



SILVERCREST®



www.lidl-service.com



CUPCAKE MAKER SCCM 800 A1

GB IE CY

CUPCAKE MAKER

Operating instructions

DE

CUPCAKE-MAKER

Bedienungsanleitung

GR CY

ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

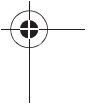
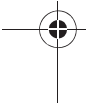
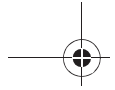
ΚΕΪΚ-CUPCAKE MAKER

Οδηγία χρήσης

IAN 96966

GB IE CY
GR DE





English **3**

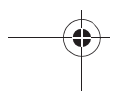
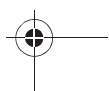
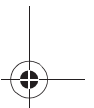
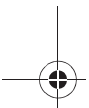
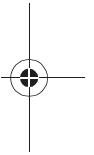
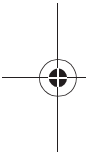
Be sure to note the fold-out page.

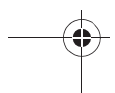
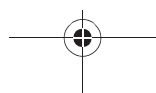
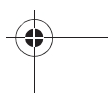
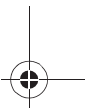
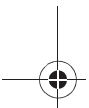
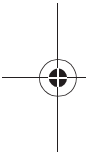
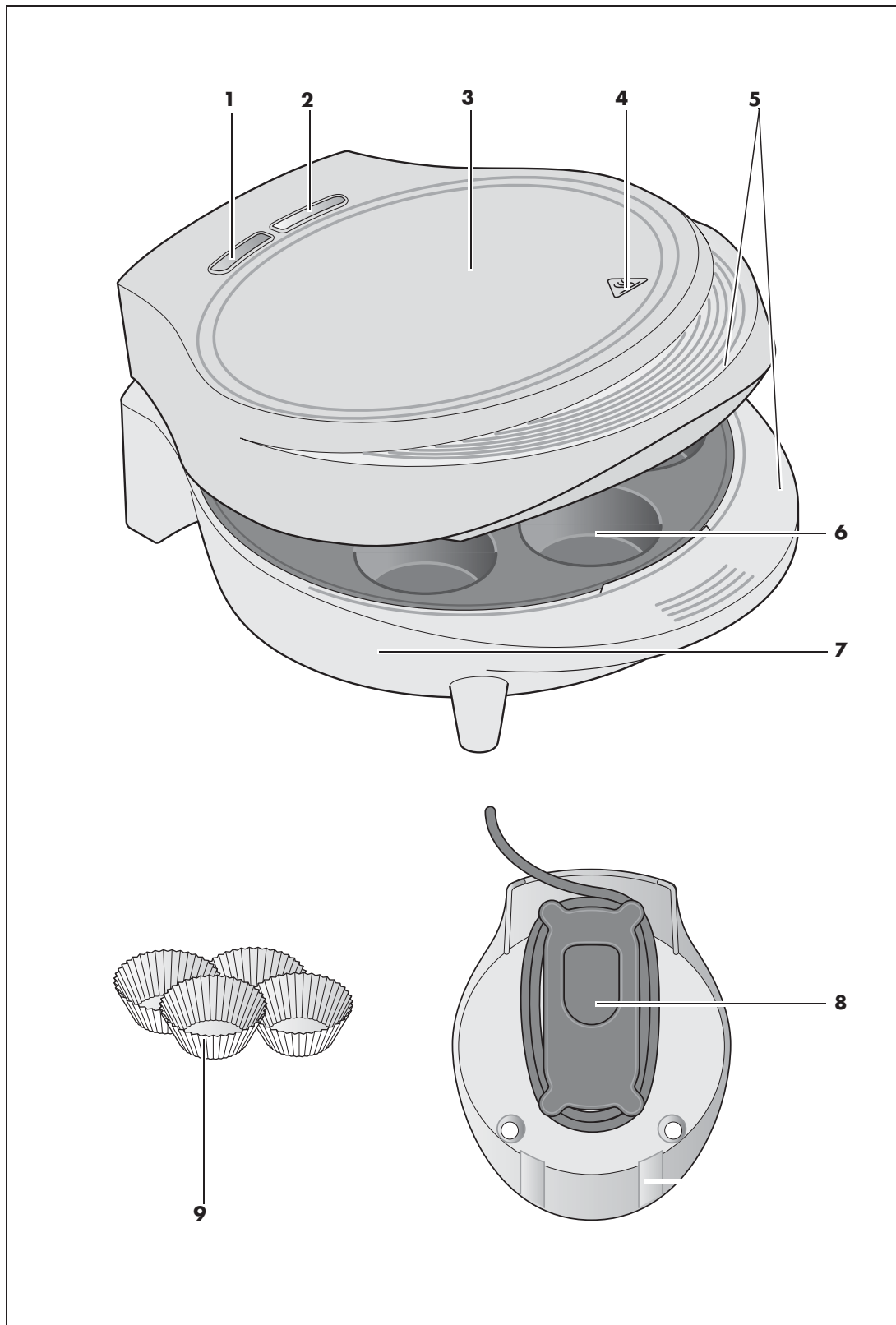
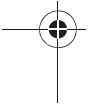
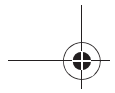
Ελληνικά **17**

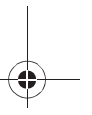
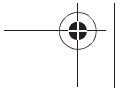
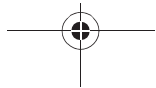
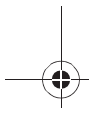
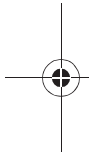
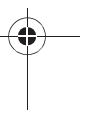
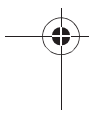
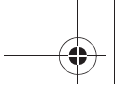
Παρακαλούμε προσέξτε την εσωτερικά διπλωμένη σελίδα του εξώφυλλου

Deutsch **33**

Bitte beachten Sie die Ausklappseite







Contents

1. Device description	3
2. Part names (see foldout page)	4
3. Technical data	4
4. Safety information	4
5. Before using for the first time	7
6. Bake cupcakes	8
7. Cleaning and storing	9
8. Recipe suggestions for cupcakes	9
9. Suggested frosting recipes	12
10. Disposal	14
11. HOYER Handel GmbH Warranty	14

Congratulations on the purchase of your new product.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are a constituent part of this product. They contain important information about safety, use and disposal.

Familiarize yourself with all the operating and safety instructions before using the product. Use the product only as described and for the stated spheres of application.

If you pass the product on to a third party, always pass on all the documentation as well.

1. Device description

1.1 Intended purpose

The SilverCrest SCCM 800 A1 Cupcake Maker is suitable for baking cupcakes. The preparation of other foods is not permitted. Cupcakes are small buns which used to be baked in cups. The shape is similar to that of muffins, but cupcakes are softer and sweeter than muffins and are usually decorated.

Only use the appliance indoors, never outside.

This product is intended for use in private households and is not suitable for commercial purposes.


The appliance is likewise suitable for:

- use in staff kitchens in shops, offices and other commercial areas,
- use in agricultural settings,
- customers in hotels, motels and other accommodation,
- bed-and-breakfast establishments.

1.2 Scope of supply

- 1 cupcake maker
- 50 cupcake cases: diameter 50 mm, height 20 mm
- 1 copy of the operating instructions

1.3 Markings on the appliance

Symbol 4	Location	Meaning
	Lid 3	Warns of hot surfaces

2. Part names (see foldout page)

- | | |
|---|---|
| <p>1 Red indicator
- comes on when the appliance is connected to the power supply</p> <p>2 Green indicator
- comes on as soon as operating temperature has been reached</p> <p>3 Lid</p> <p>4 Warning symbol "Warning, hot surfaces!"</p> | <p>5 Handles</p> <p>6 Cake moulds
- these can be lined with cupcake cases 9, or simply filled with the cupcake mixture</p> <p>7 Bottom part</p> <p>8 Cable store (on the bottom)</p> <p>9 Cupcake cases</p> |
|---|---|

3. Technical data

Rated voltage: 220-240 V~/50 Hz
 Rated power: 800-1,000 W
 Protection class: I



4. Safety information

4.1 Explanation of terms

The following keywords are used in these user instructions:



Warning!

High risk: ignoring this warning could result in a risk to life and limb.

Caution!

Medium risk: ignoring this warning may result in damage.

Note:

Low risk: points to be noted when handling the appliance.

4.2 Special informations for this appliance



Warning! To avoid injury, please observe the following information.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced

physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The surfaces of the appliance can get hot, so when the appliance is running, only hold it by handles **5**.
- Always remove the plug from the mains socket before starting to clean the appliance.
- Never immerse the appliance in water, and protect it from splashes and water droplets.
- Before cleaning, allow the appliance to cool down to avoid the risk of burns.

Caution! To avoid material damage, please observe the following conditions.

- Never use abrasive, corrosive or caustic cleaning materials. These could damage the appliance as well as the non-stick coating.
- The appliance must not be operated with an external time switch or separate remote control system, such as a wireless remote control socket.

4.3 General information

- Please read these user instructions carefully before use. They are a constituent part of the appliance and must be kept to hand at all times.
- Use the appliance only for the purpose described (see "1.1 Intended purpose" on page 3).
- To prevent damage, check that the mains voltage required (see type plate on the appliance) is compatible with your mains voltage.

- Please note that any claim under the warranty or for liability will be invalid if accessories are used that are not recommended in these user instructions, or if original spare parts are not used for repairs. This also applies to repairs undertaken by unqualified persons. You will find the service address in "Service Centre" on page 16.
- If the appliance should develop a fault during the warranty period, it may only be repaired by our Service Centre. Otherwise all claims under warranty are null and void. You will find the service address in "Service Centre" on page 16.
- To ensure you can intervene promptly if a fault occurs, never leave the appliance unsupervised during operation.
- Check that the power socket is easily accessible since the appliance does not have an On/Off switch.

4.4 Protection against electric shock



Warning! The following safety information is intended to protect you against electric shock.

- The appliance must not under any circumstances be used if it is damaged. Have the device repaired in such cases by a qualified specialist. You will find the service address in "Service Centre" on page 16.
- If the mains cable for this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a person with similar qualifications in order to avoid a hazard.
- Water or other liquids must never be allowed to enter the appliance. For this reason:
 - never use it outdoors
 - never immerse it in liquids

- never place liquid-filled objects, e.g. pans, on the appliance
- never use in very humid environments.

If liquid should enter the appliance, unplug the mains plug immediately and have the appliance repaired by a qualified technician. You will find the service address in "Service Centre" on page 16.

- The appliance must be connected up to a mains socket with earthing contact.
- Avoid using extension cables. An extension cable may only be used under very specific conditions:
 - the extension cable must be suitable for the current rating of the appliance;
 - the extension cable must be routed across surfaces or the floor (not allowed to hang in mid air); ensure the cable is out of the reach of children and does not pose a tripping hazard;
 - never use a damaged extension cable;
 - do not connect any other appliances to the mains socket as this could overload the mains supply (do not use multi-sockets).
- Do not touch the appliance, the mains cable or the mains plug with wet hands.
- Always unplug the mains cable by pulling out the plug. Never pull on the cable to remove the plug.
- Never carry the appliance by the mains cable.
- Ensure that the mains cable is not kinked, twisted or crushed.
- Fully unwind the mains cable during use to avoid overheating and scorching.
- Keep the mains cable away from hot surfaces, such as cooker hotplates.
- If you are not going to use the appliance for a while, remove the plug from the

wall socket. This is the only way to ensure that the machine is completely free of current.

4.5 Protection against the danger of fire



Warning! As the appliance works at high temperatures, please observe the following safety information to prevent fire.

- The appliance may only be used on a firm, level, dry and non-flammable surface. This will prevent it from tipping over, sliding or setting fire to the surface and causing damage.
- Maintain a distance of at least 50 cm from other objects to prevent them from catching fire.

4.6 Preventing injury



Warning! To avoid injury, please observe the following information.

- Please note that hot steam may escape from the sides of the appliance during baking.
- Take care when removing the finished cupcakes - they are also very hot.
- Do not move the appliance during use as it becomes hot. This will ensure you avoid sustaining any burns.
- Always allow the appliance to cool down before transporting or cleaning.
- Ensure that it is not possible for anyone to trip over or to get caught up in or step on the mains cable and injure themselves.

4.7 For the safety of your child



Warning! Children are often unaware of danger and are injured as a result. Please note therefore:

- Only allow children to use this appliance under the supervision of an adult.
- Ensure the appliance is always kept out of the reach of children.
- Ensure that children cannot pull the appliance down onto themselves with the cable.
- Ensure that the packing foil does not become a deadly trap for a child. Packing foils are not toys.

4.8 Material damage

Caution! To avoid material damage, please observe the following conditions.

- The appliance must not be placed on hot stoves, put in a hot oven or set up in the vicinity of gas heaters and on-demand water heaters, as this could cause damage.
- Only use implements made from wood or heat-resistant plastic. Metal implements may damage the coated surfaces.
- Surface cleaners (furniture and work surfaces) may contain ingredients that could attack and soften the rubber feet. In this case, place the appliance on a non-flammable surface.
- Do not place any items on the appliance.
- If the appliance is connected to the mains it may be damaged by lightning during thunderstorms.

5. Before using for the first time

During manufacture, many parts are given a thin film of oil to protect them. Before using the appliance for the first time, run it without cupcakes so that any residues can evaporate.

Note When heating up for the first few times, a slight smell may be produced. Make sure the room is adequately ventilated.

1. Take the appliance out of the packaging.
2. Check that the appliance shows no signs of damage.
3. Clean the appliance before using it for the first time. Observe the information in the section entitled "7. Cleaning and storing" on page 9.

4. Select a location that is firm, level and not flammable. Maintain a distance of approx. 50 cm from other objects.
5. Unwind the mains cable completely.
6. Insert the plug into a suitable mains socket.

The red indicator light **1** now lights up and the appliance heats up.

As soon as the operating temperature has been reached, the green indicator light **2** lights up.

7. Leave the appliance switched on for around 10 - 15 minutes.
8. Unplug the mains plug and allow the appliance to cool down.

9. Clean the appliance again. Observe the information in the section entitled "7. Cleaning and storing" on page 9.

Note: The first cupcakes you bake should be thrown away, not eaten, as they will not taste right.

6. Bake cupcakes

1. Select a location which is firm, level and not flammable. Maintain a distance of approx. 50 cm from other objects.
2. Unwind the power supply cable completely.
3. Lift open lid **3**, holding the appliance by handles **5** as you do so.
4. Remove any dust that may be present with a dry cloth.
5. Lightly grease the coated inner surfaces of lid **3** and of bottom part **7**.

Note Ideally use cooking oil, applying it with a pastry brush.

6. Close lid **3**.
7. Insert the plug in a suitable power supply socket.

Red indicator **1** now comes on and the appliance heats up.

As soon as operating temperature has been reached, green indicator light **2** comes on.

The appliance is now ready to use.

8. Lift open lid **3**, holding the appliance by handles **5** as you do so.
9. Distribute the prepared cupcake mixture among cake moulds **6**.

Note: You can also place cupcake cases **9** in the cake moulds **6**, then fill the cases with the mixture and bake the cupcakes. You can then remove the finished cupcakes in their cases **9**.

10. Close lid **3**.

Notes

- Baking takes 15 - 20 minutes. You can select a slightly shorter or longer baking time depending on how brown you want the cakes to be.
- During baking, green indicator **2** will go off and back on. This controls the required operating temperature.



Warning! When you open the lid **3** hot steam may rise towards you. You should therefore protect your hands with a tea towel or oven gloves.

11. As soon as the cupcakes are baked to your taste, remove them from the appliance.

Lift open lid **3**, holding the appliance by handles **5** as you do so.

Caution!

- Only use implements made of wood or heat-resistant plastic. Metal implements may damage the coated surfaces.
 - Use oven gloves to prevent burns.
12. Leave the cupcakes on a cooling rack to cool.
 13. Decorate the cupcakes to taste with icing sugar, icing, fruit, frosting, cream, coloured sugar or the like.
 14. Remove the plug from the power supply socket after use. This is the only way to ensure that the appliance is completely de-energized.

7. Cleaning and storing



Warning! To avoid the danger of an electric shock or burning:

- Always remove the plug from the mains socket before starting to clean the appliance.
- Never immerse the appliance in water, and protect it from splashes and water droplets.
- Before cleaning, allow the appliance to cool down to avoid the risk of burns.

Caution! Never use abrasive, corrosive or caustic cleaning materials. These could damage the appliance as well as the non-stick coating.

Note: Do not leave it too long to clean the appliance, otherwise residues of cake mix may dry on and be difficult to remove.

1. Remove crumbs and residues of cake mix.
2. Wipe the appliance inside and out with a soft, damp cloth. You may also use a little mild washing-up liquid, but must then wipe the appliance again with clean water to avoid any aftertaste affecting the flavour of the cupcakes.
3. Wipe dry with a dry cloth.
4. To store the appliance, wind up the mains cable on the cable store **8** (underneath).

8. Recipe suggestions for cupcakes

8.1 Standard cupcake recipe

Ingredients

- 125 g butter
- 125 g sugar
- 1 sachet vanilla sugar
- 2 eggs
- 200 g plain flour
- 50 g ground almonds
- 1 pinch salt
- 2 tsp baking powder
- 4 tbsp milk

Preparation

1. Use the balloon whisk attachment of the food mixer to cream the butter, sugar, salt and vanilla sugar.
2. Gradually beat in the eggs.
3. Mix in the flour, baking powder and almonds alternating with the milk.

4. Put the cake mix in cake moulds **6**, no higher than the top of the moulds.
5. Bake for 15 - 20 minutes.
6. Then cool thoroughly on a cooling rack.

8.2 Chocolate-chip cupcakes

Ingredients

- 100 g milk chocolate
- 300 g plain flour
- 2 tsp baking powder
- 1 tsp bicarbonate of soda
- 1 pinch salt
- 2 eggs
- 150 g margarine
- 80 g sugar
- 250 ml milk

Preparation

1. Coarsely grate the chocolate.

2. Mix all the dry ingredients with the chocolate.
3. Mix eggs, margarine, sugar and milk in a bowl.
4. Add the flour mixture and stir together.
5. Grease and preheat the cupcake maker.
6. Put the cake mix in cake moulds **6**, no higher than the top of the moulds.
7. Bake for approx. 15 - 20 minutes.
8. The cupcakes can then be decorated as required.

8.3 Chocolate cupcakes

Ingredients

- 100 g butter
- 150 g sugar
- 2 eggs
- 100 g plain flour
- ½ tsp baking powder
- ¼ tsp bicarbonate of soda
- ¼ tsp salt
- 75 g cocoa powder
- 130 ml milk, possibly more
- 1 tsp vanilla extract or vanilla paste

Preparation

1. Sieve flour and cocoa powder into a bowl, add baking powder, bicarbonate of soda and salt through the sieve and mix well.
2. Combine butter, sugar and vanilla to form a loose batter.
3. Beat in the eggs one at a time.
4. Mix in the flour mixture and about 130 ml of milk alternately and combine to form a consistent mixture.
5. If the mixture is too dry, add a little milk at a time until it becomes looser.
6. Put the cake mix in cake moulds **6**, no higher than the top of the moulds.

7. Bake for 15 - 20 minutes.
8. Then cool thoroughly on a cooling rack.

8.4 Red Velvet Cupcakes - for special occasions

Ingredients for the cake mix

- 3 large egg whites, 90 g
- 30 ml red food colouring
- 1 ½ tsp vanilla extract
- 200 g plain flour
- 200 g caster sugar
- 3 tsp baking powder
- 2 tsp cocoa powder
- ½ tsp salt
- 60 g rapeseed or safflower oil, at room temperature
- 55 g butter, at room temperature
- 120 g buttermilk, at room temperature

Ingredients for frosting

- 200 g chopped white chocolate
- 270 g cream cheese, at room temperature
- 70 g butter, at room temperature
- 1/8 tsp almond essence

Preparing the cake mix

1. Gently combine the egg whites, red food colouring and vanilla extract in a jug.
2. In a bowl, thoroughly mix the flour, sugar, baking powder, cocoa and salt.
3. Beat the oil and butter together for 1 minute in a mixing bowl using a food processor on medium speed.
4. Add the flour mixture and the buttermilk and beat at low speed until everything is moist.
5. Then continue processing on medium speed for 1.5 minutes.

6. Mix in half the egg mixture, slowly at first then beating at medium speed for 30 seconds.
7. Proceed in exactly the same way with the second half of the egg mixture.

Preparing the cream cheese frosting

1. Melt the white chocolate in a small jug in the microwave, stirring with a silicone spatula every 15 seconds.
2. Allow the melted chocolate to cool down until it is no longer warm, but is still liquid.
3. Stir the butter and cream cheese until smoothly combined.
4. Stir in the cooled liquid white chocolate until a homogeneous mixture forms.
5. Then stir in the almond essence.
6. If the frosting is too soft, just cool in the refrigerator a little.

Preparing the cupcakes

1. Put the mixture in cake moulds **6**, no more than the 2/3 of the way to the top.
2. Bake for 15 - 20 minutes.
3. Then cool on a cooling rack for about 10 minutes.
4. Decorate the cupcakes with the frosting.

8.5 Swimming pool cupcakes

Ingredients for the cake mix

- 250 g plain flour
- 2 tsp baking powder
- 2 tbsp soya flour
- 2 tbsp water or
- 2 eggs
- 250 g yoghurt
- 75 ml oil
- 6 tsp vanilla sugar
- 6 tinned peaches or 24 cherries

Ingredients for frosting

- 225 g butter, at room temperature
- 600 g icing sugar
- 100 ml milk
- 3 tsp vanilla sugar
- Food colouring, blue
- Sprinkles if liked

Preparing the cake mix

1. For the cake mix, first mix the dry ingredients.
2. Then add the moist ingredients except for the peaches or cherries.
3. Then briefly mix everything together until the dry ingredients are moist.
4. Quarter the drained peaches.
5. Now put a teaspoonful of cake mix in each cake mould **6**.
6. Put a piece of peach or a cherry in each cake mould **6**.
7. Top up with cake mix to just below the top of each cake mould.
8. Bake for 15 - 20 minutes.

Preparing the frosting

1. For the frosting, first mix the food colouring (if in powdered form) with the milk.
2. Then cream the butter with 300 g of the icing sugar, the blue milk and the vanilla sugar.
3. Then beat 100 g at a time of the remaining icing sugar into the creamy mixture for 2 minutes until all the icing sugar has been used up.
4. Cool a little in the refrigerator if necessary.

8.6 Sugar-sweet cupcakes

Ingredients for the cake mix

- 200 g plain flour
- 150 g sugar

- 200 g butter
- 2 eggs
- ½ sachet baking powder

Ingredients for frosting

- 200 g butter
- 200 g cream cheese
- 200 g sugar
- Food colouring if liked
- Cocoa powder if liked
- Syrup of choice if liked
- Sprinkles if liked

Preparing the cake mix

1. For the cake mix, cream 200 g butter (at room temperature) and 150 g sugar.
2. Mix 200 g flour and half a sachet of baking powder and add about 2 tbsp to the creamed butter mixture, mixing well.
3. Add one egg and mix in.

4. Add another 2 tbsp of the flour mixture and mix well.
5. Add and mix in the second egg.
6. Now add the rest of the flour mixture and mix everything until smooth.

Preparing the frosting

1. Cream 200 g butter (at room temperature) and 200 g sugar.
2. Add the cream cheese a spoonful at a time and continue stirring.
3. Add food colouring, cocoa or syrup as desired.

Preparing the cupcakes

1. Put the cake mix in cake moulds **6**, no higher than the top of the moulds.
2. Bake for 15 - 20 minutes.
3. Then cool on a cooling rack for about 10 minutes.
4. Decorate the cupcakes with the frosting.

9. Suggested frosting recipes

9.1 Cream cheese frosting

Ingredients

- 100 g butter, softened
- 100 g icing sugar
- 110 g cream cheese
- A little grated lemon rind

Preparation

1. Mix the softened butter with the icing sugar.
2. Add the cream cheese and the lemon rind.

9.2 Strawberry frosting

Ingredients

- 250 g strawberries, frozen or fresh

- 200 ml milk
- 1 sachet instant dessert (vanilla flavour)
- 2 tbsp sugar
- 175 g butter, softened
- 175 g full-fat cream cheese
- 50 g sugar
- A little red food colouring

Preparation

1. Bring 150 ml of the milk to the boil with the frozen strawberries until they have thawed (this step can be omitted for fresh strawberries).
2. Use a stick blender to process the thawed or fresh strawberries in the milk so that the mixture is completely smooth.

3. Mix 50 ml milk with 2 tbsp sugar and the vanilla instant dessert and add to the boiling strawberry milk.
4. Prepare the instant dessert as usual and allow to cool to room temperature.
5. Beat the softened butter with the cream cheese and 50 g of the sugar until light and fluffy.
6. Gradually stir in the cold(!) strawberry dessert until you have a smooth mixture.
7. As boiling causes the strawberries to lose some of their colour, you can brighten up the frosting by adding red food colouring.
8. Put the frosting in a piping bag and use as desired.

9.3 Chocolate frosting

Ingredients

- 100 ml cream
- 75 g plain chocolate, at least 70 % cocoa solids
- 1 pinch salt
- 1 sachet vanilla sugar

Preparation

1. Break up the chocolate and place in a mixing bowl.
2. Heat the cream in a pan until bubbles form.
3. Pour the cream into the mixing bowl and wait for the chocolate to go soft.
4. Add salt and vanilla.
5. Stir everything until thoroughly mixed and allow to cool thoroughly.
6. Once the mixture is cool, beat with a hand mixer.
7. Put in a piping bag and ice the cupcakes.

9.4 Zesty lemon frosting

Ingredients

- 3 egg whites
- 120 g icing sugar
- Lemon (unwaxed)

Preparation

1. Beat egg whites until stiff. Trickle in the sieved icing sugar at the same time.
2. Now put this meringue mix onto the cupcakes and arrange it creatively.
3. Put the cupcakes in the oven with top heat for a short period (about 5 minutes) until the tips of the meringue caps turn brown.
4. To decorate, now cut the lemon into slices and push into the meringue caps rind-first (either 1/4 or 1/2 pieces).

9.5 Lime and mascarpone frosting

Ingredients

- 250 g mascarpone
- 50 g icing sugar
- 1 lime

Preparation

1. Cream the mascarpone with the icing sugar.
2. Wash the lime in hot water and dry it.
3. Grate a little of the lime zest (about 1 tsp) and squeeze out 2-3 tsp juice.
4. Mix juice and zest into the frosting.
5. Put in a piping bag and ice the cupcakes with rosettes.

9.6 Blue frosting

Ingredients

- 225 g butter, at room temperature
- 600 g icing sugar
- 100 ml milk

- 3 tsp vanilla sugar
- Food colouring, blue
- Sprinkles if liked

Preparation

1. For the frosting, first mix the food colouring (if in powdered form) with the milk.
2. Then cream the butter with 300 g of the icing sugar, the blue milk and the vanilla sugar.
3. Then beat 100 g at a time of the remaining icing sugar into the creamy mixture for 2 minutes until all the icing sugar has been used up.
4. Cool a little in the refrigerator if necessary.

10. Disposal

10.1 Appliance



The symbol with the crossed-out rubbish bin on wheels means that within the European Union, the product must be disposed of to a sorted rubbish collection. This applies to the product and all accessories which are marked with this symbol. Marked products must not be disposed of via the regular domestic waste but must be handed in to a recycling centre for electrical or electronic devices. Recycling helps

to reduce the use of raw materials and to relieve the environment. You can obtain information about disposal and the location of your nearest recycling centre from your local waste management service, for example, or Yellow Pages.

10.2 Packaging

If you wish to discard the packaging, please observe the applicable environmental regulations in your country.

11. HOYER Handel GmbH Warranty

Dear Customer,
You have a warranty on this product which is valid for 3 years from the date of purchase. In the event of this product being defective, you have statutory rights against the seller of the product. These statutory rights are not limited by our warranty as set out below.

Warranty conditions

The warranty period begins with the date of purchase. Please keep the original till receipt

in a safe place. This is required as your proof of purchase.

If a defect in materials or workmanship occurs within three years of the date your product was purchased, we will repair or replace the product at our discretion at no charge to you. This service under warranty assumes that the defective product and the proof of purchase (till receipt) are submitted within the three-year period and that a brief description in writing is provided of what the defect is and when it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired product or a new one will be sent back to you. There is no new warranty period following repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims relating to defects

The warranty period is not extended when a service is provided under warranty. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage or defects present at purchase must be reported immediately the product is unpacked. Repairs incurred once the warranty period has expired are chargeable.

Scope of warranty

The product has been carefully manufactured in accordance with strict quality guidelines and was thoroughly checked before being delivered.

The warranty applies to defective materials or workmanship. This warranty does not extend to product parts exposed to normal wear and tear (and which can therefore be considered wear parts) or to damage to fragile parts such as switches, batteries or parts made of glass.

This warranty is void if the product is damaged or if it is not used or maintained properly. All the information in the operating instructions should be observed precisely to ensure that the product is used properly.

It is essential to avoid intended uses and actions which are discouraged or warned against in the operating instructions.

The product is intended for only private use and not for commercial purposes.

The warranty is void in the event of misuse, incorrect treatment, use of force or interference by anyone other than our authorized service centre.

Warranty process

Please follow the instructions below to ensure that your claim is processed quickly.

- In case of any enquiry, please keep the article number (for this product: IAN 96966) and the till receipt as proof of purchase.
- The article number can be found on the rating plate, as an engraving, on the cover sheet of your instructions (bottom left) or as a label on the back or underside of your appliance.
- If malfunctions or any other defects should occur, in the first instance contact the Service Centre mentioned below by **telephone or e-mail**.
- Once a product has been recorded as defective, you can then send it Freepost to the service address you are given, enclosing the proof of purchase (till receipt) and quoting what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions and many other manuals, product videos and software from www.lidl-service.com.



Service Centre

GB Service Great Britain
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

IR Service Ireland
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: hoyer@lidl.ie

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 96966



Supplier

Please note that the address below is **not a service address**. In the first instance, contact the service centre mentioned above.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Germany

Περιεχόμενα

1. Περιγραφή συσκευής	17
2. Ονομασία των εξαρτημάτων (βλέπε πτυσσόμενη σελίδα)	18
3. Τεχνικά δεδομένα	18
4. Υποδείξεις ασφάλειας	18
5. Πριν από την πρώτη χρήση	22
6. Ψήσιμο Cupcake	23
7. Καθαρισμός και αποθήκευση	24
8. Προτάσεις συνταγών για Cupcake	24
9. Προτάσεις συνταγών για διακοσμήσεις (γλασαρίσματα)	28
10. Απόσυρση	30
11. Εγγύηση της HOYER Handel GmbH	30

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Με την απόφασή σας αυτή αποκτήσατε ένα προϊόν υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χειρισμού αποτελούν συστατικό μέρος αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για ασφάλεια, χρήση και απόσυρση.

Πριν από τη χρήση της συσκευής εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο σύμφωνα με την περιγραφή και για τις αναφερόμενες εφαρμογές.

Με τη μεταβίβαση του προϊόντος σε τρίτους παραχωρείτε μαζί και όλα τα συνοδευτικά έντυπα.

1. Περιγραφή συσκευής

1.1 Προβλεπόμενη χρήση

Η συσκευή παρασκευής Cupcake SilverCrest SCCM 800 A1 είναι κατάλληλη για το ψήσιμο των Cupcake. Η παρασκευή άλλων τροφίμων δεν επιτρέπεται.

Τα Cupcake είναι μικρές τούρτες, οι οποίες αρχικά ψήνονται μέσα σε μικρά φορμάκια. Τα φορμάκια είναι ίδια με αυτά που χρησιμοποιούνται για τα Muffin. Ωστόσο τα Cupcakes είναι πιο μαλακά και πιο γλυκά από τα Muffin και συνήθως διακοσμούνται.

Χρησιμοποιήστε αποκλειστικά τη συσκευή για το νοικοκυριό σας και ποτέ σε εξωτερικούς χώρους.

Αυτή η συσκευή είναι κατάλληλη για οικιακή χρήση και όχι για επαγγελματική χρήση.


Η συσκευή είναι επίσης κατάλληλη για:

- χρήση σε κουζίνες για συνεργάτες σε καταστήματα, γραφεία και άλλους επαγγελματικούς τομείς,
- χρήση σε αγροκτήματα,
- πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία και άλλους παρόμοιους χώρους,
- πανσιόν όπου σερβίρεται πρωινό.

1.2 Περιεχόμενο παράδοσης

- 1 συσκευή παρασκευής Cupcake
- 50 φορμάκια: διάμετρος 50 mm, ύψος 20 mm
- 1 οδηγίες χειρισμού

1.3 Σημάνσεις στη συσκευή

Σημάνσεις 4	Σημείο	Σημασία
	Καπάκι 3	Προειδοποίηση από καυτές επιφάνειες

2. Ονομασία των εξαρτημάτων (βλέπε πτυσσόμενη σελίδα)

- | | |
|---|--|
| <p>1 Κόκκινο λαμπάκι ελέγχου
– ανάβει, μόλις η συσκευή τροφοδοτείται με ρεύμα</p> <p>2 Πράσινο λαμπάκι ελέγχου
– ανάβει, μόλις σημειωθεί η θερμοκρασία λειτουργίας</p> <p>3 Καπάκι</p> <p>4 Προειδοποιητικό σύμβολο „Προειδοποίηση από καυτές επιφάνειες“</p> | <p>5 Λαβές</p> <p>6 Φόρμες ψησίματος
– στο σημείο αυτό μπορείτε να τοποθετήσετε τα φορμάκια 9 ή να γεμίσετε άμεσα με τη ζύμη για Cupcake</p> <p>7 Κάτω μέρος</p> <p>8 Περιτύλιξη καλωδίου (στην κάτω πλευρά)</p> <p>9 Φορμάκια</p> |
|---|--|

3. Τεχνικά δεδομένα

Τροφοδοσία τάσης: 220-240 V~/50 Hz
 Ονομαστική ισχύς: 800-1.000 W
 Κλάση προστασίας: I



4. Υποδείξεις ασφαλείας

4.1 Επεξήγηση όρων

Σε αυτές τις Οδηγίες χειρισμού θα βρείτε τους ακόλουθους όρους σήματα:



Προειδοποίηση!

Μεγάλος κίνδυνος: Παραβίαση της προειδοποίησης ενδέχεται να προκαλέσει σωματική βλάβη και βλάβη για τη ζωή.

Προσοχή!

Μέτριος κίνδυνος: Παραβίαση της προειδοποίησης ενδέχεται να προκαλέσει υλική βλάβη.

Υπόδειξη:

Μικρός κίνδυνος: Θέματα, σχετικά με το χειρισμό της συσκευής που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη.

4.2 Ειδικές οδηγίες για αυτήν τη συσκευή



Προειδοποίηση! Τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις προς αποφυγή τραυματισμών.

- Η χρήση της παρούσας συσκευής επιτρέπεται σε παιδιά από 8 ετών και σε άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητικές ή νοητικές ικανότητες ή σε άτομα με ελλιπή εμπειρία και/ή γνώση, σε περίπτωση που τα άτομα αυτά βρίσκονται υπό την επίτηρηση ή την καθοδήγηση, σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορεί να προκύψουν. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή.
 - Ο καθαρισμός και η συντήρηση εκ μέρους του χρήστη απαγορεύεται να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός και αν τα παιδιά είναι μεγαλύτερα από 8 ετών και βρίσκονται υπό επίτηρηση.
 - Τα παιδιά που είναι μικρότερα από 8 ετών θα πρέπει να μένουν σε απόσταση από τη συσκευή και τον αγωγό σύνδεσης στο ηλεκτρικό δίκτυο.
 - Οι επιφάνειες της συσκευής μπορεί να υπερθερμανθούν. Για το λόγο αυτό, πιάνετε τη συσκευή αποκλειστικά από τις λαβές **5**.
 - Αποσυνδέετε πριν από κάθε καθάρισμα το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα.
 - Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό και την προστατεύετε από νερό ψεκασμού ή πιτσιλίσματος.
 - Πριν από το καθάρισμα αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει καλά, ώστε να μην υπάρχει πλέον κίνδυνος εγκαυμάτων.
- Προσοχή!** Προς αποφυγή υλικών φθορών τηρείτε τους ακόλουθους κανονισμούς.
- Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση η χρήση καυστικών απορρυπαντικών ή τέτοιων που

προκαλούν εκδορές. Ενδέχεται να προκληθούν φθορές στη συσκευή και στην αντικολλητική επίστρωση.

- Η συσκευή δεν επιτρέπεται να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ούτε με ξεχωριστό σύστημα τηλεεργοποίησης, όπως για παράδειγμα ασύρματο ρευματοδότη.

4.3 Γενικές υποδείξεις

- Πριν από τη χρήση παρακαλούμε να διαβάσετε προσεκτικά αυτές τις Οδηγίες χειρισμού. Αποτελούν συστατικό μέρος της συσκευής και θα πρέπει να είναι ανά πάσα στιγμή διαθέσιμες.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τον περιγραφόμενο σκοπό προορισμού (βλέπε «1.1 Προβλεπόμενη χρήση» σε σελίδα 17).
- Ελέγχετε αν η απαραίτητη τάση δικτύου (βλέπε πινακίδα τύπου στη συσκευή) ανταποκρίνεται στην τάση του δικού σας ηλεκτρικού δικτύου, προς αποφυγή πρόκλησης βλαβών.
- Παρακαλούμε έχετε υπόψη σας ότι κάθε αξίωση σχετικά με παροχή εγγύησης και ανάληψη ευθύνης διαγράφεται, εάν χρησιμοποιηθούν ανταλλακτικά, τα οποία δεν προτείνονται στις παρούσες Οδηγίες χειρισμού ή εάν δεν χρησιμοποιηθούν αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά κατά την εκτέλεση εργασιών επισκευής. Αυτό ισχύει επίσης και για επισκευές, οι οποίες εκτελούνται από ανειδίκευτο προσωπικό. Τα δεδομένα επικοινωνίας αναφέρονται στο «Κέντρο Σέρβις» στη σελίδα 32.
- Σε περίπτωση ενδεχομένων δυσλειτουργιών εντός του χρόνου εγγυοδοσίας η επιδιόρθωση επιτρέπεται να γίνει μόνο από το δικό μας κέντρο Σέρβις. Διαφορετικά διαγράφεται κάθε αξίωση παροχής εγγύησης. Τα δεδομένα

επικοινωνίας αναφέρονται στο «Κέντρο Σέρβις» στη σελίδα 32.

- Εχετε συνεχώς υπό την επίβλεψή σας τη συσκευή για όση ώρα αυτή βρίσκεται σε λειτουργία, για να μπορέσετε να διαπιστώσετε εγκαίρως την εμφάνιση ενδεχόμενης λειτουργικής βλάβης.
- Προσέχετε ώστε η πρίζα να είναι εύκολα προσιτή, διότι η συσκευή δεν διαθέτει διακόπτη ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης.

4.4 Προστασία από ηλεκτροπληξία



Προειδοποίηση! Οι ακόλουθες υποδείξεις ασφάλειας έχουν ως στόχο να σας προστατέψουν από ενδεχόμενη ηλεκτροπληξία.

- Εάν η συσκευή έχει βλάβη, δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση η χρήση της συσκευής. Σε αυτή την περίπτωση, θα πρέπει να αναθέσετε την επισκευή της συσκευής σε εξειδικευμένο προσωπικό. Τα δεδομένα επικοινωνίας αναφέρονται στο «Κέντρο Σέρβις» στη σελίδα 32.
 - Εάν έχει βλάβη το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης αυτής της συσκευής, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από ανάλογα εξειδικευμένο προσωπικό, προς αποφυγή κινδύνων.
 - Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να διεισδύσουν νερό ή άλλα υγρά στη συσκευή. Συνεπώς:
 - δεν επιτρέπεται ποτέ η χρήση σε υπαίθριο χώρο
 - δεν επιτρέπεται ποτέ η βύθιση σε υγρό
 - απαγορεύεται η τοποθέτηση αντικειμένων. γεμάτα με υγρό, π.χ. κατσαρόλες
 - δεν επιτρέπεται ποτέ η χρήση σε υγρό περιβάλλον.
- Σε περίπτωση που διεισδύσει υγρό στη συσκευή, αποσυνδέστε αμέσως το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα και αναθέστε την επισκευή της συσκευής σε εξειδικευμένο προσωπικό. Τα δεδομένα επικοινωνίας αναφέρονται στο «Κέντρο Σέρβις» στη σελίδα 32.
- Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε γειωμένη πρίζα (Schuko) που έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με τους κανονισμούς.
 - Θα πρέπει να αποφεύγετε τη χρήση καλωδίων επιμήκυνσης. Η χρήση τους επιτρέπεται μόνο υπό ορισμένων προϋποθέσεων:
 - το καλώδιο επιμήκυνσης πρέπει να είναι κατάλληλο για την ένταση ρεύματος της συσκευής
 - το καλώδιο επιμήκυνσης δεν επιτρέπεται να έχει εγκατασταθεί με "ασταθή" τρόπο: δεν επιτρέπεται να αποτελέσει παγίδα παραπατήματος ούτε να είναι προσβάσιμο σε παιδιά
 - το καλώδιο επιμήκυνσης δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να έχει υποστεί φθορά
 - δεν επιτρέπεται να συνδεθούν άλλες συσκευές στην ηλεκτρική πρίζα εκτός από αυτή τη συσκευή, διότι διαφορετικά ενδέχεται να προκληθεί υπερφόρτωση του ηλεκτρικού δικτύου (απαγορεύεται η χρήση πολύπριζου!).
 - Δεν επιτρέπεται να πιάσετε ποτέ τη συσκευή, το καλώδιο τροφοδοσίας ή το βύσμα με υγρά χέρια.
 - Να αποσυνδέετε τη συσκευή πάντα τραβώντας το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας. Δεν επιτρέπεται να τραβήξετε ποτέ το ίδιο το καλώδιο τροφοδοσίας.
 - Απαγορεύεται αυστηρά η μεταφορά της συσκευής από το καλώδιο τροφοδοσίας.

- Προσέχετε ώστε να μην προκληθεί ποτέ σπάσιμο ή σύνθλιψη του καλώδιου τροφοδοσίας.
- Κατά τη λειτουργία ξετυλίγετε τελείως το καλώδιο τροφοδοσίας, προς αποφυγή υπερθέρμανσης και καψίματος.
- Διατηρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από υπέρθερμες επιφάνειες (π.χ. εστίες ηλεκτρικής κουζίνας).
- Όταν δεν χρησιμοποιείτε για μεγάλο χρονικό διάστημα τη συσκευή, αποσυνδέετε το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα. Μόνο τότε η συσκευή είναι τελείως ελεύθερη ηλεκτρικού ρεύματος.
- Προσέχετε κατά την αφαίρεση του έτοιμου Cupcake, διότι και αυτό είναι πολύ καυτό.
- Μη μετακινείτε τη συσκευή όταν είναι σε λειτουργία. Η συσκευή υπερθερμαίνεται κατά τη λειτουργία. Με τον τρόπο αυτό μπορείτε να αποφύγετε τα εγκαύματα.
- Αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει πάντα, και μετά τη μεταφέρετε ή την καθαρίζετε.
- Προσέχετε ώστε το καλώδιο τροφοδοσίας **6** να μην γίνει ποτέ παγίδα για παραπάτημα ή μπέρδεμα για άτομα, τα οποία δεν επιτρέπεται ούτε να το πατήσουν και να τραυματιστούν εξαιτίας του.

4.5 Προστασία από κίνδυνο πυρκαγιάς



Προειδοποίηση! Επειδή η συσκευή λειτουργεί με υψηλές θερμοκρασίες, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις ασφάλειας, ώστε να μην είναι εφικτή η πρόκληση πυρκαγιάς.

- Η συσκευή επιτρέπεται να τοποθετείται πάνω σε επίπεδη, σταθερή, στεγνή και όχι εύφλεκτη επιφάνεια, προς αποφυγή ανατροπής ή κατακυλίσματος ή ξεσπάσματος πυρκαγιάς στην επιφάνεια και την συνεπόμενη πρόκληση ζημιών.
- Κρατήστε απόσταση τουλάχιστον 50 cm ως προς άλλα αντικείμενα, έτσι ώστε να μην κινδυνεύουν από τη φωτιά.

4.6 Προστασία από τραυματισμούς



Προειδοποίηση! Τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις προς αποφυγή τραυματισμών.

- Προσέχετε διότι κατά τη διάρκεια του ψησίματος εξέρχεται από την πλευρά της συσκευής καυτός ατμός.



Προειδοποίηση! Τα παιδιά δεν μπορούν συχνά να υπολογίσουν σωστά τους κινδύνους και κινδυνεύουν από τραυματισμούς. Συνεπώς προσέχετε:

- Αυτό το προϊόν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο υπό την επίβλεψη ενηλίκων.
- Προσέχετε ιδιαίτερα ώστε η συσκευή αυτή να βρίσκεται πάντα έξω από την εμβέλεια παιδιών.
- Προσέχετε ώστε να μην είναι εφικτό σε παιδιά να τραβήξουν τη συσκευή από το καλώδιο.
- Προσέχετε ώστε το πλαστικό φύλλο συσκευασίας να μην αποτελέσει ποτέ θανατηφόρα παγίδα για παιδιά. Τα πλαστικά φύλλα συσκευασίας δεν είναι παιχνίδια.

4.8 Υλικές φθορές

Προσοχή! Προς αποφυγή υλικών φθορών τηρείτε τους ακόλουθους κανονισμούς.

- Η συσκευή δεν επιτρέπεται να τοποθετηθεί σε υπέρθερμες εστίες μαγειρικής, ούτε να εισαχθεί σε ζεστό ηλεκτρικό φούρνο ή να τοποθετηθεί πλησίον θερμαντήρων νερού ή αερίου, διότι κάτι τέτοιο ίσως οδηγήσει σε βλάβες.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σερβίτσια από ξύλο ή από υλικό ανθεκτικό στη θερμότητα. Σερβίτσια από μέταλλο

μπορεί να προκαλέσουν φθορά στις επιστρωμένες επιφάνειες.

- Δεν αποκλείεται η πιθανότητα ότι τα μέσα φροντίδας για τις επιφάνειες εναπόθεσης (έπιπλα) να περιέχουν συστατικά, τα οποία έχουν αρνητικά αποτελέσματα στα πλαστικά πόδια. Στην περίπτωση αυτή τοποθετείτε τη συσκευή σε επιφάνεια που δεν καίγεται.
- Απαγορεύεται η τοποθέτηση αντικειμένων πάνω στη συσκευή.
- Σε περίπτωση καταιγίδας, υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης βλάβης εξαιτίας του ηλεκτρικού δικτύου στη συνδεδεμένη συσκευή.

5. Πριν από την πρώτη χρήση

Κατά την παραγωγή, αρκετά εξαρτήματα εξοπλίζονται με λεπτό φιλμ λαδιού για την προστασία τους. Πριν από την πρώτη χρήση, λειτουργήστε τη συσκευή χωρίς Cupcake, έτσι ώστε να εξατμιστούν τα ενδεχόμενα υπολείμματα.

Υπόδειξη: Κατά τις πρώτες διαδικασίες προθέρμανσης ίσως εμφανιστεί μικρή δημιουργία οσμών. Ως εκ τούτου φροντίστε για επαρκή αερισμό.

1. Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία.
2. Ελέγξτε αν η συσκευή έχει ζημιές.
3. Καθαρίστε τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση. Για το σκοπό αυτό, λάβετε υπόψη σας τις υποδείξεις στο Κεφάλαιο «7. Καθαρισμός και αποθήκευση» στη σελίδα 24.
4. Επιλέξτε το σημείο τοποθέτησης, το οποίο είναι σταθερό, επίπεδο και μη αναφλέξιμο. Κρατήστε απόσταση της τάξης περ. 50 cm από άλλα αντικείμενα.
5. Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο τροφοδοσίας.

6. Εισάγετε το βύσμα μέσα σε κατάλληλη ηλεκτρική πρίζα.

Στο σημείο αυτό, ανάβει το κόκκινο λαμπάκι ελέγχου **1** και η συσκευή θερμαίνεται.

Μόλις σημειωθεί η θερμοκρασία λειτουργίας, ανάβει το πράσινο λαμπάκι ελέγχου **2**.

7. Αφήνετε ενεργοποιημένη τη συσκευή για περίπου 10 — 15 λεπτά.
8. Τραβήξτε το βύσμα και επιτρέψτε στη συσκευή να κρυώσει.
9. Καθαρίστε εκ νέου τη συσκευή. Για το σκοπό αυτό, λάβετε υπόψη σας τις υποδείξεις στο Κεφάλαιο «7. Καθαρισμός και αποθήκευση» στη σελίδα 24.

Υπόδειξη: Για λόγους γεύσης, θα πρέπει τα Cupcake που ψήνονται πρώτα να μην τα καταναλώσετε, αλλά να τα πετάξετε.

6. Ψήσιμο Cupcake

1. Επιλέξτε σημείο τοποθέτησης, το οποίο είναι σταθερό, επίπεδο και μη αναφλέξιμο. Κρατήστε απόσταση της τάξης περ. 50 cm από άλλα αντικείμενα.
2. Ξετυλίξτε τελειώς το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης.
3. Ανοίξτε το καπάκι **3**. Για αυτό το λόγο πιάνετε τη συσκευή από τις λαβές **5**.
4. Απομακρύνετε ενδεχόμενες σκόνες με ένα στεγνό πανί.
5. Λιπάνετε ελαφρώς τις επιστρωμένες εσωτερικές επιφάνειες του καπακιού **3** αλλά και το κάτω μέρος **7**.

Υπόδειξη: Για το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα, χρησιμοποιήστε βρώσιμο λάδι, το οποίο μπορείτε να επαλείψετε με πινέλο μαγειρικής.

6. Κλείστε το καπάκι **3**.
7. Συνδέστε το βύσμα σε κατάλληλη ηλεκτρική πρίζα.

Στο σημείο αυτό, ανάβει το κόκκινο λαμπάκι ελέγχου **1** και η συσκευή θερμαίνεται.

Μόλις σημειωθεί η θερμοκρασία λειτουργίας, ανάβει το πράσινο λαμπάκι ελέγχου **2**.

Η συσκευή βρίσκεται τώρα σε κατάσταση λειτουργικής ετοιμότητας.

8. Ανοίξτε το καπάκι **3**. Για αυτό το λόγο πιάνετε τη συσκευή από τις λαβές **5**.
9. Μοιράστε τη ζύμη για Cupcake που έχετε προετοιμάσει μέσα στις φόρμες ψησίματος **6**.

Υπόδειξη: Μπορείτε επίσης να τοποθετήσετε τα φορμάκια **9** μέσα στις φόρμες ψησίματος **6** και εν συνεχεία να γεμίσετε με ζύμη και να ψήσετε. Εν συνεχεία αφαιρέστε τα Cupcake μαζί με τα φορμάκια **6**.

10. Κλείστε το καπάκι **3**.

Υποδείξεις:

- Η διαδικασία ψησίματος διαρκεί περίπου 15-20 λεπτά. Ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος, ενδέχεται να ειλέξετε συντομότερος ή μεγαλύτερος χρόνος ψησίματος.
- Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, το πράσινο λαμπάκι ελέγχου **2** σβήνει και ανάβει εκ νέου. Η λειτουργία αυτή χρησιμεύει στη ρύθμιση της απαραίτητης θερμοκρασίας λειτουργίας.



Προειδοποίηση! Κατά το άνοιγμα του καπακιού **3** μπορεί να αντιμετωπίσετε καυτό ατμό. Προστατέψτε τα χέρια σας με ένα πανάκι κουζίνας ή γάντια κουζίνας.

11. Μόλις τα Cupcake είναι έτοιμα και η γεύση σας καλύπτει τις γευστικές σας προτιμήσεις, αφαιρέστε τα από τη συσκευή.

Ανοίξτε το καπάκι **3**. Για αυτό το λόγο πιάνετε τη συσκευή από τις λαβές **5**.

Προσοχή!

- Χρησιμοποιείτε μόνο σερβίτσια από ξύλο ή από υλικό ανθεκτικό στη θερμότητα. Σερβίτσια από μέταλλο μπορεί να προκαλέσουν φθορά στις επιστρωμένες επιφάνειες.
 - Χρησιμοποιήστε γάντια κουζίνας για να αποφεύγετε τα εγκαύματα.
12. Επιτρέψτε στα Cupcake που αφαιρέσατε να κρυώσουν, τοποθετώντας τα πάνω σε σχάρα.
 13. Διακοσμήστε τα Cupcake σύμφωνα με το γούστο σας με ζάχαρη άχνη, γλάσο, φρούτα, κρέμα, σαντιγί, χρωματιστή ζάχαρη ή άλλα.
 14. Μετά τη χρήση αποσυνδέστε το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα. Μόνο έτσι η συσκευή δεν φέρει καθόλου ηλεκτρικ ρεύμα.

7. Καθαρισμός και αποθήκευση



Προειδοποίηση! Προς αποφυγή κινδύνου ηλεκτρο-πληξίας ή πρόκλησης εγκαυμάτων:

- Αποσυνδέετε πριν από κάθε καθαρίσμα το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό και την προστατεύετε από νερό ψεκασμού ή πιτσιλίσματος.
- Πριν από το καθαρίσμα αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει καλά, ώστε να μην υπάρχει πλέον κίνδυνος εγκαυμάτων.

Προσοχή! Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση η χρήση καυστικών απορρυπαντικών ή τέτοιων που προκαλούν εκδορές. Ενδέχεται να προκληθούν φθορές

στη συσκευή και στην αντικολλητική επίστρωση.

Υπόδειξη: Μην περιμένετε πολύ για να αρχίσετε το καθαρίσμα, ώστε να μην κολλήσουν τα υπολείμματα ζύμης με αποτέλεσμα τη δύσκολη απομάκρυνσή τους.

1. Απομακρύνετε τα ψίχουλα και τα υπολείμματα ζύμης.
2. Σκουπίζετε τη συσκευή εσωτερικά και εξωτερικά με ένα μαλακό, νωπό πανί. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης και ένα ήπιο απορρυπαντικό, πρέπει όμως να ξεπλύνετε πάλι με καθαρό νερό, ώστε να μην επηρεαστεί η γεύση τω Cupcake.
3. Μετά σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.
4. Για να αποθηκεύσετε τη συσκευή, τυλίξτε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης στην περιτύλιξη καλωδίου **8** (στην κάτω πλευρά).

8. Προτάσεις συνταγών για Cupcake

8.1 Βασική συνταγή για Cupcake

Συστατικά:

- 125 g βούτυρο
- 125 g ζάχαρη
- 1 πακέτο ζάχαρη βανίλιας
- 2 αυγά
- 200 g αλεύρι
- 50 g αμύγδαλα, ξεφλουδισμένα και αλεσμένα
- 1 πρέζα αλάτι
- 2 κουταλάκια του γλυκού μπέικιν πάουντερ
- 4 κουταλιές της σούπας γάλα

Παρασκευή:

1. Ανακατέψτε το βούτυρο, τη ζάχαρη, το αλάτι και τη ζάχαρη βανίλιας με το χτυπητήρι του μίξερ χειρός, έως ότου δημιουργηθεί μια κρεμώδης μάζα.
2. Προσθέστε αργά-αργά τα αυγά.
3. Αναμίξτε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και τα αμύγδαλα και προσθέστε αργά το γάλα.
4. Γεμίστε τις φόρμες ψησίματος **6** με ζύμη, έως μέγιστο ύψος στην παρυφή.
5. Ψήστε για 15 - 20 λεπτά.
6. Εν συνεχεία, επιτρέψτε τους να κρυώσουν πάνω σε μια σχάρα.

8.2 Cupcake με κομματάκια σοκολάτας

Συστατικά:

- 100 g σοκολάτα γάλακτος
- 300 g αλεύρι
- 2 κουταλάκια του γλυκού μπέικιν πάουντερ
- 1 κουταλάκι του γλυκού σόδα
- 1 πρέζα αλάτι
- 2 αυγά
- 150 g μαργαρίνη
- 80 g ζάχαρη
- 250 ml γάλα

Παρασκευή:

1. Τρίψτε τη σοκολάτα.
2. Αναμίξτε όλα τα στέρεα συστατικά με τη σοκολάτα.
3. Ανακατέψτε τα αυγά, τη μαργαρίνη, τη ζάχαρη και το γάλα μέσα σε μια λεκάνη.
4. Προσθέστε το μίγμα αλευριού και ανακατέψτε.
5. Λιπάνετε τη συσκευή παρασκευής Cupcake και προθερμάνετέ τη.
6. Γεμίστε τις φόρμες ψησίματος **6** με ζύμη, έως μέγιστο ύψος στην παρυφή.
7. Ψήστε για περ. 15-20 λεπτά.
8. Τελικά μπορείτε να διακοσμήσετε τα Cupcake σύμφωνα με τις επιθυμίες σας.

8.3 Cupcake σοκολάτας

Συστατικά:

- 100 g βούτυρο
- 150 g ζάχαρη
- 2 αυγά
- 100 g αλεύρι
- ½ κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ
- ½ κουταλάκι του γλυκού σόδα
- ½ κουταλάκι του γλυκού αλάτι

- 75 g κακάο σε σκόνη
- 130 ml γάλα, ή περισσότερο
- 1 κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας ή πάστα βανίλιας

Παρασκευή:

1. Ρίξτε το αλεύρι και το κακάο μέσα σε μία λεκάνη και προσθέστε το μπέικιν πάουντερ, τη σόδα και το αλάτι και αναμίξτε όλα τα συστατικά καλά.
2. Αναμίξτε το βούτυρο, τη ζάχαρη και τη βανίλια, έως ότου δημιουργηθεί μια αραιή μάζα.
3. Προσθέστε τα αυγά, ένα-ένα.
4. Ανακατέψτε το μίγμα αλευριού και προσθέστε σταδιακά τα 130 ml γάλακτος και ανακατέψτε τα έως ότου δημιουργηθεί μια ομοιόμορφη ζύμη.
5. Εάν η ζύμη γίνει πολύ στεγνή, προσθέστε αργά-αργά το γάλα, έως ότου η ζύμη γίνει παχύρρευστη.
6. Γεμίστε τις φόρμες ψησίματος **6** με ζύμη, έως μέγιστο ύψος στην παρυφή.
7. Ψήστε για 15 - 20 λεπτά.
8. Εν συνεχεία, επιτρέψτε τους να κρυώσουν πάνω σε μια σχάρα.

8.4 Red Velvet Cupcake – για ειδικές περιστάσεις

Συστατικά για τη ζύμη:

- 3 ασπράδια από μεγάλα αυγά, 90 g
- 30 ml χρωστική τροφίμων, κόκκινη
- 1 ½ κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας
- 200 g αλεύρι
- 200 g ζάχαρη, λεπτή
- 3 κουταλάκια του γλυκού μπέικιν πάουντερ
- 2 κουταλάκια του γλυκού κακάο σε σκόνη
- ½ κουταλάκι του γλυκού αλάτι

- 60 g κραμβέλαιο ή καρθαμέλαιο, θερμοκρασία δωματίου
- 55 g βούτυρο, θερμοκρασία δωματίου
- 120 g ξινόγαλο, θερμοκρασία δωματίου

Συστατικά για το γλασάρισμα:

- 200 g σοκολάτα, λευκή, κομμένη σε κομμάτια
- 270 g φρέσκο τυρί (τυρί κρέμα), θερμοκρασία δωματίου
- 70 g βούτυρο, θερμοκρασία δωματίου
- 1/8 κουταλάκι του γλυκού πικραμυγδέλαιο

Παρασκευή ζύμης:

1. Μέσα σε ένα δοχείο ανακατέψτε απαλά τα ασπράδια, την κόκκινη χρωστική και το εκχύλισμα βανίλιας.
2. Μέσα σε μία λεκάνη, αναμίξτε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το μπέικιν πάουντερ, το κακάο και το αλάτι.
3. Αναμίξτε μέσα στο μίξερ το λάδι και το βούτυρο σε μέση ταχύτητα για 1 λεπτό.
4. Προσθέστε το μίγμα αλευριού και το ξινόγαλο και αναμίξτε σε χαμηλή ταχύτητα, έως ότου νοτίσουν όλα τα συστατικά.
5. Εν συνεχεία, συνεχίστε να αναμιγνύετε για 1,5 λεπτό σε μέση βαθμίδα.
6. Κατά τη διάρκεια του μισού της ανάμιξης χρησιμοποιήστε αργή ταχύτητα και εν συνεχεία μεταβείτε σε μέση βαθμίδα για 30 δευτερόλεπτα.
7. Ακολουθήστε την εν λόγω διαδικασία και για το άλλο μισό.

Προετοιμασία του γλασαρίσματος (διακόσμηση με τυρί κρέμα):

1. Τοποθετήστε τη λευκή σοκολάτα μέσα στο φούρνο μικροκυμάτων, αφού τη ρίξετε μέσα σε μια μικρή λεκάνη, για να τη λιώσετε. Κάθε 15 δευτερόλεπτα ανακατέψτε χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα σιλικόνης.

2. Επιτρέψτε στη λιωμένη σοκολάτα να κρυώσει, έως ότου πάψει να είναι καυτή, ωστόσο να παραμένει σε υγρή μορφή.
3. Ανακατέψτε καλά το βούτυρο και το τυρί κρέμα.
4. Προσθέστε την υγρή σοκολάτα που έχει κρυώσει, έως ότου δημιουργηθεί μια ομοιογενής μάζα.
5. Εν συνεχεία προσθέστε το άρωμα πικραμυγδαλού.
6. Εάν η διακόσμηση είναι πολύ μαλακή, απλά τοποθετήστε τη μέσα στο ψυγείο για να κρυώσει.

Παρασκευή των Cupcake:

1. Γεμίστε τις φόρμες ψησίματος **6** με ζύμη, έως τα 2/3 της φόρμας.
2. Ψήστε για 15 - 20 λεπτά.
3. Εν συνεχεία, επιτρέψτε τους να κρυώσουν πάνω σε μια σχάρα για περ. 10 λεπτά.
4. Διακοσμήστε τα Cupcake με τη διακόσμηση.

8.5 Swimmingpool Cupcake

Συστατικά για τη ζύμη:

- 250 g αλεύρι
- 2 κουταλάκια του γλυκού μπέικιν πάουντερ
- 2 κουταλιές της σούπας αλεύρι σόγιας
- 2 κουταλιές της σούπας νερό ή
- 2 αυγά
- 250 g γιαούρτι
- 75 ml λάδι
- 6 κουταλιές της σούπας ζάχαρη βανίλιας
- 6 κονσερβοποιημένα ροδάκινα ή 24 κεράσια

Συστατικά για το γλασάρισμα:

- 225 g βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 600 g ζάχαρη άχνη
- 100 ml γάλα

- 3 κουταλιές της σούπας ζάχαρη βανίλιας
- Χρωστική τροφίμων, μπλε
- ενδεχομένως πολύχρωμη τρούφα

Παρασκευή ζύμης:

1. Για τη ζύμη, αναμίξτε αρχικά τα στέρεα συστατικά.
2. Εν συνεχεία προσθέστε τα υγρά συστατικά, εκτός των ροδάκινων ή των κερασιών.
3. Εν συνεχεία αναμίξτε όλα τα υλικά, έως ότου τα στέρεα συστατικά νοτίσουν.
4. Κόψτε σε τέσσερα κομμάτια τα ροδάκινα που έχουν αποβάλλει όλα τους τα υγρά.
5. Στο σημείο αυτό, προσθέστε σε κάθε φόρμα ψησίματος **6** ένα κουταλάκι του γλυκού ζύμης.
6. Τοποθετήστε σε κάθε φόρμα ψησίματος **6** ένα κομμάτι ροδάκινο ή ένα κεράσι.
7. Γεμίστε με ζύμη σε ύψος έως την παρυφή.
8. Ψήστε για περ. 15-20 λεπτά.

Παρασκευή γλασαρίσματος:

1. Για τη διακόσμηση (γλασάρισμα) αναμίξτε αρχικά τη χρωστική (σε μορφή σκόνης) με το γάλα.
2. Εν συνεχεία αναμίξτε το βούτυρο με 300 g ζάχαρη άχνη, το μπλε γάλα και τη ζάχαρη βανίλιας, έως ότου σχηματιστεί μια κρεμώδης μάζα.
3. Τελικά, ανακατέψτε τα υπόλοιπα 100 g της ζάχαρης άχνης για 2 λεπτά με την κρέμα, έως ότου η ζάχαρη άχνη να ενσωματωθεί στη μάζα.
4. Εν ανάγκη, αφήστε τη να κρυώσει για λίγο μέσα στο ψυγείο.

8.6 Γλυκά Cupcake

Συστατικά για τη ζύμη:

- 200 g αλεύρι
- 150 g ζάχαρη
- 200 g βούτυρο

- 2 αυγά
- ½ πακέτο. μπέικιν πάουντερ

Συστατικά για το γλασάρισμα:

- 200 g βούτυρο
- 200 g φρέσκο τυρί
- 200 g ζάχαρη
- εν ανάγκη χρωστική τροφίμων
- εν ανάγκη κακάο σε σκόνη
- εν ανάγκη σιρόπι της επιλογής σας
- εν ανάγκη τρούφα (πολύχρωμη τρούφα)

Παρασκευή ζύμης:

1. Ανακατέψτε το βούτυρο 200 g (θερμοκρασία δωματίου) και 150 g ζάχαρης, έως ότου σχηματιστεί μια κρεμώδης μάζα.
2. Αναμίξτε 200 g αλεύρι και μισό πακέτο μπέικιν πάουντερ και προσθέστε περ. 2 κουταλιές της σούπας από το μίγμα τη μάζα βουτύρου.
3. Προσθέστε ένα αυγό και αναμίξτε.
4. Προσθέστε εκ νέου περ. 2 κουταλιές της σούπας στο μίγμα αλευριού και ανακατέψτε.
5. Προσθέστε το δεύτερο αυγό και αναμίξτε.
6. Στο σημείο αυτό προσθέστε το υπόλοιπο μίγμα αλευριού και ανακατέψτε όλα τα υλικά, έως ότου η ζύμη γίνει ομογενής.

Παρασκευή γλασαρίσματος:

1. Ανακατέψτε 200 g βούτυρο (θερμοκρασία δωματίου) και 200 g ζάχαρη, έως ότου σχηματιστεί μια κρεμώδης μάζα.
2. Προσθέστε κουταλάκι-κουταλάκι το φρέσκο τυρί και ανακατέψτε.
3. Προσθέστε χρωστική τροφίμων, κακάο ή σιρόπι, σύμφωνα με τις επιθυμίες σας.

Παρασκευή των Cupcake:

1. Γεμίστε τις φόρμες ψησίματος **6** με ζύμη, έως μέγιστο ύψος στην παρυφή.
2. Ψήστε για 15 - 20 λεπτά.

3. Εν συνεχεία, επιτρέψτε τους να κρυώσουν πάνω σε μια σχάρα για περ. 10 λεπτά.
4. Διακοσμήστε τα Cupcake με τη διακόσμηση.

9. Προτάσεις συνταγών για διακοσμήσεις (γλασαρίσματα)

9.1 Διακόσμηση από τυρί κρέμας

Συστατικά:

- 100 g βούτυρο, μαλακό
- 100 g ζάχαρη άχνη
- 110 g φρέσκο τυρί
- μικρή ποσότητα φλούδας λεμονιού

Παρασκευή:

1. Αναμίξτε το βούτυρο με τη ζάχαρη άχνη.
2. Προσθέστε το φρέσκο τυρί και την τριμμένη φλούδα λεμονιού.

9.2 Διακόσμηση φράουλας

Συστατικά:

- 250 g φράουλες, κατεψυγμένες ή φρέσκοιες
- 200 ml γάλα
- 1 πακέτο σκόνη για κρέμα (γεύση βανίλια)
- 2 κουταλιές της σούπας ζάχαρη
- 175 g βούτυρο, μαλακό
- 175 g φρέσκο τυρί τύπου Φιλαδέλφια
- 50 g ζάχαρη
- μικρή ποσότητα χρωστικής τροφίμων, κόκκινη

Παρασκευή:

1. Βράστε 150 ml γάλα με τις φρέσκοιες, έως ότου ξεπαγώσουν (σε περίπτωση που χρησιμοποιείτε φρέσκοιες φράουλες, παραλείψτε αυτό το βήμα).

2. Με τη ράβδο πολτοποίησης, λιώστε τις φράουλες μέσα στο γάλα, έτσι ώστε να μην υπάρχουν πλέον κομματάκια.
3. Αναμίξτε 50 ml γάλα με 2 κουταλιές της σούπας και τη σκόνη για κρέμα σε γεύση βανίλιας και προσθέστε το μίγμα μέσα στο μίγμα από γάλα και φράουλες που βράζει.
4. Προετοιμάστε τη διακόσμηση με το συνηθισμένο τρόπο και επιτρέψτε της να επιστρέψει σε θερμοκρασία δωματίου.
5. Χτυπήστε το μαλακό βούτυρο με το φρέσκο τυρί και 50 g ζάχαρη
6. Ανακατεύετε την κρύα(!) διακόσμηση από φράουλες, έως ότου δημιουργηθεί μια ομοιογενής μάζα.
7. Επειδή οι φράουλες χάνουν λίγο από το χρώμα τους κατά το βράσιμο, μπορείτε να "ζωντανέψετε" την κρέμα με κόκκινη χρωστική τροφίμων.
8. Ρίξτε την κρέμα μέσα σε κορνέ και χρησιμοποιήστε τη σύμφωνα με τις επιθυμίες σας.

9.3 Διακόσμηση σοκολάτας

Συστατικά:

- 100 ml κρέμα
- 75 g σοκολάτα, ανοιχτόχρωμη, τουλάχιστον 70% κακάο
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 πακετάκι ζάχαρη βανίλιας

Παρασκευή:

1. Κόψτε τη σοκολάτα και ρίξτε τη μέσα στο μίξερ.
2. Ζεστάνετε την κρέμα σε κατσαρόλα, έως ότου σχηματιστούν φυσαλίδες.
3. Ρίξτε την κρέμα μέσα στο μίξερ και περιμένετε έως ότου λιώσει η σοκολάτα.
4. Προσθέστε το αλάτι και τη βανίλια.
5. Ανακατέψτε όλα τα συστατικά και επιτρέψτε τους να κρυώσουν καλά.
6. Όταν η μάζα κρυώσει, χτυπήστε τη με το χτυπητήρι χειρός.
7. Ρίξτε το μίγμα σε κορνέ και διακοσμήστε τα Cupcake.

9.4 Διακόσμηση από λεμόνι**Συστατικά:**

- 3 ασπράδια
- 120 g ζάχαρη άχνη
- Λεμόνι

Παρασκευή:

1. Χτυπήστε πολύ καλά τα ασπράδια. Εν συνεχεία ραντίστε με ζάχαρη άχνη που έχετε κοσκινίσει.
2. Τοποθετήστε το μπεζέ που δημιουργήθηκε πάνω στα Cupcake και διακοσμήστε τα με δημιουργικό τρόπο.
3. Τοποθετήστε τα Cupcake για σύντομο χρονικό διάστημα (περ. 5 λεπτά) μέσα στο φούρνο, σε ρύθμιση θερμότητας πάνω, έως ότου το πάνω μέρος στην κορυφή πάρει χρώμα.
4. Υπό τη μορφή διακόσμησης, πιέστε το λεμόνι κομμένο σε φέτες και πιέστε το μέσα στη διακόσμηση (κομμένο λεμόνι σε κομμάτια του 1/4 ή 1/2).

9.5 Διακόσμηση μοσχολέμονο και μασκαρόνε**Συστατικά:**

- 250 g μασκαρόνε
- 50 g ζάχαρη άχνη
- 1 μοσχολέμονο

Παρασκευή:

1. Ανακατέψτε το μασκαρόνε και τη ζάχαρη άχνη, έως ότου δημιουργηθεί μια κρεμώδης μάζα.
2. Πλύνετε το μοσχολέμονο με καυτό νερό και στεγνώστε το.
3. Κόψτε μια φλούδα από το μοσχολέμονο (ποσότητα περ. 1 κουταλάκι του γλυκού) και αφαιρέστε χυμό σε ποσότητα 2-3 κουταλιών της σούπας.
4. Αναμίξτε το χυμό και τη φλούδα με την κρέμα.
5. Ρίξτε τα συστατικά μέσα στο μίξερ και τοποθετήστε τα στη ροζέτα πάνω στα Cupcake.

9.6 Μπλε διακόσμηση**Συστατικά:**

- 225 g βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 600 g ζάχαρη άχνη
- 100 ml γάλα
- 3 κουταλιές της σούπας ζάχαρη βανίλιας
- Χρωστική τροφίμων, μπλε
- ενδεχομένως πολύχρωμη τρούφα

Παρασκευή:

1. Για τη διακόσμηση (γλασάρισμα) αναμίξτε αρχικά τη χρωστική (σε μορφή σκόνης) με το γάλα.
2. Εν συνεχεία αναμίξτε το βούτυρο με 300 g ζάχαρη άχνη, το μπλε γάλα και τη ζάχαρη βανίλιας, έως ότου σχηματιστεί μια κρεμώδης μάζα.
3. Τελικά, ανακατέψτε τα υπόλοιπα 100 g της ζάχαρης άχνης για 2 λεπτά με την

κρέμα, έως ότου η ζάχαρη άχνη να ενσωματωθεί στη μάζα.

4. Εν ανάγκη, αφήστε τη να κρυώσει για λίγο μέσα στο ψυγείο.

10. Απόσυρση

10.1 Συσκευή



Το σύμβολο του διαγραμμένου δοχείου απορριμμάτων δηλώνει ότι το προϊόν στην Ευρωπαϊκή Ένωση πρέπει να αποσυρθεί σε ξεχωριστή συλλογή απορριμμάτων. Αυτό ισχύει για το προϊόν και για όλα τα εξαρτήματα που φέρουν τη σήμανση με το ίδιο σύμβολο. Προϊόντα που φέρουν σήμανση δεν επιτρέπεται να αποσύρονται με τα κανονικά οικιακά απορρίμματα, αλλά πρέπει να συλλέγονται σε ειδικά σημεία υποδοχής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Η

ανακύκλωση υποστηρίζει τη μείωση κατανάλωσης πρώτων υλών και ανακουφίζει το περιβάλλον. Πληροφορίες σχετικά με την απόσυρση και την τοποθεσία του πλησιέστερου σημείου ανακύκλωσης μπορείτε να πάρετε π.χ. από την υπηρεσία απορριμμάτων του δήμου σας ή από το Χρυσό Οδηγό.

10.2 Συσκευασία

Σε περίπτωση που επιθυμείτε την απόσυρση της συσκευασίας, λάβετε υπόψη σας τις αντίστοιχες διατάξεις περιβαλλοντικής προστασίας της χώρας σας.

11. Εγγύηση της HOYER Handel GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,
Για αυτή τη συσκευή έχετε εγγύηση 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Σε περίπτωση ελαττωμάτων αυτού του προϊόντος έχετε νόμιμα δικαιώματα, τα οποία μπορείτε να αξιώσετε έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νόμιμα δικαιώματα δεν περιορίζονται από την εγγύησή μας, η οποία περιγράφεται κατωτέρω.

Ύροι εγγύησης

Ο χρόνος της εγγύησης αρχίζει με την ημερομηνία αγοράς. Παρακαλούμε διαφυλάξτε προσεκτικά τη γνήσια απόδειξη ταμείου. Αυτό το έγγραφο είναι απαραίτητο ως αποδεικτικό στοιχείο για την αγορά.

Εάν εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς αυτού του προϊόντος παρουσιαστεί ελάττωμα υλικού ή κατασκευής, τότε το προϊόν αυτό το επισκευάζουμε ή το αντικαθιστούμε δωρεάν σύμφωνα με δική μας επιλογή. Αυτή η παροχή εγγύησης προϋποθέτει ότι εντός του τριετούς χρόνου εγγύησης η ελαττωματική συσκευή και το αποδεικτικό αγοράς (απόδειξη ταμείου) θα κατατεθούν και θα περιγραφεί περιληπτικά γραπτώς το ελάττωμα και το χρονικό σημείο εμφάνισης του ελαττώματος.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα σας επιστρέψουμε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν. Με την επισκευή ή την αντικατάσταση του

προϊόντος δεν ανανεώνεται το χρονικό διάστημα της εγγύησης.

Χρόνος εγγύησης και νόμιμες αξιώσεις εξαιτίας ελαττωμάτων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται με την παροχή εγγύησης. Αυτό ισχύει επίσης για εξαρτήματα που αντικαθιστούνται ή επισκευάζονται. Ενδεχόμενες βλάβες ή ελαττώματα που παρουσιάζονται κατά την αγορά, πρέπει να αναφέρονται αμέσως μετά τον άνοιγμα πακέτου του προϊόντος. Μετά την παρέλευση του χρόνου εγγύησης οι ενδεχόμενες επισκευές χρεώνονται.

Επίπεδο εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε προσεκτικά και σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε αξιόπιστα πριν από την παράδοσή της.

Η παροχή εγγύησης ισχύει για ελαττώματα υλικού ή κατασκευής. Αυτή η εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα προϊόντος, τα οποία εκτίθενται σε φυσιολογική φθορά και συνεπώς μπορούν να θεωρηθούν ως φθειρόμενα εξαρτήματα ούτε βλάβες σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές ή εξαρτήματα, τα οποία έχουν κατασκευαστεί από γυαλί.

Αυτή η εγγύηση εκπίπτει εάν το προϊόν καταστράφηκε ή δεν χρησιμοποιήθηκε και δεν συντηρήθηκε σύμφωνα με τους κανονισμούς. Για την κατάλληλη χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται με ακρίβεια όλες οι υποδείξεις που αναφέρονται στις οδηγίες χειρισμού.

Χρήσεις και χειρισμοί, οι οποίοι δεν συμφωνούν με τις υποδείξεις που αναφέρονται στις οδηγίες χειρισμού, πρέπει οπωσδήποτε να αποφεύγονται.

Το προϊόν προβλέπεται μόνο για την ιδιωτική χρήση και όχι για επαγγελματικές εφαρμογές.

Σε περίπτωση καταχρηστικής και ακατάλληλης χρήσης, άσκηση βίας και σε επεμβάσεις, οι οποίες δεν εκτελούνται από το εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της εταιρείας μας, η εγγύηση διαγράφεται.

Διακανονισμός σε περίπτωση εγγύησης

Προς διασφάλιση ταχείας διευθέτησης της υπόθεσής σας, παρακαλούμε τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Παρακαλούμε έχετε διαθέσιμα για όλα τα θέματα τον αριθμό είδους (για αυτή τη συσκευή: IAN 96966) και την απόδειξη ταμείου ως αποδεικτικό αγοράς.
- Τον αριθμό είδους θα τον βρείτε στην πινακίδα τύπου, μία γκραβούρα στο εξώφυλλο των οδηγιών χειρισμού της συσκευής σας (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά.
- Εάν παρουσιαστούν σφάλματα λειτουργίας ή άλλα ελαττώματα, απευθυνθείτε πρώτα στο κατωτέρω αναφερόμενο Κέντρο Σέρβις **τηλεφωνικώς** ή μέσω **E-Mail**.
- Το προϊόν που καταγραφεί ως ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη ταχυδρομική διεύθυνση Σέρβις επισυνάπτοντας το αποδεικτικό αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας το ελάττωμα και το χρονικό σημείο εμφάνισής του.



Στη διαδικτυακή πύλη www.lidl-service.com μπορείτε να κατεβάσετε αυτές τις οδηγίες χειρισμού και πολλά άλλα εγχειρίδια, βίντεο προϊόντων και λογισμικά.



Κέντρο Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 96966



Διανομέας

Παρακαλούμε έχετε υπόψη ότι η ακόλουθη διεύθυνση **δεν είναι διεύθυνση Σέρβις**. Απευθυνθείτε πρώτα στο ανωτέρω αναφερόμενο Κέντρο Σέρβις.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Γερμανία

Inhalt

1. Gerätebeschreibung	33
2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite)	34
3. Technische Daten	34
4. Sicherheitshinweise	34
5. Vor dem ersten Gebrauch	38
6. Cupcakes backen	38
7. Reinigen und lagern	39
8. Rezeptvorschläge für Cupcakes	40
9. Rezeptvorschläge für Frostings (Glasuren)	43
10. Entsorgung	45
11. Garantie der HOYER Handel GmbH	45

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Gerät entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Geräts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung.

Machen Sie sich vor der Benutzung des Geräts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Gerät nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.

Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Geräts an Dritte mit aus.

1. Gerätebeschreibung

1.1 Verwendungszweck

Der Cupcake-Maker SilverCrest SCCM 800 A1 ist zum Backen von Cupcakes geeignet. Die Zubereitung anderer Lebensmittel ist nicht zulässig.

Cupcakes sind kleine Torten, die ursprünglich in Tassen gebacken wurden. Die Form ist ähnlich wie bei Muffins. Cupcakes sind aber weicher und süßer als Muffins und werden meistens verziert.

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich innerhalb Ihres Haushaltes und niemals im Freien.

Dieses Gerät ist für den Einsatz in Privathaushalten und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.


Das Gerät ist ebenfalls geeignet für:

- den Einsatz in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
- den Einsatz in landwirtschaftlichen Anwesen,
- Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen,
- Frühstückspensionen.

1.2 Lieferumfang

- 1 Cupcake-Maker
- 50 Förmchen: Durchmesser 50 mm, Höhe 20 mm
- 1 Bedienungsanleitung

1.3 Kennzeichnungen am Gerät

Kennzeichen 4	Ort	Bedeutung
	Deckel 3	Warnung vor heißen Oberflächen

2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite)

- | | |
|---|---|
| <p>1 Rote Kontroll-Lampe
- leuchtet, sobald das Gerät mit Strom versorgt wird</p> <p>2 Grüne Kontroll-Lampe
- leuchtet, sobald die Betriebstemperatur erreicht ist</p> <p>3 Deckel</p> <p>4 Warnsymbol „Warnung vor heißen Oberflächen“</p> | <p>5 Griffe</p> <p>6 Backmulden
- hier können die Förmchen 9 eingelegt oder der Cupcake Teig direkt eingefüllt werden</p> <p>7 Unterteil</p> <p>8 Kabelaufwicklung (auf der Unterseite)</p> <p>9 Förmchen</p> |
|---|---|

3. Technische Daten

Nennspannung: 220-240 V~/50 Hz
 Nennleistung: 800-1.000 W
 Schutzklasse: I



4. Sicherheitshinweise

4.1 Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Bedienungsanleitung:



Warnung!

Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

Vorsicht!

Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

Hinweis:

Geringes Risiko: Sachverhalte, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

4.2 Besondere Hinweise für dieses Gerät



Warnung! Beachten Sie folgende Hinweise, um Verletzungen zu vermeiden.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Netzanschlussleitung fernzuhalten.
- Die Oberflächen des Gerätes können heiß werden. Fassen Sie daher das Gerät im Betrieb ausschließlich an den Griffen **5** an.
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser ein und schützen Sie es vor Spritz- und Tropfwasser.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen soweit abkühlen, dass keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.

Vorsicht! Um Sachschäden zu vermeiden, beachten Sie folgende Bestimmungen:

- Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät sowie die Antihalt-Beschichtung beschädigt werden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem, wie zum Beispiel einer Funksteckdose, betrieben werden.

4.3 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie vor dem Gebrauch sorgfältig diese Bedienungsanleitung. Sie ist Bestandteil des Gerätes und muss jederzeit verfügbar sein.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den beschriebenen Verwendungszweck (siehe „1.1 Verwendungszweck“ auf Seite 33).
- Überprüfen Sie, ob die erforderliche Netzspannung (siehe Typenschild am Gerät) mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt, um eine Beschädigung zu verhindern.
- Beachten Sie, dass jeglicher Anspruch auf Garantie und Haftung erlischt, wenn Zubehörteile verwendet werden, die nicht in dieser Bedienungsanleitung empfohlen werden oder wenn bei Reparaturen nicht ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden. Dies gilt auch für Reparaturen, die durch nicht-qualifizierte Personen durchgeführt werden. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center“ auf Seite 47.
- Bei eventuellen Funktionsstörungen während der Garantiezeit darf die Instandsetzung des Gerätes nur durch unser Service-Center erfolgen. Ansonsten erlischt jeglicher Garantieanspruch. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center“ auf Seite 47.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt, um rechtzeitig einschreiten zu können, falls Funktionsstörungen auftreten.
- Achten Sie darauf, dass die Steckdose gut zugänglich ist, da das Gerät keinen Ein-/Ausschalter besitzt.

4.4 Schutz vor elektrischem Schlag



Warnung! Die folgenden Sicherheitshinweise sollen Sie vor einem elektrischen Schlag schützen.

- Wenn das Gerät beschädigt ist, darf das Gerät keinesfalls benutzt werden. Lassen Sie das Gerät in diesem Falle von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center“ auf Seite 47.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- In das Gerät dürfen keinesfalls Wasser oder andere Flüssigkeiten eindringen. Daher:
 - niemals im Freien einsetzen
 - niemals in Flüssigkeit tauchen
 - keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände, z.B. Töpfe, darauf stellen
 - niemals in sehr feuchter Umgebung einsetzen.

Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerät gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center“ auf Seite 47.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine Netzsteckdose mit Schutzkontakten (Schuko) an.
- Die Benutzung von Verlängerungskabeln sollten Sie vermeiden. Sie ist nur unter ganz bestimmten Voraussetzungen gestattet:
 - das Verlängerungskabel muss für die Stromstärke des Gerätes geeignet sein
 - das Verlängerungskabel darf nicht „fliegend“ verlegt sein: es darf nicht

zur Stolperfalle werden oder von Kindern erreichbar sein

- das Verlängerungskabel darf keinesfalls beschädigt sein
- es dürfen keine weiteren Geräte als dieses Gerät an der Netzsteckdose angeschlossen werden, da es sonst zu einer Überlastung des Stromnetzes kommen kann (Verbot von Mehrfachsteckdosen!).
- Fassen Sie das Gerät, die Netzanschlussleitung oder den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie die Netzanschlussleitung stets am Netzstecker heraus. Ziehen Sie niemals an der Netzanschlussleitung selber.
- Tragen Sie das Gerät nie an der Netzanschlussleitung.
- Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nie geknickt oder gequetscht wird.
- Wickeln Sie die Netzanschlussleitung im Betrieb vollständig ab, um eine Überhitzung und Durchschmoren zu verhindern.
- Halten Sie die Netzanschlussleitung von heißen Flächen (z.B. Herdplatte) fern.
- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Nur dann ist das Gerät völlig stromfrei.

4.5 Schutz vor Brandgefahr



Warnung! Da das Gerät mit hohen Temperaturen arbeitet, beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, damit kein Brand entstehen kann.

- Das Gerät darf ausschließlich auf einem festen, ebenen, trockenen und nicht brennbaren Untergrund aufgestellt werden, um zu verhindern, dass es umkippt,

verrutscht oder die Unterlage Feuer fängt und dadurch Schaden entsteht.

- Halten Sie einen Abstand von mindestens 50 cm zu anderen Gegenständen ein, damit diese kein Feuer fangen können.

4.6 Schutz vor Verletzungen



Warnung! Beachten Sie folgende Hinweise, um Verletzungen zu vermeiden.

- Beachten Sie, dass während des Backens seitlich am Gerät heißer Dampf austreten kann.
- Beachten Sie bei der Entnahme der fertigen Cupcakes, dass auch diese sehr heiß sind.
- Stellen Sie das Gerät während der Benutzung nicht um. Dieses wird während der Benutzung heiß. So vermeiden Sie Verbrennungen.
- Lassen Sie das Gerät stets abkühlen, bevor Sie es transportieren oder reinigen.
- Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nie zur Stolperfalle wird oder sich jemand darin verfangen oder darauftreten kann und sich dabei verletzt.

4.7 Zur Sicherheit Ihres Kindes



Warnung! Kinder können Gefahren oft nicht richtig einschätzen und sich dadurch Verletzungen zuziehen. Beachten Sie daher:

- Dieses Produkt darf nur unter Aufsicht von Erwachsenen verwendet werden.
- Achten Sie sorgfältig darauf, dass sich das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern befindet.
- Achten Sie darauf, dass Kinder niemals das Gerät an der Netzanschlussleitung herunterziehen können.

- Achten Sie darauf, dass die Verpackungsfolie nicht zur tödlichen Falle für Kinder wird. Verpackungsfolien sind kein Spielzeug.

4.8 Schutz vor Sachschäden

Vorsicht! Um Sachschäden zu vermeiden, beachten Sie folgende Bestimmungen.

- Das Gerät darf nicht auf heiße Herdplatten gestellt, in den heißen Backofen geschoben oder in der Nähe von Gas- und Durchlauferhitzern aufgestellt werden, da dies zu Beschädigungen führen könnte.
- Verwenden Sie nur Besteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Besteck aus Metall könnte die beschichteten Oberflächen beschädigen.
- Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass Pflegemittel für Ablageflächen (Möbel) Bestandteile enthalten, die die Gummifüße angreifen und aufweichen. Stellen Sie in diesem Falle das Gerät auf eine nicht brennbare Unterlage.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Bei einem Gewitter kann das am Stromnetz angeschlossene Gerät durch Blitzschlag beschädigt werden.

5. Vor dem ersten Gebrauch

Bei der Produktion bekommen viele Teile einen dünnen Ölfilm zu ihrem Schutz. Betreiben Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch ohne Cupcakes, damit eventuell vorhandene Rückstände verdampfen können.

Hinweis: Bei den ersten Aufheißvorgängen kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Sorgen Sie deshalb für eine ausreichende Belüftung.

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, dass das Gerät keine Beschädigungen aufweist.
3. Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung. Beachten Sie hierzu die Hinweise in dem Kapitel „7. Reinigen und lagern“ auf Seite 39.
4. Wählen Sie einen Standort, der fest, eben und unbrennbar ist. Halten Sie dabei einen Abstand von ca. 50 cm zu anderen Gegenständen ein.

5. Wickeln Sie die Netzanschlussleitung vollständig ab.

6. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose.

Jetzt leuchtet die rote Kontroll-Lampe **1** und das Gerät heizt auf.

Sobald die Betriebstemperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Kontroll-Lampe **2**.

7. Lassen Sie das Gerät etwa 10 – 15 Minuten eingeschaltet.
8. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
9. Reinigen Sie das Gerät erneut. Beachten Sie hierzu die Hinweise in dem Kapitel „7. Reinigen und lagern“ auf Seite 39.

Hinweis: Aus geschmacklichen Gründen sollten Sie die ersten gebackenen Cupcakes nicht verzehren sondern wegwerfen.

6. Cupcakes backen

1. Wählen Sie einen Standort, der fest, eben und unbrennbar ist. Halten Sie dabei einen Abstand von ca. 50 cm zu anderen Gegenständen ein.
2. Wickeln Sie die Netzanschlussleitung vollständig ab.
3. Klappen Sie den Deckel **3** nach oben. Fassen Sie das Gerät dabei an den Griffen **5** an.
4. Entfernen Sie eventuell vorhandenen Staub mit einem trockenen Tuch.
5. Fetten Sie die beschichteten Innenflächen des Deckels **3** sowie des Unterteils **7** leicht ein.

Hinweis: Am besten nehmen Sie Speiseöl, das Sie mit einem Backpinsel verteilen.

6. Schließen Sie den Deckel **3**.
7. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose.

Jetzt leuchtet die rote Kontroll-Lampe **1** und das Gerät heizt auf.

Sobald die Betriebstemperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Kontroll-Lampe **2**.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

8. Klappen Sie den Deckel **3** nach oben. Fassen Sie das Gerät dabei an den Griffen **5** an.

9. Verteilen Sie den vorbereiteten Cupcake-
teig in den Backmulden **6**.

Hinweis: Sie können auch Förmchen **9**
in die Backmulden **6** legen und dann
den Teig einfüllen und ausbacken. Die
fertigen Cupcakes entnehmen Sie dann
mitsamt den Förmchen **9**.

10. Klappen Sie den Deckel **3** zu.

Hinweise:

- Der Backvorgang dauert rund 15-
20 Minuten. Je nach gewünschtem
Bräunungsgrad kann die Backzeit etwas
kürzer oder länger gewählt werden.
- Während des Backens geht die grüne
Kontroll-Lampe **2** aus und wieder an.
Dies dient dazu, die erforderliche
Betriebstemperatur zu regeln.



Warnung! Beim Öffnen des
Deckels **3** kann Ihnen heißer
Dampf entgegen kommen. Schütz-
en Sie daher Ihre Hände mit einem
Geschirrtuch oder mit
Küchenhandschuhen.

11. Sobald die Cupcakes nach Ihrem
Geschmack fertig sind, entnehmen Sie
sie aus dem Gerät:

Klappen Sie den Deckel **3** nach oben.
Fassen Sie das Gerät dabei an den
Griffen **5** an.

Vorsicht!

- Verwenden Sie nur Besteck aus Holz
oder hitzebeständigem Kunststoff.
Besteck aus Metall könnte die beschich-
teten Oberflächen beschädigen.
- Verwenden Sie Küchenhandschuhe,
um eine Verbrennung zu vermeiden.

12. Lassen Sie die entnommenen Cupcakes
auf einem Backrost abkühlen.

13. Dekorieren Sie die Cupcakes nach
Geschmack mit Puderzucker, Glasuren,
Früchten, Creme, Sahne, buntem Zucker
oder anderem.

14. Ziehen Sie nach Gebrauch den Netz-
stecker aus der Netzsteckdose. Nur so
ist das Gerät völlig stromfrei.

7. Reinigen und lagern



Warnung! Um die Gefahr eines
elektrischen Schlages oder einer
Verbrennung zu vermeiden:

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung
den Netzstecker aus der
Netzsteckdose.
- Tauchen Sie das Gerät nie in
Wasser ein und schützen Sie es
vor Spritz- und Tropfwasser.
- Lassen Sie das Gerät vor dem
Reinigen soweit abkühlen, dass
keine Verbrennungsgefahr mehr
besteht.

Vorsicht! Verwenden Sie keinesfalls scheu-
ernde, ätzende oder kratzende Reinigungs-

mittel. Dadurch könnte das Gerät sowie die
Antihaft-Beschichtung beschädigt werden.

Hinweis: Warten Sie nicht zu lange mit
dem Reinigen, damit Teigreste nicht festtrock-
nen und sich dann nur noch schwer entfer-
nen lassen.

1. Entfernen Sie Krümel und Teigreste.
2. Wischen Sie das Gerät innen und außen
mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Sie
können auch etwas mildes Spülmittel benut-
zen, müssen dann aber mit klarem Wasser
nochmal nachwischen, damit die Cup-
cakes keinen Beigeschmack bekommen.
3. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch
nach.

- Um das Gerät zu verstauen, wickeln Sie die Netzanschlussleitung auf der Kabelfaufwicklung **8** (auf der Unterseite) auf.

8. Rezeptvorschläge für Cupcakes

8.1 Standard Cupcake Rezept

Zutaten:

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier
- 200 g Mehl
- 50 g Mandeln, geschält und gemahlen
- 1 Prise Salz
- 2 TL Backpulver
- 4 EL Milch

Zubereitung:

- Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker mit dem Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren.
- Eier nach und nach unterrühren.
- Mehl, Backpulver und Mandeln mischen und abwechselnd mit Milch unterrühren.
- Den Teig in die Backmulden **6** füllen, maximal bis zum Rand.
- 15 - 20 Minuten lang backen.
- Danach auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.

8.2 Cupcakes mit Schokoladenstückchen

Zutaten:

- 100 g Vollmilchschokolade
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1 Prise Salz
- 2 Eier

- 150 g Margarine
- 80 g Zucker
- 250 ml Milch

Zubereitung:

- Die Schokolade grob raspeln.
- Alle trockenen Zutaten mit der Schokolade vermischen.
- Eier, Margarine, Zucker und Milch in einer Schüssel verrühren.
- Das Mehlgemisch dazugeben und verrühren.
- Den Cupcake-Maker einfetten und vorheizen.
- Den Teig in die Backmulden **6** füllen, maximal bis zum Rand.
- Ca. 15-20 Minuten backen.
- Anschließend können die Cupcakes nach Wunsch verziert werden.

8.3 Schokoladen Cupcakes

Zutaten:

- 100 g Butter
- 150 g Zucker
- 2 Eier
- 100 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- ¼ TL Natron
- ¼ TL Salz
- 75 g Kakaopulver
- 130 ml Milch, evtl. mehr
- 1 TL Vanilleextrakt, oder Vanillepaste

Zubereitung:

1. Mehl und Kakao in eine Schüssel sieben, Backpulver, Natron und Salz hinein sieben und alles gut vermischen.
2. Butter, Zucker und Vanille zu einer lockeren Masse verrühren.
3. Eier einzeln unterrühren.
4. Mehl-Mischung und etwa 130 ml Milch abwechselnd unterrühren und alles zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.
5. Wenn der Teig zu trocken ist, schluckweise Milch unterrühren, bis er zähflüssig wird.
6. Den Teig in die Backmulden **6** füllen, maximal bis zum Rand.
7. 15 - 20 Minuten lang backen.
8. Danach auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.

8.4 Red Velvet Cupcakes – für besondere Anlässe

Zutaten für den Teig:

- 3 große Eiweiße, 90 g
- 30 ml Lebensmittelfarbe, rot
- 1 ½ TL Vanilleextrakt
- 200 g Mehl
- 200 g Zucker, feinst
- 3 TL Backpulver
- 2 TL Kakaopulver
- ½ TL Salz
- 60 g Rapsöl oder Distelöl, Zimmertemperatur
- 55 g Butter, Zimmertemperatur
- 120 g Buttermilch, Zimmertemperatur

Zutaten für Guss:

- 200 g Schokolade, weiß, gehackt
- 270 g Frischkäse (Cream Cheese), Zimmertemperatur
- 70 g Butter, Zimmertemperatur
- 1/8 TL Bittermandelöl

Zubereitung des Teiges:

1. In einem Gefäß die Eiweiße, die rote Lebensmittelfarbe und Vanilleextrakt leicht verrühren.
2. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, Kakao und Salz gut vermischen.
3. In einer Rührschüssel das Öl und die Butter bei mittlerer Geschwindigkeit 1 Minute rühren.
4. Die Mehlmischung und die Buttermilch zugeben und bei kleiner Geschwindigkeit rühren bis alles durchfeuchtet ist.
5. Dann 1,5 Minuten auf mittlerer Stufe weiterrühren.
6. Die Hälfte der Eimischung erst langsam, dann auf mittlerer Stufe 30 Sekunden unterrühren.
7. Mit der zweiten Hälfte genauso verfahren.

Zubereitung des Gusses (Cream Cheese Frosting):

1. Die weiße Schokolade in einem kleinen Gefäß in der Mikrowelle zum Schmelzen bringen, dabei alle 15 Sekunden mit einem Silikonspatel umrühren.
2. Die geschmolzene Schokolade solange abkühlen lassen, bis sie nicht mehr warm, aber noch flüssig ist.
3. Die Butter und den Cream Cheese glatt rühren.
4. Die abgekühlte und flüssige weiße Schokolade einrühren, bis eine homogene Masse entsteht.
5. Danach das Bittermandelaroma unterrühren.
6. Sollte das Frosting zu weich sein, dann einfach im Kühlschrank etwas herunterkühlen.

Zubereitung der Cupcakes:

1. Den Teig in die Backmulden **6** füllen, maximal 2/3 bis zum Rand.
2. 15 - 20 Minuten lang backen.
3. Danach auf einem Kuchengitter ca. 10 Minuten auskühlen lassen.
4. Die Cupcakes mit dem Frosting dekorieren.

8.5 Swimmingpool Cupcakes

Zutaten für den Teig:

- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 EL Sojamehl
- 2 EL Wasser oder
- 2 Eier
- 250 g Joghurt
- 75 ml Öl
- 6 TL Vanillezucker
- 6 Pfirsiche aus der Dose oder 24 Kirschen

Zutaten für Guss:

- 225 g Butter, zimmerwarm
- 600 g Puderzucker
- 100 ml Milch
- 3 TL Vanillezucker
- Lebensmittelfarbe, blau
- evtl. bunte Zuckerperlen

Zubereitung des Teiges:

1. Für den Teig erst die trockenen Zutaten vermischen.
2. Dann die nassen Zutaten außer Pfirsiche oder Kirschen zugeben.
3. Danach alles kurz zusammenmischen, bis die trockenen Zutaten feucht sind.
4. Die abgetropften Pfirsiche vierteln.
5. Nun in jede Backmulde **6** einen TL Teig geben.
6. In jede Backmulde **6** ein Pfirsichstückchen oder eine Kirsche legen.

7. Bis kurz unter den Rand mit Teig auffüllen.
8. 15-20 Minuten backen.

Zubereitung des Gusses:

9. Für das Frosting (Guss) erst die Lebensmittelfarbe (falls in Pulverform) mit der Milch vermischen.
10. Dann die Butter mit 300 g Puderzucker, der blauen Milch und dem Vanillezucker cremig rühren.
11. Anschließend immer jeweils 100 g vom restlichen Puderzucker 2 Minuten mit der Creme verrühren, bis der Puderzucker aufgebraucht ist.
12. Eventuell etwas im Kühlschrank kühlen lassen.

8.6 Zuckersüße Cupcakes

Zutaten für den Teig:

- 200 g Mehl
- 150 g Zucker
- 200 g Butter
- 2 Eier
- ½ Pck. Backpulver

Zutaten für Guss:

- 200 g Butter
- 200 g Frischkäse
- 200 g Zucker
- evtl. Lebensmittelfarbe
- evtl. Kakaopulver
- evtl. Sirup nach Wahl
- evtl. Streusel (bunte Zuckerstreusel)

Zubereitung des Teiges:

1. Für den Teig 200 g Butter (Zimmertemperatur) und 150 g Zucker cremig rühren.
2. 200 g Mehl und ein halbes Päckchen Backpulver mischen und ca. 2 EL davon zur Buttermasse geben und gut mischen.
3. Ein Ei dazugeben und vermischen.

4. Erneut ca. 2 EL der Mehlmischung zufügen und unterrühren.
5. Das zweite Ei dazugeben und vermischen.
6. Nun den Rest der Mehlmischung dazugeben und das Ganze vermischen, bis die Teigmasse glatt ist.

Zubereitung des Gusses:

1. 200 g Butter (Zimmertemperatur) und 200 g Zucker cremig rühren.
2. Löffelweise den Frischkäse zufügen und weiterrühren.

3. Nach Wunsch Lebensmittelfarbe, Kakao oder Sirup zugeben.

Zubereitung der Cupcakes:

1. Den Teig in die Backmulden **6** füllen, maximal bis zum Rand.
2. 15 - 20 Minuten lang backen.
3. Danach auf einem Kuchengitter ca. 10 Minuten auskühlen lassen.
4. Die Cupcakes mit dem Frosting dekorieren.

9. Rezeptvorschläge für Frostings (Glasuren)

9.1 Creme Cheese Frosting

Zutaten:

- 100 g Butter, weich
- 100 g Puderzucker, (Staubzucker)
- 110 g Frischkäse
- etw. geriebene Zitronenschale

Zubereitung:

1. Weiche Butter mit dem Staubzucker vermischen.
2. Frischkäse und die Zitronenschale dazugeben.

9.2 Erdbeer Frosting

Zutaten:

- 250 g Erdbeeren, TK oder frisch
- 200 ml Milch
- 1 Pck. Puddingpulver (Vanillegeschmack)
- 2 EL Zucker
- 175 g Butter, weich
- 175 g Doppelrahmfrischkäse
- 50 g Zucker
- etwas Lebensmittelfarbe, rot

Zubereitung:

1. 150 ml Milch mit den Erdbeeren aufkochen, bis diese aufgetaut sind (bei frischen Erdbeeren erübrigt sich dieser Schritt).
2. Mit einem Pürierstab die Erdbeeren in der Milch zerkleinern, sodass keine Stückchen mehr übrig sind.
3. 50 ml Milch mit 2 EL Zucker und dem Vanillepuddingpulver verrühren und in die kochende Erdbeermilch geben.
4. Den Pudding wie gewohnt zubereiten und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
5. Die weiche Butter mit dem Frischkäse und 50 g Zucker schaumig schlagen
6. Nach und nach den kalten(!) Erdbeerpudding unterrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.
7. Da die Erdbeeren durch das Kochen doch etwas an Farbe verlieren, kann man die Creme mit roter Lebensmittelfarbe wieder etwas "aufhübschen".
8. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und nach Belieben verwenden.

9.3 Schokoladen-Frosting

Zutaten:

- 100 ml Sahne
- 75 g Schokolade, edelherb, mindestens 70% Kakao
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

1. Schokolade hacken und in eine Rührschüssel geben.
2. Sahne in einem Topf erhitzen, bis sich Blasen bilden.
3. Sahne in die Rührschüssel gießen und warten, bis die Schokolade weich wird.
4. Salz und Vanille hinzufügen.
5. Alles gleichmäßig verrühren und gut abkühlen lassen.
6. Wenn die Masse abgekühlt ist, mit dem Handrührgerät aufschlagen.
7. In einen Spritzbeutel geben und auf die Cupcakes spritzen.

9.4 Saures Lemon-Frosting

Zutaten:

- 3 Eiweiße
- 120 g Puderzucker
- Zitrone (naturbelassen)

Zubereitung:

1. Eiweiß steif schlagen. Gleichzeitig den Puderzucker gesiebt einrieseln lassen.
2. Das entstandene Baiser nun auf die Cupcakes aufbringen und kreativ verstreichen.
3. Die Cupcakes nun noch einmal für kurze Dauer (ca. 5 min.) in den Backofen mit Oberhitze stellen, bis das Häubchen an den Spitzen braun wird.

4. Als Verzierung nun die Zitrone in Scheiben und mit Schale in die Haube drücken (entweder in 1/4 oder 1/2 Stücken).

9.5 Limette-Mascarpone-Frosting

Zutaten:

- 250 g Mascarpone
- 50 g Puderzucker
- 1 Limette

Zubereitung:

1. Mascarpone mit Puderzucker cremig rühren.
2. Die Limette heiß waschen und trocknen.
3. Von der Limette etwas Schale abreiben (Menge ca. 1 TL) und 2-3 TL Saft auspressen.
4. Saft und Schalenspäne unter die Creme rühren.
5. In einen Spritzbeutel füllen und in Rosetten auf die Cupcakes aufbringen.

9.6 Blaues Frosting

Zutaten:

- 225 g Butter, zimmerwarm
- 600 g Puderzucker
- 100 ml Milch
- 3 TL Vanillezucker
- Lebensmittelfarbe, blau
- evtl. bunte Zuckerperlen

Zubereitung:

1. Für das Frosting (Guss) erst die Lebensmittelfarbe (falls in Pulverform) mit der Milch vermischen.
2. Dann die Butter mit 300 g Puderzucker, der blauen Milch und dem Vanillezucker cremig rühren.
3. Anschließend immer jeweils 100 g vom restlichen Puderzucker 2 Minuten mit der

Creme verrühren, bis der Puderzucker aufgebraucht ist.

4. Eventuell etwas im Kühlschrank kühlen lassen.

10. Entsorgung

10.1 Gerät



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling

von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und zur Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z.B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.

10.2 Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

11. Garantie der HOYER Handel GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Geräts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Geräts 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 das Original des Kassensbons gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Geräts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Gerät von

uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassensbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist. Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Gerät zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Geräts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

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 Geräteteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schaltern, Akkus oder Teilen, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Gerät beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Geräts 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 Gerät ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer (für dieses Gerät: IAN 96966) und den Kassenschein als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Gerät können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenschein) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.



Service-Center

DE Service Deutschland
Tel.: 0800-5435111
(kostenlos)
E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich
Tel.: 0820 201 222
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 96966



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende
Anschrift **keine Serviceanschrift** ist.
Kontaktieren Sie zunächst das oben
benannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 5
22761 Hamburg
Deutschland



HOYER HANDEL GMBH
Kühnehöfe 5
22761 Hamburg
Germany

Status of information · Ημερομηνία έκδοσης πληροφοριών · Stand der Informationen:

02/2014 · Ident.-Nr.: SCCM 800 A1

IAN 96966

