



Party-Cakemaker

Model: CM 303



Handleiding



Lees de handleiding zorgvuldig alvorens het toestel te gebruiken en bewaar deze goed in geval u de handleiding later opnieuw wenst te raadplegen.

Veiligheidsaanwijzingen



- Dit product mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar (idem voor personen met fysieke en/of geestelijke beperkingen) op voorwaarde dat ze onder toezicht zijn van een persoon die bewust veilig met dit toestel omgaat of de gevaren en instructies voor veilig gebruik begrepen hebben.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Dit product is geen speelgoed
- Alvorens het eerste gebruik controleer het toestel en diens accessoires onder het oog om defecten die de functionele betrouwbaarheid van het apparaat nadelig kunnen beïnvloeden. Als er defecten zijn, mag u het apparaat niet in gebruik nemen.
- Het apparaat mag alleen worden aangesloten op een conform stopcontact die overeenkomt met de specificaties op het apparaat.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact
 - na gebruik
 - wanneer uit dit apparaat uit elkaar haalt of terug in elkaar steekt
 - voor het reinigen van het toestel
 - bij onweer
- Netsnoer niet knikken noch gebruiken om dit product te dragen of verplaatsen
- Netsnoer op afstand houden van hittebronnen
- Start het apparaat niet met een externe tijdschakelaar
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of soortgelijke toepassingen (kantoren, appartementen, klanten in hotels, enz).
- Gebruik dit apparaat enkel op een vlakke en stabiele ondergrond.
- - Zorg ervoor dat het oppervlak hittebestendig is (toestel niet plaatsen op een tafelkleed, houten bord, enz.).
- Gebruik dit apparaat nooit op hete oppervlakken (zoals kookplaten) of in de buurt van hittebronnen zoals vlammen.
- Vermijd contact tussen de hete onderdelen en licht ontvlambare voorwerpen zoals gordijnen, tafelkleden enz. Om brandgevaar te voorkomen.
- Enkel geschikt voor gebruik binnenshuis, in een propere en stofvrije omgeving.
- Toestel niet afdekken noch andere voorwerpen erop plaatsen (vaas, kaarsen, enz).
- Zorg voor voldoende vrije ruimte rond het apparaat tijdens het gebruik. Plaats het apparaat bvb niet onder een kast om warmteontwikkeling te verminderen.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare vloeistoffen en gassen, of spuitbussen onder druk.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter als deze in gebruik is.
- Gebruik geen accessoires die niet bij het apparaat horen.



- De basis van het apparaat, het netsnoer en de stekker mogen nooit in water worden ondergedompeld.
 - Onderdompelen in vloeistoffen stelt u bloot aan risico's op elektrische schokken!
 - Eventuele garantieclaims vervallen als de volgende punten niet in acht worden genomen: gebruik het apparaat alleen voor de functies die in deze handleiding worden beschreven. Elk ander gebruik kan tot schade aan het apparaat of letsel leiden.
 - Aanpassingen of veranderingen aan dit product zijn om veiligheidsredenen niet toegestaan.
 - Open de behuizing van dit apparaat niet, er zitten geen bedieningselementen in.

- Als het netsnoer van het apparaat is beschadigd, mag u het apparaat niet gebruiken. Laat dit toestel herstellen door erkende vakpersonen, conform de veiligheidsvoorschriften.
- Deze gebruiksaanwijzing is bedoeld om u vertrouwd te maken met de veiligheidsinstructies en functies van dit apparaat. Bewaar de handleiding goed, die kan u later nog van pas komen.



Waarschuwing – risico op brandwonden:

- Delen van het apparaat worden heet tijdens het gebruik. Raak de hete plekken niet aan met blote handen.

Productomschrijving

1. In gebruik - controlelampje
2. Steunvoet (boven- en onderkant)
3. Rubberen antislip voet (boven- en onderkant)
4. Handvat
5. Veiligheidsvergrendeling
6. Bevestigingsklemmen voor insteekplaten
7. Inzetplaten / bakvormen met anti-aanbaklaag



Inzetplaten:



Wafels



Cup-Cakes



Doughnuts

Voor het eerste gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de transportbeveiligingen van het apparaat.
- Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar – sorteer dit conform de plaatselijke voorschriften en wetgeving.
- Was en spoel de platen af met warm zeepsop. Droog ze goed af voordat u ze terug in het apparaat plaatst.
- Veeg de behuizing van het apparaat af met een vochtige doek.
- Wikkel het netsnoer volledig af.
- Laat het apparaat enkele minuten opwarmen. Hierdoor verdampt het resterend productiegerelateerd beschermend vet. Er is kans op lichte geur- en rookontwikkeling bij het eerste gebruik, dit is normaal en onschadelijk. Zorg voor voldoende ventilatie.

Inzetplaten vastklikken / verwijderen:

- Til de bovenkant op terwijl u het handvat vasthoudt.
- Druk voorzichtig op de klemmen langs beide kanten van de inzetplaat voorzichtig en lichtjes uit elkaar en verwijder de plaat uit het apparaat.
- Om de inzetplaten te plaatsen, schuif de onderste lipjes van de plaat in de daarvoor bestemde openingen in het apparaat en duw de plaat naar beneden tot hij in de bevestigingsclips vastklikt.

Aansluiting

- Steek de stekker in het stopcontact. Het controlelampje van de werking gaat branden.
- Het apparaat mag alleen worden aangesloten op een correct geïnstalleerd, vrij toegankelijk, geaard stopcontact.
- De netspanning moet overeenkomen met de spanning die vermeld staat op de specificaties van het apparaat (230V ~ 50/60 Hz).
- Het apparaat voldoet aan de richtlijnen die bindend zijn voor CE-markering.

Bediening

- Plaats de geschikte inzetplaat in het apparaat - zoals hierboven beschreven:
 - Wafels
 - Donuts
 - Cupcakes
- Platen licht invetten met olie of vet.
- Steek de netstekker in het stopcontact - het controlelampje gaat branden. Laat het apparaat opwarmen terwijl u het gesloten houdt. Zodra de baktemperatuur is bereikt, gaat het controlelampje uit.
- **Nota:** het apparaat is voorzien van een **thermostaat** die ervoor zorgt dat de verwarming opwarmt tot baktemperatuur en vervolgens uitschakelt (controlelampje gaat uit). Daalt de temperatuur onder de baktemperatuur, dan schakelt de thermostaat de verwarming weer in (controlelampje gaat weer branden).
- Giet het voorbereide beslag in de bakvorm.
- Een spuitzak is geschikt voor het vullen van donuts en popcakes.
- **Nota:** Giet de bakvormen niet te vol, het lekkend deeg kan aanbranden en het apparaat beschadigen.
- Breng de bovenkant van het apparaat voorzichtig samen met de onderkant en vergrendel het bovenste en onderste deel met het veiligheidsslot.
- Het bakproces duurt ongeveer 4 - 8 minuten, afhankelijk van het recept en de bakvorm. Houd de hendel vast en draai het apparaat om halverwege de baktijd zodat het deeg gelijkmatig kan rijzen in de bakvormen.

- Ontgrendel de veiligheidsvergrendeling en controleer of de gebakjes de gewenste bruiningsgraad hebben bereikt, Zo niet, sluit het apparaat opnieuw en zet het bakproces verder.
- Zodra de gebakjes klaar zijn, haalt u ze voorzichtig uit de vorm en let op dat u de antiaanbaklaag niet beschadigt.
- Vet eventueel de bakvormen in (ca. na elke derde vulling) en vul deze opnieuw met beslag.
- Het apparaat moet tijdens de bakpauzes steeds gesloten blijven om onnodig warmteverlies te beperken.
- Wanneer u het bakproces wilt beëindigen, trekt u de stekker uit het stopcontact en laat u het apparaat geopend afkoelen

Nota:

Het apparaat is zowel aan de boven- als onderkant voorzien van een steunvoet en een rubberen antislip voet. Hierdoor is dit apparaat geschikt en voorzien om tijdens het bakproces te worden omgedraaid. Dankzij het omdraaien kan het deeg gelijkmatiger worden verdeeld in de bakvormen.

Reiniging

Maak dit apparaat regelmatig schoon. Dit is noodzakelijk voor een optimale hygiëne en verlengt de levensverwachting van uw apparaat:

- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld.
- Haal de inzetplaten uit de beugels zoals eerder beschreven.
- Was de platen in zacht spoelwatermild. Voor hardnekkige deegresten kan een zachte keukenborstel of spons worden gebruikt.
- Maak de behuizing schoon met een vochtige doek.
- Gebruik voor het reinigen nooit agressieve reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen die benzine of alcohol bevatten.
- Gebruik geen schuurmiddelen of schrapers, deze kunnen de antiaanbaklaag van de bakplaten beschadigen.
- Dompel de basis van het apparaat met het netsnoer en de stekker nooit in water of andere vloeistoffen.
- Droog de platen grondig af voordat u ze weer op de bodem van het apparaat vastklikt.

Bewaring

Dit apparaat kan rechtop worden opgeborgen om ruimte te besparen. Bewaar het apparaat in een droge, stofvrije plaats en buiten het bereik van kinderen.

Recepten ter inspiratie

Op het internet is een breed gamma aan recepten te vinden voor wafels, donuts en cupcakes. Uw vertrouwde boekenhandel kan u ook een goede selectie aan receptenboeken aanbevelen. Ter inspiratie bieden wij u hier een recept voor elke variant. Wij wensen u veel succes en bakplezier!

Ingrediënten:	Vorbereiding:
Wafels	
<ul style="list-style-type: none"> - 110 gram bloem - 1/4 theelepel bakpoeder - 100 gram zachte boter - 75 gram suiker - Snuifje zout - 2 eieren - 50 ml melk - Olie voor het invetten van de wafelvormen 	<ul style="list-style-type: none"> - Zeef de bloem en het bakpoeder. - Meng de boter, suiker en zout schuimig. - Roer geleidelijk de eieren erdoor. - Voeg afwisselend het bloemmengsel en de melk toe en roer goed. - Laat ongeveer 10-15 minuten rusten. - Plaats de wafelplaten in het apparaat en smeer ze in met olie. Zodra het apparaat de baktemperatuur heeft bereikt, voeg ongeveer 2 eetlepels beslag in het midden van de wafelplaten; sluit het apparaat en bak de wafels tot ze knapperig worden. - Herhaal die stappen met de rest van het deeg. - Bestrooi de wafel naar wens, zoals met suiker of stroop.
Doughnuts:	
<ul style="list-style-type: none"> - 170 gram bloem - ½ zakje bakpoeder - 2 eieren - 85 gram suiker - 1 zakje vanillesuiker - 170 ml melk - 4 theelepels olie - Snuifje zout - Olie voor het invetten van de wafelvormen 	<ul style="list-style-type: none"> - Zeef de bloem en het bakpoeder. - Klop de eieren samen met suiker, vanillesuiker en zout schuimig. - Voeg afwisselend het bloemmengsel, de melk en de olie toe en roer tot dit een homogeen deeg wordt. - Plaats de donutplaten in het apparaat en smeer ze in met olie. Zodra de baktemperatuur bereikt is, giet u een afgestreken eetlepel beslag in elk van de ringen. Sluit het apparaat en bak de donuts in ca. 4 minuten goudbruin. - Herhaal die stappen met de rest van het deeg. - Bestrooi vervolgens de donuts met poedersuiker terwijl ze nog warm zijn of versier ze naar wens met glazuur.
Cupcakes:	
<ul style="list-style-type: none"> - 110 gram bloem - 1 theelepel bakpoeder - 2 eetlepel Kakao - 2 eieren - 110 gram suiker - 1 zakje vanillesuiker - citroenrasp - 70 ml olie - 50 ml water - Olie voor het invetten van de wafelvormen 	<ul style="list-style-type: none"> - Zeef de bloem, cacao en bakpoeder. - Klop de eieren schuimig, meng de suiker, vanillesuiker en citroenschil. - Voeg afwisselend het bloemmengsel, olie en water toe en roer tot dit een homogeen deeg wordt. - Plaats de cupcake platen in het apparaat en smeer ze in met olie. Zodra de baktemperatuur bereikt is, giet u 1 afgestreken eetlepel beslag in de vorm. Sluit het apparaat en bak de cupcakes in circa 7 minuten gaar. - Herhaal die stappen met de rest van het deeg. - Leg de gebakken cupcakes op pop-cake sticks, bestrooi en versier naar wens.

Technische Data

Spanning:	230V ~ 50/60 Hz
Vermogen:	700 Watt
Productafmetingen (B x H x D):	13,3 x 10,2 x 29,9 cm
Gewicht (incl. 3x2 bakplaten):	1.934 g
Gewicht wafelplaten:	304 g
Gewicht Donutplaten:	296 g
Gewicht cupcakeplaten:	248 g



* Voorbehouden op typfouten, ontwerp en technische wijzigingen!

Milieurichtlijnen



Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisafval worden verwerkt, maar dient te worden aangeboden in een recyclagepunt voor elektrisch en elektronisch afval. Dit wordt aangegeven door het symbool op het product, in de gebruiksaanwijzing of op de verpakking.

De materialen zijn recycleerbaar volgens hun label. Door oude apparaten te hergebruiken of te recyclen levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

Raadpleeg de plaatselijke autoriteiten voor de voorziene afvalpunten.

Garantie

We bieden standaard 24 maanden garantie en de standaard commerciële garantie op dit toestel, gerekend vanaf de uitgiftedatum van de factuur of leveringsbon. Binnen deze garantieperiode worden op vertoon van de factuur of de leveringsbon alle productie- en / of materiaalfouten kosteloos verholpen door de defecte onderdelen te herstellen en / of te vervangen of (naar onze keuze) te ruilen voor een gelijkwaardige, onberispelijk product. Voorwaarde voor een dergelijke garantie is dat het apparaat op de juiste manier is behandeld en verzorgd. Aanspraken buiten onze garantie zijn uitgesloten. In het gerechtvaardigde geval omvat de garantie alleen de reparatie van het apparaat. Verdere aanspraken en aansprakelijkheid voor eventuele gevolgschade zijn principieel uitgesloten. Er kan geen garantie worden gegeven op onderdelen die onderhevig zijn aan natuurlijke slijtage of op schade die terug te voeren is op stoten, verkeerde bediening, inwerking van vocht of andere externe invloeden of tussenkomst van onbevoegde derden. Bij aanspraak op garantie moet het apparaat met factuur of leveringsbon bij uw vakhandelaar worden aangemeld.

Silva-Schneider Handelsges.m.b.H.
Gewerbeparkstraße 7
A-5081 Anif

Garantie:

De garantie is een vrijwillige, contractuele verbintenis van de fabrikant (algemeen importeur), waaraan geen minimumvereisten zijn gesteld qua inhoud of vorm. Veel garanties dekken echter slechts een deel van de kosten van het verhelpen van defecten, maar zijn over het algemeen van toepassing op alle defecten die binnen een bepaalde periode optreden.

Aansprakelijkheid:

De garantie is bij wet bepaald en is alleen van toepassing op gebreken die bestonden op het moment dat de goederen werden overhandigd. De claim is altijd gericht tegen de contractpartner (dealer) die het defect kosteloos (voor de consument) moet verhelpen.



Party-Cakemaker

Modell: CM 303



Bedienungsanleitung



Bitte lesen Sie die Betriebsanleitung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch gut auf.

Sicherheitshinweise



- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder unter 8 Jahren sind vom Gerät und von der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. eventueller Zubehörteile auf Mängel, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Sollten Mängel vorhanden sein, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden.
- Das Gerät darf nur an eine ordnungsgemäß installierte Haushaltssteckdose, die den Angaben des Typenschildes am Gerät entspricht, angeschlossen werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker
 - wenn die Verwendung beendet wurde,
 - wenn Sie das Gerät auseinander nehmen oder wieder zusammen setzen,
 - wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden,
 - vor der Reinigung,
 - bei Gewitter.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen; fassen Sie dazu den Netzstecker.
- Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht gequetscht oder geknickt wird.
- Lassen Sie das Netzkabel nirgends hinunter hängen (Stolperfalle!) und achten Sie darauf, dass es keine heißen Oberflächen berührt.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr in Betrieb gesetzt werden.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Haushalten oder ähnlichen Anwendungen (Büro, Apartments, Kunden in Hotels, etc.) vorgesehen, nicht für gewerbliche Nutzung.
- Stellen Sie das Gerät nur auf ebene, stabile Unterlagen.
- Achten Sie darauf, dass die Unterlage hitzebeständig ist (nicht auf Tischtuch, Holzplatte, etc. stellen).
- Das Gerät darf niemals auf heiße Oberflächen (Herdplatte) oder in der Nähe von offenen Flammen aufgestellt und betrieben werden.
- Achten Sie darauf, dass die warmen/heißen Teile nicht mit leicht entflammaren Gegenständen, wie Gardinen, Tischdecken, usw. in Berührung kommen. Brandgefahr!
- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberer, staubfreier Umgebung.
- Decken Sie das Gerät nicht ab und stellen oder legen Sie keine anderen Gegenstände darauf (Vasen, Kerzen, Deckchen, etc.).
- Achten Sie darauf, dass das Gerät während des Betriebes frei steht. Um Hitzestau zu vermeiden, darf das Gerät nicht direkt unter einem Schrank aufgestellt werden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten oder unter Druck stehenden Spraydosen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht zum Gerät gehört.
-  Die Gerätebasis sowie Netzkabel und Stecker dürfen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden – STROMSCHLAGGEFAHR!
- Ein eventueller Garantieanspruch erlischt bei Nichtbeachtung folgender Punkte:

- Verwenden Sie das Gerät nur für die in dieser Anleitung beschriebenen Funktionen. Eine anderweitige Verwendung kann zu Beschädigungen am Gerät führen.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes ist aus Sicherheitsgründen nicht erlaubt.
- Öffnen Sie das Gehäuse des Gerätes nicht, im Inneren befinden sich keine Bedienelemente.
- Wenn die Netzanschlussleitung des Gerätes beschädigt wird, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden. Bringen Sie es zur Reparatur zu einer autorisierten Fachwerkstätte.
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden.
- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, sich mit den Sicherheitshinweisen und Funktionen dieses Gerätes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.



ACHTUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR:

- Während des Betriebs werden Teile des Gerätes heiß. Achten Sie beim Hantieren darauf, dass Sie diese heißen Oberflächen nicht mit den Händen berühren.

Gerätebeschreibung

8. Betriebs-Kontrollleuchte
9. Aufliegefuß (oben und unten)
10. Gummi-Aufliegeknopf (oben und unten)
11. Griff
12. Sicherheitsverriegelung
13. Halteklemmen für Einlageplatten
14. Antihaftbeschichtete Einlageplatten / Backformen



Einlageplatten:



Waffel



Pop-Cake



Doughnut

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und die Transportsicherungen komplett vom Gerät.
Verpackungsmaterial ist recycelbar – entsorgen Sie es Ihren lokalen Vorschriften entsprechend.
- Spülen Sie die Platten mit warmem Spülwasser ab. Trocknen Sie sie gut ab, bevor Sie sie in das Gerät einsetzen.
- Wischen Sie das Gehäuse des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.
- Wickeln Sie das Netzkabel komplett ab.
- Lassen Sie das Gerät einige Minuten aufheizen. Dies bewirkt, dass eventuell vorhandenes, produktionsbedingtes Schutzfett verdampft. Es entsteht leichte Geruchs- und Rauchentwicklung, dies ist jedoch ungefährlich und tritt nur bei erster Verwendung auf. Sorgen Sie für ausreichende Raumlüftung.

Platten einsetzen / herausnehmen:

- Heben Sie das Oberteil am Griff haltend an.
- Drücken Sie die beidseitigen Halteklemmen der Platte vorsichtig, leicht auseinander und nehmen Sie die Platte aus dem Gerät.
- Zum Einsetzen der Platten führen Sie die unteren Laschen der Platte in die dafür vorgesehenen Öffnungen im Gerät und führen Sie die Platte nach unten, bis sie in den Halteklemmen einrastet.

Anschluss

- Stecken Sie den Netzstecker an eine Haushaltssteckdose. Die Betriebs-Kontrollleuchte leuchtet auf.
- Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte, frei zugängliche, geerdete Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen (230V ~ 50/60 Hz).
- Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE Kennzeichnung verbindlich sind.

Bedienung

- Legen Sie die gewünschten Backformen in das Gerät ein, wie zuvor beschrieben wurde:
 - Waffel
 - Doughnut
 - Pop-Cake
- Ölen/fetten Sie die Platten leicht ein.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose – die Betriebs-Kontrollleuchte leuchtet auf. Lassen Sie das Gerät aufheizen, halten Sie dabei das Gerät geschlossen. Sobald die Backtemperatur erreicht wurde, erlischt die Kontrollleuchte.
Beachten Sie:
Das Gerät ist mit einem **Thermostat** ausgestattet, das bewirkt, dass sich die Heizung auf Backtemperatur aufheizt und dann abschaltet (Kontrollleuchte erlischt). Wird die Backtemperatur unterschritten, schaltet das Thermostat die Heizung wieder ein (Kontrollleuchte leuchtet wieder auf).
- Gießen Sie den vorbereiteten Teig in die Backform.
Für Doughnuts und Pop-Cakes eignet sich zum Einfüllen ein Spritzbeutel.
Beachten Sie:
Überfüllen Sie die Backformen nicht, auslaufender Teig könnte sich einbrennen und das Gerät beschädigen.

- Führen Sie das Oberteil des Gerätes herunter und verriegeln Sie Ober- und Unterteil mit der Sicherheitsverriegelung.
- Der Backvorgang dauert je nach Rezept und Backform ca. 4 – 8 Minuten. Drehen Sie das Gerät am Griff haltend nach halber Backzeit um, damit der Teig in den Formen gleichmäßig aufgehen kann.
- Lösen Sie die Sicherheitsverriegelung und kontrollieren Sie, ob das Backgut die gewünschte Bräune erreicht hat, falls nicht, schließen Sie das Gerät wieder und setzen Sie den Backvorgang noch fort.
- Ist das Backgut fertig, nehmen Sie es aus der Form, achten Sie dabei darauf, dass sie die Antihafbeschichtung nicht beschädigen.
- Falls notwendig, fetten Sie die Backformen nach (ca. nach jeder dritten Füllung) und füllen Sie erneut Teig ein.
- In den Backpausen sollte das Gerät immer geschlossen gehalten werden, um unnötigen Wärmeverlust zu vermeiden.
- Wollen Sie den Backvorgang beenden, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät geöffnet abkühlen.

Hinweis:

Das Gerät ist sowohl auf der Ober- als auch auf der Unterseite mit einem Aufliegefuß bzw. mit einem gummierten, rutschfesten Gummiaufliegeknopf ausgestattet. Diese Vorrichtungen ermöglichen das Wenden des Gerätes während des Backvorgangs. Durch das Wenden kann sich der Teig in den Backformen gleichmäßiger verteilen.

Reinigung

Um eine möglichst lange Lebensdauer des Gerätes zu erzielen ist es notwendig, das Gerät regelmäßig zu reinigen. Dies ist insbesondere auch aus hygienischen Gründen unbedingt erforderlich:

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Warten Sie, bis das Gerät komplett abgekühlt ist.
- Nehmen Sie die Platten aus den Halterungen, wie zuvor beschrieben wurde.
- Waschen Sie die Platten in mildem Spülwasser ab. Bei hartnäckigen Teigrückständen kann eine weiche Küchenbürste oder ein Schwamm verwendet werden.
- Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch.
- Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls scharfe Putzmittel, benzin- oder alkoholhaltige Reinigungsmittel.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Topfkratzer, da die Antihafbeschichtung der Backplatten dadurch beschädigt werden könnte.
- Tauchen Sie die Gerätebasis mit Netzkabel und Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Trocknen Sie die Platten sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder in die Gerätebasis einsetzen.

Aufbewahrung

Das Gerät kann aufrecht stehend platzsparend gelagert werden. Bewahren Sie das Gerät an einem staubfreien, trockenen Ort, von Kindern unerreichbar auf.

Grundrezepte

Eine Vielzahl an Rezepten für Waffel, Doughnuts und Pop-Cakes ist im Internet zu finden. Auch der Buchhandel bietet eine gute Auswahl an Rezeptbüchern. Hier jeweils ein Rezept für jede Zubereitungsvariante. Wir wünschen gutes Gelingen und viel Spaß!

Zutaten:	Zubereitung:
Waffel	
<ul style="list-style-type: none"> - 110 g Mehl - 1/4 TL Backpulver - 100 g Butter (weich) - 75 g Zucker - Salz - 2 Eier - 50 ml Milch - Öl für die Waffelform 	<ul style="list-style-type: none"> - Mehl und Backpulver versieben. - Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. - Die Eier nach und nach einrühren. - Abwechselnd Mehlmischung und Milch dazugeben und gut verrühren. - Vor der Verwendung ungefähr 10-15 Minuten rasten lassen. - Die Waffelplatten in das Gerät einlegen und mit Öl einpinseln. Wenn das Gerät die Backtemperatur erreicht hat, ca. 2 EL Teig in die Mitte der Waffelplatten geben, zumachen und die Waffeln knusprig backen. - Den übrigen Teig genauso verarbeiten. - Waffel mit Zucker oder Zimtzucker, je nach Belieben bestreuen.
Doughnuts:	
<ul style="list-style-type: none"> - 170 g Mehl - 1/2 Pkg. Backpulver - 2 Eier - 85 g Zucker - 1 Pkg. Vanillezucker - 170 ml Milch - 4 EL Öl - Salz - Öl für die Doughnutform 	<ul style="list-style-type: none"> - Mehl und Backpulver versieben. - Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz sehr schaumig aufschlagen. - Mehlmischung, Milch und Öl abwechselnd zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. - Die Doughnutplatten in das Gerät einlegen und mit Öl einpinseln. Wenn das Gerät die Backtemperatur erreicht hat, jeweils 1 gestrichenen EL Teig in die Ringe füllen. Das Gerät schließen und die Doughnuts darin ca. 4 Min. goldbraun backen. - Den übrigen Teig genauso verarbeiten. - Die Donuts anschließend warm noch mit Puderzucker bestreuen oder mit Glasur je nach Belieben verzieren.
Pop-Cakes:	
<ul style="list-style-type: none"> - 110 g Mehl - 1 TL Backpulver - 2 EL Kakao - 2 Eier - 110 g Zucker - 1 Pkg. Vanillezucker - abger. Zitronenschale - 70 ml Öl - 50 ml Wasser - Öl für die Pop-Cake-Form 	<ul style="list-style-type: none"> - Mehl, Kakao und Backpulver versieben. - Eier sehr schaumig aufschlagen, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale einmischen. - Mehlmischung, Öl und Wasser abwechselnd zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. - Die Pop-Cake-Platten in das Gerät einlegen und mit Öl einpinseln. Wenn das Gerät die Backtemperatur erreicht hat, jeweils 1 gestrichenen EL Teig in die Form füllen. Das Gerät schließen und die Pop-Cakes darin ca. 7 Min. backen. - Den übrigen Teig genauso verarbeiten. - Die fertig gebackenen Kugeln auf Pop-Cake-Stäbchen stecken und nach Belieben glasieren und verzieren.

Technische Daten

Spannung:	230V ~ 50/60 Hz
Leistung:	700 Watt
Gerätemaße (B x H x T):	13,3 x 10,2 x 29,9 cm
Gewicht (inkl. 3x2 Platten):	1.934 g
Gewicht Waffel-Platten:	304 g
Gewicht Doughnut-Platten:	296 g
Gewicht Popcake Platten:	248 g



* Tippfehler, Design- und technische Änderungen vorbehalten!

Hinweis zum Umweltschutz



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, in der Gebrauchsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

Garantie

Auf Ihr Gerät bieten wir 24 Monate Gewährleistung und die handelsübliche Garantie, gerechnet ab Ausstellungsdatum der Rechnung bzw. des Lieferscheines. Innerhalb dieser Garantiezeit werden bei Vorlage der Rechnung bzw. des Lieferscheines alle auftretenden Herstellungs- und/oder Materialfehler kostenlos durch Instandsetzung und/oder Austausch der defekten Teile, bzw. (nach unserer Wahl) durch Umtausch in einen gleichwertigen, einwandfreien Artikel reguliert. Voraussetzung für eine derartige Garantieleistung ist, dass das Gerät sachgemäß behandelt und gepflegt wurde. Über unsere Garantieleistungen hinausgehende Ansprüche sind ausgeschlossen. Die Garantie schließt im berechtigten Fall nur die Reparatur des Gerätes ein. Weitergehende Ansprüche sowie eine Haftung für eventuelle Folgeschäden sind grundsätzlich ausgeschlossen. Keine Garantie kann übernommen werden für Teile, die einer natürlichen Abnutzung unterliegen bzw. bei Schäden, die auf Stoß, fehlerhafte Bedienung, Einwirkung von Feuchtigkeit oder durch andere äußere Einwirkungen oder auch auf Eingriff nicht autorisierter Dritter zurückzuführen sind. Im Garantiefall ist das Gerät mit Rechnung oder Lieferschein, bei Ihrem Fachhändler zu reklamieren.

Silva-Schneider Handelsges.m.b.H.
Gewerbeparkstraße 7
A-5081 Anif

Garantie:

Die Garantie ist eine freiwillige, vertragliche Zusage des Herstellers (Generalimporteurs), für die es weder inhaltliche noch formale Mindestanforderungen gibt. Viele Garantien umfassen aber nur einen Teil der Kosten, die bei Mängelbehebung entstehen, dafür gelten sie aber in der Regel für alle Mängel, die innerhalb einer bestimmten Frist auftreten.

Gewährleistung:

Die Gewährleistung ist ausdrücklich im Gesetz festgelegt und betrifft nur Mängel, die zum Zeitpunkt der Übergabe der Waren bestanden haben. Der Anspruch richtet sich immer gegen den Vertragspartner (Händler), der die Behebung des Mangels kostenlos (für den Konsumenten) durchführen beziehungsweise veranlassen muss.