

SILVERCREST®



Cake Pop Maker SCPM 1000 A1

GB IE CY

Cake Pop Maker

User manual and service information

GR CY

Συσκευή ψησίματος cake-pop

Εγχειρίδιο χρήσης και πληροφορίες για την τεχνική εξυπηρέτηση

DE AT

Cake-Pop-Maker

Bedienungsanleitung und Serviceinformationen

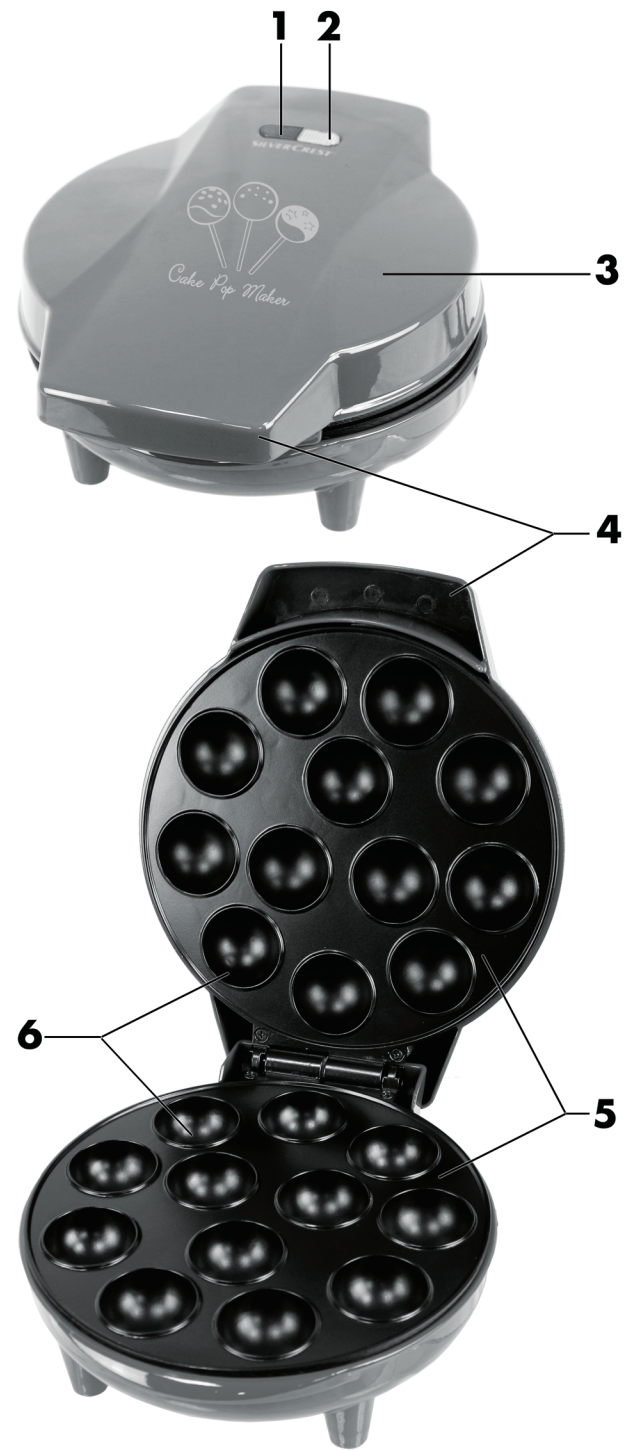
TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 SOEST
GERMANY

Last Information Update - Ημ/μία τελευταίας ενημέρωσης
Stand der Informationen:
12 / 2013 - Ident.-No.: SCPM 1000 A1 122013-1

IAN 96238

IAN 96238

GB IE CY



English.....	2
Ελληνικά	15
Deutsch	28

Table of Contents

Introduction.....	3
Intended use	3
Scope of delivery	3
Technical data	4
Safety information	4
Copyright	6
Before use	6
Initial use.....	7
Maintenance / Cleaning	9
Storage during non-use	10
Troubleshooting	10
Environmental instructions and disposal information	10
Compliance statements.....	11
Recipe suggestions	11
Information about warranty and service processing.....	13

Introduction

Thank you for purchasing a SilverCrest Cake Pop Maker SCPM 1000 A1, hereafter referred to as Cake Pop Maker.

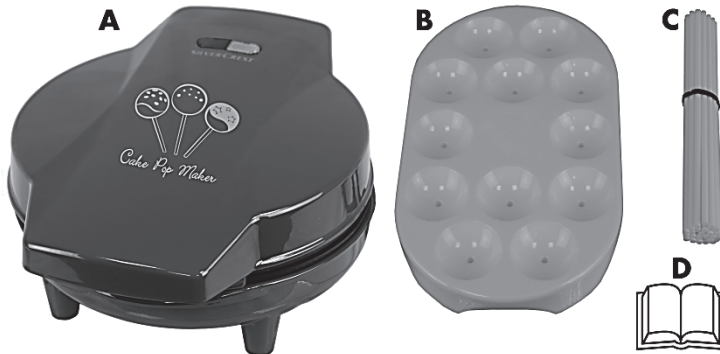
Intended use

The Cake Pop Maker is easy to use and makes 12 cake pops in one cycle. You can then continue processing the cake pops using the enclosed sticks and holder and decorate them to your liking.

This Cake Pop Maker is not intended for business or commercial use. Only use the Cake Pop Maker for household purposes, any other use is improper. In addition, never use the Cake Pop Maker outside of confined spaces or in tropical climate zones. This Cake Pop Maker meets all norms and standards associated with CE conformity. Any modification of the Cake Pop Maker not coordinated with the manufacturer will result in said compliance with standards no longer being guaranteed. The manufacturer is not liable for damages or liability for defects resulting from such modification.

Please observe the national regulations or laws of the country of use.

Scope of delivery



A	Cake Pop Maker
B	Holder
C	Sticks (24 count)
D	These instructions for use

These instructions for use (D) feature a flip-out cover. The inside of the cover shows the Cake Pop Maker (A) with numbers. The numbers mean:

- 1 Red indicator light
- 2 Green indicator light
- 3 Cover
- 4 Handle
- 5 Baking surfaces
- 6 Cake pop moulds

Technical data

Model	SilverCrest SCPM 1000 A1
Power Supply	220-240V~, 50/60Hz
Power consumption	800-1000W
Dimensions (w x h x d)	approx. 20 x 11 x 25 cm
Weight	approx. 1481g

Technical data and design subject to change without notice.

Safety information

Please carefully read the following instructions before using the Cake Pop Maker (A) for the first time and follow all the warnings, even if you are familiar with handling appliances. Keep these instructions in a safe location for future reference. When selling or passing on the Cake Pop Maker (A), be sure to also include these instructions.



WARNING! This symbol indicates important information for safely operating the Cake Pop Maker (A) and to protect the user.



This symbol indicates additional helpful information on this topic.



The Cake Pop Maker (A) is not intended for use with an external time switch or a separate telecontrol system.



This Cake Pop Maker (A) may be used by children age 8 years and up, as well as by persons with reduced physical, sensory or mental capacities, or lacking experience and/or knowledge, so long as they are supervised or instructed in the safe use of the Cake Pop Maker (A) and understand the associated risks. Do not allow children to play with the Cake Pop Maker (A). Do not allow children to clean or perform user maintenance unless over age 8 years and supervised. Also keep the packaging film away from children. Suffocation hazard.

Keep children under age 8 years away from the appliance and the connector cable.



If you notice smoke, unusual noises or odour, immediately unplug the Cake Pop Maker (A) from the socket. In these cases discontinue using the Cake Pop Maker (A) until it has been inspected by an expert. Never inhale smoke from a possible appliance fire. If you inhaled smoke nevertheless, seek medical attention. Inhaling smoke can be dangerous to your health.



Verify no open fire sources (e.g. burning candles) are on or next to the Cake Pop Maker (A). Fire hazard!



Do not operate the Cake Pop Maker (A) unsupervised. Always unplug from the socket when not in use. Only store away the Cake Pop Maker (A) once it has completely cooled off. Fire hazard!



Attention: fire hazard! Never use the Cake Pop Maker (A) near highly flammable materials, e.g. curtains, draperies, etc.



Never expose the Cake Pop Maker (A) to direct heat sources (e.g. heaters) or direct sunlight or strong artificial lighting. Also avoid contact with splashing or dripping water and aggressive liquids. Do not operate the Cake Pop Maker (A) near water. Never immerse the Cake Pop Maker (A). Do not place objects filled with liquids, e.g. vases or beverages atop the Cake Pop Maker (A). Please also be sure not to expose the Cake Pop Maker (A) to excessive shock or vibration. Do not allow foreign objects to enter the appliance.. The Cake Pop Maker (A) could otherwise be damaged.

Power cord



Always hold the mains cable by the plug, do not pull on the power cord itself.



Do not set the Cake Pop Maker (A), furniture or other heavy objects on the power cord and be sure not to bend it.



Never make a knot in the power cord and do not tie together with other cables. The power cord should be positioned so nobody can step on or be hindered by it.



Ensure the power cable does not touch hot surfaces of the Cake Pop Maker (A).



Do not use adapter plugs or extension cables which do not meet the applicable safety standards and do not manipulate the power cable! If the power cord is damaged it must be replaced by the manufacturer or his customer service, or a similarly skilled person to prevent hazards.

Copyright

All contents of these instructions are subject to copyright and are solely made available to the reader for information purposes. Any copying or duplication of data and information without the express written approval of the author is prohibited. This also pertains to the commercial use of the contents and data. Text and illustrations are current at the time of print. Subject to change.

Before use

Remove the Cake Pop Maker (A) from the packaging and remove all packaging materials. Check the Cake Pop Maker (A) for damage. Do not use the Cake Pop Maker (A) if damaged.

Clean the Cake Pop Maker (A) as described in chapter "Cleaning". Lightly grease the baking surfaces (5) with butter, margarine or oil suitable for baking. This will make it easier for manufacturing residue to release from the baking surfaces (5). Now plug the mains plug into a mains socket and heat up the Cake Pop Maker (A) once with the cover (3) closed until the green indicator light (2) shows the baking temperature has been reached.



Risk of burns! The temperature of accessible surfaces can be very high during use.



A slight odour and even minimal smoke may form during first use due to manufacturing residue. This is normal and will disappear after a short time. Please ensure adequate ventilation. If necessary, open a window.

Now unplug from the mains socket and allow the Cake Pop Maker (A) to cool off with the cover (3) open. Next clean the Cake Pop Maker (A) again as described in chapter "Cleaning".

The Cake Pop Maker (A) is now ready for use.

Initial use



Risk of burns! The temperature of accessible surfaces can be very high during use.



Place the Cake Pop Maker (A) on a level, heat-resistant surface. When using on a delicate surface, place a heat-resistant pad under the Cake Pop Maker (A).



Never operate the Cake Pop Maker (A) with a time switch or a remote controlled socket.



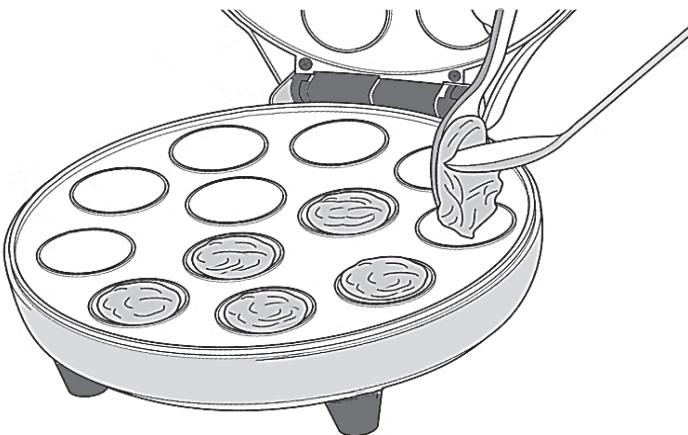
Depending on the batter used, it may be beneficial to first lightly brush the baking surfaces (5) and cake pop moulds (6) with vegetable oil. This may make it easier to remove the finished cake pops.

- Plug the power plug into an easy to reach socket. The Cake Pop Maker (A) does not feature an On/Off switch and will start heating up immediately. The red indicator light (1) will light up once the Cake Pop Maker (A) is connected to power. The green indicator light (2) will light up once the baking temperature has been reached.



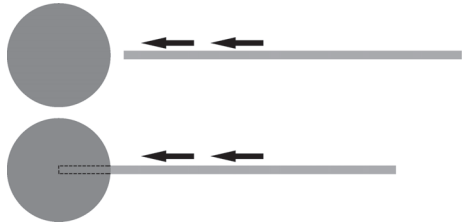
Parts of the Cake Pop Maker (A) can become very hot. Use pot holders or oven mitts to prevent burns. Risk of injury.

- Open the Cake Pop Maker (A) and carefully add batter to the cake pop moulds (6) using a spoon or a piping bag. The fill level varies by the batter being used. Do not fill batter past the top edge of the cake pop moulds (6).



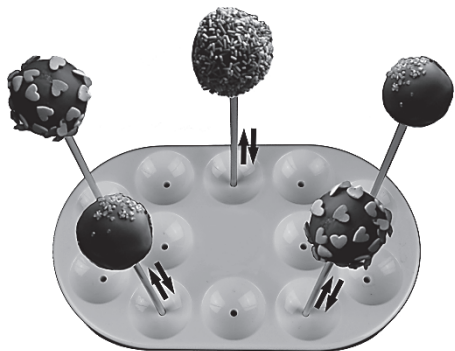
The green indicator light (2) will be lit during the baking cycle whilst the baking temperature is within the optimal range. If the temperature drops too much, the green indicator light (2) will extinguish and the Cake Pop Maker (A) will reheat.

- Bake the cake pops to your preferences. The baking time varies between approx. 6 to 8 minutes. Depending on the batter being used and your preferences, the baking time may be a bit shorter or longer. Briefly lift the cover (3) after at least 2 minutes to check doneness. Lifting the cover (3) sooner may result in the cake pops breaking open. Only hold the cover (3) by the handle (4), where the temperature is lowest.
- Once you are happy with the baking results, remove the finished cake pops from the open Cake Pop Maker (A) by lifting them out of the cake pop moulds (6) using e.g. a wooden fork or wood pick. Never use metal objects to remove the cake pops to prevent damaging the cake pop moulds (6).
- Allow the cake pops to cool off before continuing to work with them.
- Once cooled, insert one of the included sticks (C) about halfway into the cake pops to now be able to decorate them to your liking, e.g. with chocolate frosting and chocolate sprinkles.



Briefly dipping the sticks (C) in chocolate glaze will ensure the cake pop stays on the stick (C) better.

- Using the included holder (B) you can set down the cake pops until the decoration has dried. The depressions of the holder (B) has holes for inserting the sticks (C). Insert the sticks (C) with the decorated cake pops from the top of the holder (B) into the holes within the holder (B) recesses



- If you no longer wish to use the Cake Pop Maker (A), unplug from the socket and allow the Cake Pop Maker (A) to cool off completely.
- Clean the Cake Pop Maker (A) as described in chapter "Cleaning".

Maintenance / Cleaning

Maintenance



Maintenance is required if the Cake Pop Maker (A) is damaged, liquids or objects have entered the housing, the Cake Pop Maker (A) was exposed to rain or moisture, or if the Cake Pop Maker (A) is not working properly or fell. If you notice smoke, unusual noises or odour, immediately shut off the Cake Pop Maker (A) and unplug from the socket. In these cases discontinue using the Cake Pop Maker (A) until it has been inspected by an expert. Any maintenance must be performed by skilled professionals. Never open the housing of the Cake Pop Maker (A).

Cleaning



Unplug from the mains socket before cleaning, risk of electric shock!



Allow the Cake Pop Maker (A) to cool off. Risk of burns!



Never immerse the Cake Pop Maker (A) in water!

Do not clean the Cake Pop Maker (A) with cleaners or solvents. This will prevent damaging the Cake Pop Maker (A) and cleaning residue in the next batch of cake pops. Proceed as follows:

- After using the Cake Pop Maker (A) first clean the baking surfaces (5) and donut moulds (6) with a dry paper towel to remove grease residue.
- Next clean all surfaces and the power cable with a slightly dampened dishcloth.
- The sticks (C) and the holder (B) can be cleaned with water and a little washing up liquid.
- Dry the Cake Pop Maker (A) and all accessories well before using again.

Storage during non-use

When the Cake Pop Maker (A) is not being used it can easily be stored by wrapping the power cord around the rear foot and storing the Cake Pop Maker (A) vertically to save space.



Troubleshooting

The Cake Pop Maker (A) is not working.

- Verify the plug is correctly connected to the mains socket.
- Check if the socket being used is live. Try plugging the Cake Pop Maker (A) into a different socket.

Batter leaks from the sides of the Cake Pop Maker (A)

- Add less batter to the donut moulds (6). The expansion varies by the batter being used.

Environmental instructions and disposal information



Devices with this marking are subject to European Directive 2012/19/EU. All used appliances and electronics must be disposed separate from household waste through sites designated by the government. Proper disposal of the used appliance prevents environmental damage and jeopardizing your personal health. For more information on proper disposal of the used appliance please contact your municipality, waste disposal authorities or the shop where the appliance was purchased.

Also dispose of packaging in an environmentally friendly manner. Cartons can be disposed through paper collection or public collection sites for recycling. Film and plastics from packaging are collected by your local waste management company for environmentally friendly disposal.

Compliance statements



This appliance complies with the basic requirements and other applicable provisions of the Low Voltage Directive 2006/95/EC, EMC Directive 2004/108/EC, ErP Directive 2009/125/EC and RoHS Directive 2011/65/EU. The respective conformity/compliance statement can be found at the end of these instructions.

Recipe suggestions

Basic recipe

- ❖ 150g Sugar
- ❖ 1 Pkg. vanilla sugar
- ❖ 3 Eggs
- ❖ 150g Soft butter
- ❖ 150g Flour (type 405)
- ❖ 1 ts Baking powder

Mix the sugar, vanilla sugar, eggs and soft butter.

Add flour and baking powder and mix to a creamy batter.

Chocolate cake pops

- ❖ 150g Sugar
- ❖ 1 Pkg. vanilla sugar
- ❖ 3 Eggs
- ❖ 150g Soft butter
- ❖ 2 Tbs cocoa
- ❖ 150g Flour (type 405)
- ❖ 50g Chocolate chips
- ❖ 1 ts Baking powder

Mix the sugar, vanilla sugar, eggs and soft butter.

Add flour, baking powder and the cocoa and mix to a creamy batter.

Last, carefully mix in the chocolate chips.

Marzipan cake pops

- ❖ 150g Sugar
- ❖ A few drops of bitter almond flavouring
- ❖ 3 Eggs
- ❖ 150g Soft butter

- ❖ 150g Flour (type 405)
- ❖ 50g Ground almonds
- ❖ 1 ts Baking powder
- ❖ Marzipan paste

Mix sugar, eggs and soft butter.

Add the flour, baking powder and the ground almonds, and mix to a creamy batter.

Add batter into the Cake Pop Maker moulds. Press a small piece of marzipan into the centre.

Be sure the marzipan is covered by batter.

Lemon cake pops

- ❖ 150g Sugar
- ❖ 1 Lemon (untreated)
- ❖ 3 Eggs
- ❖ 150g Soft butter
- ❖ 150g Flour (type 405)
- ❖ 1 ts Baking powder
- ❖ 1 Pkg. vanilla sugar

Grate the zest of the lemon. Juice the lemon.

Mix the sugar, vanilla sugar, eggs and soft butter.

Add flour and baking powder and mix to a creamy batter.

Last, mix in the lemon zest and juice.

Tips for perfect cake pops

Prepare the Cake Pop Maker according to instructions. Bake the cake pops.

Place cake pops in the holder (B) for approx. 10-15 minutes to cool.

Melt the chocolate glaze and keep the sticks (C) handy.

Dip the sticks (C) approx. 1 cm into the liquid chocolate glaze and insert halfway into the balls, then cool another 5 minutes.

In the meantime prepare the decorations, e.g. sprinkles.

Now carefully immerse the balls into the liquid chocolate glaze, turning them until all of the dough is covered. Deep containers, held at an angle, are best. Slowly turn the balls in it, then remove from the glaze and allow excess chocolate to drip off.

Next decorate with sprinkles. Tip: sprinkles stick to the glaze better after briefly allowing the glaze coating to dry.

Information about warranty and service processing

Warranty of TARGA GmbH

Dear Customer,

This device is sold with three years warranty from the date of purchase. In the event of product defects, you have legal rights towards the seller. These statutory rights are not restricted by our warranty as described below.

Warranty conditions

The warranty period commences upon the date of purchase. Please keep the original receipt in a safe place as it is required as proof of purchase. If any material or manufacturing faults occur within three years of purchase of this product, we will repair or replace the product free of charge as we deem appropriate.

Warranty period and legal warranty rights

The warranty period is not extended in the event of a warranty claim. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage or defects discovered upon purchase must be reported immediately when the product has been unpacked. Any repairs required after the warranty period will be subject to charge.

Scope of warranty

The device was carefully manufactured in compliance with stringent quality guidelines and subjected to thorough testing before it left the works. The warranty applies to material and manufacturing faults. This warranty does not cover product components which are subject to normal wear and which can therefore be regarded as wearing parts, or damage to fragile components such as switches, rechargeable batteries or components made of glass. This warranty is void if the product is damaged, incorrectly used or serviced. To ensure correct use of the product, always comply fully with all instructions contained in the user manual. The warnings and recommendations in the user manual regarding correct and incorrect use and handling of the product must always be observed and complied with. The product is solely designed for private use and is not suitable for commercial applications. The warranty is rendered void in the event of incorrect handling and misuse, if it is subjected to force, and also if any person other than our authorised service technicians interfere with the device. No new warranty period commences if the product is repaired or replaced.

Submitting warranty claims

To ensure speedy handling of your complaint, please note the following:

- Before using your product for the first time, please read the enclosed documentation or online help carefully. Should any problems arise which cannot be solved in this way, please call our hotline.
- Always have your receipt, the product article number as well as the serial number (if available) to hand as proof of purchase.
- If it is not possible to solve the problem on the phone, our hotline support staff will initiate further servicing procedures depending on the fault.



Service

GB	Phone: 0207 - 36 50 744
	E-Mail: service.GB@targa-online.com
IE	Phone: 01 - 242 15 83
	E-Mail: service.IE@targa-online.com
MT	Phone: 800 - 62 175
	E-Mail: service.MT@targa-online.com
CY	Phone: 800 - 92 496
	E-Mail: service.CY@targa-online.com

IAN: 96238



Manufacturer

Please note that the following address is not a service address. First contact the service point stated above.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 SOEST
GERMANY

Πίνακας περιεχομένων

Εισαγωγή	16
Χρήση σύμφωνα με τις προδιαγραφές	16
Περιεχόμενα παράδοσης	16
Τεχνικά χαρακτηριστικά	17
Υποδείξεις ασφάλειας	17
Πνευματικά δικαιώματα	19
Πριν από τη θέση σε λειτουργία	19
Θέση σε λειτουργία	20
Συντήρηση / Καθαρισμός	22
Αποθήκευση όταν δεν την χρησιμοποιείτε	23
Αντιμετώπιση σφαλμάτων	23
Οικολογικές υποδείξεις και στοιχεία απόρριψης	23
Ανακοινώσεις συμμόρφωσης	24
Προτάσεις συνταγών	24
Οδηγίες για εγγύηση και διαδικασία σέρβις	26

Εισαγωγή

Ευχαριστούμε πολύ που αποφασίσατε για την SilverCrest συσκευή παρασκευής μίνι κέικ SCPM 1000 A1, ακολούθως χαρακτηριζόμενη ως συσκευή παρασκευής μίνι κέικ.

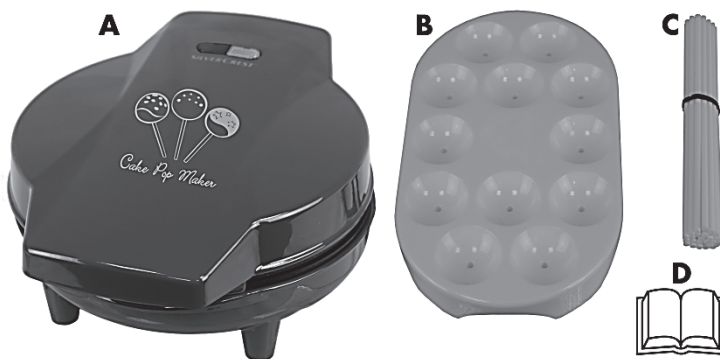
Χρήση σύμφωνα με τις προδιαγραφές

Η συσκευή παρασκευής μίνι κέικ είναι εύκολη στον χειρισμό και σας προσφέρει την δυνατότητα, να ψήσετε 12 μίνι κέικ σε μια διαδικασία εργασίας. Κατόπιν μπορείτε με χρήση των εσωκλειόμενων ράβδων και της εσωκλειόμενης βάσης να συνεχίσετε να δουλεύετε άνετα και να διακοσμείτε όπως επιθυμείτε.

Αυτή η συσκευή παρασκευής μίνι κέικ δεν είναι σχεδιασμένη για λειτουργία σε επιχείρηση ή εμπορική χρήση. Χρησιμοποιείτε την συσκευή παρασκευής μίνι κέικ αποκλειστικά για ιδιωτική χρήση, κάθε άλλη χρήση δεν είναι σύμφωνη με τις προδιαγραφές. Εκτός αυτών απαγορεύεται η συσκευή παρασκευής μίνι κέικ να χρησιμοποιείται εκτός κλειστών χώρων και σε τροπικές κλιματολογικές περιοχές. Αυτή η συσκευή παρασκευής μίνι κέικ πληροί όλες, σε συνάρτηση με την συμμόρφωση ΕΚ, τις σχετικές διατάξεις και πρότυπα. Σε μια μη-καθορισμένη από τον κατασκευαστή αλλαγή της συσκευής παρασκευής μίνι κέικ δεν εξασφαλίζεται η τήρηση αυτών των διατάξεων. Ζημιές ή βλάβες που προκύπτουν από αυτό αποκλείονται από κάθε ευθύνη από την μεριά του κατασκευαστή.

Παρακαλούμε τηρείτε τις τοπικές προδιαγραφές ή νόμους της χώρας χρήσης.

Περιεχόμενα παράδοσης



A	Συσκευή παρασκευής μίνι κέικ
B	Βάση
C	Ράβδοι (24 τεμάχια)
D	Αυτές οι οδηγίες χρήσης

Αυτές οι οδηγίες χρήσης (D) είναι σχεδιασμένες με ένα πτυσσόμενο κάλυμμα. Στην εσωτερική πλευρά του φακέλου απεικονίζεται η συσκευή παρασκευής μίνι κέϊκ (A) με μια αρίθμηση φύλλων. Τα ψηφία έχουν την ακόλουθη σημασία:

- 1 Κόκκινη λυχνία ελέγχου
- 2 Πράσινη λυχνία ελέγχου
- 3 Καπάκι
- 4 Λαβή
- 5 Πλάκες ψησίματος
- 6 Φόρμες μίνι κέϊκ

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο	SilverCrest SCPM 1000 A1
Τροφοδοσία τάσης	220-240V~, 50/60Hz
Κατανάλωση ενέργειας	800-1000W
Διαστάσεις (Π x Υ x Β)	περ. 20 x 11 x 25 cm
Βάρος	περ. 1481g

Αλλαγές των τεχνικών χαρακτηριστικών καθώς και του σχεδίου μπορούν να συμβούν χωρίς ενημέρωση.

Υποδείξεις ασφάλειας

Πριν την πρώτη χρήση της συσκευής παρασκευής μίνι κέϊκ (A) διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και λάβετε υπόψη σας όλες τις προειδοποιητικές υποδείξεις, ακόμη και αν είστε εξοικειωμένοι με τον χειρισμό ηλεκτρονικών συσκευών. Αποθηκεύστε αυτές τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά για μελλοντική αναφορά. Αν πουλήσετε ή παραδώσετε σε άλλο την συσκευή παρασκευής μίνι κέϊκ (A), παραδώστε επίσης απαραίτητως αυτές τις οδηγίες χρήσης.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Αυτό το σύμβολο χαρακτηρίζει σημαντικές υποδείξεις για την ασφαλή λειτουργία της συσκευής παρασκευής μίνι κέϊκ (A) και για την προστασία του χρήστη.



Αυτό το σύμβολο χαρακτηρίζει περαιτέρω ενημερωτικές υποδείξεις στο θέμα.



Η συσκευή παρασκευής μίνι κέϊκ (A) δεν είναι σχεδιασμένη για να λειτουργείται με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.



Αυτή η συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A) μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών καθώς και από πρόσωπα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, όταν επιβλέπονται ή έχουν ενημερωθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A) και έχουν καταλάβει τους κινδύνους που προκύπτουν. Μην επιτρέπεται σε παιδιά να παίζουν με την συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A). Καθαρισμός και συντήρηση χρήστη απαγορεύεται να εκτελούνται από παιδιά, εκτός αν είναι μεγαλύτερα από 8 έτη και επιβλέπονται. Διατηρείται επίσης τις διαφάνειες συσκευασίας μακριά από παιδιά. Υφίσταται κίνδυνος ασφυξίας.

Παιδιά μικρότερα των 8 ετών πρέπει να κρατούνται μακριά από την συσκευή και την σύνδεση παροχής.



Σε περίπτωση που διαπιστώσετε δημιουργία καπνού, ασυνήθιστων θορύβων ή οσμών, βγάλτε αμέσως τον ρευματολήπτη της συσκευής παρασκευής μίνι κέικ (A) από την πρίζα. Σε αυτές τις περιπτώσεις απαγορεύεται να χρησιμοποιείτε πλέον η συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A), προτού πραγματοποιηθεί μια εξέταση από έναν ειδικό. Μην αναπνέετε σε καμία περίπτωση καπνό από μια πυρκαγιά συσκευής. Αν ωστόσο έχετε εισπνεύσει καπνό, αναζητήστε αμέσως ένα γιατρό. Η εισπνοή καπνού μπορεί να είναι βλαβερή για την υγεία.



Προσέχετε ώστε να μην βρίσκονται ανοιχτές πηγές φωτιάς (π.χ. αναμμένα κεριά) κοντά ή πάνω στην συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A). Υφίσταται κίνδυνος πυρκαγιάς!



Μην λειτουργείται την συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A) χωρίς επίβλεψη. Τραβάτε πάντοτε τον ρευματολήπτη από την πρίζα, όταν δεν την χρησιμοποιείται. Βάζετε την συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A) στην άκρη, μόνο όταν έχει κρυώσει εντελώς. Υφίσταται κίνδυνος πυρκαγιάς!



Προσοχή: Κίνδυνος πυρκαγιάς! Ποτέ μην χρησιμοποιείτε την συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A) πλησίον σε εύφλεκτα υλικά, όπως για παράδειγμα κουρτίνες, τραπαρίες κτλ.



Η συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A) απαγορεύεται να εκτίθεται σε άμεσες θερμαντικές πηγές (π.χ. θερμάστρες) ή άμεσο ηλιακό φως ή έντονο τεχνητό φως. Αποφεύγετε επίσης επαφή με πιπιλίσματα και σταγόνες νερού και ερεθιστικά υγρά. Μην λειτουργείται την συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A) κοντά σε νερό. Η συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A) δεν επιτρέπεται ποτέ να βυθιστεί. Μην τοποθετείτε αντικείμενα γεμάτα με υγρά, π.χ. βάζα ή ροφήματα πάνω στη συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A). Προσέχετε επιπλέον ώστε να η συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A) να μην εκτίθεται σε υπερβολικές αναταράξεις και δονήσεις. Εκτός αυτών απαγορεύεται να εισέλθουν ξένα σώματα. Διαφορετικά θα μπορούσε να πάθει ζημιά η συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A).

Καλώδιο ηλεκτρικού δικτύου



Πιάνετε το καλώδιο ηλεκτρικού δικτύου πάντοτε από τον ρευματολήπτη και μην τραβάτε στο ίδιο το καλώδιο δικτύου.



Μην τοποθετείτε ούτε την συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A), έπιπλα μήτε άλλα βαριά αντικείμενα πάνω στο καλώδιο ηλεκτρικού δικτύου και προσέχετε ώστε αυτό να μην τσακίζεται.



Ποτέ μην κάνετε κόμπους στο καλώδιο ηλεκτρικού δικτύου και μην το δένετε μαζί με άλλα καλώδια. Το καλώδιο ηλεκτρικού δικτύου πρέπει να τοποθετείται έτσι, ώστε να μην το πατάει κανείς ή να μην εμποδίζεται.



Προσέχετε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικού δικτύου να μην αγγίζει ζεστές επιφάνειες της συσκευής παρασκευής μίνι κέικ (A).



Μην χρησιμοποιείτε προσαρμογείς ρευματολήπτη ή καλώδια προέκτασης, τα οποία δεν ανταποκρίνονται στις ισχύουσες διατάξεις ασφαλείας και μην εκτελείτε παρεμβάσεις στο καλώδιο ηλεκτρικού δικτύου! Αν το καλώδιο ηλεκτρικού δικτύου είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την εξυπηρέτηση πελατών του ή ένα όμοιο εξειδικευμένο πρόσωπο, προς αποφυγή κινδύνων.

Πνευματικά δικαιώματα

Όλα τα περιεχόμενα αυτών των οδηγιών χρήσης υπόκεινται στα πνευματικά δικαιώματα και διατίθενται στον αναγνώστη αποκλειστικά ως πηγή πληροφοριών. Απαγορεύεται κάθε είδους αντιγραφή ή αναπαραγωγή δεδομένων και πληροφοριών χωρίς την ρητή και έγγραφη εξουσιοδότηση του συγγραφέα. Αυτό αναφέρεται επίσης στη νομική χρήση των περιεχομένων και δεδομένων. Κείμενο και εικόνες αντιστοιχούν στην τεχνική κατάσταση κατά την τύπωση. Με επιφύλαξη τροποποιήσεων.

Πριν από τη θέση σε λειτουργία

Αφαιρέστε την συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A) από την συσκευασία και απομακρύνετε πλήρως το υλικό συσκευασίας. Ελέγξτε την συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A) για φθορές. Σε περίπτωση φθορών απαγορεύεται η συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A) να τεθεί σε λειτουργία.

Καθαρίζετε την συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A) όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο "Καθαρισμός". Λαδώνετε τις πλάκες ψησίματος (5) με λίγο κατάλληλο για ψήσιμο βούτυρο, μαργαρίνη ή λάδι. Πιθανά υπολείμματα που σχετίζονται με την παραγωγή στις πλάκες ψησίματος (5) διαλύονται με αυτό ευκολότερα. Βάλτε τώρα τον ρευματολήπτη σε μια πρίζα και προθερμάνετε την συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A) με κλειστό καπάκι (3) μια φορά, μέχρι το άναμμα της πράσινης λυχνίας ελέγχου (2) να σας σηματοδοτήσει την επίτευξη της θερμοκρασίας ψησίματος.



Κίνδυνος εγκαύματος! Κατά την λειτουργία μπορεί η θερμοκρασία των επιφανειών που μπορούν να αγγιχθούν να είναι πάρα πολύ υψηλή.



Κατά την πρώτη θέση σε λειτουργία μπορεί μέσω υπολειμμάτων που σχετίζονται με την παραγωγή να δημιουργηθεί μια ελαφριά οσμή, επίσης είναι δυνατή ελάχιστη δημιουργία καπνού. Αυτό είναι φυσιολογικό και εξαφανίζεται μετά από λίγο χρόνο. Παρακαλούμε φροντίστε για επαρκή αερισμό. Ανοίξτε εν ανάγκη ένα παράθυρο.

Βγάλτε τώρα τον ρευματολήπτη από την πρίζα και αφήστε την συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A) με ανοιχμένο το καπάκι (3) να κρυώσει. Καθαρίστε κατόπιν την συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A) εκ νέου, όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο "Καθαρισμός".

Η συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A) είναι τώρα έτοιμη για λειτουργία.

Θέση σε λειτουργία



Κίνδυνος εγκαύματος! Κατά την λειτουργία μπορεί η θερμοκρασία των επιφανειών που μπορούν να αγγιχθούν να είναι πάρα πολύ υψηλή.



Τοποθετήστε την συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A) σε μια επίπεδη, ανθεκτική στην θερμότητα επιφάνεια. Τοποθετήστε σε μια ευαίσθητη επιφάνεια μια πυρίμαχη πλάκα κάτω από την συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A).



Μην λειτουργείται την συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A) με ένα χρονοδιακόπτη ή μια ασύρματη πρίζα.



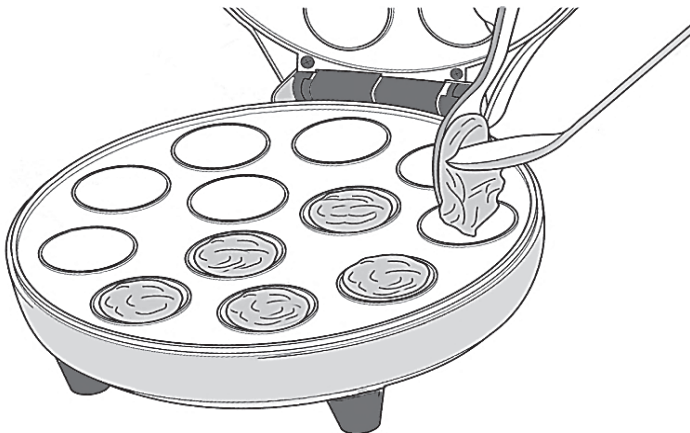
Εξαρτώμενο από την ζύμη προς χρήση μπορεί να είναι ωφέλιμο αν αλοιψετε με πινέλο πρωτύτερα τις πλάκες ψησίματος (5) και τις φόρμες μίνι κέικ (6) με λίγο φυτικό έλαιο. Τα έτοιμα μίνι κέικ θα μπορούν μετά πιθ. να αφαιρεθούν ευκολότερα.

- Τοποθετήστε το βύσμα δικτύου σε μια εύκολα προσβάσιμη πρίζα. Η συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A) δεν διαθέτει διακοππή Εντός/Εκτός και θερμαίνεται αμέσως. Η κόκκινη λυχνία ελέγχου (1) ανάβει, μόλις η συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A) συνδεθεί με το δίκτυο ρεύματος. Μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία ψησίματος, σας σηματοδοτείται αυτό με το άναμμα της πράσινης λυχνίας ελέγχου (2).



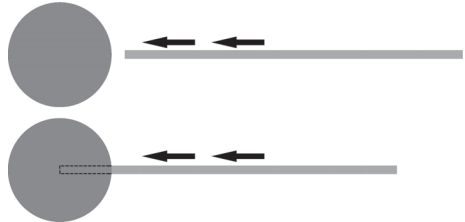
Τα μέρη της συσκευής παρασκευής μίνι κέικ (A) μπορούν να θερμανθούν έντονα. Χρησιμοποιείτε πανιά για σκεύη ή γάντια φούρνου, για να αποφύγετε εγκαύματα. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού.

- Ανοίξτε την συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A) και γεμίστε προσεκτικά την ζύμη με ένα κουτάλι ή ένα κορνέ στις φόρμες μίνι κέικ (6). Η ποσότητα πλήρωσης εξαρτάται από την ζύμη που χρησιμοποιείτε. Η ζύμη επιτρέπεται να γεμίζεται το μέγιστο ως το ανώτερο γείσο των φορμών μίνι κέικ (6).



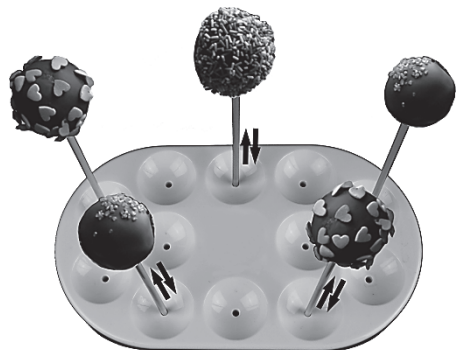
Κατά την διάρκεια της διαδικασίας ψησίματος ανάβει η πράσινη λυχνία ελέγχου (2), εφόσον η θερμοκρασία ψησίματος βρίσκεται στο ιδανικό εύρος. Αν πέσει η θερμοκρασία πολύ απότομα, σβήνει η πράσινη λυχνία ελέγχου (2) και η συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A) θερμαίνεται εκ νέου.

- Ψήστε τα μίνι κέικ για τόσο, μέχρι το αποτέλεσμα ψησίματος να ανταποκρίνεται στις επιθυμίες σας. Ο χρόνος ψησίματος είναι μεταβλητός και κυμαίνεται περ. σε 6 ως 8 λεπτά. Εξαρτώμενο από την ζύμη που χρησιμοποιείτε και τις προτιμήσεις σας μπορεί ο χρόνος ψησίματος να είναι κάπως συντομότερος ή μεγαλύτερος. Το συντομότερο μετά από 2 λεπτά σηκώστε το καπάκι (3) για λίγο για να εξετάσετε το τρέχον αποτέλεσμα ψησίματος. Σε πρόωρο σήκωμα του καπακιού (3) υφίσταται η δυνατότητα να σκιστούν τα μίνι κέικ. Πιάστε το καπάκι (3) για αυτό μόνο από την λαβή (4), επειδή εκεί είναι η πιο χαμηλή θερμοκρασία.
- Αν είστε ικανοποιημένοι με το αποτέλεσμα ψησίματος, αφαιρέστε τα έτοιμα μίνι κέικ από την ανοιγμένη συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A), με το να τα σηκώσετε π.χ. με ένα ξύλινο πηρουνάκι ή ξύλινα ραβδιά από τις φόρμες μίνι κέικ (6). Μην χρησιμοποιείτε για αφαίρεση των μίνι κέικ αντικείμενα από μέταλλο, για να μην κάνετε ζημιά τις φόρμες μίνι κέικ (6).
- Αφήστε τα μίνι κέικ να κρυώσουν, προτού συνεχίσετε να τα δουλεύετε.
- Μετά την ψύξη εισάγετε στο καθένα ένα από τα εσωκλειόμενα ραβδιά (C) περίπου ως την μέση στα μίνι κέικ, για να μπορέσετε τώρα να τα διακοσμήσετε όπως επιθυμείτε, π.χ. με γλάσο σοκολάτας και τρούφα.



Αν βυθίσετε τα ραβδάκια (C) για λίγο σε γλάσο σοκολάτας, κατόπιν έχει το μίνι κέικ καλύτερο κράτημα στο ραβδάκι (C).

- Στην εσωκλειόμενη βάση (B) μπορείτε να τοποθετήσετε τα ήδη διακοσμημένα μίνι κέικ για τόσο, μέχρι να στεγνώσει η εφαρμοσμένη διακόσμηση. Στα καλούπια της βάσης (B) βρίσκονται οπές, στις οποίες μπορείτε να εισάγετε τα ραβδάκια (C). Εισάγετε για αυτό τα ραβδάκια (C) με τα διακοσμημένα μίνι κέικ από την πάνω πλευρά της βάσης (B) στις οπές εντός των καλουπιών της βάσης (B)



- Αν δεν επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε την συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A) πλέον, τραβήξτε τον ρευματολήπτη από την πρίζα και αφήστε την συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A) να κρυώσει εντελώς.
- Καθαρίζετε την συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A) όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο "Καθαρισμός".

Συντήρηση / Καθαρισμός

Συντήρηση



Εργασίες συντήρησης είναι απαραίτητες, αν η συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A) πάθει ζημιά, καταλήξουν υγρά ή αντικείμενα στο εσωτερικό του περιβλήματος, η συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A) εκτεθεί σε βροχή ή υγρασία ή αν η συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A) δεν λειτουργεί άψογα ή έχει πέσει κάτω. Σε περίπτωση που διαπιστώσετε δημιουργία καπνού ή οσμών, απενεργοποιήστε αμέσως την συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A) και βγάλτε αμέσως τον ρευματολήπτη από την πρίζα. Σε αυτές τις περιπτώσεις απαγορεύεται να χρησιμοποιείτε πλέον η συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A), προτού πραγματοποιηθεί μια εξέταση από έναν ειδικό. Επιτρέπεται όλες τις εργασίες συντήρησης να εκτελούνται μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό. Ποτέ μην ανοίγετε το περίβλημα της συσκευής παρασκευής μίνι κέικ (A).

Καθαρισμός



Τραβήξτε τον ρευματολήπτη πριν τον καθαρισμό από την πρίζα, υφίσταται κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!



Περιμένετε μέχρι η συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A) να είναι κρύα. Διαφορετικά υφίσταται κίνδυνος εγκαυμάτων!



Η συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A) απαγορεύεται να βυθιστεί σε νερό!

Μην χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό της συσκευής παρασκευής μίνι κέικ (A) καθαριστικά ή διαλυτικά μέσα. Αποφύγετε έτσι ζημιές στην συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A) και υπολείμματα καθαριστικού στα επόμενα μίνι κέικ. Ακολουθήστε την εξής διαδικασία:

- Μετά την χρήση της συσκευής παρασκευής μίνι κέικ (A) καθαρίζετε πρώτα τις πλάκες ψησίματος (5) και τις φόρμες μίνι κέικ (6) με ένα στεγνό χαρτί-πανί κουζίνας, για να απορροφήσει υπολείμματα λίπους.
- Καθαρίζετε έπειτα όλες τις επιφάνειες και το καλώδιο δικτύου με ένα ελαφρώς βρεγμένο πανί καθαρισμού.
- Τα ραβδάκια (C) και η βάση (B) μπορούν να καθαριστούν με ζεστό νερό και λίγο απορρυπαντικό.
- Στεγνώνετε καλά την συσκευή παρασκευής μίνι κέικ (A) και όλα τα εξαρτήματα πριν από μια καινούρια χρήση.

Αποθήκευση όταν δεν την χρησιμοποιείτε

Αν δεν χρησιμοποιείτε την συσκευή παρασκευής μίνι κέϊκ (A), μπορείτε να την αποθηκεύσετε προς εξοικονόμηση χώρου, με το να τυλίξετε το καλώδιο γύρω από τον πίσω στατήρα και να τοποθετήσετε την συσκευή παρασκευής μίνι κέϊκ (A) κάθετα.



Αντιμέτωπιση σφαλμάτων

Η συσκευή παρασκευής μίνι κέϊκ (A) δεν παρουσιάζει καμία λειτουργία.

- Ελέγξτε αν ο ρευματολήπτης είναι ορθά τοποθετημένος στην πρίζα.
- Ελέγξτε αν η πρίζα που χρησιμοποιείται παρέχει ρεύμα. Δοκιμάστε την συσκευή παρασκευής μίνι κέϊκ (A) σε μια άλλη πρίζα.

Ζύμη ξεχειλίζει από τις πλευρές της συσκευής παρασκευής μίνι κέϊκ (A)

- Γεμίστε με λιγότερη ζύμη τις φόρμες μίνι κέϊκ (6). Το τέντωμα εξαρτάται από την ζύμη που χρησιμοποιείται.

Οικολογικές υποδείξεις και στοιχεία απόρριψης



Οι συσκευές χαρακτηρισμένες με αυτό το σύμβολο υπόκεινται στην ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/EU. Όλες οι παλιές ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές πρέπει να απορρίπτονται χωρισμένες από τα οικιακά απορρίμματα μέσω κρατικών, για αυτό προβλεπόμενων σημείων. Με την σύμφωνη με τις προδιαγραφές απόρριψη της παλιάς συσκευής αποφεύγετε περιβαλλοντικές βλάβες και κίνδυνος της προσωπικής σας υγείας. Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με μια απόρριψη σύμφωνα με τις προδιαγραφές της παλιάς συσκευής λαμβάνετε στην τοπική σας διοίκηση, στην υπηρεσία απόρριψης αποβλήτων ή στο κατάστημα, όπου αγοράσατε την συσκευή.

Παραδώστε επίσης την συσκευασία για μια οικολογική απόρριψη. Χαρτόνια μπορούν να παραδοθούν σε συλλογές παλιού χαρτιού ή σε δημόσιες θέσεις συλλογής για ανακύκλωση. Διαφάνειες και πλαστικά της συσκευασίας συλλέγονται μέσω της τοπικής σας επιχείρησης απόρριψης αποβλήτων και απορρίπτονται οικολογικά.

Ανακοινώσεις συμμόρφωσης



Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στις βασικές απαιτήσεις και τις άλλες προδιαγραφές της οδηγίας για συσκευές χαμηλής τάσης 2006/95/EC, την οδηγία HMT 2004/108/EC, την οδηγία ΗΡΠ 2009/125/EC καθώς και την οδηγία RoHS 2011/65/EU. Μπορείτε να βρείτε την δήλωση συμμόρφωσης που ανήκει σε αυτή στο τέλος αυτών των οδηγιών χρήσης.

Προτάσεις συνταγών

Βασική συνταγή

- ❖ 150g ζαχάρη
- ❖ 1 πκ. ζάχαρη με γεύση βανίλια
- ❖ 3 αυγά
- ❖ 150g μαλακό βούτυρο
- ❖ 150g αλεύρι (τύπου 405)
- ❖ 1 ΚΣ μπέικιν πάουτερ

Ανακατέψτε μεταξύ τους την ζάχαρη, την ζάχαρη με γεύση βανίλια, τα αυγά και το μαλακό βούτυρο.

Προσθέστε αλεύρι και μπέικιν πάουτερ και ανακατέψτε τα όλα σε μια κρεμώδη ζύμη.

Μίνι κέικ σοκολάτας

- ❖ 150g ζαχάρη
- ❖ 1 πκ. ζάχαρη με γεύση βανίλια
- ❖ 3 αυγά
- ❖ 150g μαλακό βούτυρο
- ❖ 2 ΚΣ κακάο
- ❖ 150g αλεύρι (τύπου 405)
- ❖ 50g σταγόνες σοκολάτας
- ❖ 1 ΚΣ μπέικιν πάουτερ

Ανακατέψτε μεταξύ τους την ζάχαρη, την ζάχαρη με γεύση βανίλια, τα αυγά και το μαλακό βούτυρο.

Προσθέστε αλεύρι και μπέικιν πάουτερ και το κακάο ανακατέψτε τα όλα σε μια κρεμώδη ζύμη.

Στο τέλος μοιράστε προσεκτικά τις σταγόνες σοκολάτας.

Μίνι κέικ αμυγδαλωτού

- ❖ 150g ζαχάρη
- ❖ Μια-δυο σταγόνες άρωμα πικραμύγδαλο
- ❖ 3 αυγά
- ❖ 150g μαλακό βούτυρο

- ❖ 150g αλεύρι (τύπου 405)
- ❖ 50 g αλεσμένα αμύγδαλα
- ❖ 1 ΚΣ μπέικιν πάουντερ
- ❖ Πολτός αμυγδαλωτού

Ανακατέψτε μεταξύ τους την ζάχαρη, τα αυγά και το μαλακό βούτυρο.

Προσθέστε αλεύρι και μπέικιν πάουντερ και τα αλεσμένα αμύγδαλα και ανακατέψτε τα όλα σε μια κρεμώδη ζύμη.

Γεμίστε την ζύμη στα καλούπια της συσκευής παρασκευής μίνι κέϊκ. Πιέστε ένα μικρό κομμάτι αμυγδαλωτού στην μέση.

Παρακαλούμε προσέξτε ώστε το αμυγδαλωτό να είναι καλυμμένο από την ζύμη.

Μίνι κέϊκ λεμόνι

- ❖ 150g ζαχάρη
- ❖ 1 λεμόνι (ακατέργαστο)
- ❖ 3 αυγά
- ❖ 150g μαλακό βούτυρο
- ❖ 150g αλεύρι (τύπου 405)
- ❖ 1 ΚΣ μπέικιν πάουντερ
- ❖ 1 πκ. ζάχαρη με γεύση βανίλια

Ξήστε την φλούδα του λεμονιού. Στίψτε το λεμόνι.

Ανακατέψτε μεταξύ τους την ζάχαρη, την ζάχαρη με γεύση βανίλια, τα αυγά και το μαλακό βούτυρο.

Προσθέστε αλεύρι και μπέικιν πάουντερ και ανακατέψτε τα όλα σε μια κρεμώδη ζύμη.

Στο τέλος μοιράστε το ξύσμα λεμονιού και τον χυμό λεμονιού.

Συμβουλές για τέλεια επιτυχία των μίνι κέϊκ σας

Προετοιμάστε την συσκευή παρασκευής μίνι κέϊκ όπως περιγράφεται. Ψήστε κατόπιν τα μίνι κέϊκ. Αφήστε τα μίνι κέϊκ να κρυσώσουν για 10-15 λεπτά στην βάση (B).

Λιώστε το γλάσο σοκολάτας και έχετε έτοιμα τα ραβδάκια (C).

Βυθίστε τα ραβδάκια (C) περ. 1 cm στο υγρό γλάσο σοκολάτας και έπειτα καρφώστε τα ως την μέση στις σφαίρες, μετά αφήστε τα να κρυσώσουν ακόμη 5 λεπτά.

Στο ενδιάμεσο ετοιμάστε την διακόσμηση, π.χ. τρούφα.

Βυθίστε τις σφαίρες τώρα προσεκτικά στο υγρό γλάσο σοκολάτας και έπειτα στρέψτε τις μέχρι να είναι καλυμμένη πλήρως η μάζα ζύμης. Ενδείκνυται καλύτερα ένα βαθύ σκεύος, το οποίο το κρατάτε λοζα. Στρέψτε τις σφαίρες εκεί μέσα αργά, μετά αφαιρέστε τις από το γλάσο και αφήστε να στάξει η πλεονάζουσα σοκολάτα.

Κατόπιν διακοσμήστε με τρούφα. Συμβουλή: Η τρούφα κρατάει καλύτερα πάνω στο γλάσο, αν το εφαρμοσμένο γλάσο στεγνώνει σύντομα.

Οδηγίες για εγγύηση και διαδικασία σέρβις

Εγγύηση της TARGA GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Για τη συσκευή αυτή λαμβάνετε εγγύηση 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Σε περίπτωση ελαττωμάτων του προϊόντος αυτού έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται από την εγγύησή μας η οποία περιγράφεται παρακάτω.

Όροι της εγγύησης

Η διάρκεια ισχύος της εγγύησης αρχίζει από την ημερομηνία αγοράς. Παρακαλούμε να φυλάζετε καλά το πρωτότυπο της ταμειακής απόδειξης. Το έγγραφο αυτό χρειάζεται ως απόδειξη της αγοράς. Αν σε διάστημα τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς του προϊόντος αυτού προκύψει ελάττωμα υλικού ή κατασκευής, τότε χωρίς χρέωσή σας το προϊόν - κατ' επιλογή μας - θα επισκευαστεί ή θα αντικατασταθεί.

Διάρκεια της εγγύησης και νομικά προβλεπόμενες απαιτήσεις σε περίπτωση ελαττώματος

Ο χρόνος ισχύος της εγγύησης δεν επεκτείνεται από τη νομικά προβλεπόμενη εγγύηση. Αυτό ισχύει και για αντικατασταθέντα και επισκευασμένα εξαρτήματα. Ενδεχόμενες ζημιές και ελαττώματα που υπάρχουν ήδη κατά την αγορά πρέπει να δηλώνονται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Οι επισκευές που προκύπτουν μετά την παρέλευση του χρόνου της εγγύησης θα χρεώνονται.

Έκταση της εγγύησης

Η συσκευή παράχθηκε προσεκτικά σύμφωνα με αυστηρές προδιαγραφές ποιότητας και ελέγχθηκε σχολαστικά πριν την παράδοση. Η παρεχόμενη εγγύηση ισχύει για ελαττώματα υλικών ή κατασκευής. Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος τα οποία είναι εκτεθειμένα σε κανονική φθορά και ως εκ τούτου μπορούν να θεωρηθούν φθιρόμενα εξαρτήματα, ή ζημιές σε ευπαθή εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, επαναφορτιζόμενες μπαταρίες ή μέρη κατασκευασμένα από γυαλί. Η εγγύηση αυτή καταπίπτει αν το προϊόν χρησιμοποιήθηκε ενώ είχε υποστεί ζημιά, αν δεν χρησιμοποιήθηκε σωστά ή δεν συντηρήθηκε σωστά. Για σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς όλες οι υποδείξεις που αναφέρονται στις οδηγίες χρήσης. Πρέπει οπωσδήποτε να αποφεύγονται σκοποί χρήσης και χειρισμοί για την αποφυγή των οποίων υπάρχουν υποδείξεις ή προειδοποιήσεις στις οδηγίες χρήσης. Το προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Η εγγύηση ακυρώνεται σε περίπτωση καταχρηστικής και ακατάλληλης χρήσης, εφαρμογής βίας, καθώς και επεμβάσεων οι οποίες δεν έγιναν από τις εξουσιοδοτημένες μας αντιπροσωπείες σέρβις. Με την επισκευή ή αντικατάσταση του προϊόντος δεν ξεκινά νέα διάρκεια εγγύησης.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για να εξασφαλιστεί γρήγορη επεξεργασία του αιτήματός σας, παρακαλούμε να ακολουθήσετε τις εξής υποδείξεις:

- Πριν θέσετε το προϊόν σε λειτουργία, παρακαλούμε να διαβάσετε προσεκτικά τη συνοδευτική τεκμηρίωση ή την online βοήθεια. Σε περίπτωση που παρουσιαστεί ένα πρόβλημα το οποίο δεν μπορεί να επιλυθεί με αυτό τον τρόπο, απευθυνθείτε στην ανοικτή μας γραμμή επικοινωνίας.
- Παρακαλούμε για κάθε ερώτημα να έχετε σε ετοιμότητα την ταμειακή απόδειξη και τον αριθμό είδους (IAN) ή αν υπάρχει τον αριθμό σειράς ως απόδειξη της αγοράς.
- Σε περίπτωση που δεν είναι εφικτή μια τηλεφωνική λύση, μέσω της ανοικτής μας γραμμής διακανονίζεται περαιτέρω εξυπηρέτηση ανάλογα με την αιτία του σφάλματος.



Σέρβις



Τηλέφωνο: 00800 - 44 14 04 66

E-Mail: service.GR@targa-online.com



Τηλέφωνο: 800 - 92 496

E-Mail: service.CY@targa-online.com

IAN: 96238



Κατασκευαστής

Παρακαλούμε έχετε υπόψη σας ότι η διεύθυνση που ακολουθεί δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Απευθυνθείτε πρώτα στις προαναφερόμενες θέσεις σέρβις.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 SOEST
GERMANY

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	29
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	29
Lieferumfang.....	29
Technische Daten	30
Sicherheitshinweise.....	30
Urheberrecht.....	32
Vor der Inbetriebnahme.....	32
Inbetriebnahme	33
Wartung / Reinigung.....	35
Lagerung bei Nichtbenutzung	36
Fehlerbehebung	36
Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	36
Konformitätsvermerke.....	37
Rezeptvorschläge.....	37
Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung	39

Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für den SilverCrest Cake Pop Maker SCPM 1000 A1, nachfolgend als Cake Pop Maker bezeichnet, entschieden haben.

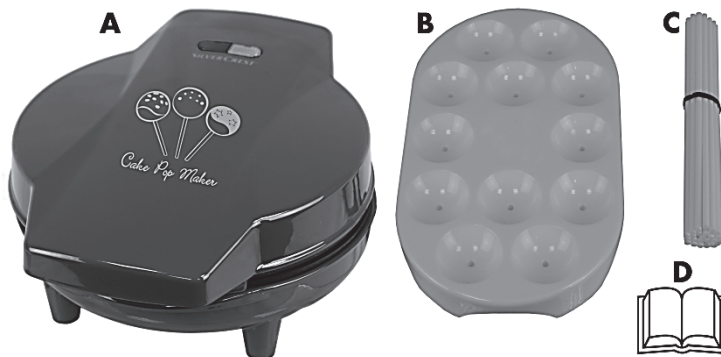
Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Cake Pop Maker ist einfach in der Handhabung und bietet Ihnen die Möglichkeit, 12 Cake Pops in einem Arbeitsgang zu backen. Anschließend können Sie diese unter Verwendung der beiliegenden Stäbchen und des beiliegenden Halters komfortabel weiterverarbeiten und nach Ihren Wünschen verzieren.

Dieser Cake Pop Maker ist nicht für den Betrieb in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz vorgesehen. Verwenden Sie den Cake Pop Maker ausschließlich für den privaten Gebrauch, jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß. Außerdem darf der Cake Pop Maker nicht außerhalb von geschlossenen Räumen und in tropischen Klimaregionen genutzt werden. Dieser Cake Pop Maker erfüllt alle, im Zusammenhang mit der CE Konformität, relevanten Normen und Standards. Bei einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung des Cake Pop Makers ist die Einhaltung dieser Normen nicht mehr gewährleistet. Aus hieraus resultierenden Schäden oder Störungen ist jegliche Haftung seitens des Herstellers ausgeschlossen.

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des Einsatzlandes.

Lieferumfang



A	Cake Pop Maker
B	Halter
C	Stäbchen (24 Stück)
D	Diese Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung (D) ist mit einem ausklappbaren Umschlag versehen. Auf der Innenseite des Umschlags ist der Cake Pop Maker (A) mit einer Bezifferung abgebildet. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

- 1 Rote Kontrollleuchte
- 2 Grüne Kontrollleuchte
- 3 Deckel
- 4 Griff
- 5 Backplatten
- 6 Cake Pop-Formen

Technische Daten

Modell	SilverCrest SCPM 1000 A1
Spannungsversorgung	220-240V~, 50/60Hz
Leistungsaufnahme	800-1000W
Abmessungen (B x H x T)	ca. 20 x 11 x 25 cm
Gewicht	ca. 1481g

Änderungen der technischen Daten sowie des Designs können ohne Ankündigung erfolgen.

Sicherheitshinweise

Vor der ersten Verwendung des Cake Pop Makers (A) lesen Sie die folgenden Anweisungen genau durch und beachten Sie alle Warnhinweise, selbst wenn Ihnen der Umgang mit elektronischen Geräten vertraut ist. Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig als zukünftige Referenz auf. Wenn Sie den Cake Pop Maker (A) verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Anleitung aus.



WARNUNG! Dieses Symbol kennzeichnet wichtige Hinweise für den sicheren Betrieb des Cake Pop Makers (A) und zum Schutz des Anwenders.



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



Der Cake Pop Maker (A) ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.



Dieser Cake Pop Maker (A) kann von Kindern ab 8 Jahren 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 Gebrauchs des Cake Pop Makers (A) unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Cake Pop Maker (A) spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Halten Sie auch die Verpackungsfolien von Kindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr.

Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.



Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Cake Pop Makers (A) aus der Steckdose. In diesen Fällen darf der Cake Pop Maker (A) nicht weiter verwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Atmen Sie keinesfalls Rauch aus einem möglichen Gerätebrand ein. Sollten Sie dennoch Rauch eingeatmet haben, suchen Sie einen Arzt auf. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein.



Achten Sie darauf, dass keine offenen Brandquellen (z.B. brennende Kerzen) auf oder neben dem Cake Pop Maker (A) stehen. Es besteht Brandgefahr!



Betreiben Sie den Cake Pop Maker (A) nicht unbeaufsichtigt. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie ihn nicht benutzen. Stellen Sie den Cake Pop Maker (A) erst weg, wenn er vollständig abgekühlt ist. Es besteht Brandgefahr!



Achtung: Brandgefahr! Verwenden Sie den Cake Pop Maker (A) niemals in der Nähe von leicht entzündbaren Materialien, wie zum Beispiel Gardinen, Vorhängen etc.



Der Cake Pop Maker (A) darf keinen direkten Wärmequellen (z.B. Heizungen) oder keinem direkten Sonnenlicht oder starkem Kunstlicht ausgesetzt werden. Vermeiden Sie auch den Kontakt mit Spritz- und Tropfwasser und aggressiven Flüssigkeiten. Betreiben Sie den Cake Pop Maker (A) nicht in der Nähe von Wasser. Der Cake Pop Maker (A) darf niemals untergetaucht werden. Stellen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, z.B. Vasen oder Getränke auf den Cake Pop Maker (A). Achten Sie weiterhin darauf, dass der Cake Pop Maker (A) keinen übermäßigen Erschütterungen und Vibrationen ausgesetzt wird. Außerdem dürfen keine Fremdkörper eindringen. Andernfalls könnte der Cake Pop Maker (A) beschädigt werden.

Netzkabel



Fassen Sie das Netzkabel immer am Stecker an und ziehen Sie nicht am Netzkabel selbst.



Stellen Sie weder den Cake Pop Maker (A), Möbelstücke oder andere schwere Gegenstände auf das Netzkabel und achten Sie darauf, dass dieses nicht geknickt wird.



Machen Sie niemals einen Knoten in das Netzkabel und binden Sie es nicht mit anderen Kabeln zusammen. Das Netzkabel sollte so gelegt werden, dass niemand darauf tritt oder behindert wird.



Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine heißen Flächen des Cake Pop Makers (A) berührt.



Verwenden Sie keine Adapterstecker oder Verlängerungskabel, die nicht den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen und nehmen Sie auch keine Eingriffe an dem Netzkabel vor! Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Urheberrecht

Alle Inhalte dieser Anleitung unterliegen dem Urheberrecht und werden dem Leser ausschließlich als Informationsquelle bereitgestellt. Jegliches Kopieren oder Vervielfältigen von Daten und Informationen ist ohne ausdrückliche und schriftliche Genehmigung durch den Autor verboten. Dieses betrifft auch die gewerbliche Nutzung der Inhalte und Daten. Text und Abbildungen entsprechen dem technischen Stand bei Drucklegung. Änderungen vorbehalten.

Vor der Inbetriebnahme

Entnehmen Sie den Cake Pop Maker (A) aus der Verpackung und entfernen Sie das Verpackungsmaterial vollständig. Prüfen Sie den Cake Pop Maker (A) auf Beschädigungen. Bei Beschädigungen darf der Cake Pop Maker (A) nicht in Betrieb genommen werden.

Reinigen Sie den Cake Pop Maker (A), wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben. Fetten Sie die Backplatten (5) mit etwas zum Backen geeigneter Butter, Margarine oder Öl ein. Eventuelle fertigungsbedingte Rückstände an den Backplatten (5) lösen sich dadurch leichter. Stecken Sie nun den Netzstecker in eine Netzsteckdose und heizen Sie den Cake Pop Maker (A) mit geschlossenem Deckel (3) einmal auf, bis Ihnen das Leuchten der grünen Kontrollleuchte (2) das Erreichen der Backtemperatur signalisiert.



Verbrennungsgefahr! Im Betrieb kann die Temperatur der berührbaren Flächen sehr hoch sein.



Bei der ersten Inbetriebnahme kann durch fertigungsbedingte Rückstände ein leichter Geruch entstehen, auch geringe Rauchentwicklung ist möglich. Dieses ist normal und verliert sich nach kurzer Zeit. Bitte sorgen Sie für ausreichende Belüftung. Öffnen Sie gegebenenfalls ein Fenster.

Ziehen Sie jetzt den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie den Cake Pop Maker (A) mit aufgeklapptem Deckel (3) abkühlen. Reinigen Sie anschließend den Cake Pop Maker (A) erneut, wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

Der Cake Pop Maker (A) ist nun betriebsbereit.

Inbetriebnahme



Verbrennungsgefahr! Im Betrieb kann die Temperatur der berührbaren Flächen sehr hoch sein.



Stellen Sie den Cake Pop Maker (A) auf eine ebene, wärmebeständige Oberfläche. Legen Sie bei einer empfindlichen Oberfläche eine hitzebeständige Platte unter den Cake Pop Maker (A).



Betreiben Sie den Cake Pop Maker (A) nicht an einer Zeitschaltuhr oder einer Funksteckdose.



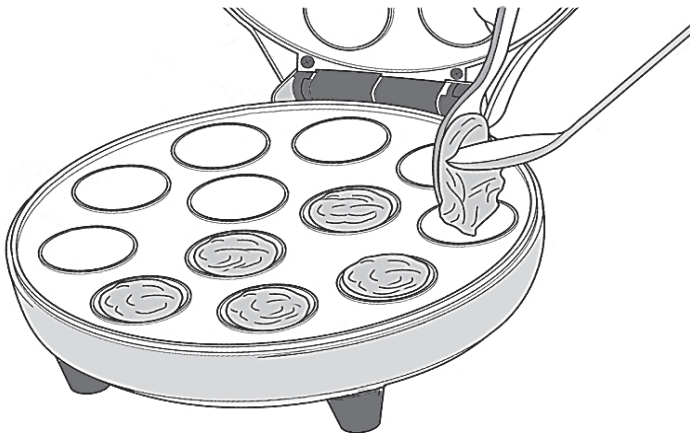
Abhängig vom verwendeten Teig kann es von Vorteil sein, wenn Sie die Backplatten (5) und Cake Pop-Formen (6) vorher mit etwas Pflanzenöl einpinseln. Die fertigen Cake Pops lassen sich dann evtl. leichter entnehmen.

- Stecken Sie den Netzstecker in eine leicht zugängliche Steckdose. Der Cake Pop Maker (A) besitzt keinen Ein-/Ausschalter und heizt sofort auf. Die rote Kontrollleuchte (1) leuchtet, sobald der Cake Pop Maker (A) mit dem Stromnetz verbunden ist. Sobald die Backtemperatur erreicht ist, wird Ihnen dieses durch das Leuchten der grünen Kontrollleuchte (2) signalisiert.



Die Teile des Cake Pop Makers (A) können sich stark erhitzen. Benutzen Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, um Verbrennungen vorzubeugen. Es besteht Verletzungsgefahr.

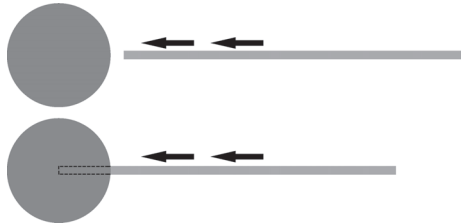
- Öffnen Sie den Cake Pop Maker (A) und füllen Sie den Teig vorsichtig mit einem Löffel oder einem Spritzbeutel in die Cake Pop-Formen (6). Die Einfüllmenge ist abhängig vom verwendeten Teig. Der Teig darf nur maximal bis zum oberen Rand der Cake Pop-Formen (6) eingefüllt werden.



Während des Backvorgangs leuchtet die grüne Kontrollleuchte (2), solange sich die Backtemperatur im optimalen Bereich befindet. Sinkt die Temperatur zu tief ab, schaltet sich die grüne Kontrollleuchte (2) aus und der Cake Pop Maker (A) heizt erneut auf.

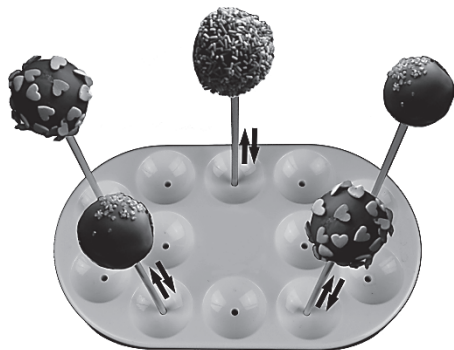
- Backen Sie die Cake Pops so lange, bis das Backergebnis Ihren Wünschen entspricht. Die Backzeit ist variabel und beträgt ca. 6 bis 8 Minuten. Abhängig vom verwendeten Teig und Ihren Vorlieben kann die Backzeit etwas kürzer oder länger sein. Nach frühestens 2 Minuten heben Sie den Deckel (3) kurz an, um das aktuelle Backergebnis zu prüfen. Bei frühzeitigem Anheben des Deckels (3) besteht die Möglichkeit, dass die Cake Pops aufreißen. Fassen Sie den Deckel (3) dazu nur am Griff (4) an, da hier die Temperatur am niedrigsten ist.
- Wenn Sie mit dem Backergebnis zufrieden sind, entnehmen Sie die fertigen Cake Pops aus dem geöffneten Cake Pop Maker (A), indem Sie diese z.B. mit einem Holzgabelchen oder Holzstäbchen aus den Cake Pop-Formen (6) heben. Verwenden Sie zum Entnehmen der Cake Pops keine Gegenstände aus Metall, um die Cake Pop-Formen (6) nicht zu beschädigen.
- Lassen Sie die Cake Pops abkühlen, bevor Sie diese weiterverarbeiten.

- Nach dem Abkühlen stecken Sie jeweils eines der beiliegenden Stäbchen (C) ungefähr bis zur Mitte in die Cake Pops, um diese nun Ihren Wünschen entsprechend, z.B. mit Schokoladenguss und Schokostreuseln verzieren zu können.



Wenn Sie die Stäbchen (C) kurz in Schokoladenguss eintauchen, hat der Cake Pop anschließend auf dem Stäbchen (C) mehr Halt.

- In dem beiliegenden Halter (B) können Sie die fertig verzieren Cake Pops solange abstellen, bis die aufgebraute Verzierung getrocknet ist. In den Mulden des Halters (B) befinden sich Löcher, in die Sie die Stäbchen (C) einführen können. Stecken Sie dazu die Stäbchen (C) mit den verzieren Cake Pops von der Oberseite des Halters (B) in die Löcher innerhalb der Mulden des Halters (B)



- Wenn Sie den Cake Pop Maker (A) nicht länger nutzen möchten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie den Cake Pop Maker (A) vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie den Cake Pop Maker (A) wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

Wartung / Reinigung

Wartung



Wartungsarbeiten sind erforderlich, wenn der Cake Pop Maker (A) beschädigt wurde, Flüssigkeit oder Gegenstände ins Innere des Gehäuses gelangt sind, der Cake Pop Maker (A) Regen oder Feuchtigkeit ausgesetzt wurde oder wenn der Cake Pop Maker (A) nicht einwandfrei funktioniert oder heruntergefallen ist. Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, schalten Sie den Cake Pop Maker (A) sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. In diesen Fällen darf der Cake Pop Maker (A) nicht weiter verwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Lassen Sie alle Wartungsarbeiten nur von qualifiziertem Fachpersonal durchführen. Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Cake Pop Makers (A).

Reinigung



Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung aus der Steckdose, es besteht Stromschlaggefahr!



Warten Sie, bis der Cake Pop Maker (A) abgekühlt ist. Andernfalls besteht Gefahr durch Verbrennungen!



Der Cake Pop Maker (A) darf nicht in Wasser getaucht werden!

Verwenden Sie zur Reinigung des Cake Pop Makers (A) keine Reinigungs- oder Lösungsmittel. Sie vermeiden dadurch Schäden am Cake Pop Maker (A) und Reinigungsrückstände in den nächsten Cake Pops. Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Reinigen Sie nach Gebrauch des Cake Pop Makers (A) zunächst die Backplatten (5) und Cake Pop-Formen (6) mit einem trockenen Papier-Küchentuch, um Fettrückstände aufzusaugen.
- Reinigen Sie anschließend alle Flächen und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Spültuch.
- Die Stäbchen (C) und der Halter (B) können mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gereinigt werden.
- Trocknen Sie den Cake Pop Maker (A) und alle Zubehörteile vor einer erneuten Verwendung gut ab.

Lagerung bei Nichtbenutzung

Wenn Sie den Cake Pop Maker (A) nicht benutzen, können Sie ihn platzsparend verstauen, indem Sie das Netzkabel um den hinteren Standfuß wickeln und den Cake Pop Maker (A) senkrecht stellen.



Fehlerbehebung

Der Cake Pop Maker (A) zeigt keine Funktion.

- Prüfen Sie, ob der Netzstecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- Prüfen Sie, ob die verwendete Steckdose Strom führt. Probieren Sie den Cake Pop Maker (A) an einer anderen Steckdose.

Teig tritt an den Seiten des Cake Pop Makers (A) aus

- Füllen Sie weniger Teig in die Cake Pop-Formen (6). Die Ausdehnung ist abhängig vom verwendeten Teig.

Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Geräte unterliegen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Alle Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen getrennt vom Hausmüll über dafür staatlich vorgesehene Stellen entsorgt werden. Mit der ordnungsgemäßen Entsorgung des alten Geräts vermeiden Sie Umweltschäden und eine Gefährdung Ihrer persönlichen Gesundheit. Weitere Informationen zur vorschriftsgemäßen Entsorgung des alten Geräts erhalten Sie bei der Stadtverwaltung, beim Entsorgungsamt oder in dem Geschäft, wo Sie das Gerät erworben haben.

Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonagen können bei Altpapiersammlungen oder an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgegeben werden. Folien und Kunststoffe des Lieferumfangs werden über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen eingesammelt und umweltgerecht entsorgt.

Konformitätsvermerke



Dieses Gerät entspricht den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der Richtlinie für Niederspannungsgeräte 2006/95/EC, der EMV-Richtlinie 2004/108/EC, die ERP-Richtlinie 2009/125/EC sowie der RoHS Richtlinie 2011/65/EU. Die dazugehörige Konformitätserklärung finden Sie am Ende dieser Anleitung.

Rezeptvorschläge

Grundrezept

- ❖ 150g Zucker
- ❖ 1 Pk. Vanillezucker
- ❖ 3 Eier
- ❖ 150g weiche Butter
- ❖ 150g Mehl (Typ 405)
- ❖ 1 TL Backpulver

Zucker, Vanillezucker, Eier und die weiche Butter miteinander verrühren.
Mehl und Backpulver hinzufügen und alles zu einem cremigen Teig verrühren.

Schoko Cake Pops

- ❖ 150g Zucker
- ❖ 1 Pk. Vanillezucker
- ❖ 3 Eier
- ❖ 150g weiche Butter
- ❖ 2 EL Kakao
- ❖ 150g Mehl (Typ 405)
- ❖ 50g Schokotropfen
- ❖ 1 TL Backpulver

Zucker, Vanillezucker, Eier und die weiche Butter miteinander verrühren.
Mehl und Backpulver und den Kakao hinzufügen und alles zu einem cremigen Teig verrühren.
Zum Schluss die Schokotropfen vorsichtig untermengen.

Marzipan Cake Pops

- ❖ 150g Zucker
- ❖ Ein paar Tropfen Bittermandel-Aroma
- ❖ 3 Eier
- ❖ 150g weiche Butter

- ❖ 150g Mehl (Typ 405)
- ❖ 50 g gemahlene Mandeln
- ❖ 1 TL Backpulver
- ❖ Marzipanrohmasse

Zucker, Eier und die weiche Butter miteinander verrühren.

Mehl und Backpulver und die gemahlene Mandeln hinzufügen und alles zu einem cremigen Teig verrühren.

Teig in die Mulden des Cake Pop Makers füllen. Ein kleines Stück Marzipan in die Mitte drücken.

Bitte darauf achten, dass das Marzipan von Teig überdeckt ist.

Zitronen Cake Pops

- ❖ 150g Zucker
- ❖ 1 Zitrone (unbehandelt)
- ❖ 3 Eier
- ❖ 150g weiche Butter
- ❖ 150g Mehl (Typ 405)
- ❖ 1 TL Backpulver
- ❖ 1 Pk. Vanillezucker

Die Schale der Zitrone abreiben. Zitrone auspressen.

Zucker, Vanillezucker, Eier und die weiche Butter miteinander verrühren.

Mehl und Backpulver hinzufügen und alles zu einem cremigen Teig verrühren.

Zum Schluss den Zitronenabrieb und den Zitronensaft untermengen.

Tipps zum perfekten Gelingen Ihrer Cake Pops

Cake Pop Maker wie beschrieben vorbereiten. Cake Pops anschließend backen.

Cake Pops ca. 10-15 Minuten auf dem Halter (B) auskühlen lassen.

Die Schokoladenglasur schmelzen und die Stäbchen (C) bereit legen.

Die Stäbchen (C) ca. 1 cm in die flüssige Schokoladenglasur tauchen und dann bis zur Hälfte in die Kugeln stecken, dann nochmals 5 Minuten kühl stellen.

In der Zwischenzeit die Dekoration, z.B. Streusel, bereitstellen.

Die Kugeln nun vorsichtig in die flüssige Schokoladenglasur tauchen und darin drehen, bis die Teigmasse vollständig bedeckt ist. Am besten eignet sich ein tiefes Gefäß, welches man schräg hält. Die Kugeln darin langsam drehen, dann aus der Glasur nehmen und die überflüssige Schokolade abtropfen lassen.

Anschließend mit Streuseln verzieren. Tipp: Die Streusel halten auf der Glasur besser, wenn die aufgetragene Glasur kurz antrocknet.

Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den originalen Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes sorgfältig die beigefügte Dokumentation bzw. Onlinehilfe. Sollte es mal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.
- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer als Nachweis für den Kauf bereit.
- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.



Service

DE Telefon: 0049 (0) 211 - 547 69 93
E-Mail: service.DE@targa-online.com

AT Telefon: 0043 (0) 1 - 79 57 60 09
E-Mail: service.AT@targa-online.com

CH Telefon: 0041 (0) 44 - 511 82 91
E-Mail: service.CH@targa-online.com

IAN: 96238



Hersteller

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die oben benannte Servicestelle.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 SOEST
DEUTSCHLAND / GERMANY



EU Declaration of Conformity

Address: Targa GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest, Germany

Product: Cake Pop Maker
Model: Silvercrest SCPM 1000 A1
Identification number: IAN 96238


The product complies with the requirements of the following European directives:

2006/95/EC	Low Voltage Directive (LVD)
2004/108/EC	Electromagnetic Compatibility
2011/65/EU	Restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment
2009/125/EC	Energy Relating Products

Compliance was proved by the application of the following standards:

EMC:	EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011 EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008 EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009 EN 61000-3-3: 2008
RoHS:	EN 62321: 2009
SAFETY:	EN 60335-1: 2002 +A1: 2004 +A11: 2004 +A12: 2006 +A2: 2006 +A13: 2008 +A14: 2010. +A15: 2011 EN 60335-2-9: 2003 + A1: 2004 + A2: 2006 + A12: 2007 + A13: 2010 EN 62233: 2008
ErP:	Regulation 1275/2008
Year of CE marking:	2014

Soest, 21st April 2014



Matthias Klauke, Managing Director