



BRANDANT®  
gift group

Il Golosetto

**manuale di istruzioni** | instruction manual | manuel d'instructions  
handbuch anweisungen | manual de instrucciones | manual de instruções



## RACCOMANDAZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Quando si usano delle apparecchiature elettriche, occorre seguire alcune regole di sicurezza basilari, incluse quelli che seguono:

1. Leggere questo manuale da cima a fondo.
2. Non toccare mai superfici calde con le mani nude. Usare le apposite maniglie.
3. Per non incorrere in rischi di folgorazione, non immergete l'apparecchio o parti di esso in acqua o altri liquidi.
4. Sorvegliate attentamente i bambini quando usano delle apparecchiature elettriche o quando si trovano nelle immediate vicinanze delle stesse durante l'utilizzo.
5. Scollegate sempre l'apparecchio dalla presa elettrica quando non si intende usarlo e prima di pulirlo. Lasciatelo raffreddare completamente prima di aggiungere/togliere componenti o accessori.
6. Non utilizzare mai elettrodomestici con spine o cavi difettosi, se sono malfunzionanti, o se hanno subito guasti, cadute o danni di qualsivoglia natura. Riportare l'apparecchio difettoso al centro assistenza più vicino per farlo controllare, riparare o regolare.
7. L'uso di accessori aggiuntivi non previsti possono generare situazioni di pericolo.
8. In caso di utilizzo all'aria aperta, prestare la massima attenzione.
9. Non lasciate penzolare il cavo d'alimentazione dal bordo del tavolo o dal piano d'appoggio, ed evitare che venga in contatto con superfici calde.
10. **NON** posizionate l'apparecchio sopra o vicino ad un piano di cottura a gas o elettrico, o dentro un forno acceso.

11. Si deve usare estrema cautela quando si sposta un apparecchio contenente olio o altre sostanze bollenti.

12. Per scollegare l'apparecchio, togliete il cavo d'alimentazione dalla presa a muro.

13. Non usate questo apparecchio per altri scopi al di fuori di quelli per cui è stato costruito.

14. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di soggetti (incluso i bambini) con ridotte capacità motorie, sensoriali o mentali, o da utenti poco esperti, a meno che non siano adeguatamente sorvegliati ed istruiti sull'uso dell'apparecchio da persone esperte e responsabili per la loro incolumità. Occorre sorvegliare attentamente i bambini per impedire che usino l'apparecchio come un giocattolo.

15. Se il cavo flessibile esterno dovesse guastarsi, per evitare pericoli, deve essere sostituito unicamente dal fabbricante, dal rivenditore, dal personale del servizio assistenza o da personale qualificato

16. Questo apparecchio non è disegnato per essere usato con un timer esterno o sistemi di controllo a distanza diversi da quelli forniti in dotazione.

Conservare questo manuale per consultazioni future (questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico).

## **ISTRUZIONI PER L'USO**

1. Quando usate il FORNETTO per la prima volta, sollevate il coperchio servendovi delle apposite maniglie. La parte superiore deve rimanere in posizione verticale. La cerniera deve rimanere lenta.





Ciò permette ai biscottini di lievitare bene, facilitando, nel frattempo, la fuoriuscita del vapore.

2. Pulire accuratamente la piastra di cottura con una spugnetta o un panno inumidito con acqua calda. Quando dovete pulire il fornello, non immergetelo in acqua e non fate scorrere acqua corrente sulla piastra di cottura. Asciugate la piastra con un panno o carta assorbente.

3. Inserite il cavo d'alimentazione in una presa da 220-240V AC.

4. All'accensione, ungere le piastre con burro e far sempre pre-riscaldare il FORNETTO per almeno 5 minuti prima di versare l'impasto (non è necessario ungere gli stampini prima di ogni infornata). La spia rossa si accende quando il fornello ha raggiunto la temperatura giusta. Nel frattempo potete preparare l'impasto.

5. Riempite gli stampi con un cucchiaio colmo d'impasto. Se l'impasto è denso, versatene un cucchiaio colmo negli stampi. Se invece è liquido, versatene un cucchiaio scarso.

Preparate solo le quantità indicate e se volete fare altre ciambelle, preparate un nuovo impasto.

6. Riempite gli stampi facendo attenzione a non far colare l'impasto di fuori, in modo da ottenere dei dolcetti perfetti.

7. Chiudete il coperchio e bloccate la chiusura. Seguite i tempi di cottura indicati in ogni ricetta.

8. FATE ATTENZIONE A NON SCOTTARVI quando togliete i dolcetti dal fornello, perchè sono BOLLENTI.

9. La piastra del FORNETTO è rivestita di materiale anti-aderente e quindi, facile da usare e da pulire. Se volete, aggiungete un goccio d'olio per dare anche un po' di sapore in più. Non è consigliato l'uso dello spray alimentare, perchè può danneggiare la superficie anti-aderente.

10. Le dosi indicate nelle ricette di questo manuale bastano per fare delle piccole quantità di

dolcetti (se non specificato diversamente), così da potervi gustare belli caldi. Riponete i dolcetti che avanzano in un sacchetto di plastica ben sigillato. Potete conservarli sia a temperatura ambiente che in frigorifero.

11. I dolcetti si possono riscaldare nel forno a microonde. Ponetele su un foglio di carta da cucina. Passateli nel forno a microonde per alcuni secondi. I tempi di riscaldamento variano a seconda se i dolcetti sono stati conservati a temperatura ambiente o in frigo.

12. I dolcetti si possono preparare in anticipo per spuntini e merende. Preparateli secondo la ricetta. Lasciateli raffreddare su una griglia per 10 minuti. Riponeteli in un sacchetto di plastica e sigillati bene.

13. Una volta raffreddati, i dolcetti si possono congelare. Potete glassarli a piacere e decorarli con codette arcobaleno, zucchero colorato, ecc.

Attenzione: la parte esterna del fornetto tende a riscaldarsi molto durante la fase di preriscaldamento.

Non toccate l'apparecchio con le mani nude quando è in funzione. Usate le apposite maniglie.

Il FORNETTO è divertente da usare e potete sbizzarrire la vostra fantasia con tante variazioni della ricetta base, coinvolgendo tutta la famiglia!





## BISCOTTINI (CUORICINI)

### Ingredienti per circa 21 biscottini

Farina 00 gr 120

Zucchero gr 120

\*Burro ( in pomata) gr 120

2 uova intere

Buccia di un limone grattugiata

Lievito in polvere un cucchiaino da caffè (10g circa)

\* ( per rendere il burro in pomata basta tenerlo un' ora circa a temperatura ambiente)

### Procedimento:

Montare le uova insieme allo zucchero. Quando l'impasto sarà soffice e cremoso, incorporare il burro , amalgamare bene il tutto, aggiungendo poi il lievito e la buccia di limone grattugiata.

Ultimare l'impasto incorporando la farina, mescolando bene, fino a creare una massa spumosa e omogenea.

Intanto fare scaldare il fornetto per cinque minuti circa.

Quando il fornetto sarà ben caldo, con l'aiuto di un cucchiaio o una tasca da pasticceria riempire gli stampi per  $\frac{3}{4}$  della loro profondità. Chiudere e cuocere per 10 minuti circa.



## MUFFIN AL CIOCCOLATO BIANCO

### Ingredienti per circa 8 muffins

gr 150 di farina 00

gr 70 di zucchero,

lievito per dolci n 1 cucchiaino da caffè (gr 10 circa)

gr 40 di zucchero a velo vanigliato

1 uovo

10 cl di latte

gr 50 di burro fuso

gr 25 di cioccolato fondente

gr 50 di cioccolato bianco

### Procedimento:

Montare l'uovo intero con lo zucchero a velo vanigliato,

In una zuppiera a parte , versare la farina, lo zucchero, il lievito e il cioccolato fondente (tritato grossolanamente) , miscelare bene , incorporare poi il latte, l' uovo montato, in fine il burro ammorbidito. Mescolare ancora il tutto fino a quando l'impasto diventa omogeneo.

Fare scaldare bene il fornello dopo avere lievemente imburrrato gli stampi.

Disporre un primo strato in fondo agli stampini , deporre un quadratino di cioccolato bianco e coprire con un altro strato di impasto. Chiudere fornellino e cuocete per 10 minuti circa.





## CIAMBELLINE

### Ingredienti per circa 28 ciambelline

Farina gr 00 100

Zucchero gr 100

Burro gr 50 ( fuso)

3 uova

n.1 cucchiaino da caffè di lievito in polvere (gr 10 circa)

Buccia di arancia grattugiata

### Procedimento:

Montare bene le uova con lo zucchero, aggiunge il burro fuso e la buccia d'arancia grattugiata.

Quando l'impasto sarà ben spumoso, aggiungere a pioggia la farina e il lievito.

Girare bene fino a quando l'impasto risulterà molto omogeneo.

Scaldare bene il fornello , con l'aiuto di un cucchiaino

riempite la base degli stampi ad anellino, chiudete

e fate cuocere per 8 minuti circa.



RICETTE DELLO  
CHEF

*Claudio Menconi*



## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

When using electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surface, use handles.
3. To protect against electrical shock, do not immerse any part of the appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not use any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to service center for examination, repair and adjustment.
7. The use of additional accessory not recommended by manufacturer may cause hazards.
8. In case of open air use, pay the maximum attention.
9. Do not let the cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. DO not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.



## INSTRUCTION FOR USE

1. Before using your OVEN for the first time, open the unit by lifting upwards on the handles. The top section will rest in vertical position. The hinge is designed to be loose. This allows the cakes to rise and for steam escape.
2. Clean the cooking surface thoroughly by wiping with a sponge or cloth dampened with hot water. When cleaning, do not immerse the Unit and do not run the water directly onto cooking surfaces. Dry surface with a cloth or paper towel.
3. Plug the cord into a 220-240V AC electrical outlet.
4. When you turn on the OVEN grease the plates with butter and let it preheat for 5 minutes before baking (it is not necessary to grease with butter before every batch). When the unit has reached the proper temperature, the red indicator light will go off. Use this time to make the batter.
5. Fill each cake hole with a heaping tablespoon of batter. If the batter is thick, use a heaping tablespoon. If the batter is thin or runny, just use a tablespoon.  
Do not double the recipe quantity. Prepare the amounts given, then make other batter for the second batch.
6. Fill cake holes without spilling batter onto mold surface for perfect cake shape.
7. Close the unit and lock it. Follow the suggested baking times in each recipe.
8. When removing cooked donuts from the machine, BE CARE FULL AS THEY WILL BE HOT .
9. The OVEN has a non-stick surface for easy baking and easy cleaning. A small amount of oil can be added to the unit for additional flavor, if desired. Cooking

spray is not recommended as it may harm the not-stick surface.

10. The recipes in this book are for small batches (if not different mentioned) so that donuts can be eaten while hot and fresh. To store remaining Cakes, place in a plastic bag and seal tightly. Keep at room temperature or in the refrigerator.

11. Cakes can be reheated in the microwave. Place donuts on a paper towel. Microwave for a few seconds only. Times will vary if cakes have re at room temperature or if they are frosty.

12. Cakes can be baked ahead of time for snacks and lunches. Prepare according to recipe. Cool on a rack for 10 minutes. Place in the plastic bag and seal tightly.

13. Cakes can also be frosted after cooling. Cover with icing with your favorite flavor and decorate with sprinkles or colored sugar.

Caution: the outside of the machine gets hot during cooking and preheating. Only touch the handles while in use.

The OVEN is a fun machine for trying new recipe combinations.

Get the whole family involved!





## BISCUITS (HEARTS)

### Ingredients for about 21 cookies

Flour 00 gr 120

Sugar 120 gr

\*Butter (ointment) 120 gr

2 eggs

Grated zest of one lemon

Baking powder a teaspoon (about 10g)

\* (To make the butter in ointment just hold it a  
'hour at room temperature)

### Process:

Beat the eggs with the sugar. When the dough is soft and creamy, stir in the butter, mix well, then add the baking powder and lemon zest.

Finish the dough incorporating the flour, mixing well, to create a mass frothy and smooth.

Meanwhile, warm up the oven for about five minutes.

When the oven is hot, with the help of a spoon or a pastry bag fill the molds for  $\frac{3}{4}$  of their depth.

Close and cook for 10 minutes.



## WHITE CHOCOLATE MUFFINS

### Ingredients for about 8 muffins

150g flour 00

70g of sugar

baking powder n.1 teaspoon (about 10g)

40 grams of icing sugar

1 egg

10 cl of milk

50g butter, melted

25g of dark chocolate

50 grams of white chocolate

### Process:

Mount the egg with the vanilla sugar,

In a separate bowl, add the flour, sugar, baking powder and dark chocolate (coarsely chopped), mix well, then incorporate the milk, 'beaten egg, in the end the softened butter.

Stir again until all the mixture is homogeneous.

Warm up the oven right after lightly buttered molds.

Arrange a first layer in the bottom of the molds, lay a square of white chocolate and cover with another layer of dough. Close cooker and cook for 10 minutes.





## DONUTS

### Ingredients for about 28 donuts

Flour 00 gr 100

Sugar 100 gr

50 g butter (melted)

3 eggs

1 teaspoon of baking powder (about 10g)

Grated orange peel

### Process:

Install the eggs with sugar, add the melted butter and grated orange peel.

When the dough is very fluffy, add the flour and baking powder.

Stir well until the mixture is very smooth.

Heat the oven well, with the help of a teaspoon and fill the base of the mold ring, close and cook for about 8 minutes.



## RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez suivre quelques règles élémentaires de sécurité, y compris ceux qui suivent:

1. Lisez attentivement ce manuel de bout en bout.
2. Ne touchez jamais les surfaces chaudes à mains nues. Utilisez les poignées.
3. Afin d'éviter tout risque de choc électrique, ne pas immerger l'appareil ou des parties de celui-ci dans l'eau ou autres liquides.
4. Enfants doivent être surveillés en utilisant un équipement électrique ou quand ils sont à proximité immédiate de la même pendant l'utilisation.
5. Toujours débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir complètement avant d'ajouter / supprimer des composants ou accessoires.
6. N'utilisez jamais d'appareils électriques avec des bouchons ou des câbles défectueux, s'ils sont défectueux, ou si elles ont subi des échecs, les accidents ou les dommages de toute nature. Renvoyer l'appareil défectueux au centre de service le plus proche pour examen, réparer ou régler.
7. L'utilisation de l'équipement supplémentaire non prévu peut créer des situations dangereuses.
8. Dans le cas d'une utilisation en plein air, faire attention.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord de la table ou une étagère, et évitez d'entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. NE PAS placer l'appareil sur ou près d'une cuisson à gaz ou électrique, ou dans un four chauffé





11. Vous devez utiliser une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres substances.
  12. Pour déconnecter l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.
  13. Ne pas utiliser cet équipement à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été construit.
  14. Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec une réduction utilisateurs physiques, sensorielles ou mentales, ou inexpérimentés, sauf si elles sont adéquatement supervisés et formés à l'utilisation de l'appareil par des experts et responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour éviter que d'utiliser l'appareil comme un jouet.
  15. Si le câble extérieur souple échoue, pour éviter les dangers, ne doit être remplacée par le personnel du fabricant concessionnaires, le service, ou par du personnel qualifié
  16. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou des systèmes de contrôle à distance autres que ceux fournis.
- Conserver ce manuel pour future référence (cet appareil est pour usage domestique seulement).

## **INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION**

1. Lorsque vous utilisez le FOUR pour la première fois, soulevé la servendovi le couvercle de la poignée. La partie supérieure doit rester dans une position



verticale. La charnière doit être lente. Cela permet d'augmenter les beignets bien, faciliter, dans l'intervalle, la fuite de vapeur.

2. Bien nettoyer la plaque de cuisson avec une éponge ou un chiffon imbibé d'eau chaude. Lorsque vous nettoyez le four, ne pas immerger dans l'eau ou la course toboggan sur la plaque chauffante. Sécher la plaque avec un chiffon ou une serviette en papier.

3. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise 220-240V AC.

4. A l'elleniageenduire les moules avec du beurre et toujours préchauffer le four pendant ciam-belle pendant au moins 5 minutes avant utilisation (c'est n'est pas nécessaire enduire les moules à chaque informée). La lumière rouge s'allume lorsque le four a atteint la bonne température. En attendant, vous pouvez préparer la pâte.

5. Remplir les moules pour les gateux avec une cuillère à soupe de pâte. Si le mélange est épais, versez une cuillerée dans des moules. Mais si elle est liquide, versez une cuillère à soupe. Ne pas doubler la quantité indiquée dans la recette. Préparer les quantités et si vous voulez faire des autres gauteaux, préparer un nouveau mélange.

6. Remplissez les moules en faisant attention de ne pas verser le mélange à l'extérieur, de façon à obtenir les gauteaux parfaits.

7. Fermez le couvercle fermé et verrouillé. Suivez les temps de cuisson indiqués dans chaque recette.

8. Soyez prudent de ne pas brûler lorsque vous retirez les gauteaux du four, parce qu'ils sont chauds.

9. La plaque du four est revêtue du matériel antiadhésif et donc, facile à utiliser et à nettoyer. Si





vous voulez, ajouter une goutte d'huile pour donner un peu plus du goût. Il est recommandé que vous utilisez la nourriture de pulvérisation, car cela peut endommager la surface antiadhésive.

10. Les doses indiquées dans les recettes de ce livre sont assez pour faire de petites quantités de gateaux (sauf indication contraire), Pour les goûter chaud mettez les gateaux que qui avancens dans un sac en plastique bien scellé. Vous pouvez les garder a température ambiante et réfrigérer.

11. Les gateaux peuvent être chauffés au micro-ondes. Mettez-les sur une feuille de papier de cuisine. Mash dans un four à micro-ondes pendant quelques secondes. Les temps de chauffage varie selon que les beignets ont été stockés à température ambiante ou au réfrigérateur.

12. Les beignets peuvent être préparées à l'avance pour les repas et les collations. Préparez-les selon la recette. Laissez-les refroidir sur une grille pendant 10 minutes. Rangez-les dans un sac en plastique et bien sceller.

13. Une fois refroidis, les gateaux peuvent être congelés. Glassatele au goût et décorer avec des arcen-queue, le sucre de couleur, etc.

**AVERTISSEMENT : L'EXTÉRIEUR DU FOUR EST DESTINE A très chaud pendant le préchauffage. Ne pas toucher l'appareil avec les mains nues pendant le fonctionnement. Utilisez les poignées.**

Le FOUR est amusant à utiliser et vous pourrez vous adonner à votre imagination avec beaucoup de variations de la recette de base, impliquant toute la famille!

## BISCUITS (COEURS)

### Ingrédients pour environ 21 biscuits

Farine 00 gr 120

120 gr de sucre

Beurre \* (pommade) 120 gr

2 oeufs

Le zeste râpé d'un citron

Poudre à pâte une cuillère à café (environ 10g)

\* (Pour faire le beurre en pommade il suffit de tenir une heure de la température ambiante)

### Processus

Battre les oeufs avec le sucre. Lorsque la pâte est douce et onctueuse, ajouter le beurre, bien mélanger, puis ajouter la poudre à pâte et le zeste de citron.

Terminer la pâte en incorporant la farine, bien mélanger, pour créer une masse mousseuse et lisse.

Pendant ce temps, préchauffer le four pendant environ cinq minutes.

Lorsque le four est chaud, à l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille remplir les moules au  $\frac{3}{4}$  de leur profondeur. Fermez et laissez cuire pendant 10 minutes.





## MUFFINS AU CHOCOLAT BLANC

### Ingrédients pour environ 8 muffins

150g de farine 00

70g de sucre,

n poudre à pâte 1 cuillère à café (environ 10g)

40 g de sucre glace

1 oeuf

10 cl de lait

50g de beurre, fondu

25g de chocolat noir

50 grammes de chocolat blanc

### Processus:

Montez l'oeuf avec le sucre vanillé,

Dans un autre bol, ajouter la farine, le sucre, la poudre à pâte et le chocolat noir (grossièrement hachées), bien mélanger, puis incorporer le lait, l'oeuf battu, à la fin du beurre ramolli.

Mélanger de nouveau jusqu'à ce que tout le mélange est homogène.

Faire chauffer le four après avoir beurrée les moules.

Disposer une première couche dans le fond des moules, mettre un carré de chocolat blanc et couvrir d'une autre couche de pâte. Fermer cuisson et faire cuire pendant 10 minutes.



## DONUTS

### Ingrédients pour environ 28 beignets

Farine 00 gr 100

De sucre 100 gr

50 g de beurre (fondu)

3 oeufs

1 cuillère à café de poudre à pâte (environ 10g)

Zeste d'orange râpé

### Processus:

Installez les oeufs avec le sucre, ajouter le beurre fondu et le zeste d'orange râpé.

Lorsque la pâte est très moelleux, ajouter la farine et la poudre à pâte.

Remuez bien jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.

Chauffer le four à bien, avec l'aide d'une cuillère à café et remplir la base de l'anneau de moule, fermer et cuire pendant environ 8 minutes.



RECETTES DU  
CHEF

*Claudio Mancini*

BRANDANT® giff group | 21



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von elektrischen Geräten sollten immer einige grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden. Mitunter sind folgende Regeln zu beachten:

1. Lesen Sie diese Anleitung vollständig durch.
2. Fassen Sie die heißen Oberflächen nicht mit bloßen Händen an. Verwenden Sie die dafür vorgesehenen Griffe.
3. Tauchen Sie das Gerät oder Teile davon nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um das Risiko von Stromschlägen zu vermeiden.
4. Beaufsichtigen Sie die Kinder bei der Benutzung von Elektrogeräten oder wenn sie sich in unmittelbarer Nähe von diesen aufhalten.
5. Ziehen Sie bei Nichtbenutzung oder vor der Reinigung stets den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Bestand- oder Zubehörteile hinzufügen oder abnehmen.
6. Benutzen Sie keine Elektrogeräte mit schadhafte Steckern oder Anschlusskabeln bzw. Geräte mit mangelhaftem Betrieb, sichtbaren Beschädigungen oder Störungen jeglicher Art. Bringen Sie das schadhafte Gerät zur nächsten Kundendienststelle zur Kontrolle, Reparatur oder einer eventuellen Regelung.

7. Die Verwendung von nicht vorgesehenen Zubehörteilen kann Gefahrensituationen auslösen.
8. Vorsicht bei der Verwendung im Freien.
9. Lassen Sie das Netzkabel nicht vom Küchentisch oder der Abstellfläche hängen und vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen.
10. Stellen Sie das Gerät NI CHT auf oder neben Gas- oder Elektrokochfelder oder in einen aufgeheizten Backofen.
11. Beim Verstellen eines Geräts, in dem Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthalten sind, ist höchste Vorsicht geboten.
12. Zum Abklemmen des Geräts ziehen Sie das Stromkabel aus der Dose.
13. Benutzen Sie dieses Gerät nur für den angegebenen Bestimmungszweck.
14. Dieses Gerät darf nicht von Personen (inklusive Kindern) mit verringerten Bewegungs-, Sinnes- oder Geistesfähigkeiten bzw. von unerfahrenen Personen bedient werden, außer sie werden von einer für ihre Unversehrtheit verantwortlichen Person angemessen beaufsichtigt und in den Gebrauch eingewiesen. Seien Sie besonders achtsam in Anwesenheit von Kindern und stellen Sie sicher, dass diese das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
15. Bei einem Schaden am biegsamen Netzkabel darf dieses, um Gefahren zu vermeiden, ausschließlich durch den Hersteller, Händler, durch Personal vom Servicedienst oder qualifiziertem Personal ersetzt werden.
16. Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit von den mitgelieferten Systemen abweichenden, externen Zeitschaltuhren oder Fernbedienungen geplant.





Behalten sie diese anleitung für ein zu künftiges nachschlagen auf  
(Dieses gerät ist ausschliesslich für den privaten gebrauch bestimmt )

## GEBRAUCHSANWEISUNGEN

1. Heben Sie beim ersten Gebrauch des Ofen den Deckelanhand der eigens dafür vorgesehenen Griffe an. Das Oberteil muss in senkrechter Position bleiben.

Das Scharnier muss gelockert bleiben. Dadurch können die Süßigkeiten gut ausgehen und der Dampf gleichzeitig abweichen.

2. Reinigen Sie die Platten gut mit einem Schwamm oder Tuch und etwas warmem Wasser. Tauchen Sie den Donut Maker nie ins Wasser ein und lassen Sie kein Wasser über die Platten laufen.

Trocknen Sie die Platte mit einem Tuch oder mit Küchenpapier.

3. Stecken Sie das Kabel in eine Steckdose mit 220-240 V Wechselstrom.

4. Beim Start salben mit Butter die Formen und Lassen Sie den Ofen immer mindestens 5 Minuten vorheizen (es ist nicht notwendig, um Fett mit Butter vor jeder Charge). Die rote Kontrollleuchte leuchtet auf, sobald das Gerät die richtige Temperatur erreicht hat. In der Zwischenzeit können Sie den Teig zubereiten.

5. Füllen Sie die Süßigkeiten -Formen mit einem vollen Esslöffel von diesem Teig. Für etwas dickeren Teig ist ein voller Esslöffel zu verwenden, für etwas flüssigeren Teig hingegen reicht etwas weniger.

Verdoppelt Sie die im Rezept angegebenen Mengen nicht. Bereiten Sie die vorgegebene Menge zu; sollten Sie danach weitere Süßigkeiten machen wollen, können Sie den Teig frisch zubereiten.



6. Achten Sie beim Befüllen der Formen darauf, dass Sie keinen Teig vergießen, damit die Süßigkeiten auch schön rund werden.

7. Schließen Sie den Deckel und den Verschluss. Beachten Sie die im jeweiligen Rezept angegebenen Backzeiten.

8. VER BRENNEN SIE SICH beim Herausnehmen der Donuts nicht, sie sind HEISS .

9. Die Platte des Ofen ist mit einer Antihafbeschichtung versehen, wonach sie einfach zu verwenden und zu reinigen ist. Für etwas mehr Geschmack können Sie einen Tropfen Öl hinzufügen. Von der Verwendung von Lebensmittelspray ist abzuraten, da dadurch die Antihafbeschichtung kaputt gehen kann.

10. versehen, wonach sie einfach zu verwenden und zu reinigen ist. Für etwas mehr Geschmack können

Sie einen Tropfen Öl hinzufügen. Von der Verwendung von Lebensmittelspray ist abzuraten, da dadurch die Antihafbeschichtung kaputt gehen kann.

10. Die genannten Mengen in diesem Rezept für ein paar Süßigkeiten (wenn nicht nicht anders angegeben.), wenn Sie vorher, so kann man immer genießen hot Setzen Sie sie in eine Plastiktüte und schließen Sie es gut. Es kann bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank.

11. Die Süßigkeiten können auch im Mikrowellenherd aufgewärmt werden. Legen Sie die Donuts auf ein Blatt Backpapier. Schieben Sie sie ein paar Sekunden lang in den Mikrowellenherd. Die Aufwärmzeit ist auch davon abhängig, ob die Donuts bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank aufbewahrt wurden.





12. Die Süßigkeiten können als kleine Snacks für zwischendurch im Voraus zubereitet werden. Bereiten Sie die Donuts laut Rezept zu. Lassen Sie sie 10 Minuten lang auf einem Gitterrost abkühlen. Geben Sie die Süßigkeiten in einen Kunststoffbeutel und schließen Sie ihn gut.

13. Nachdem die Donuts ausgekühlt sind, können Sie auch eingefroren werden. Glasieren und dekorieren Sie Ihre Süßigkeiten ganz nach Wunsch mit buntem Zuckerstreusel, Staubzucker usw.

**ACHTUNG : DIE AUSSENSEITE DES DONUT MAKERS WIRD BEIM VORHEIZEN SEHR HEISS .**

Fassen Sie das betriebene Gerät nicht mit bloßen Händen an, sondern verwenden Sie die dafür vorgesehenen Griffe.

Der Ofen ist leicht zu bedienen. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und variieren Sie das Grundrezept nach Lust und Laune. Kochspaß für die ganze Familie!.

## BISCUITS (HERZEN)

### Zutaten für etwa 21 Biscuits

Mehl 00 gr 120

Zucker 120 gr

\* Butter (Salbe) 120 gr

2 Eier

Abgeriebene Schale von einer Zitrone

Backpulver ein Teelöffel (ca. 10g)

\* (Um die Butter in einer Salbe machen es einfach halten eine "Stunde bei Raumtemperatur)



### Prozess

Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker. Wenn der Teig weich und cremig ist, in der Butter einrühren, gut mischen, dann das Backpulver und Zitronenschale.

Beenden Sie den Teig das Mehl gut mischen, um eine Masse schaumig und glatt erstellen.

Inzwischen Aufwärmen der Ofen für etwa fünf Minuten.

Wenn der Ofen heiß ist, mit der Hilfe von einem Löffel oder einem Spritzbeutel füllen die Formen für  $\frac{3}{4}$  ihrer Tiefe. Schließen Sie und kochen Sie für 10 Minuten.



## WEISSE SCHOKOLADE MUFFINS

### Zutaten für etwa. 8 Muffins

150g Mehl 00

70g Zucker,

n Backpulver 1 Teelöffel (ca. 10g)

40 Gramm Puderzucker

1 Ei

10 cl Milch

50g Butter, geschmolzen

25g dunkle Schokolade

50 Gramm weiße Schokolade

### Prozess:

Montieren Sie das Ei mit dem Vanillezucker,

In einer separaten Schüssel das Mehl, Zucker, Backpulver und dunkle Schokolade (grob gehackt), gut mischen, dann übernehmen die Milch, "geschlagenen Ei, am Ende der weiche Butter.

Rühren bis alle wieder die Mischung homogen ist.

Wärmen Sie den Ofen direkt nach leicht gebutterte Formen. Vereinbaren Sie einen ersten Schicht in den Boden der Formen, lag ein Quadrat aus weißer Schokolade und decken mit einer weiteren Schicht aus Teig. Schließen Herd und kochen für 10 Minuten.



## DONUTS

### Zutaten für etwa. 28 Donuts

Mehl 00 gr 100

Zucker 100 gr

50 g Butter (geschmolzen)

3 Eier

1 Teelöffel Backpulver (ca. 10g)

Geriebene Orangenschale



### Processus:

Installieren Sie die Eier mit Zucker, fügen Sie die geschmolzene Butter und geriebener Orangenschale.

Wenn der Teig sehr weich ist, fügen Sie das Mehl und Backpulver.

Gut umrühren, bis die Mischung ist sehr glatt.

Den Backofen gut, mit der Hilfe von einem Teelöffel und füllen Sie den Boden der Form Ring schließen und kochen für ca. 8 Minuten.

REZEPTE VON  
CHEF

*Claudio Menconi*

BRANDANT® gift group | 29





## RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

Cuando use aparatos eléctricos, debe seguir algunas reglas básicas de seguridad, incluidas las que siguen:

1. Lea este manual de principio a fin.
2. Nunca toque las superficies calientes con las manos desnudas. Utilice las asas.
3. Con el fin de evitar el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el aparato o partes del mismo en agua u otros líquidos.
4. Los niños deben ser supervisados cuando se utiliza equipo eléctrico o cuando están en la proximidad inmediata de la misma durante el uso.
5. Desenchufe siempre el aparato de la toma eléctrica cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar completamente antes de agregar / quitar componentes o accesorios.
6. No utilice nunca aparatos eléctricos con enchufes o cables defectuosos, si funcionan mal, o si han sufrido fracasos, accidentes o daños de ningún tipo. Vuelva a colocar el aparato defectuoso al centro de servicio más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de equipo adicional no previsto puede crear situaciones peligrosas.
8. Cuando se usa al aire libre, tenga cuidado.
9. No permita que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de una mesa o un estante, y evite entrar en contacto con superficies calientes.
10. NO coloque el aparato sobre o cerca de una cocina de gas o eléctrica, o en un horno caliente.
11. Usted debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otras

sustancias.

12. Para desconectar la alimentación, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.

13. No utilice este aparato con otros propósitos más allá de aquellos para los cuales fue construido.

14. Este producto no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con la reducción de los usuarios físicas, sensoriales o mentales, con o sin experiencia, a menos que sean supervisadas adecuadamente y ser instruido en el uso del aparato por parte de expertos y el responsable de su seguridad. Los niños deben ser controlados para evitar que se utilice el aparato como un juguete.

15. Si el cable flexible externa falla, para evitar peligros, sólo debe ser reemplazado por el fabricante, los distribuidores, personal de servicio o por personal cualificado

16. Este aparato no está diseñado para ser utilizado con un temporizador externo o sistemas de control remoto que no sean los suministrados.

Guarde este manual para referencia en el futuro (esta unidad es sólo para uso doméstico).

## **INSTRUCCIONES PARA EL USO**

1. Al utilizar el horno por primera vez, levante la tapa servendovi las asas. La parte superior debe permanecer en una posición vertical. La bisagra debe ser lenta. Esto permite que los donuts aumentando así, facilitando, mientras tanto, la fuga de vapor.

2. Limpiar a fondo la encimera con una esponja o paño humedecido con agua tibia. Para limpiar





el horno, no sumerja en agua o corriendo tobogán de agua en la zona de cocción. Secar la placa con un paño o toalla de papel.

3. Conecte el cable de alimentación a una toma de 220-240V CA.

4. Al ignición untar con mantequillas los moldes y siempre precalentar el horno por lo menos 5 minutos antes de usarla. La luz roja se enciende cuando el horno ha alcanzado la temperatura correcta. Mientras tanto, usted puede preparar la masa.

5. Rellenar los moldes para los dulces con una cucharada sopera de la mezcla. Si la mezcla esté espesa, se vierte una cucharada en los moldes. Pero si es líquido, vierta una cucharada.

No duplique la cantidad indicada en la receta. Preparar las cantidades indicadas y si quieres hacer otros dulces mas, preparar una nueva mezcla.

6. Llenar los moldes con cuidado de no verter la mezcla fuera, así para obtener dulces perfectos.

7. Cierre la tapa cerrada y bloqueada. Siga los tiempos de cocción indicados en cada receta.

8. TENGA CUIDADO de no quemarse cuando se quita los dulces del horno, porque son calientes.

9. La placa del horno está recubierta con material antiadherente y, por tanto, fácil de usar y de limpiar. Si lo desea, agregue una gota de aceite para dar sabor un poco más. Es recomendable que utilice la comida aerosol, ya que puede dañar la superficie antiadherente.

10. Las dosis indicadas en las recetas de este libro son suficientes para hacer pequeñas cantidades de dulces (a menos que se indique lo contrario), así que le disfrutes caldas. Pon los dulces que avanzan en una bolsa de plástico bien cerrada. Usted puede mantenerlas a temperatura ambiente y refrigere.



11. Los dulces se pueden calentar en el microondas. Póngalos en una hoja de papel de cocina. Mash en un horno de microondas durante unos pocos segundos. Los tiempos de calentamiento variará dependiendo de si las rosquillas fueron almacenadas a temperatura ambiente o en el refrigerador.

12. Los dulces se pueden preparar de antemano las comidas y meriendas. Preparar de acuerdo con la receta. Dejar enfriar sobre una rejilla durante 10 minutos. Guarde en una bolsa de plástico y ciérrela bien.

13. Una vez fríos, los dulces se pueden congelar. Poner glaseo a su gusto y decorar con el arco iris colas, azúcar de colores, etc.

Advertencia: el exterior del horno está pensado para calentar muy en el pre-calentamiento.

No toque el aparato con las manos durante la operación. Utilice las asas.

El HORNO es divertido de usar y se puede disfrutar de su fantasía con una gran cantidad de variaciones de la receta básica, que implica a toda la familia!





## BISCUITS (CORAZONES)

### Ingredientes para cerca de 21 galletas

00 gr de harina 120

Azúcar 120 gr

\* Mantequilla (pomada) 120 gr

2 huevos

Ralladura de un limón

La levadura en polvo una cucharadita (aproximadamente 10 g)

\* (Para hacer la mantequilla en pomada sólo se mantenga una hora a temperatura ambiente)

### Proceso

Batir los huevos con el azúcar. Cuando la masa esté suave y cremosa, agregar la mantequilla, mezclar bien y añadir el polvo de hornear y la ralladura de limón.

Finalizar la masa incorporando la harina, mezclando bien, para crear una masa espumosa y suave.

Mientras tanto, calentar el horno durante unos cinco minutos.

Cuando el horno está caliente, con la ayuda de una cuchara o una manga pastelera llenando los moldes de  $\frac{3}{4}$  de su profundidad. Cerrar y cocinar por 10 minutos.



## MAGDALENAS DE CHOCOLATE BLANCO

### Ingredientes para unos 8 panecillos

150 g de harina 00

70 g de azúcar,

n polvo de hornear 1 cucharadita (aproximadamente 10 g)

40 gramos de azúcar en polvo

1 huevo

10 cl de leche

50 g de mantequilla, derretida

25g de chocolate negro

50 gramos de chocolate blanco

### Prozess:

Montar el huevo con el azúcar de vainilla,

En otro tazón, añadir la harina, el azúcar, el polvo de hornear y el chocolate oscuro (picado), mezclar bien y luego incorporar la leche, el 'huevo batido', al final, la mantequilla ablandada.

Agitar de nuevo hasta que toda la mezcla es homogénea.

Caliente el horno a la derecha después de moldes ligeramente untada con mantequilla.

Colocar una capa primero en la parte inferior de los moldes, había un cuadrado de chocolate blanco y cubrir con otra capa de masa. Cerrar olla y cocine por 10 minutos.





## DONUTS

### Ingredientes para unos 28 buñuelos

Harina 00 gr 100

Azúcar 100 gr

50 g de mantequilla (derretida)

3 huevos

1 cucharadita de levadura en polvo (aproximadamente 10 g)

Cáscara de naranja rallada

### Proceso:

Instale los huevos con el azúcar, añadir la mantequilla derretida y la cáscara de naranja rallada.

Cuando la masa esté muy suave y esponjosa, añadir la harina y el polvo para hornear.

Revuelva bien hasta que la mezcla esté muy suave.

Calentar el horno y, con la ayuda de una cucharilla y rellenar la base del anillo de molde, cerrar y cocinar durante unos 8 minutos



RECETAS DE LO  
CHEF

*Claudio Mancini*

## RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Quando usa-se aparelhos electrónicos, é necessário seguir umas regras de segurança básicas, incluindo as que seguem:

1. Leia este manual de ponta a ponta.
2. Nunca toque as superfícies quentes com as mãos nuas. Usa as apropriadas manilhas.
3. Ao fim de evitar o risco de choque eléctrico, nunca mergulhe o aparelho ou as suas partes em água ou outros líquidos.
4. Guarde cuidadosamente as crianças quando usam aparelhos eléctricos ou quando ficam nos arredores durante o utilizo do aparelho.
5. Sempre desligue o aparelho da tomada de electricidade após o uso e antes da sua limpeza. Deixe-o esfriar completamente antes de adicionar/remover componentes ou acessórios.
6. Nunca use electrodomésticos com ficha ou cabos defeituoso, se eles mau funcionam ou se sofreram estragados, quedas ou danos seja qual for a origem. Restituir o aparelho com defeito ao mais próximo centro de assistência para ser controlado, reparado ou regolado.
7. O uso de acessórios adicionais que não foram previstos, podem gerar situações de perigo.
8. No caso em que se use o aparelho ao ar livre faça mais atenção.
9. Não deixe suspender o cabo da alimentação dede a beira da mesa ou do plano de suporte, e impide que o cabo entre em contacto con as superfícies quentes.
10. NÃO posicione o aparelho em cima ou perto de un plano de cozedura com gás ou eléctrico, ou num forno aceso.





11. Tem de usar o extremo cuidado quando se desloca um aparelho que contém óleo ou outras substâncias muito ardentes.
12. Para desligar o aparelho, tem de remover o cabo da alimentação da tomada de corrente.
13. Não use este aparelho para outros fins excepto aqueles para os quais o aparelho foi construído.
14. Este aparelho não pode ser utilizado por indivíduos (incluso as crianças) com reduzidas capacidades motoras, sensoriais ou emocionais, ou por usuários poucos práticos, a menos que não sejam adequadamente supervisionados e educados sobre o uso do aparelho por pessoas práticas e responsáveis para a sua segurança. Tem de guardar cuidadosamente as crianças para evitar que eles usem o aparelho como se fora um brinquedo.
15. Se o cabo flexível externo estragasse, para evitar perigos, tem que ser substituído somente pelo fabricante, pelo revendedor, pelo pessoal do serviço assistência ou pelo pessoal qualificado.
16. Este aparelho não tem sido projetado para ser usado como timer externo ou como sistema de controlo à distância diferentes daqueles fornecido em dotação.
17. Mantenha este manual para consultas futuras (este aparelho é destinado exclusivamente ao uso doméstico).

## INSTRUÇÕES PARA O USO

1. Quando usa o FORNO pela primeira vez, levante a tampa com as apropriadas manilhas. A parte superior tem de permanecer numa posição vertical. A dobradiça tem que ser desapertada. Isto permite que os biscoitinhos levedem bem, favorecendo, entretanto, a saída do vapor.

2. Limpe cuidadosamente a placa com uma esponja ou um pano humedecido com água quente. Quando tem que limpar o forno, não mergulhe na água e não faça escoar água corrente sobre a placa de cozedura. Seque a placa com um pano ou papel absorvente.

3. Conecte o cabo da alimentação numa tomada de corrente de 220-240V AC.

4. Aqueça o FORNO pelos menos 5 minutos antes do uso. A luz vermelha do aparelho ativa-se quando o forno alcança a justa temperatura. No entanto pode preparar a massa.

5. Encha as formas com um colher cheio de massa. Se a massa é compacta, deite um colher cheio nas formas. Se a massa é líquida, deita um colher escasso.

Prepare as quantidades indicadas e se quer fazer outras rosquinhas, prepare uma nova massa.

6. Encha as formas fazendo atenção que a massa não coe fora, a fim de obter rosquinhas redondas.

7. Feche a tampa e bloquem o encerramento. Siga os tempos de cozedura indicados em cada receita.

8. TENHA CUIDADO A NÃO SE QUEIMAR quando tira as rosquinhas do forno, porque são muito QUENTES.

9. A placa do FORNO é revestida dum material anti-aderente e em seguida, o seu uso e a sua limpeza são fáceis. Se quer, juntem uma gota de óleo para dar-lhe um sabor mais. Não é aconselhável o uso do spray alimentar, porque pode estragar a superfície anti-aderente.

10. As doses indicadas nas receitas deste manual são para fazer pequenas quantidades de rosquinhas ( se não é especificado de outra maneira), assim que poderia gostar delas apenas quentes. Reponham os bolinhos que restam num saquete de plástica bem lacrado. Podem conservar as rosquinhas seja no frigorífico seja em temperatura ambiente.





11. Os bolinhos podem ser reaquecidas no forno microondas. Coloque-as em cima numa folha de papel manteiga. Passe as rosquinhas no forno microondas para alguns segundos. Os tempos de aquecimento mudam conforme como foram conservadas: em temperatura ambiente ou frigorífico.

12. As rosquinhas podem ser preparadas com antecedência para pequenas refeições e lanches. Prepare tudo conforme a receita. Deixe-as arrefecer em cima numa grade. Coloque-as num saquete de plástico e lacre-o cuidadosamente.

13. Uma vez que tudo arrefece, pode congelar os bolinhos. Pode por a cobertura de bolo como quer e decorá-las com açúcar colorido, codette arco-íris, etc.

Cuidado: a parte exterior do forno tende a aquecer-se muito durante a fase de pré-aquecimento. Não toque o aparelho com as mãos nuas quando está em função. Use as apropriadas manilhas.

É divertido usar o FORNO e pode dar livre curso à sua fantasia com muitas variações da receita base, envolvendo toda a família!



## BISCOITINHOS (CORAÇÃOZINHOS)

### Ingredientes para 21 biscoitinhos

Farinha de trigo 00 gr 120

Açúcar gr 120

\*Manteiga (em pomada) gr 120

2 ovos inteiros

Casca de limão ralada

Um colher de café de pó de levedura (10gr)

\*(para fazer a manteiga em pomada é necessário ter a manteiga em temperatura ambiente para uma hora)

### Preparação

Bata os ovos com o açúcar. Quando a massa será macia e cremosa, reúna a manteiga, misture tudo bem, junte depois a levedura e a casca de limão ralada.

Termine a massa incorporando a farinha, misturando bem, até criar uma massa espumosa e homogênea.

No entanto faça aquecer o forno para uns 5 minutos.

Quando o forno será bem quente, com a ajuda de um colher ou um saco de confeitar, encha as formas para  $\frac{3}{4}$  da sua profundidade. Feche e coza para uns 10 minutos.





## MUFFINS DE CHOCOLATE BRANCO

### Ingredientes para 8 muffins

- 150 g de farinha de trigo 00
- 70 g de açúcar
- Um colher de café de levedura para bolos (10gr)
- 40 g de açúcar de confeiteiro baunilha
- 1 ovo
- 10 cl de leite
- 50 g de manteiga fundida
- 25 g de chocolate fundente
- 50 g de chocolate branco

### Preparação:

- Bata o ovo inteiro com o açúcar de confeiteiro baunilha.
- Numa sopeira à parte, deite a farinha, o açúcar, a levedura e o chocolate fundente (triturado de maneira grosseira), misture bem, incorpore a leite, o ovo batido e por fim a manteiga amolecida.
- Misture tudo outra vez até a massa não seja homogênea.
- Faça aquecer bem o forno depois de ter cobrido suavemente de manteiga as formas.
- Disponha uma primeira camada de massa no fundo das formas, deponha um quadradinho de chocolate branco e cubra com outra camada de massa. Feche o forno e coza para uns 10 minutos.



## ROSQUINHAS

### Ingredientes para 28 rosquinhas

Farinha de trigo gr 100

Açúcar gr 100

Manteiga gr 50 (fundida)

3 ovos

n.1 colher de café de pó de levedura (uns 10 gr)

Casca de limão ralada

### Preparação:

Bata bem os ovos com o açúcar, junte a manteiga fundida e a casca de limão ralada.

Quando a massa será bem espumosa, junte a farinha e a levedura, distribuindo com as mãos.

Misture bem a massa até quando está homogênea.

Aquece bem o forno, com a ajuda de um colher de café encha a base das formas para as rosquinhas, feche e faça cozer para uns 8 minutos.



RECEITAS DO  
CHEFE

*Claudio Meaconi*

BRANDANT® giff group | 43



Ulteriori ricette e videoricette sono disponibili al sito [www.brandani.it](http://www.brandani.it)

Caratteristiche tecniche: 1000 watt - 240 volts - 50 hz - Importato e distribuito da Brandani® gift group



More recipes and video recipes are available at [www.brandani.it](http://www.brandani.it):

Technical specification: 1000 watt - 240 volts - 50 hz - Imported and distributed by Brandani® gift group



D'autres recettes et les recettes vidéo peut être trouvé à [www.brandani.it](http://www.brandani.it)

Technical specification: 1000 watt - 240 volts - 50 hz - Importeè et distribuè by Brandani® gift group



Weitere Rezepte und Video-Rezepte können bei [www.brandani.it](http://www.brandani.it)

Technische daten: 1000 watt - 240 volts - 50 hz - Eingefuehrt und verteilt von Brandani® gift group



Más recetas y recetas de vídeo se puede encontrar en [www.brandani.it](http://www.brandani.it)

Especificaciones: 1000 watt - 240 volts - 50 hz - Importado e distribuido da Brandani® gift group

Made in P.R.C.

**BRANDANI**<sup>®</sup>  
gift group [www.brandani.it](http://www.brandani.it)

ITALIAN STYLE

via caravaggio, 1 | 51012 pescia (pistoia) italy  
ph. +39 0572 45971 | fax +39 0572 459743  
[servizioclienti@brandani.it](mailto:servizioclienti@brandani.it) | [www.brandani.it](http://www.brandani.it)