

Bedienungsanleitung / Instruction manual

D BROWNIE & MINIKUCHEN BEREITER
GB BROWNIE & MINI CAKE MAKER

Rezept-Vorschläge: ab Seite 12

Type BM 3111

Inhalt

Wichtige Sicherheitshinweise.....	2
Lieferumfang.....	4
Beschreibung.....	4
Vor dem ersten Gebrauch.....	4
Verwendung des Gerätes.....	5
Reinigung und Pflege.....	5
Technische Daten.....	6
Entsorgung.....	6
Garantiehinweise.....	6

Wichtige Sicherheitshinweise

Bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen, machen Sie sich bitte sorgfältig mit der Bedienungsanleitung vertraut. Bei Weitergabe des Gerätes geben Sie bitte auch die Bedienungsanleitung weiter.

Bestimmungsgemäße Verwendung: Dieses Gerät ist ausschließlich zum Backen von Brownies und Minikuchen zu verwenden. Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt. Verwenden Sie das Gerät wie in dieser Bedienungsanleitung angegeben und beachten Sie alle Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung oder unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen. Verwenden Sie, nur falls dies nötig ist, ordnungsgemäße Verlängerungskabel, deren technische Daten mindestens mit denen des Gerätes übereinstimmen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen mit einer Zeitschaltuhr oder Fernbedienung betrieben zu werden, da dies zu Brandgefahr führen kann.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand daran ziehen und dass es nicht zur Stolperfalle werden kann. Das Kabel darf nicht durch scharfe Kanten oder durch Berührung mit heißen Stellen beschädigt werden. Das Kabel darf nie mit Nässe und Feuchtigkeit Kontakt haben.
- Als zusätzlicher Schutz vor Gefahren durch elektrischen Strom wird der Einbau einer Fehlerstromschutzeinrichtung (RCD) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA im Haushaltsstromkreis empfohlen. Fragen Sie Ihren Elektro-Installateur um Rat.



- **ACHTUNG: Das Gerät nicht verwenden wenn:**
 - es heruntergefallen ist, oder sichtbare Schäden am Gehäuse oder Kabel hat
 - es Funktionsstörungen aufweist
 - Ein beschädigtes Kabel darf ausschließlich von einem Fachmann (*) ausgewechselt werden, um Gefährdungen durch elektrischen Strom zu vermeiden. Für alle Reparaturen wenden Sie sich an einen Fachmann (*).
- (*) Fachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für alle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.



- **Achtung! Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug.** Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Klären Sie sich über Gefahren die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können auf:
 - Gefahr durch heiße Geräteteile und während des Betriebes entweichenden heißen Dampf
 - Gefahr durch elektrischen Strom
- Wählen Sie den Standort Ihres Gerätes so dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.
- Benutzen und lagern Sie das Gerät nur außerhalb der Reichweite von Kindern. Auch das Netzkabel muss für Kinder unreachbar sein, Sie könnten das Gerät daran herunterziehen.
- Zur Sicherheit keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) für kleine Kinder erreichbar liegen lassen. Sie dürfen nicht mit dem Kunststoffbeutel spielen, es besteht Erstickungsgefahr!



- **Vorsicht Stromschlaggefahr! Das Gerät, das Netzkabel und der Netzstecker** dürfen wegen der Gefahr eines elektrischen Schlages auf keinen Fall mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.
 - Tauchen Sie das Gerät und das Netzkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen noch zu einem anderen Zweck
 - Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Wasch- oder Spülbeckens
 - Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen
 - Stellen Sie das Gerät nicht auf feuchten Untergrund
 - Verwenden sie das Gerät nicht im Freien
- **Ziehen Sie den Netzstecker**
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen
 - bevor Sie das Gerät reinigen

- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nicht am Kabel anfassen.
- Gerät niemals am elektrischen Kabel tragen. Kabel nicht knicken und nicht um das Gerät wickeln. Überprüfen Sie regelmäßig, ob das elektrische Kabel nicht beschädigt ist.
- Bei Beschädigung des Kabels oder des Gerätes darf dieses keinesfalls benutzt werden.



- **Vorsicht Verbrennungsgefahr!** Das Gerät wird während des Betriebes sehr heiß! Benutzen Sie zum Öffnen und Schließen nur den wärmeisolierten Plastikgriff. Berühren Sie nie heiße Platten oder das Gehäuse.

- **Vorsicht! Beim Backen entweicht sehr heißer Dampf!**

- Transportieren Sie das Gerät nicht im heißen Zustand. Lassen Sie es ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen.



- **Achtung Brandgefahr!** In der unmittelbaren Umgebung dürfen sich während des Gebrauchs keine hitzeempfindlichen oder leicht entzündbaren Materialien befinden! Halten Sie genügend Sicherheitsabstand zu Wänden, Möbeln und Gardinen oder Küchentüchern ein.

- **Vorsicht! Öl- und Fettzubereitungen können bei Überhitzung brennen.** Lassen Sie das Gerät daher nie unbeaufsichtigt und ziehen Sie nach jedem Gebrauch grundsätzlich sofort den Netzstecker.



- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung während des Gebrauchs des Gerätes.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht die heißen Teile des Gerätes (wie z. B. die Backflächen, das Gehäuse) berührt.
- Um die Antihafbeschichtung vor Beschädigungen (Kratzer) zu schützen, benutzen Sie keine metallene Kochgegenstände (Gabel, Messer usw.), sondern Utensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff.
- Bereiten Sie nur Nahrungsmittel zu, die zum Verzehr geeignet sind.

INFO: Verbranntes kann krank machen. Gut gebacken schmeckt es am besten. Doch Vorsicht: Ist das Backgut auch nur leicht verbrannt, oder gar an manchen Stellen schwarz, sollten Sie es in den Mülleimer befördern. Bei zu starker Erhitzung bildet sich nämlich insbesondere in stärkehaltigen Lebensmitteln Acrylamid, welches im Verdacht steht krebserregend zu sein. Goldbraune Brownies können bedenkenlos verzehrt werden.

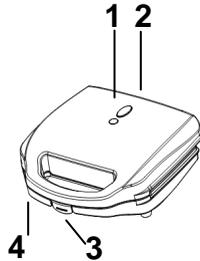
- Halten Sie das Gerät stets sauber, da es direkten Kontakt mit Nahrungsmitteln hat.

Lieferumfang

- Brownie Bereiter
- Bedienungsanleitung

Beschreibung

1	Kontrolllampe rot
2	Kontrolllampe grün
3	Griff
4	Verschlussclip
5	Backformen



Vor dem ersten Gebrauch

HINWEIS: Beim ersten Aufheizen kann Schutzfett verdampfen, mit dem die Backplatten bei der Produktion behandelt wurden. Die dabei entstehende Geruchsentwicklung ist unschädlich und tritt später nicht wieder auf. Lassen Sie das Gerät so lange heizen, bis die Dampfentwicklung aufhört, mindestens jedoch 10 Minuten.

Reinigen vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch sämtliches Verpackungsmaterial.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
- Reinigen Sie die Oberfläche der Platten vor dem ersten Gebrauch mit einem leicht feuchten Tuch und wischen Sie sie anschließend trocken.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzefeste, trockene, rutschfeste und ebene Fläche.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung des Raumes, z. B. durch Öffnen der Fenster.
- Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie den Verschlussclip.
- Verbinden Sie den Netzstecker mit Steckdose, die Kontrolllampen leuchten. Während das Gerät aufheizt, leuchten die Kontrolllampen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Klappen Sie den Deckel auf und lassen Sie das Gerät abkühlen. Nach ausreichend Abkühlung, reinigen Sie die Platten erneut mit einem weichen Tuch nach.

Das erste Gebackene

Wir empfehlen Ihnen, das erste Gebackene, das Sie mit dem Gerät zubereitet haben nicht zu essen um eventuellen Geschmacksirritationen vorzubeugen. Danach sollte ein eventuell auftretender Fremdgeschmack verschwunden sein.

Verwendung des Gerätes



Vorsicht: Verbrennungsgefahr! Während des Backvorgangs wird das Gerät heiß. Benutzen Sie bitte Topfhandschuhe und berühren Sie das Gerät ausschließlich an seinen hitzeisolierten Griff!

- Vor dem Einstecken des Netzsteckers reinigen Sie bitte die Platten mit einem leicht feuchten Tuch
- und wischen diese trocken (siehe auch S. 4 "Vor dem ersten Gebrauch").
- Um Anhaften an den Backplatten zu vermeiden, streichen Sie diese vor dem Gebrauch leicht mit Fett ein.
- Verbinden Sie den Netzstecker mit einer Steckdose, die rote Kontrolllampe leuchtet.
- Vor dem Gebrauch heizen Sie das Gerät einige Minuten auf, damit es eine gleichmäßige Temperatur erreicht. Das Gerät ist Backbereit, wenn die grüne Kontrolllampe erstmals erlischt. Die grüne Kontrolllampe geht während des Backvorgangs im Wechsel an und aus.

Rezept-Vorschläge: siehe Seite 12



Vorsicht beim Einfüllen des Teigs, die Platten sind heiß! Fassen Sie nur den wärmeisolierten Griff an! Berühren Sie nicht die heißen Backplatten.

- Öffnen Sie das Gerät ganz und füllen Sie den vorbereiteten Teig und Zutaten auf die untere Platte. Schließen Sie den Deckel des Gerätes und drücken Sie den Deckel, wenn nötig an. Sie müssen den Verschlussclip beim Backen nicht verschließen.
- **Hinweis: Niemals** den Deckel **mit Gewalt** schließen und den Verschlussclip arretieren, wenn zuviel Teig in die Backformen gefüllt wurde. Andernfalls könnte das Gerät beschädigt werden und es könnte zu Verletzungen kommen.
- Ggf. können Sie den Verschlussclip am Griff einrasten lassen. Achten Sie jedoch darauf, dass sie nicht zu viel Teig einfüllen wenn Sie den Verschlussclip einrasten wollen!
- Die Kontrolllampen (Thermostat) schalten sich während des Backvorgangs an und aus. Beim Backen kann Dampf zwischen den Platten hervortreten. Das ist verdampfende Feuchtigkeit aus dem Teig.
- Der normale Backvorgang beträgt ca. 8-10Min. (und kann abhängig von der Art, Konsistenz und Stärke der Backprodukte variieren).
- Nach dem Backvorgang öffnen Sie das Gerät und entnehmen Sie die fertigen Gebäckstücke. Benutzen Sie hierzu einen Holzspatel, niemals ein Messer, um die Plattenoberfläche nicht zu zerkratzen.



Achtung! Nach jedem Gebrauch grundsätzlich den Netzstecker aus der Steckdose ziehen um das Gerät auszuschalten.

Reinigung und Pflege



Achtung! Das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen um Stromschlaggefahr vorzubeugen! Nach Gebrauch Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen. Nach Gebrauch und vor der Reinigung grundsätzlich den Netzstecker ziehen.

- Das obere, untere und seitliche Gehäuse wischen Sie außen bitte nur mit einem leicht feuchten Tuch ab.
- Wischen Sie die Innenseiten und Kanten der Platten mit saugfähigem Papier oder einem weichen Tuch ab. Die antihafbeschichteten Backflächen keinesfalls mit spitzen, harten, oder scharfen Reinigungsgeräten reinigen. Die Beschichtung der Backplatten kann durch Kratzer leicht beschädigt werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel, kein Backofenspray, Benzin oder andere Lösemittel.
- In der Spalte an der Hinterseite des Gerätes kann sich nach Benutzung etwas übergelaufener Teig oder auch Fettreste angesammelt haben. Diese entfernen Sie mit einem Holzspatel oder einem ähnlichem Küchenwerkzeug und mit Hilfe von Küchenrolle.

Tipp:

Die Reinigung des Gerätes gestaltet sich trotz der antihaftbeschichteten Backplatten manchmal etwas schwierig, da sich Backreste, oder Teile der Füllung in den Ritzen oder dem Klappscharnier festsetzen können. Um die Reinigung zu erleichtern, sollten Sie im kalten Zustand des Gerätes vor der ersten Benutzung die Platten mit etwas Öl einfetten.

Ist Käse oder ähnliches aus dem Gerät gelaufen, sollten Sie ihn umgehend mit einem Küchentuch oder einem Holzschaber von den antihaftbeschichteten Platten oder dem Klappscharnier entfernen, solange er noch weich ist.

Nach Beenden des Backens genügt es, wenn die Platten mit einem feuchten Tuch abgerieben und anschließend wieder mit Speiseöl eingefettet werden. Das Außengehäuse reinigen Sie am Besten mit einem weichen, feuchten Tuch, bei Bedarf mit wenigen Tropfen Spülmittel, da sich so der Fettschmutz leicht lösen lässt.

- Wickeln Sie das Netzkabel zur Aufbewahrung erst auf, wenn das Gerät komplett abgekühlt ist.
- Bewahren Sie das Gerät nicht neben einem Heizkörper auf. Das Gehäuse könnte schmelzen. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kindersicheren Ort auf.

Technische Daten

220-240V~ 50/60Hz, 700W

Dieses Gerät entspricht den CE Normen Richtlinien und den einschlägigen Sicherheitsnormen.

Entsorgung

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein und entsprechend Ihrer örtlichen Müllvorschriften.

Geben Sie Karton und Papier zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung.

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol (Mülltonne mit Kreuz) auf dem Produkt, in der Gebrauchsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin. Fragen zur Entsorgung beantwortet Ihre kommunale Entsorgungsstelle. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle (Altgerätesammelstelle der kommunalen Entsorgungsstelle). Führen Sie das Gerät damit einer umweltgerechten Entsorgung zu.



Garantiehinweise

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät Gewährleistung von 24 Monaten. Diese beginnt ab Kaufdatum (Kassenbon). Im Störfall geben Sie das komplette Gerät mit Fehlerangabe und dem Original-Kaufbeleg (Kassenbon), welcher für eine kostenlose Reparatur oder Umtausch zwingend erforderlich ist, in der Originalverpackung an Ihren Händler.

Wir bitten Sie im Fall von Reklamationen zuerst die Service Hotline zum Ortstarif anzurufen.

Die meisten Anfragen können schnell und einfach per Telefon gelöst werden:

Hausgeräte Kundendienst

Service Hotline Tel: (089) 3000 88 – 21

Service Fax: (089) 3000 88 –11

Während der Zeit der Gewährleistung können defekte Geräte **ausreichend frankiert** an unseren Service gesendet werden. **Unfrei an uns geschickte Geräte können nicht angenommen werden.**

Unser Tipp: Schicken Sie die Geräte aus Kostengründen nicht als Päckchen.

Innerhalb der Gewährleistung beseitigen wir Mängel des Gerätes, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, nach unserer Wahl durch Reparatur oder Umtausch. Diese Leistungen verlängern nicht die Gewährleistungsfrist. Es entsteht kein Anspruch auf eine neue Gewährleistungsfrist.

Bitte schicken Sie keine Geräte unaufgefordert oder unfrei als Päckchen.

Eine genaue Beschreibung der Beanstandung verkürzt die Bearbeitungsdauer.

Wir bitten um Verständnis, dass jegliche Kulanzansprüche ausgeschlossen sind:

- nach Ablauf der bauartbedingten Lebenszeit und insbesondere für Batterien, Akkus, Leuchtmittel etc.
- für Verbrauchszubehör und Verschleißteile, wie z.B. Antriebsriemen, Motorkohlen, Zahnbürsten, Schleifaufsätze, Knehtaken, Rührbesen, Stabmixer-Ansatzteile, Rundmesser etc.
- bei Bruchschäden, wie z.B. Glas, Porzellan oder Kunststoff
- bei Transportschäden, Fehlgebrauch, sowie
- bei mangelnder Pflege, Reinigung und Wartung und bei Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen
- bei chemischen und/oder elektrochemischen Einwirkungen
- bei Betrieb mit falscher Stromart bzw. Stromspannung und bei Anschluss an ungeeignete Stromquellen
- bei anormalen Umweltbedingungen und bei sachfremden Betriebsbedingungen
- sowie dann, wenn Reparaturen oder Fremdeingriffe von Personen vorgenommen werden, die von uns hierzu nicht autorisiert sind oder
- wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind oder
- wenn Berührung mit ungeeigneten Stoffen den Defekt verursacht hat

Nach Ablauf der Gewährleistungszeit besteht ebenso die Möglichkeit das Gerät **ausreichend frankiert** an unseren Service zu senden. Die dann anfallenden Reparaturen sind kostenpflichtig

Technische Änderungen vorbehalten

Version 12/2013

Contents

Important safeguards.....	8
Scope of delivery.....	9
Description.....	9
Before the first use.....	10
How to use.....	10
Cleaning.....	11
Technical data.....	11
Disposal.....	11
Warranty claims.....	11

Important safeguards

To avoid damage or danger by improper use this instruction manual should be followed and carefully kept. If you give the appliance to other person, also supply them with the instruction manual.

Intended use: The intended use for this appliance is baking small cakes. Use the appliance for domestic purpose only - the appliance is not suited for commercial use. The safeguards must be followed closely and the appliance has to be used in the way indicated in these instructions.

- Before first use ensure that your mains voltage corresponds to that stated on the rating plate of the appliance. Connect this appliance to a plug which is wired according to the regulations (230 V ~AC) only.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Run the cable in a way that nobody can stumble over it or pull on it. Take care that the cable never comes into contact with sharp edges and hot objects.
- Additional protection may be obtained by fitting an earth-leakage circuit-breaker (IF=30mA) into your home installation. Please consult a qualified electrician.



- **An electric appliance is no toy!** Never leave the appliance unsupervised when in use. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Explain to your children all risks which can be caused by electric current:
 - Danger caused by hot parts of the appliance and exhausting hot steam
 - Danger caused by electric current
- Do not leave packaging components (plastic bags, cardboard, polystyrene, etc.) within the reach of children, as it could be dangerous -danger of suffocation!



- **Do not operate any appliance if:**
 - power cord is damaged
 - In case of malfunction or if it has been dropped or damaged in any manner. Special tools are required to repair the appliance. In any case ask a (*) competent qualified electrician to check and repair it.
- Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician (*) to avoid any danger caused by electric current.

(*) Competent qualified electrician : after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger.

- **Caution! Risk of electric shock!** Appliance, cord and plug should never get into contact with water or



any other liquids:

- never immerse the appliance, the cord or the plug in water or any other liquid for any reason whatsoever
- the cord should never get wet or get in contact with humid things.
- never use the appliance near a sink, or bathtub to avoid danger of falling into water
- never touch the appliance with wet hands or standing on a wet ground
- never place the appliance on wet ground
- never use the appliance outdoors

• **Unplug the appliance**

- when the appliance is not in use
- before changing accessories or cleaning the appliance

- To unplug only pull the plug, never pull on the cord to avoid damage.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it. From time to time check if the cord is damaged. In this case or if the appliance is damaged it must not be used any more.



- **Danger of burning!** The appliance gets very hot during operation. Only touch the cool touch handle to open or close! Never touch hot plates or housing!

- Never move the appliance while it is hot. Let the unit cool down enough before cleaning and storing.



- **Fire danger!** Keep special care when using oil and fat. **Hot oil and fat can burn easily!**

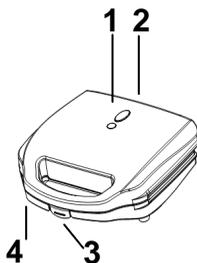
- Always keep enough distance to the walls, furniture curtain or towels.
- The appliance must not be placed next to easily inflammable objects.
- Ensure that the cord does not touch hot parts of the appliance like plates or housing.
- To avoid damage to the non-stick coating of the plate of the appliance never use sharp edged or metallic objects on it. Only use wooden spatula to avoid scratches.
- Keep the appliance clean as it is in contact with food.

Scope of delivery

- Brownie maker
- Instruction manual

Description

1	Controllamp red
2	Controllamp green
3	Handle
4	Lock
5	Baking pans



Before the first use

Cleaning before first use

- Remove all packaging material as carton and foils.
- Place the appliance on a dry, stable, anti-slip and heat resistant surface.
- Never place the appliance on to or near a hotplate or a hot oven.
- Unroll the cord completely.
- Clean the surface of the plates with a slightly damp cloth and dry thoroughly.
- Place the unit on a stable, dry non-slip and heat resistant surface.
- Ensure to have enough aeration in the room while operating by opening the window.
- Ensure that the plates are fixed properly. If not open the unit and fix the plates.
- Close the lid and lock the retaining clip
- Connect the appliance to the current. The red control lamp is illuminated.

Information: When the unit is heated up for the first time the grease residues from the manufacturing process might cause little smoke. The smell which might occur is harmless and will stop after a while.

- Let the unit heat up until the steam disappears but minimum term of 10 minutes.
- Unplug to switch off after this process.
- Open the lid and let the unit cool down.
- Wipe the non-stick coated plates with a slightly damp cloth to remove residues.

The first baked cakes

It is recommended not to eat the first baked cakes to avoid strange flavour that might occur when using the appliance for the first time. After having used one time this flavour will disappear.

How to use and tips

- **Caution: Ensure that fingers don't get burnt! During baking the unit gets very warm. Be sure to touch the appliance at its cool touch handle only!**
- Before using for the first time clean the baking plates with a damp cloth.
- Then grease the surfaces of the plates slightly to make removing of the baked items easier.
- Plug in and let the appliance heat up – the red and the green control light will illuminate. The unit is ready to bake when the green lamp switches off for the first time. During baking progress the green indicator light (thermostat) will cycle on and off.
- **Caution when placing the dough into the baking pans! The plates are very hot! Touch the cool touch handle only, never touch the hot plates.**
- Fully open up the lid and put the dough onto the lower pans. Do not overfill them to avoid that the dough will be pressed out of it when closing the lid.
- Close the appliance smoothly and press the lid slightly if necessary. Take care - steam may eject between the plates during operation.
- **Note: Never close the lid with force if dough is inside the appliance. Otherwise the appliance could get damaged and it can cause the risk of injury.**
- Normally baking takes about 8 – 10 minutes. It depends on the kind of dough-mixture used and the consistency food stuffed into the bread.
- When ready open the appliance and remove the cakes with a wooden spatula. Don't use a metal tool as this may damage the non-stick coating. Keep the unit always closed to preserve the heat.



Cleaning

Always unplug your appliance before cleaning. Allow it to cool down before storage. Wipe the inside and edges of the plate with absorbing paper towelling or a soft cloth. Wipe the housing only with a slightly moistened cloth.

Never immerse the appliance in water or clean it under running water.

Never use hard or sharp objects on the non-stick baking surface. The surface can be damaged easily by scratching.

Technical data

220-240V ~ 50/60Hz, 700W

This appliance corresponds to CE-directives and safety-norms.

Disposal

Notice for environmental: If at any time in the future you should need to dispose of this product please note that waste electrical products should not be disposed of with household waste. The symbol (on the right) on the packing is indicating it. Please recycle where facilities exist. Check with your local authority or retailer for recycling advice. (Waste Electrical and Electronic Equipment Directive)



Warranty claims

The guarantee period for this appliance is 24 months. The guarantee starts from the date of purchase (cash receipt). In case of malfunction you may send the appliance add to your dealer, information about the malfunction and the original purchase receipt (which is obligatory for a repair free of charge)

Within the guarantee period we repair defects of the appliance, which are based on material or manufacturing faults, in our choice by repair or exchange. These obligations do not extend the period of guarantee. No claim on a new period of guarantee results from it.

An exact description of the complaint reduces the processing time.

We apologise for any inconvenience, that any claims of good-will are excluded:

- after expiry of the lifetime due to the construction and especially for batteries, accumulators, electric lamps etc.
- for consumption accessories and wear parts such as driving belts, motor coals, tooth brushes, grinding attachments, dough hooks, beaters, mixer attachments, round cutters etc.
- in case of breakage, as e.g. glass, porcelain or plastic
- in case of damages in transport, misuse, as well as
- in case of lack of care, cleaning and maintenance and in case of non observance of operation or mounting instructions
- in case of chemical and/or electrochemical effects
- in case of operation with wrong type of current respectively voltage and in case of connecting to unsuitable power sources
- in case of abnormal environmental conditions and in case of strange operation conditions
- as well as then, if repairs or illegal abortions are made by persons, who are not authorised by us or
- if our appliances are equipped with spare parts, supplementary parts or accessories, which are not original parts or
- if contact with unsuitable material have caused the damage

Subject to technical alterations

Version 12/2013

REZEPT-VORSCHLÄGE

Grundrezept:

Zutaten: 80 g Butter, 60g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 3 Eier, 375ml Milch, 300 g Mehl, ½ Päckchen Backpulver, Rum nach Geschmack, Puderzucker zum Bestreuen.

Zubereitung: Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eiern schaumig rühren. Abwechselnd das gesiebte und mit Backpulver versetzte Mehl und die Milch nach und nach zugeben und unterrühren. Nach Geschmack etwas Rum hinzufügen. Die Flüssigkeit ist stets so zu dosieren, dass der Teig dickflüssig, nicht zu trocken oder klebrig wird. Den Teig vorschriftsmäßig im Gerät backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Hefeteigkuchen:

Zutaten: ½ Würfel Hefe, 2 EL lauwarme Milch, 250 g Mehl, 250 g Butter oder Margarine, 1 TL Zucker, 4 Eier, etwas abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone, 330 ml lauwarme Milch.

Zubereitung: Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und gehen lassen. Das Mehl in eine Schüssel geben und mit der Hefe, dem zerlassenen Fett sowie den übrigen Zutaten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verrühren. Dann mindestens 20 Minuten gehen lassen. Das Gerät ausreichend aufheizen, eventuell einfetten und goldgelbe ausbacken.

Vanillekuchen mit Rosinen, Nüssen etc.

Zutaten: 150 g Butter, 200 g Zucker, 4 Eier, Mark einer Schote Vanille, Prise Salz, 250 g Mehl, 1 gestrichenen TL Backpulver, 1-2 EL Dosenmilch, (Nüsse, Rosinen, Schokosplitter nach Geschmack), Puderzucker zum Bestreuen.

Zubereitung: Butter in eine hohe Schüssel geben, Zucker, Eier, Salz, Vanillemark, Mehl und Backpulver dazugeben und alles mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe ca. 2 Minuten verrühren. Eventuell Nüsse, Rosinen, Schokosplitter nach Geschmack beifügen. Zuletzt Dosenmilch unter den Teig rühren. Wie unter „Backen“ beschrieben backen. Garnieren Sie mit Früchten und Schlagsahne...

Tipps zum besseren Gelingen

Der Teig sollte dickflüssig sein, sich jedoch gut vom Löffel lösen. Es soll soviel Teig eingefüllt werden, dass die untere Backform gefüllt ist. Nie überfüllen!

Fertige Kuchen erst auf einem Rost abkühlen lassen, dann mit Puderzucker bestreuen. Warme Kuchen nicht stapeln, da sie sonst weich werden.

Für knusprigere Ergebnisse statt Milch Wasser verwenden.

Verwenden Sie nur hochwertiges Mehl.

Gleichmäßige Kuchen backen Sie, wenn alle Zutaten Zimmertemperatur haben und der Teig gründlich gerührt wird.

Tipp: Verwenden Sie zerlassene, lauwarme Butter für den Teig.

Es schmeckt besonders lecker, wenn sie warm verzehrt werden.