanie (V)	220-240
Frekvencia (Hz)	50/60
Bezpečnostná trieda	1
Výkon (W)	700
Hlučnosť (dB(A))	-
Maximálna kapacita	-
Maximálna doba nepretržitého vykonávania KB	-
Rozmery (D x Š x V) (cm)	21,0x10,0x24,0
Dĺžka kábla (cm)	70

PREVÁDZKA - VŠEOBECNÉ INFORMÁCIE

Nasledujúci popis zodpovedá obrázku na strane 2.

1. Protišmykové nožičky
2. Kontrolka „napájanie“ (červená)
3. Kontrolka „Pripravené na použitie“ (zelená)
4. Bývanie
5. Spona bezpečnostného zámku
6. Napájací kábel a zástrčka
7. Plechy na pečenie
8. Rukoväť

PREVÁDZKA - PRVÉ POUŽITIE

1. Odstráňte obal.
2. Vycistite spotrebič (pozri „Čistenie a údržba“).
3. Zapojte zástrčku do zásuvky a nechajte churros maker 10 minút zohrievat. Zo zariadenia tak odstránite prípadný zápach z obalu.

POZOR:

- Pri prvom použití zariadenia sa môže objaviť mierny dym a špecifický zápach. To je normálne a zmizne to samo. Zabezpečte dostatočné vetranie.
- Keď je zariadenie v prevádzke, držte vtáky mimo dosahu zariadenia. Zahrievaním nepriľnavého povlaku na plechu na pečenie sa môže uvoľniť látka škodlivá pre vtáky.

PREVÁDZKA - PREDOHREV

1. Zasuňte zástrčku do nástennej zásuvky. Obe kontroly sa rozsvietia a spotrebič sa začne zahrievať.
2. Keď je spotrebič zahriaty a pripravený na použitie, zelené svetlo zhasne. Zahriatie trvá cca. 3 minúty.

Počas procesu pečenia sa zelené svetlo rozsvieti a zhasne, pretože automatický termostat udržuje spotrebič na správnej teplote. Toto je normálne.

PREVÁDZKA - POUŽITIE

1. Cesto na churros pripravíme podľa receptu na obale.
2. Predhrejte zariadenie podľa popisu v časti „Predhranie“.
3. Na spodný plech na pečenie položte požadované množstvo cesta. Zabráňte tomu, aby cesto pretieklo cez okraj plechu na pečenie. Zavorte veko.
4. Počas pečenia spotrebič raz alebo dvakrát otočte, aby sa cesto rovnomerne rozložilo (pozri obrázok 2).
5. Pečte churros, kým nebudú mať požadovanú farbu.
6. Keď sú churros pripravené, otvorte zariadenie.
7. Opatrne odstráňte churros tepelne odolnou drevenou alebo plastovou špachtľou nepoškodzujte nepriľnavý povlak.
8. Po dokončení pečenia churros vytiahnite zástrčku zo zásuvky a otvorte spotrebič, aby plechy na pečenie vychladli.

POZOR:

- Bežný čas prípravy je približne 3 - 5 minút. To závisí od použitého cesta a vášho osobného vкусu. Počas pečenia nechajte spotrebič zatvorený, pretože otvorenie medzitým môže nepriaznivo ovplyvniť vzhľad churros.
- Nepoužívajte ostré vidličky ani nože!

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Po každom použití prístroj výčistite.

1. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte spotrebič úplne vychladnúť.
2. Očistite plechy na pečenie vlhcou handričkou. V prípade potreby môžete platne na pečenie výčistiť mydlovou vodou. Zabezpečte, aby sa do zariadenia nedostala žiadna kvapalina.
3. Po výčistení prístroj dôkladne vysušte.

POZOR:

- Pri čistení sa uistite, že zariadenie nie je pripojené k elektrickej zásuvke.
- Pri čistení nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky ani ostré predmety (ako sú nože alebo tvrdé kefy).
- Prístroj nikdy neponárajte do vody alebo inej tekutiny.

RECEPT NA CHURROS

Ingrediencie

- 320 gramov cukru
- 200 ml vody
- 120 gramov masla
- 5 vajec
- 140 gramov mýky
- 2,5 lyžičky škorice
- štipka soli

Príprava

1. Zahrejte prístroj Churros podľa pokynov.
2. Uvarte 200 ml vody, 120 gramov masla, štipku soli, 20 gramov cukru, pol lyžičky škorice. Znížte teplotu a pridajte 140 gramov mýky a miešajte vareškou, kým sa nevytvorí mäkká guľa. Potom panvicu odstavte z ohňa.
3. Pridávajte po jednom vajce a ingredience dobre premiešajte. Nechajte cesto stáť, kým si neudrží tvar (+ -5 minút).
4. Pridajte cesto do vrecka na pečenie (uľahčíte jeho distribúciu bez toho, aby sa rozlialo na kovové platne) a rozložte ho do otvorov predhriateho stroja Churros. Zatvorte veko a pečte 5-10 minút, alebo kým Churros nebudú mať zlatohnedú farbu a uvarené. Nezabudnite zariadenie otočiť.
5. Odstráňte Churros z prístroja Churros. Zvyšný cukor a škoricu zmiešame v stredne veľkej miske a natrieme na Churros.

RECEPT NA ČOKOLÁDOVÚ POLEVU

Ingrediencie

- 100 ml šľahačkovej smotany
- 50 ml polotučného mlieka
- 100 gramov tmavej čokolády
- 15 gramov masla alebo margarínu

Príprava

1. Šľahačku a mlieko nalejeme do hrnca, priviedieme k varu.
2. Horkú čokoládu dáme na kúsky do misky.
3. Horúcu šľahačkovú zmes nalejeme na tmavú čokoládu, necháme chvíľu postáť a potom dobre premiešame metličkou.
4. Pridáme maslo a metličkou dobre vymiešame na hladkú omáčku.

INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA

- Acest aparat nu este destinat utilizării profesionale, dar este destinat utilizării casnice și similare, cum ar fi bucătăriile angajaților, magazinele, birourile și alte medii de lucru, oaspetii din hoteluri, moteluri și alte medii rezidențiale, medii de tip Bed & Breakfast și ferme.
- Asigurați-vă că tensiunea rețelei corespunde tensiunii indicate pe plăcuța de identificare.
- Așezați întotdeauna dispozitivul pe o suprafață stabilă și plană, unde nu se poate răsturna.
- Părțile acestui dispozitiv pot deveni calde sau fierbinți. Evitați arsurile. Nu atingeți.
- Tineti-vă mâinile uscate când manipulați acest dispozitiv, cablul și ștecherul acestuia.
- Acest dispozitiv trebuie să piardă căldură, așa că lăsați suficient spațiu în jurul lui. Nici nu-l acoperi.
- Acest dispozitiv, cablul și ștecherul nu trebuie să intre în contact cu apa, surse de căldură sau flăcări deschise.
- Nu atingeți acest dispozitiv în timp ce acesta a intrat în contact cu apa. Scoateți imediat ștecherul din priză.
- Nu lăsați niciodată cablul să atârne peste marginea unei chiuvete, blatului de lucru sau mesei.
- Când nu utilizați un aparat electric, scoateți întotdeauna ștecherul din priză.
- Scoateți ștecherul din priză trăgând de ștecher în sine, nu de cablu.
- Nu folosiți aparatul electric dacă cablul este deteriorat.
- Nu utilizați acest dispozitiv cu un temporizator extern sau cu un sistem separat de telecomandă.
- Dacă dispozitivul sau cablul este defect, nu încercați să îl reparați singur. Lăsați întotdeauna reparațiile unui tehnician calificat. Trebuie înlocuit de către producător, furnizorul de servicii tehnice sau o persoană la fel de calificată pentru a evita orice pericol.
- Nu mutați acest dispozitiv când este pornit sau fierbinte.
- Nu asezați obiecte grele pe capac pentru a închide dispozitivul.
- Nu utilizați niciodată acest dispozitiv lângă păsări. Aburii eliberăti de stratul antiaderent pot provoca stres păsărilor sau mai rău.
- Acest dispozitiv poate fi utilizat de copii cu vîrstă peste 8 ani și de persoane cu capacitate fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, atâtă timp cât au fost supravegheata sau instruiti cu privire la utilizarea dispozitivului într-un mod sigur și înțelege pericolele implicate. .
- Copiii nu trebuie să curețe sau să întrețină dispozitivul decât dacă au peste 8 ani și sunt sub supraveghere.
- Nu lăsați dispozitivul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.
- Copiii trebuie supravegheata pentru a se asigura că nu se joacă cu dispozitivul.

MEDIU INCONJURATOR



Materialele de ambalare, cum ar fi cutiile de plastic și carton, trebuie aruncate în containere desemnate.

- După utilizare, nu aruncați acest produs împreună cu deșeurile menajere normale, ci duceti-l la un punct de colectare pentru reutilizarea echipamentelor electrice și electronice. Căutați simbolul care indică tipul de deseu pe produs, manual de utilizare sau ambalaj.
- Materialele pot fi folosite conform indicațiilor. Ajutându-ne să reutilizăm și să reciclăm materialele sau să reciclăm în alt mod echipamentele vechi, aduci o contribuție semnificativă la protecția mediului.
- Municipalitatea dumneavoastră vă poate spune unde puteți găsi un punct de colectare a deșeurilor desemnat în zona dumneavoastră.

MUNCĂ

În cazul puțin probabil al unei defecțiuni, contactați Serviciul Clienti Bestron: www.bestron.com/service

Specificatii tehnice	
Modelka	ACHM200P
Alimentare (V)	220-240
Frecvență (Hz)	50/60
Clasa de securitate	1
Putere (W)	700
Nivel de zgomot (dB(A))	-
Capacitate maximă	-
Timp maxim de execuție continuă a KB	-
Dimensiuni (L x l x H) (cm)	21,0x10,0x24,0
Lungimea cablului (cm)	70

FUNCȚIONARE - INFORMAȚII GENERALE

Următoarea descriere corespunde imaginii de la pagina 2.

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Picioare antiderapante | 5. Clip de blocare de siguranță |
| 2. Indicator luminos „Power” (rosu) | 6. Cablu de alimentare și ștecher |
| 3. Indicator luminos „Gata de utilizare” (verde) | 7. Farfurii de copt |
| 4. Locuințe | 8. Mâner |

OPERARE - UTILIZARE PENTRU PRIMA DATĂ

1. Scoateți ambalajul.
2. Curătați aparatul (vezi „Curătare și întreținere”).
3. Pune ștecherul în priza de perete și lăsa churros-ul să se încălzească timp de 10 minute. În acest fel, eliminați orice miros de ambalaj de pe dispozitiv.

ATENȚIE:

- Prima dată când utilizați dispozitivul, este posibil să existe un ușor fum și un miros specific. Acest lucru este normal și va dispărea de la sine. Asigurați o ventilație adecvată.
- Tineți păsările departe de dispozitiv când dispozitivul funcționează. Încălzirea stratului antiaderent de pe tava de copt poate elibera o substanță care este dăunătoare păsărilor.

FUNCȚIONARE - PREÎNCĂLZIRE

1. Introduceți ștecherul în priza de perete. Ambele lumini se vor aprinde și aparatul va începe să se încălzească.
2. Când aparatul atinge temperatura și este gata de utilizare, ledul verde se stinge. Încălzirea durează aprox. 3 minute.

În timpul procesului de coacere, lumina verde se va aprinde și se va stinge deoarece termostatul automat menține aparatul la temperatura potrivită. Asta este normal.

OPERARE - UTILIZARE

1. Pregătiți aluatul de churros conform retetei de pe ambalaj.
2. Preîncălziți dispozitivul aşa cum este descris în „Preîncălzire”.
3. Puneti cantitatea dorită de aluat pe tava de copt de jos. Preveniți aluatul să treacă peste marginea tăvii de copt. Închideți capacul.
4. În timpul coacerii, întoarceți aparatul o dată sau de două ori pentru o distribuție uniformă a aluatului (vezi figura 2).
5. Coaceti churros până au culoarea dorită.
6. Deschideți dispozitivul când churros-urile sunt gata.
7. Îndepărtați cu grijă churros cu o spatulă termorezistentă din lemn sau plastic nu deteriorați stratul antiaderent.
8. Când ati terminat de copt churros, scoateți ștecherul din priză și deschideți aparatul pentru a lăsa plăcile de copt să se răcească.

ATENȚIE:

- Timpul normal de preparare este de aproximativ 3 - 5 minute. Aceasta depinde de aluatul folosit și de gustul tau personal. Tineti aparatul închis în timpul coacerii, deoarece deschiderea între timp poate afecta negativ aspectul churros-ului.
- Nu folosiți furculițe sau cuțite ascuțite!

CURATENIE SI MENTENANTA

Curătați dispozitivul după fiecare utilizare.

1. Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească complet.
2. Curătați plăcile de copt cu o cărpă umedă. Dacă este necesar, puteți curăta plăcile de copt cu apă cu săpun. Asigurați-vă că nu pătrunde lichid în dispozitiv.
3. Uscați aparatul bine după curătare.

ATENȚIE:

- Asigurați-vă că dispozitivul nu este conectat la priza atunci când curătați.
- Nu folosiți agenți de curătare agresivi sau abrazivi sau obiecte ascuțite (cum ar fi cuțite sau perii dure) când curătați.
- Nu scufundați niciodată dispozitivul în apă sau în orice alt lichid.

RETETA DE CHURROS

Ingrediente

- 320 de grame de zahăr
- 200 ml apă
- 120 de grame de unt
- 5 ouă
- 140 de grame de făină
- 2,5 lingurite de scortisoară
- vârf de cuțit de sare

Pregătirea

1. Încălzește Churros Maker conform instrucțiunilor.
2. Se fierb 200 ml de apă, 120 de grame de unt, un praf de sare, 20 de grame de zahăr, o jumătate de lingurită de scortisoară. Reduceți focul și adăugăti 140 de grame de făină și amestecați cu o spatulă până se formează o minge moale. Apoi scoateți tigaia de pe foc.
3. Adăugăți câte un ou și amestecați bine ingredientele. Lăsați aluatul să stea până își păstrează forma (+5 minute).
4. Adăugăți aluatul într-o pungă (acest lucru ușurează distribuirea fără a se vărsa pe plăcile metalice) și întindeti-l în fantele aparatului de churros preîncălzit. Închideți capacul și coaceti timp de 5-10 minute sau până când Churros sunt aurii și gătiți. Nu uitați să întoarceti dispozitivul.
5. Scoateți churros-ul din aparatul de churros. Se amestecă zahărul rămas și scortisoara într-un castron de mărime medie și se întinde pe Churros.

RETETA DE SOS DE CIOCOLATA

Ingrediente

- 100 ml frisca
- 50 ml lapte semi-degresat
- 100 de grame de ciocolată neagră
- 15 grame de unt sau margarină

Pregătirea

1. Se toarnă frisca și laptele într-o cratiță, se aduce la fierbere.
2. Punetă ciocolata neagră în bucăți într-un castron.
3. Se toarnă amestecul fierbinte de frisca peste ciocolata neagră, se lasă să stea puțin și apoi se amestecă bine, cu telul.
4. Adăugați untul și amestecați bine cu telul până la un sos omogen.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Този уред не е предназначен за професионална употреба, но е предназначен за домашна и подобна употреба като кухни за служители, магазини, офиси и други работни среди, гости в хотели, мотели и други жилищни среди, места за нощувка и закуска и ферми.
- Уверете се, че мрежовото напрежение отговаря на напрежението, посочено на табелката с данни.
- Винаги поставяйте устройството върху стабилна, равна повърхност, където не може да се преобръне.
- Части от това устройство може да станат топли или горещи. Избягвайте изгаряния. Не докосвайте.
- Пазете ръцете си сухи, когато боравите с това устройство, неговия кабел и щепсел.
- Това устройство трябва да губи топлина, така че оставете достатъчно място около него. Дори не го покривайте.
- Това устройство, кабелът и щепселят не трябва да влизат в контакт с вода, източници на топлина или отворен пламък.
- Не докосвайте това устройство, докато е в контакт с вода. Незабавно извадете щепсела от контакта.
- Никога не оставяйте кабела да виси над ръба на мивка, плот или маса.
- Когато не използвате електрически уред, винаги изваждайте щепсела от контакта.
- Извадете щепсела от контакта, като издърпате самия щепсел, а не кабела.
- Не използвайте електрическия уред, ако кабелът е повреден.
- Не използвайте това устройство с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Ако устройството или кабелът са дефектни, не се опитвайте да ги ремонтирате сами. Винаги оставяйте ремонта на квалифициран техник. трябва да бъде сменен от производителя, доставчика на услуги или лице с подобна квалификация, за да се избегнат всякакви опасности.
- Не мествете това устройство, когато е включено или горещо.
- Не поставяйте тежки предмети върху капака, за да затворите устройството.
- Никога не използвайте това устройство в близост до птици. Изпаренията, отделяни от незалепващото покритие, могат да причинят стрес на птиците или дори по-лошо.
- Това устройство може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и знания, стига да са били наблюдавани или инструктирани как да използват устройството по безопасен начин и разбира свързаните с това опасности. .
- Децата не трябва да почистват или поддържат устройството, освен ако не са на възраст над 8 години и са под наблюдение.
- Пазете устройството и кабела далеч от обсега на деца под 8 години.
- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не си играят с устройството.

ЗАОБИКАЛЯЩА СРЕДА



Опаковъчните материали като пластмасови кутии и картон трябва да се изхвърлят в определени контейнери.

- След употреба не изхвърляйте този продукт с обикновените битови отпадъци, а го занесете в събирателен пункт за повторна употреба на електрическо и електронно оборудване. Потърсете символа, указващ вида на отпадъците върху продукта, ръководството за употреба или опаковката.
- Материалите могат да се използват според указанията. Като ни помагате да използваме повторно и рециклираме материали или по друг начин да рециклираме старо оборудване, вие допринасяте значително за опазването на околната среда.
- Вашата община може да ви каже къде да намерите определен пункт за събиране на отпадъци във вашия район..

РАБОТАТА

В малко вероятния случай на повреда, свържете се с отдела за обслужване на клиенти на Bestron: www.bestron.com/service

Технически спецификации

Модел	ACHM200P
Мощност (V)	220-240
Честота (Hz)	50/60
Клас на сигурност	1
Мощност (W)	700
Ниво на шум (dB(A))	-
Максимален капацитет	-
Максимално време за непрекъснато изпълнение на KB	-
Размери (Д x Ш x В) (cm)	21,0x10,0x24,0
Дължина на кабела (cm)	70

ОПЕРАЦИЯ - ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ

Следното описание съответства на изображението на страница 2.

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1. Неплъзгащи се крачета | 5. Скоба за предпазно заключване |
| 2. Светлинен индикатор за захранване (червен) | 6. Захранващ кабел и щепсел |
| 3. Светлинен индикатор „Готов за употреба“ (зелен) | 7. Плочи за печене |
| 4. Жилища | 8. Дръжка |

РАБОТА - ИЗПОЛЗВА СЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

1. Отстранете опаковката.
2. Почистете уреда (вижте „Почистване и поддръжка“).
3. Поставете щепсела в контакта и оставете уреда за приготвяне на чурос да загрее за 10 минути.
По този начин премахвате миризмата на опаковката от устройството.

ВНИМАНИЕ:

- При първото използване на уреда може да има лек дим и специфична миризма. Това е нормално и ще изчезне от само себе си. Осигурете подходяща вентилация.
- Дръжте птиците далеч от устройството, когато устройството работи. Нагряването на незалепващото покритие на тавата за печене може да освободи вещества, което е вредно за птиците.

ОПЕРАЦИЯ - ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

1. Включете щепсела в контакта. И двете лампички ще светнат и уредът ще започне да загрява.
2. Когато уредът достигне необходимата температура и е готов за употреба, зелената светлина изгасва. Загряването отнема прибл. 3 минути.

По време на процеса на печене зелената светлина ще светва и изгасва, защото автоматичният термостат поддържа правилната температура на уреда. Това е нормално.

ОПЕРАЦИЯ - ИЗПОЛЗВАНЕ

1. Пригответе тестото за чурос според рецептата на опаковката.
2. Загрейте устройството предварително, както е описано в „Предварително загряване“.
3. Поставете желаното количество тесто върху долната тава за печене. Предотвратете изтикането на тестото през ръба на тавата за печене. Затворете капака.
4. По време на печене обърнете уреда веднъж или два пъти за равномерно разпределение на тестото (вижте фигура 2).
5. Изпекете чуросите до получаване на желания цвят.
6. Отворете устройството, когато чуросите са готови.
7. Внимателно извадете чуроса с помощта на топлоустойчива дървена или пластмасова шпатула не повреждайте незалепващото покритие.
8. Когато приключите с печенето на чуро, извадете щепсела от контакта и го отворете уреда, за да оставите плочите за печене да се охладят.

ВНИМАНИЕ:

- Нормалното време за приготвяне е приблизително 3-5 минути. Това зависи от използваното тесто и вашия личен вкус. Дръжте уреда затворен по време на печене, тъй като отварянето междувременно може да повлияе неблагоприятно на външния вид на чуро.
- Не използвайте остри вилици или ножове!

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Почиствайте устройството след всяка употреба.

1. Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да изстине напълно.
2. Почистете плочите за печене с влажна кърпа. Ако е необходимо, можете да почистите плочите за печене със сапунена вода. Уверете се, че в устройството не влиза течност.
3. Подсушете устройството старательно след почистване.

ВНИМАНИЕ:

- Уверете се, че устройството не е свързано към електрическия контакт, когато почиствате.
- Не използвайте агресивни или абразивни почистващи препарати или остри предмети (като ножове или твърди четки) при почистване.
- Никога не потапяйте устройството във вода или друга течност.

РЕЦЕПТА ЗА ЧУРОС

съставки

- 320 грама захар
- 200 мл вода
- 120 грама масло
- 5 яйца
- 140 грама брашно
- 2,5 чаена лъжичка канела
- щипка сол

Подготовка

1. Загройте Churros Maker според указанията.
2. Сварете 200 мл вода, 120 грама масло, щипка сол, 20 грама захар, половин чаена лъжичка канела. Намалете котлоната и добавете 140 грама брашно и разбъркайте с шпатула, докато се получи мека топка. След това свалете съда от котлоната.
3. Добавете едно по едно яйце и разбъркайте добре съставките. Оставете тестото да престои, докато запази формата си (+ -5 минути).
4. Добавете тестото в торбичка (това го прави по-лесно за разпределяне, без да се разлива върху металните площи) и го разпределете в отворите на предварително загрятия уред за приготвяне на Churros. Затворете капака и печете за 5-10 минути или докато Churros придобият златистокафяв цвят и се сгответят. Не забравяйте да обърнете устройството.
5. Извадете Churros от производителя на Churros. Смесете останалата захар и канелата в средно голяма купа и разпределете върху Churros.

РЕЦЕПТА ЗА ШОКОЛАДОВ СОС

съставки

- 100 мл бита сметана
- 50 мл полуобезмаслено мляко
- 100 грама черен шоколад
- 15 грама масло или маргарин

Подготовка

1. Изсипете разбитата сметана и млякото в тенджера, оставете да заври.
2. Сложете черния шоколад на парчета в купа.
3. Изсипете горещата разбита сметана върху черния шоколад, оставете да престои малко и след това разбъркайте добре с бъркалка.
4. Добавете маслото и разбъркайте добре с бъркалка до гладък сос.



ALL YOU WANT TO KNOW ABOUT YOUR UNIQUE 5 YEAR WARRANTY

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

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

BESTRON.COM/GUARANTEE



NEED HELP? CHECK OUT OUR SERVICE PAGE

BRAUCHEN SIE HILFE? SCHAUEN SIE SICH UNSERE SERVICESEITE AN
BESOIN D'AIDE? DISCUTE AVEC NOUS! CONSULTEZ NOTRE PAGE DE SERVICE
HULP NODIG? CHAT MET ONS! BEKIJK ONZE SERVICEPAGINA
HO BISOGNO DI AIUTO? CHATTA CON NOI! GUARDA LA NOSTRA PAGINA SERVIZI
¿NECESITAS AYUDA? CONSULTE NUESTRA PÁGINA DE SERVICIO

BESTRON.COM/SERVICE



EASTERN EUROPE CUSTOMER SERVICE

POLSKA

bestron.service.pl@teknihall.com

bestron.service.hr@teknihall.com

bestron.service.cz@teknihall.com

SLOVENSKO

bestron.service.sk@teknihall.com

ROMÂNIA

bestron.service.ro@teknihall.com

BULGARIA

bestron.service.bg@teknihall.com

SERVICE HOTLINE: **00800 954 39 543**