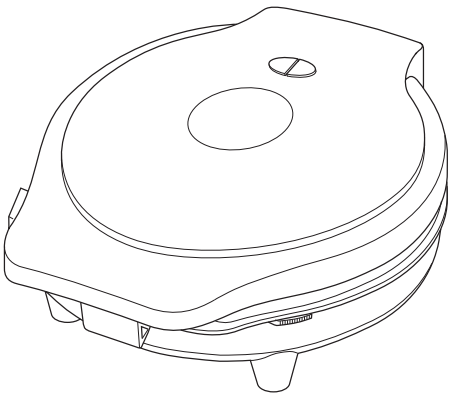
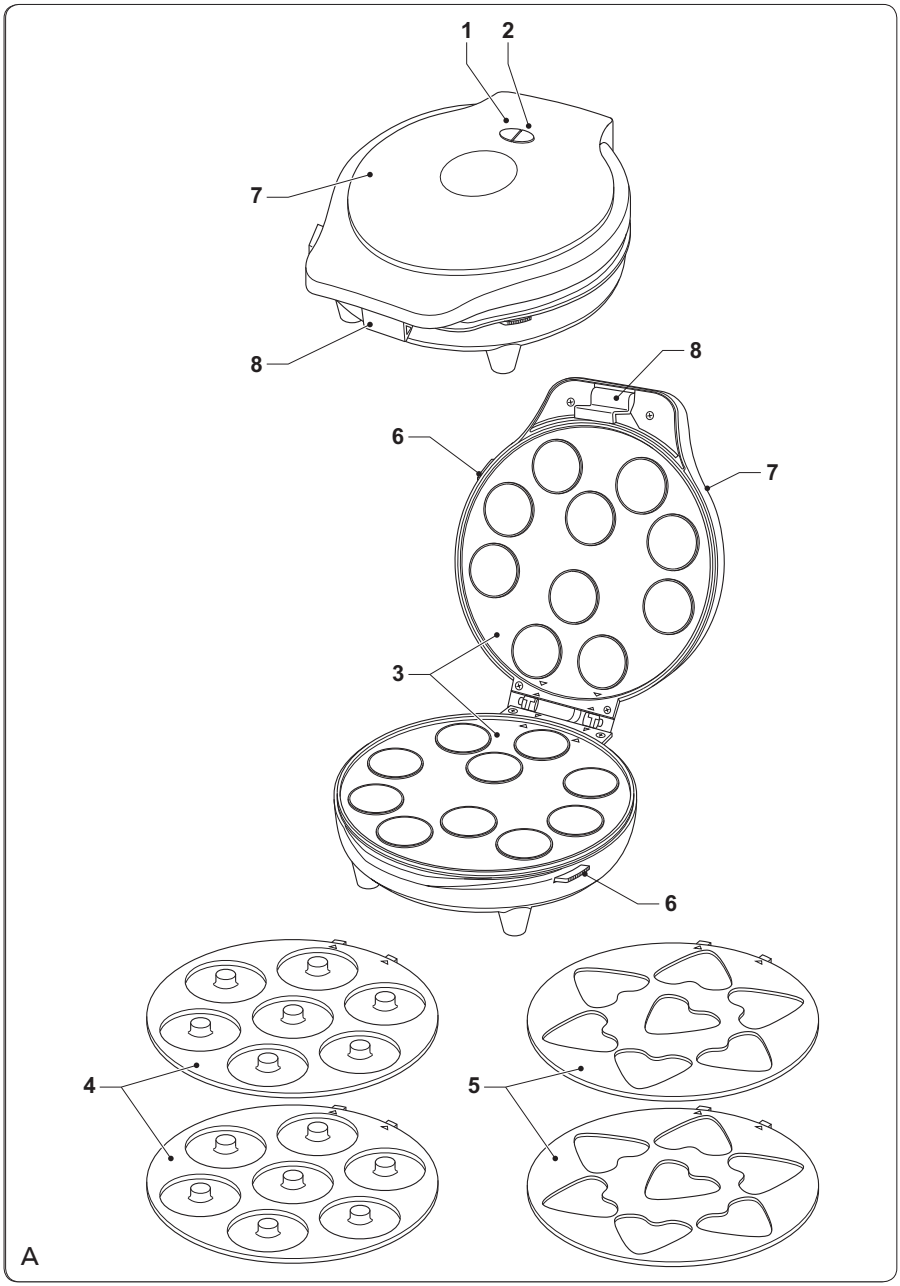
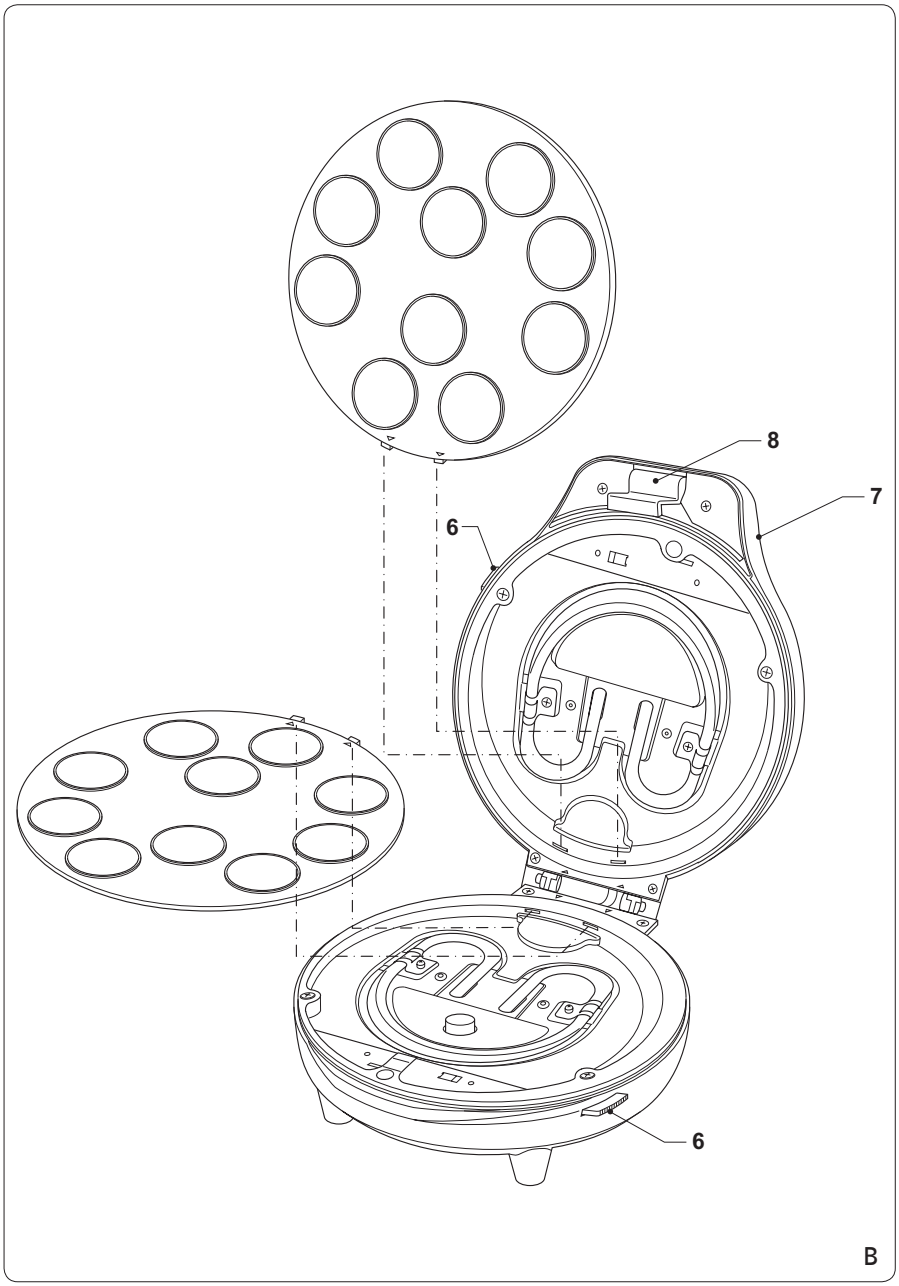
PRINCESS®

Nederlands	4	Svenska	35
English	9	Dansk	40
Français	14	Norsk	45
Deutsch	19	Suomi	50
Español	25	Português	55
Italiano	30	Ελληνικά	60
		عربية	70



132700 Princess
Dessert Maker


1
2
7
8
8
6
7
3
6
4
5
A



B

Gefeliciteerd!

U heeft een product van Princess aangeschaft. Ons doel is om kwaliteitsproducten met een smaakvol ontwerp en tegen een betaalbare prijs te bieden. We hopen dat u gedurende vele jaren plezier zult hebben van dit product.

Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke, geestelijke of motorische handicap of zonder de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht worden gehouden. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Beschrijving (fig. A & B)

Uw 132700 Princess dessertmaker is ontworpen voor het maken van popcakes, donuts en hartvormige cakejes. Het apparaat kan 10 popcakes, 7 donuts of 7 hartvormige cakejes tegelijk maken. Het apparaat is voorzien van bakplaten met een antiaanbaklaag. Het apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis. Het apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik.

Popcakes

Popcakes zijn kleine cakes, gevormd in bolletjes of kubusjes, gemaakt door het mengen van cakekruimels met poedersuiker, chocolade of snoep, voordat ze worden voorzien van een laagje ijs, chocolade of andere decoraties.

Popcakes worden dikwijls op lollystokjes geplaatst - zogenaamde "cakepops" - en meestal versierd met felle kleuren en grappige gezichten.

Donuts

Donuts zijn gefrituurde stukken deeg of beslag, meestal als een bolvormige ring (ringdonut) vermengd met verschillende zoet- en smaakstoffen of een afgeplatte bol (gevulde donut) gevuld met jam, custard of room.

1. Stroomindicator
2. Temperatuurindicator
3. Bakplaat (popcakes)
4. Bakplaat (donuts)
5. Bakplaat (hartvormige cakejes)
6. Ontgrendelingsknop (bakplaat)
7. Deksel
8. Dekselvergrendeling

Eerste gebruik

Voordat u verdergaat, vragen wij graag uw aandacht voor de volgende punten:

- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor het ontsnappen van de warmte en voor voldoende ventilatie.

- Reinig het apparaat.
  Zie het gedeelte "Reiniging en onderhoud".
- Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Breng een paar druppels olie aan op de bakplaten.
- Plaats de netstekker in het stopcontact.
  De spanningsindicator gaat branden.
  Het apparaat begint met opwarmen.
- De temperatuurindicator gaat branden wanneer de verwarmingselementen de gewenste temperatuur hebben bereikt.
- Verwijder na gebruik de netstekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.

Let op: Indien u het apparaat voor de eerste keer inschakelt, kan gedurende korte tijd een lichte rookontwikkeling onstaan en een karakteristieke geur vrijkomen. Dit is normaal.

Gebruik (fig. A & B)

Voordat u verdergaat, vragen wij graag uw aandacht voor de volgende punten:

- Verwijder voor montage of demontage de netstekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Gebruik ovenhandschoenen om het voedsel uit het apparaat te verwijderen.
- Laat metalen bestek niet in aanraking komen met de bakplaten om beschadiging van de antiaanbaklaag te voorkomen.

- Bereid het mengsel.
- Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Reinig indien nodig de bakplaten (3/4/5) met een vochtige doek.
- Monteer de bakplaten (3/4/5):
  - Plaats de scharnieren van de bovenste bakplaat in de bijbehorende sleuven. Zorg ervoor dat de pijlen op de bakplaat op een lijn zijn met de pijlen op het apparaat. Druk op de bakplaat totdat hij op zijn plaats klikt.
  - Plaats de scharnieren van de onderste bakplaat in de bijbehorende sleuven. Zorg ervoor dat de pijlen op de bakplaat op een lijn zijn met de pijlen op het apparaat. Druk op de bakplaat totdat hij op zijn plaats klikt.
- Sluit het deksel (7). Zorg ervoor dat de dekselvergrendeling (8) op haar plaats klikt.
- Plaats de netstekker in het stopcontact om het apparaat in te schakelen.
  De stroomindicator (1) gaat branden.
  Het apparaat begint met opwarmen.
- De temperatuurindicator (2) gaat branden wanneer de verwarmingselementen de gewenste temperatuur hebben bereikt.
  Het apparaat is klaar voor gebruik.
- Ontgrendel de dekselvergrendeling (8) en open het deksel (7).
- Borstel de bakplaten (3/4/5) in met plantaardige olie om de desserts na het bakken makkelijker te kunnen verwijderen.
- Doe het mengsel in de vormpjes van de onderste bakplaat (3/4/5).
- Sluit het deksel (7). Zorg ervoor dat de dekselvergrendeling (8) op haar plaats klikt.

Let op: Terwijl het apparaat is ingeschakeld, zal de temperatuurindicator (2) aan- en uitgaan wanneer de thermostaat in- en uitschakelt om de gewenste temperatuur te behouden.

- Bak de desserts totdat ze klaar zijn voor consumptie. De vereiste tijd is afhankelijk van uw wensen. Experimenteer met de gewenste tijd om de beste resultaten te verkrijgen.
- Blijf in de buurt van het apparaat om van tijd tot tijd te controleren of de desserts klaar zijn en ervoor te zorgen dat de desserts niet aanbranden.
- Ontgrendel de dekselvergrendeling (8) en open het deksel (7) wanneer de desserts klaar zijn voor consumptie.
- Verwijder de desserts uit de vormpjes.
- Sluit het deksel (7) om de warmte voor verder gebruik te behouden. Zorg ervoor dat de dekselvergrendeling (8) op haar plaats klikt.
- Verwijder de netstekker uit het stopcontact om het apparaat uit te schakelen.
  De spanningsindicator (1) gaat uit.
- Laat het apparaat volledig afkoelen.

Recepten

Chocoladepopcakes (24-26 stuks)

Ingrediënten	Hoeveelheid
Boter (ongezouten)	1/2 kop
Bruine suiker	1 kop
Eieren	2
Vanille-extract	1 tl.
Universele bloem	1 kop
Crème de tartre	1/2 tl.
Cacaopoeder	1/4 kop

- Klop de boter en de bruine suiker met een mixer (gemiddelde snelheid) samen in een grote mengkom. Klop (gemiddelde snelheid) de eieren en het vanille-extract grondig door het mengsel.
- Klop de universele bloem, de crème de tartre en de cacaopoeder met een garde in een kleine kom. Roer het grondig door het eimengsel.
- Bak de popcakes volgens de instructies. Zie het gedeelte "Gebruik".

- Laat de popcakes volledig afkoelen.
- Steek voor het maken van "cakepops" lollystokjes in de popcakes.
- Versier de popcakes.

Chocoladebrowniepopcakes (60-64 stuks)

Ingrediënten	Hoeveelheid
Browniemix	550 g
Zure room	1 kop

- Bereid de browniemix volgens de instructies op de verpakking. Doe de zure room door het mengsel.
- Bak de popcakes volgens de instructies. Zie het gedeelte "Gebruik".
- Laat de popcakes volledig afkoelen.
- Steek voor het maken van "cakepops" lollystokjes in de popcakes.
- Versier de popcakes.

Red velvet popcakes (32-34 stuks)

Ingrediënten	Hoeveelheid
Red velvet cakemix	550 g

- Bereid de cakemix volgens de instructies op de verpakking.
- Bak de popcakes volgens de instructies. Zie het gedeelte "Gebruik".
- Laat de popcakes volledig afkoelen.
- Steek voor het maken van "cakepops" lollystokjes in de popcakes.
- Versier de popcakes.

Witte popcakes (32-34 stuks)

Ingrediënten	Hoeveelheid
Witte cakemix	550 g

- Bereid de cakemix volgens de instructies op de verpakking.
- Bak de popcakes volgens de instructies. Zie het gedeelte "Gebruik".
- Laat de popcakes volledig afkoelen.
- Steek voor het maken van "cakepops" lollystokjes in de popcakes.
- Versier de popcakes.

Gele popcakes (32-34 stuks)

Ingrediënten	Hoeveelheid
Gele cakemix	550 g

- Bereid de cakemix volgens de instructies op de verpakking.
- Bak de popcakes volgens de instructies. Zie het gedeelte "Gebruik".
- Laat de popcakes volledig afkoelen.
- Steek voor het maken van "cakepops" lollystokjes in de popcakes.
- Versier de popcakes.

Blondie popcakes (21-23 stuks)

Ingrediënten	Hoeveelheid
Universele bloem	1 kop
Bakpoeder	1/2 tl.
Baksoda	1/4 tl.
Zout	1/2 tl.
Cashewnoten (gehakt)	1/2 kop
Chocolate chips (halfpuur)	1/4 kop
Butterscotch chips	1/4 kop
Boter (ongezouten)	6 el.
Bruine suiker	1 kop
Eieren	1
Vanille-extract	2 tl.

- Zeef de universele bloem, het bakpoeder, de baksoda en het zout samen in een kleine kom. Voeg de cashewnoten, de chocolate chips en de butterscotch chips toe. Meng de droge ingrediënten grondig door elkaar.
- Smelt de boter. Voeg de bruine suiker toe. Meng de boter en de bruine suiker grondig door elkaar. Laat het mengsel iets afkoelen.
- Klop (gemiddelde snelheid) het ei in een kleine kom. Meng het ei en het vanille-extract grondig door de natte ingrediënten.
- Voeg de droge ingrediënten geleidelijk aan de natte ingrediënten toe. Meng de ingrediënten grondig door elkaar.
- Bak de popcakes volgens de instructies. Zie het gedeelte "Gebruik".
- Laat de popcakes volledig afkoelen.
- Steek voor het maken van "cakepops" lollystokjes in de popcakes.
- Versier de popcakes.

Reiniging en onderhoud

Het apparaat moet na ieder gebruik worden gereinigd.

Voordat u verdergaat, vragen wij graag uw aandacht voor de volgende punten:
- Verwijder voor reiniging en onderhoud de netstekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.

Voordat u verdergaat, willen wij graag dat u uw aandacht vestigt op de volgende punten:
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen om het apparaat te reinigen.

- Controleer het apparaat regelmatig op mogelijke schade.
- Reinig de buitenkant van het apparaat met een zachte, vochtige doek. Droog de buitenkant van het apparaat grondig met een schone, droge doek.
- Druk op de ontgrendelingsknoppen om de bakplaten te verwijderen.
  Verwijder eventuele resten met keukenpapier. Reinig de bakplaten in sop. Spoel de bakplaten af onder stromend water. Droog de bakplaten grondig.

Opbergen

- Doe het apparaat en de accessoires in de originele verpakking.
- Berg het apparaat met de accessoires op op een droge en vorstvrije plaats, buiten bereik van kinderen.

Veiligheidsinstructies

Algemene veiligheid

- Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.
- Gebruik het apparaat en de accessoires uitsluitend voor hun beoogde doeleinden. Gebruik het apparaat en de accessoires niet voor andere doeleinden dan beschreven in de gebruiksaanwijzing.
- Houd altijd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
- Het apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door personen (inclusief kinderen) met een lichamelijke, zintuiglijke, of geestelijke beperking, of zonder de benodigde ervaring en kennis tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over hoe het apparaat kan worden gebruikt door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Gebruik het apparaat niet als een onderdeel of een accessoire beschadigd of defect is. Indien een onderdeel of een accessoire beschadigd of defect is, moet het door de fabrikant of een erkend servicecentrum worden vervangen.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van badkuipen, douches, wastafels of andere voorzieningen die water bevatten.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Verwijder het apparaat niet met uw handen indien het apparaat is ondergedompeld in water of andere vloeistoffen. Verwijder onmiddellijk de netstekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet opnieuw indien het apparaat is ondergedompeld in water of andere vloeistoffen.

Elektrische veiligheid

- Controleer voor gebruik altijd of de netspanning overeenkomt met de spanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact. Gebruik indien nodig een geaarde verlengkabel met een geschikte diameter (minimaal 3 x 1,5 mm^2).
- Installeer voor extra bescherming een aardlekschakelaar (RCD) met een nominale reststroom van maximaal 30 mA.
- Het apparaat mag niet worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Zorg ervoor dat er geen water in de pluggen van het netsnoer en het verlengsnoer kan komen.

- Draai het netsnoer en het verlengsnoer altijd volledig uit.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet over de rand van een werkblad hangt. Zorg ervoor dat het netsnoer niet per ongeluk verstrengeld raakt of de oorzaak van een struikeling kan vormen.
- Houd het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen, olie en scherpe randen.
- Controleer het netsnoer en de netstekker op tekenen van beschadiging. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de netstekker beschadigd of defect is. Indien het netsnoer of de netstekker beschadigd of defect is, moet het door de fabrikant of een erkend servicecentrum worden vervangen.
- Trek niet aan het netsnoer om de netstekker van de netvoeding te verwijderen.
- Verwijder de netstekker van de netvoeding wanneer het apparaat niet in gebruik is, voor montage- of demontage-werkzaamheden en voor reinigings- en onderhoudswerkzaamheden.

Veiligheidsinstructies voor dessertmakers

- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Plaats het apparaat op een hittebestendig en spatvrij oppervlak.
- Plaats het apparaat niet op een kookplaat.
- Bedek het apparaat niet.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor het ontsnappen van de warmte en voor voldoende ventilatie.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet in contact komt met brandbaar materiaal.
- Houd het apparaat uit de buurt van warmtebronnen. Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van open vlammen.
- Pas op voor stoom en spetters bij het plaatsen van voedsel op de hete bakplaten.
- Voorzichtig: Heet vet kan van de bakplaten spetteren.
- Gebruik geen houtskool of gelijksoortige brandbare brandstoffen.
- Giet geen koud water op de hete bakplaten. Het water zal spetteren en de bakplaten beschadigen.
- Wees altijd voorzichtig wanneer u het apparaat aanraakt. Gebruik ovenhandschoenen indien u het apparaat tijdens of kort na gebruik moet aanraken.
- Pas op voor hete delen. De oppervlakken die zijn gemarkeerd met een waarschuwingssymbool voor hete oppervlakken worden heet tijdens gebruik. De toegankelijke oppervlakken kunnen heet worden wanneer het apparaat in gebruik is. Het buitenoppervlak kan heet worden wanneer het apparaat in gebruik is.
- De bakplaten worden zeer heet tijdens gebruik. Raak de hete bakplaten niet aan.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn voordat u het apparaat aanraakt.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het is ingeschakeld of nog heet is. Verwijder de netstekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van vogels (bijv. tropische volgels zoals papegaaien). De bakplaten zijn afgewerkt met een antiaanbaklaag op PTFE-basis. Bij verwarming kan de laag kleine hoeveelheden gassen afgeven die volkomen onschadelijk voor mensen zijn. Het zenuwstelsel van vogels is echter uiterst gevoelig voor deze gassen.

Disclaimer

Wijzigingen voorbehouden; specificaties kunnen zonder opgave van redenen worden gewijzigd.

Congratulations!

You have purchased a Princess product. Our aim is to provide quality products with a tasteful design and at an affordable price. We hope that you will enjoy this product for many years.

The appliance can be used by children from 8 years and above and by persons with a physical, sensory, mental or motorial disability, or lack of experience and knowledge if they are supervised or instructed on how to use the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Keep the appliance and the mains cable out of the reach of children younger than 8 years.

Description (fig. A & B)

Your 132700 Princess dessert maker has been designed for making popcakes, doughnuts and heart-shaped cakes. The appliance can make 10 popcakes, 7 doughnuts or 7 heart-shaped cakes at the same time. The appliance is equipped with baking plates with a non-stick coating. The appliance is suitable for indoor use only. The appliance is suitable for domestic use only.

Popcakes

Popcakes are small cakes, shaped in spheres or cubes, made by mixing cake crumbs with powdered sugar, chocolate or candy, before being given a coating of icing, chocolate or other decorations. Popcakes are typically attached to lollipop sticks, making so-called "cake pops", usually decorated with bright colours and funny faces.

Doughnuts

Doughnuts are deep-fried pieces of dough or batter, commonly of a toroidal sphere (ring doughnut) mixed with various sweeteners and flavourings or a flattened sphere (filled doughnut) filled with jam, custard or cream.

1. Power indicator
2. Temperature indicator
3. Baking plate (popcakes)
4. Baking plate (doughnuts)
5. Baking plate (heart-shaped cakes)
6. Release button (baking plate)
7. Lid
8. Lid latch

Initial use

Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:

- Make sure that there is sufficient space around the appliance to allow heat to escape and provide sufficient ventilation.

- Clean the appliance. Refer to the section "Cleaning and maintenance".
- Place the appliance on a stable and flat surface.
- Apply a few drops of oil to the baking plates.
- Insert the mains plug into the wall socket. The power indicator comes on. The appliance starts heating.
- The temperature indicator comes on when the heating elements have reached the required temperature.
- After use, remove the mains plug from the wall socket and allow the appliance to cool down completely.

Note: If you switch on the appliance for the first time, the appliance may emit a little smoke and a characteristic smell for a short period. This is normal operation.

Use (fig. A & B)

Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:

- Before assembly or disassembly, remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.

- Use oven gloves to remove the food from the appliance.
- Do not let metal cutlery touch the baking plates to prevent damage to the non-stick coating.

• Prepare the mixture.
• Place the appliance on a stable and flat surface.
• If necessary, clean the baking plates (3/4/5) with a damp cloth.
• Mount the baking plates (3/4/5):
  - Place the hinges of the upper baking plate into the corresponding slots. Make sure that the arrows on the baking plate align with the arrows on the appliance. Press the baking plate until it clicks into place.
  - Place the hinges of the lower baking plate into the corresponding slots. Make sure that the arrows on the baking plate align with the arrows on the appliance. Press the baking plate until it clicks into place.
• Close the lid (7). Make sure that the lid latch (8) locks into place.
• To switch on the appliance, insert the mains plug into the wall socket. The power indicator (1) comes on. The appliance starts heating.
• The temperature indicator (2) comes on when the heating elements have reached the required temperature. The appliance is ready for use.
• Release the lid latch (8) and open the lid (7).
• Brush the baking plates (3/4/5) with vegetable oil to facilitate the removal of desserts after the baking process is completed.
• Put the mixture into the moulds of the lower baking plate (3/4/5).
• Close the lid (7). Make sure that the lid latch (8) locks into place.

Note: While the appliance is switched on, the temperature indicator (2) will illuminate and extinguish as the thermostat switches on and off to maintain the required temperature.

• Bake the desserts until they are ready for consumption. The required time depends on your wishes. Experiment with the required time to achieve the best results.
• Stay close to the appliance in order to check from time to time whether the desserts are ready and to make sure that the desserts do not burn.
• Release the lid latch (8) and open the lid (7) when the desserts are ready for consumption.
• Remove the desserts from the moulds.
• Close the lid (7) to retain the heat for further use. Make sure that the lid latch (8) locks into place.
• To switch off the appliance, remove the mains plug from the wall socket. The power indicator (1) goes off.
• Allow the appliance to cool down completely.

Recipes

Chocolate popcakes (24-26 pieces)

Ingredients	Quantity
Butter (unsalted)	1/2 cup
Brown sugar	1 cup
Eggs	2
Vanilla extract	1 tsp.
All-purpose flour	1 cup
Cream of tartar	1/2 tsp.
Cacao powder	1/4 cup

• In a large mixing bowl, use a mixer (medium speed) to beat together the butter and the brown sugar. Beat in (medium speed) the eggs and the vanilla extract until thoroughly combined.
• In a small bowl, whisk together the all-purpose flour, the cream of tartar and the cacao powder. Stir into the egg mixture until thoroughly combined.
• Bake the popcakes according to the instructions. Refer to the section "Use".
• Allow the popcakes to cool down completely.
• If you want to make "cake pops", insert lollipop sticks into the popcakes.
• Decorate the popcakes.

Chocolate brownie popcakes (60-64 pieces)

Ingredients	Quantity
Brownie mix	550 g
Sour cream	1 cup

- Prepare the brownie mix according to the package directions. Fold in the sour cream.
- Bake the popcakes according to the instructions. Refer to the section "Use".
- Allow the popcakes to cool down completely.
- If you want to make "cake pops", insert lollipop sticks into the popcakes.
- Decorate the popcakes.

Red velvet popcakes (32-34 pieces)

Ingredients	Quantity
Red velvet cake mix	550 g

- Prepare the cake mix according to the package directions.
- Bake the popcakes according to the instructions. Refer to the section "Use".
- Allow the popcakes to cool down completely.
- If you want to make "cake pops", insert lollipop sticks into the popcakes.
- Decorate the popcakes.

White popcakes (32-34 pieces)

Ingredients	Quantity
White cake mix	550 g

- Prepare the cake mix according to the package directions.
- Bake the popcakes according to the instructions. Refer to the section "Use".
- Allow the popcakes to cool down completely.
- If you want to make "cake pops", insert lollipop sticks into the popcakes.
- Decorate the popcakes.

Yellow popcakes (32-34 pieces)

Ingredients	Quantity
Yellow cake mix	550 g

- Prepare the cake mix according to the package directions.
- Bake the popcakes according to the instructions. Refer to the section "Use".
- Allow the popcakes to cool down completely.
- If you want to make "cake pops", insert lollipop sticks into the popcakes.
- Decorate the popcakes.

Blondie popcakes (21-23 pieces)

Ingredients	Quantity
All-purpose flour	1 cup
Baking powder	1/2 tsp.
Baking soda	1/4 tsp.
Salt	1/2 tsp.
Cashew nuts (chopped)	1/2 cup
Chocolate chips (semi-sweet)	1/4 cup
Butterscotch chips	1/4 cup
Butter (unsalted)	6 tbsp.
Brown sugar	1 cup
Eggs	1
Vanilla extract	2 tsp.

- Sift the all-purpose flour, the baking powder, the baking soda and the salt together in a large bowl. Add the cashew nuts, the chocolate chips and the butterscotch chips. Mix the dry ingredients until thoroughly combined.
- Melt the butter. Add the brown sugar. Mix the butter and the brown sugar until thoroughly combined. Allow the mixture to cool down slightly.
- Beat the egg (medium speed) in a small bowl. Mix the egg and the vanilla extract with the wet ingredients until thoroughly combined.
- Slowly add the dry ingredients to the wet ingredients. Mix the ingredients until thoroughly combined.
- Bake the popcakes according to the instructions. Refer to the section "Use".
- Allow the popcakes to cool down completely.
- If you want to make "cake pops", insert lollipop sticks into the popcakes.
- Decorate the popcakes.

Cleaning and maintenance

The appliance must be cleaned after each use.

Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:
- Before cleaning or maintenance, remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids.

Before you proceed, we would like you to focus your attention on the following notes:
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents to clean the appliance.
- Do not use sharp objects to clean the appliance.

- Regularly check the appliance for possible damage.
- Clean the outside of the appliance with a soft, damp cloth. Thoroughly dry the outside of the appliance with a clean, dry cloth.
- Press the release buttons to remove the baking plates. Remove any residues with a paper towel. Clean the baking plates in soapy water. Rinse the baking plates under running water. Thoroughly dry the baking plates.

Storage

- Put the appliance and the accessories in the original packaging.
- Store the appliance with the accessories in a dry and frost-free place, out of the reach of children.

Safety instructions

General safety

- Read the manual carefully before use. Keep the manual for future reference.
- Only use the appliance and the accessories for their intended purposes. Do not use the appliance and the accessories for other purposes than described in the manual.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The 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.
- Do not use the appliance if any part or any accessory is damaged or defective. If a part or an accessory is damaged or defective, it must be replaced by the manufacturer or an authorised repair agent.
- Do not use the appliance near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids. If the appliance is immersed in water or other liquids, do not remove the appliance with your hands. Immediately remove the mains plug from the wall socket. If the appliance is immersed in water or other liquids, do not use the appliance again.

Electrical safety

- Before use, always check that the mains voltage is the same as the voltage on the rating plate of the appliance.
- Connect the appliance to an earthed wall socket. If necessary, use an earthed extension cable of a suitable diameter (at least 3 x 1.5 mm^2).
- For additional protection, install a residual current device (RCD) with a rated residual operating current that does not exceed 30 mA.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Make sure that water cannot enter the contact plugs of the mains cable and the extension cable.
- Always fully unwind the mains cable and the extension cable.
- Make sure that the mains cable does not hang over the edge of a worktop and cannot be caught accidentally or tripped over.
- Keep the mains cable away from heat, oil and sharp edges.

- Regularly check the mains cable and the mains plug for signs of damage. Do not use the appliance if the mains cable or the mains plug is damaged or defective. If the mains cable or the mains plug is damaged or defective, it must be replaced by the manufacturer or an authorised repair agent.
- Do not pull the mains cable to disconnect the mains plug from the mains.
- Disconnect the mains plug from the mains when the appliance is not in use, before assembly or disassembly and before cleaning and maintenance.

Safety instructions for dessert makers

- Do not use the appliance outdoors.
- Place the appliance on a stable and flat surface.
- Place the appliance on a heat-resistant and splash-proof surface.
- Do not place the appliance on a hob.
- Do not cover the appliance.
- Make sure that there is sufficient space around the appliance to allow heat to escape and provide sufficient ventilation.
- Make sure that the appliance does not come into contact with flammable material.
- Keep the appliance away from heat sources. Do not place the appliance on hot surfaces or near open flames.
- Beware of steam and splashes when putting food on the hot baking plates.
- Caution: Hot grease can splash from the baking plates.
- Do not use charcoal or similar combustible fuels.
- Do not pour cold water onto the hot baking plates. The water will splash and damage the baking plates.
- Always be careful when touching the appliance. Use oven gloves if you need to touch the appliance during or shortly after use.
- Beware of hot parts. The surfaces marked with a caution symbol for hot surfaces are liable to become hot during use. The accessible surfaces can become hot when the appliance is operating. The outer surface can become hot when the appliance is operating.
- The baking plates become very hot during use. Do not touch the hot baking plates.
- Make sure that your hands are dry before touching the appliance.
- Do not leave the appliance unattended during use.
- Do not move the appliance while it is switched on or is still hot. Remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.
- Do not use the appliance near birds (e.g. tropical birds such as parrots). The baking plates are finished with a non-stick coating based on PTFE. Upon heating, the coating may release small amounts of gases which are fully harmless for people. However, the nervous systems of birds are extremely sensitive to these gases.

U.K. Wiring instructions

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

BLUE	**NEUTRAL**
BROWN	**LIVE**
GREEN/YELLOW	**EARTH**

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:
The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.
The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
The wire which is coloured GREEN/YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter E or ⏚ and is coloured GREEN or GREEN/YELLOW.

Warning! This appliance must be earthed.

Disclaimer

Subject to change; specifications can be changed without further notice.

Félicitations!

Vous avez acheté un produit Princess. Nous souhaitons vous proposer des produits de qualité associant un design raffiné et des prix accessibles. Nous espérons que vous profiterez longtemps de ce produit.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance. Maintenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Description (fig. A & B)

Votre machine à dessert 132700 Princess a été conçue pour faire des popcakes, des beignets et des gâteaux en cœur. L'appareil peut préparer 10 popcakes, 7 beignets ou 7 gâteaux en cœur simultanément. L'appareil comporte des plaques de cuisson dotées d'un revêtement antiadhésif. L'appareil est réservé à un usage à l'intérieur. L'appareil est réservé à un usage domestique.

Popcakes

Les popcakes sont des petits gâteaux, en forme de sphères ou de cubes, confectionnés à partir du mélange de miettes de gâteau avec du sucre glace, du chocolat ou des bonbons avant d'être enrobés de glaçage, de chocolat ou d'autres décorations.

Les popcakes sont traditionnellement présentés avec un bâton de sucette, d'où leur nom "sucettes de gâteau", et généralement décorés de couleurs vives et de grimaces amusantes.

Beignets

Les beignets sont des morceaux de pâte ou de préparation frits, normalement une sphère toroïdale (beignet rond) mélangée avec divers produits sucrés et saveurs voire une sphère aplatie (beignet fourré) remplie de confiture, de crême pâtissière ou de crême.

1. Témoin d'alimentation
2. Témoin de température
3. Plaque de cuisson (popcakes)
4. Plaque de cuisson (beignets)
5. Plaque de cuisson (gâteaux en cœur)
6. Bouton de dégagement (plaque de cuisson)
7. Couvercle
8. Loquet de couvercle

Utilisation initiale

Avant de procéder, vous devez faire attention aux remarques suivantes :

- Assurez-vous que l'appareil dispose d'un dégagement suffisant pour que la chaleur se dissipe tout en assurant une ventilation satisfaisante.

- Nettoyez l'appareil. Consultez la section "Nettoyage et entretien".
- Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Appliquez quelques gouttes d'huile sur les plaques de cuisson.
- Insérez la fiche secteur dans la prise murale. Le témoin d'alimentation s'allume. L'appareil commence à chauffer.
- Le témoin de température s'allume dès que les éléments chauffants atteignent la température requise.
- Après usage, retirez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse complètement.

Remarque : pour sa première mise en marche, l'appareil peut émettre une légère fumée et une odeur caractéristique pendant une période brève. C'est normal.

Utilisation (fig. A & B)

Avant de procéder, vous devez faire attention aux remarques suivantes :

- Avant le montage ou le démontage, retirez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse.
- Utilisez des gants de cuisine pour retirer les aliments de l'appareil.
- Ne laissez pas les ustensiles métalliques toucher les plaques de cuisson afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.

- Préparez le mélange.
- Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Si nécessaire, nettoyez les plaques de cuisson (3/4/5) avec un chiffon humide.
- Montez les plaques de cuisson (3/4/5) :
  - Placez les charnières de la plaque de cuisson supérieure dans les fentes correspondantes. Assurez-vous que les flèches sur la plaque de cuisson s'alignent avec celles de l'appareil. Pressez la plaque de cuisson pour qu'elle s'enclenche.
  - Placez les charnières de la plaque de cuisson inférieure dans les fentes correspondantes. Assurez-vous que les flèches sur la plaque de cuisson s'alignent avec celles de l'appareil. Pressez la plaque de cuisson pour qu'elle s'enclenche.
- Fermez le couvercle (7). Assurez-vous que le loquet de couvercle (8) s'enclenche bien.
- Pour mettre l'appareil en marche, insérez la fiche secteur dans la prise murale. Le témoin d'alimentation (1) s'allume.
  L'appareil commence à chauffer.
- Le témoin de température (2) s'allume dès que les éléments chauffants atteignent la température requise. L'appareil est prêt à être utilisé.
- Libérez le loquet de couvercle (8) et ouvrez le couvercle (7).
- Badigeonnez les plaques de cuisson (3/4/5) avec de l'huile végétale pour faciliter le retrait des desserts une fois la cuisson terminée.
- Placez le mélange dans les moules de la plaque de cuisson inférieure (3/4/5).
- Fermez le couvercle (7). Assurez-vous que le loquet de couvercle (8) s'enclenche bien.

Remarque : Tant que l'appareil est sous tension, le témoin de température (2) est allumé. Il s'éteint à mesure que le thermostat s'allume puis s'éteint afin d'entretenir la température requise.

- Cuisez les desserts pour qu'ils soient prêts à être consommés. La durée dépend de vos préférences. Expérimentez avec différentes durées pour obtenir les meilleurs résultats.
- Restez à proximité de l'appareil pour vérifier de temps en temps si les desserts sont prêts et vous assurer qu'ils ne brûlent pas.
- Libérez le loquet de couvercle (8) et ouvrez le couvercle (7) lorsque les desserts sont prêts à être consommés.
- Enlevez les desserts des moules.
- Fermez le couvercle (7) pour préserver la chaleur en cas d'usage ultérieur. Assurez-vous que le loquet de couvercle (8) s'enclenche bien.
- Pour arrêter l'appareil, retirez la fiche secteur de la prise murale. Le témoin d'alimentation (1) s'éteint.
- Laissez l'appareil refroidir complètement.

Recettes

Popcakes au chocolat (24-26 pièces)

Ingrédients	Quantité
Beurre (sans sel)	1/2 tasse
Sucre roux	1 tasse
Œufs	2
Extrait de vanille	1 cuil. café
Farine générique	1 tasse
Crème de tartre	1/2 cuil. café
Poudre de cacao	1/4 tasse

- Dans un grand bol mixeur, utilisez un mixeur (vitesse moyenne) pour battre ensemble le beurre et le sucre roux. Battez (vitesse moyenne) les œufs et l'extrait de vanille jusqu'à homogénéité.
- Dans un petit bol, fouettez ensemble la farine générique, la crème de tartre et la poudre de cacao. Incorporez au mélange d'œufs jusqu'à homogénéité.

- Cuisez les popcakes en suivant les instructions. Consultez la section "Utilisation".
- Laissez les popcakes refroidir complètement.
- Si vous voulez faire des "sucettes de gâteau", plantez un bâton de sucette dans les popcakes.
- Décorez les popcakes.

Popcakes de brownie au chocolat (60-64 pièces)

Ingrédients	Quantité
Mélange pour brownie	550 g
Crème sure	1 tasse

- Préparez le mélange pour brownie en suivant les instructions sur l'emballage. Incorporez à la crème sure.
- Cuisez les popcakes en suivant les instructions. Consultez la section "Utilisation".
- Laissez les popcakes refroidir complètement.
- Si vous voulez faire des "sucettes de gâteau", plantez un bâton de sucette dans les popcakes.
- Décorez les popcakes.

Popcakes de velours rouge (32-34 pièces)

Ingrédients	Quantité
Mélange pour gâteau velours rouge	550 g

- Préparez le mélange pour gâteau en suivant les instructions sur l'emballage.
- Cuisez les popcakes en suivant les instructions. Consultez la section "Utilisation".
- Laissez les popcakes refroidir complètement.
- Si vous voulez faire des "sucettes de gâteau", plantez un bâton de sucette dans les popcakes.
- Décorez les popcakes.

Popcakes blancs (32-34 pièces)

Ingrédients	Quantité
Mélange pour gâteau blanc	550 g

- Préparez le mélange pour gâteau en suivant les instructions sur l'emballage.
- Cuisez les popcakes en suivant les instructions. Consultez la section "Utilisation".
- Laissez les popcakes refroidir complètement.
- Si vous voulez faire des "sucettes de gâteau", plantez un bâton de sucette dans les popcakes.
- Décorez les popcakes.

Popcakes jaunes (32-34 pièces)

Ingrédients	Quantité
Mélange pour gâteau jaune	550 g

- Préparez le mélange pour gâteau en suivant les instructions sur l'emballage.
- Cuisez les popcakes en suivant les instructions. Consultez la section "Utilisation".
- Laissez les popcakes refroidir complètement.
- Si vous voulez faire des "sucettes de gâteau", plantez un bâton de sucette dans les popcakes.
- Décorez les popcakes.

Popcakes dorés (21-23 pièces)

Ingrédients	Quantité
Farine générique	1 tasse
Levure chimique	1/2 cuil. café
Bicarbonate de sodium	1/4 cuil. café
Sel	1/2 cuil. café
Noix de cajou (hachées)	1/2 tasse
Pépites de chocolat (semi-sucrées)	1/4 tasse
Pépites de caramel	1/4 tasse
Beurre (sans sel)	6 cuil. soupe
Sucre roux	1 tasse
Œufs	1
Extrait de vanille	2 cuil. café

- Tamisez ensemble la farine générique, la levure chimique, le bicarbonate de sodium et le sel dans un grand bol. Ajoutez les noix de cajou avec les pépites de chocolat et de caramel. Mélangez les ingrédients secs jusqu'à homogénéité.
- Faites fondre le beurre. Ajoutez le sucre roux. Mélangez le beurre et le sucre roux jusqu'à homogénéité. Laissez le mélange refroidir un peu.
- Battez les œufs (vitesse moyenne) dans un petit bol. Mélangez les œufs et l'extrait de vanille avec les ingrédients humides jusqu'à homogénéité.
- Ajoutez lentement les ingrédients secs aux ingrédients humides. Mélangez les ingrédients jusqu'à homogénéité.
- Cuisez les popcakes en suivant les instructions. Consultez la section "Utilisation".
- Laissez les popcakes refroidir complètement.

- Si vous voulez faire des "sucettes de gâteau", plantez un bâton de sucette dans les popcakes.
- Décorez les popcakes.

Nettoyage et entretien

L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.

Avant de procéder, vous devez faire attention aux remarques suivantes :
- Avant le nettoyage ou l'entretien, retirez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou autres liquides.

Avant de procéder, nous souhaiterions que vous preniez connaissance des remarques suivantes :
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des objets coupants.

- Contrôlez régulièrement les éventuels dommages sur l'appareil.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide. Séchez soigneusement l'extérieur de l'appareil avec un chiffon propre et sec.
- Appuyez sur les boutons de dégagement pour retirer les plaques de cuisson. Éliminez tous les résidus avec une serviette en papier. Nettoyez les plaques de cuisson à l'eau savonneuse. Rincez les plaques de cuisson sous l'eau courante. Séchez soigneusement les plaques de cuisson.

Rangement

- Rangez l'appareil et les accessoires dans l'emballage d'origine.
- Rangez l'appareil avec les accessoires dans un endroit sec, hors de portée des enfants et à l'abri du gel.

Instructions de sécurité

Sécurité générale

- Lisez avec soin le manuel avant utilisation. Conservez le manuel pour référence future.
- Utilisez l'appareil et ses accessoires uniquement pour leurs fins prévues. N'utilisez pas l'appareil et ses accessoires pour tout autre objet que celui exposé dans le manuel.
- Les enfants doivent toujours être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles, mentales ou motrices réduites voire dépourvues des connaissances et de l'expérience nécessaires, sauf sous la surveillance ou après avoir reçu des instructions d'usage de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- N'utilisez pas l'appareil si une pièce ou un accessoire quelconque est endommagé ou défectueux. Si une pièce ou un accessoire quelconque est endommagé ou défectueux, il doit être remplacé par le fabricant ou par un réparateur agréé.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une baignoire, d'une douche, d'un lavabo ou d'autres récipients contenant de l'eau.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou autres liquides. Si l'appareil est plongé dans l'eau ou d'autres liquides, ne retirez pas l'appareil avec vos mains. Débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise murale. Si l'appareil est plongé dans l'eau ou autre liquide, ne l'utilisez pas à nouveau.

Sécurité électrique

- Avant toute utilisation, vérifiez que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Connectez l'appareil à une prise murale mise à la terre. Si nécessaire, vous pouvez utiliser une rallonge d'un diamètre adapté (au moins 3 x 1,5 mm^2).
- Pour maximiser la protection, installez un dispositif de courant résiduel (RCD) présentant une intensité de service résiduelle nominale inférieure ou égale à 30 mA.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Assurez-vous que l'eau ne peut pas s'infiltrer dans les contacts de prise du cordon d'alimentation et de la rallonge.

- Déroulez toujours complètement le cordon d'alimentation et la rallonge.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne pend pas sur le bord d'un plan de travail et ne peut pas être happé ou faire trébucher quelqu'un accidentellement.
- Maintenez le cordon d'alimentation à l'écart de la chaleur, de l'huile et des bords tranchants.
- Contrôlez régulièrement l'état du cordon d'alimentation et de la fiche secteur. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur est endommagé ou défectueux. Si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur est endommagé ou défectueux, il doit être remplacé par le fabricant ou par un réparateur agréé.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche secteur du secteur.
- Débranchez la fiche secteur du secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant le montage ou le démontage de même qu'avant le nettoyage ou l'entretien.

Instructions de sécurité pour les machines à dessert

- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur et aux projections.
- Ne placez pas l'appareil sur une plaque de cuisson.
- Ne couvrez pas l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil dispose d'un dégagement suffisant pour que la chaleur se dissipe tout en assurant une ventilation satisfaisante.
- Assurez-vous que l'appareil n'entre en contact avec aucune matière inflammable.
- Maintenez l'appareil à l'écart des sources de chaleur. Ne placez pas l'appareil sur une surface chaude ou à proximité de flammes nues.
- Attention à la vapeur et aux éclaboussures en plaçant les aliments sur les plaques de cuisson chaudes.
- Attention : Les plaques de cuisson peuvent projeter des éclaboussures de graisse chaude.
- N'utilisez pas de charbon ou des combustibles similaires.
- Ne versez pas d'eau froide sur les plaques de cuisson chaudes. Des éclaboussures d'eau sont possibles et les plaques de cuisson peuvent s'endommager.
- Faites attention en touchant l'appareil. Utilisez des gants de cuisine si vous devez toucher l'appareil pendant ou juste après l'utilisation.
- Attention aux pièces chaudes. Les surfaces marquées d'un symbole d'attention aux surfaces chaudes peuvent devenir chaudes durant l'utilisation. Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil fonctionne. La surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.
- Les plaques de cuisson deviennent très chaudes pendant l'utilisation. Ne touchez pas les plaques de cuisson chaudes.
- Assurez-vous d'avoir les mains sèches avant de toucher l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- Ne déplacez pas l'appareil s'il est sous tension ou encore chaud. Retirez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité des oiseaux (par ex. les oiseaux tropicaux comme les perroquets). Les plaques de cuisson bénéficient d'une finition avec un revêtement anti-adhésif en PTFE.
  En chauffant, le revêtement peut diffuser d'infimes quantités de gaz parfaitement inoffensives pour les personnes. Toutefois, le système nerveux des oiseaux est extrêmement sensible à ces gaz.

Clause de non responsabilité

Sous réserve de modifications ; les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

Herzlichen Glückwunsch!

Sie haben ein Princess Produkt erworben. Unser Ziel ist es, Qualitätsprodukte mit einem geschmackvollen Design zu einem erschwinglichen Preis anzubieten. Wir hoffen, dass Sie viele Jahre Gefallen an diesem Produkt finden.

Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit einer körperlichen, sensorischen, geistigen oder motorischen Behinderung oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
Die Reinigung und Wartung darf nur dann von Kindern durchgeführt werden, wenn sie älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.
Halten Sie das Gerät und das Netzkabel aus der Reichweite von Kindern, die jünger als 8 Jahre sind.

Beschreibung (Abb. A & B)

Ihr 132700 Princess Dessert Maker wurde zur Zubereitung von Popcakes, Doughnuts und herzförmigen Teilchen konzipiert. Das Gerät kann gleichzeitig 10 Popcakes, 7 Doughnuts oder 7 herzförmige Teilchen zubereiten. Das Gerät ist mit Backplatten mit einer Antihaftbeschichtung ausgestattet. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in geschlossenen Räumen geeignet. Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch geeignet.

Popcakes
Popcakes sind kleine kugel- oder würfelförmige Kuchen, die durch das Mischen von Kuchenkrümeln mit Puderzucker, Schokolade oder Süßwaren zubereitet werden, bevor sie eine Glasur, einen Schokoladenüberzug oder andere Verzierungen erhalten. Popcakes werden normalerweise auf Lutscherstielen befestigt; diese sogenannten "Cake Pops" werden üblicherweise mit hellen Farben und lustigen Gesichtern verziert.

Doughnuts
Doughnuts sind tiefgefrorene, normalerweise ringförmige Teilchen, die mit verschiedenen Süßigkeiten oder Aromen gefüllt sind. Auch können sie flach und mit Marmelade, Pudding oder Creme gefüllt sein (gefüllter Doughnut).

1. Stromanzeige
2. Temperaturanzeige
3. Backplatte (Popcakes)
4. Backplatte (Doughnuts)
5. Backplatte (herzförmige Teilchen)
6. Freigabeknopf (Backplatte)
7. Deckel
8. Deckelverriegelung

Erster Gebrauch

Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:

- Stellen Sie sicher, dass rund um das Gerät ausreichend Platz vorhanden ist, damit die Wärme entweichen kann und eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist.

- Reinigen Sie das Gerät.
  Siehe Abschnitt "Reinigung und Wartung".
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Tragen Sie ein paar Tropfen Öl auf den Backplatten auf.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Wandsteckdose. Die Stromanzeige leuchtet auf. Das Gerät beginnt mit dem Aufheizvorgang.
- Die Temperaturanzeige leuchtet auf, sobald die Heizelemente die gewünschte Temperatur erreicht haben.

DE

- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Wandsteckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Hinweis: Wenn Sie das Gerät das erste Mal einschalten, kann sich kurz etwas Rauch und ein charakteristischer Geruch entwickeln. Dies ist normal.

Gebrauch (Abb. A & B)

Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:

- Ziehen Sie vor dem Zusammenbau oder der Zerlegung den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um das Lebensmittel aus dem Gerät zu entnehmen.
- Berühren Sie die Backplatten nicht mit Metallbesteck, um Schäden an der Antihaftbeschichtung zu vermeiden.

- Bereiten Sie die Mischung zu.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Reinigen Sie ggf. die Backplatten (3/4/5) mit einem feuchten Lappen.
- Bringen Sie die Backplatten (3/4/5) an:
  - Setzen Sie die Scharniere der oberen Backplatte in die entsprechenden Schlitze ein. Stellen Sie sicher, dass die Pfeile auf der Backplatte mit den Pfeilen am Gerät ausgerichtet sind. Drücken Sie auf die Backplatte, bis sie in ihrer Lage einrastet.
  - Setzen Sie die Scharniere der unteren Backplatte in die entsprechenden Schlitze ein. Stellen Sie sicher, dass die Pfeile auf der Backplatte mit den Pfeilen am Gerät ausgerichtet sind. Drücken Sie auf die Backplatte, bis sie in ihrer Lage einrastet.
- Schließen Sie den Deckel (7). Vergewissern Sie sich, dass die Deckelverriegelung (8) in ihrer Position einrastet.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Wandsteckdose, um das Gerät einzuschalten. Die Stromanzeige (1) leuchtet auf. Das Gerät beginnt mit dem Aufheizvorgang.
- Die Temperaturanzeige (2) leuchtet auf, sobald die Heizelemente die gewünschte Temperatur erreicht haben. Das Gerät ist gebrauchsbereit.
- Lösen Sie die Deckelverriegelung (8) und öffnen Sie den Deckel (7).
- Pinseln Sie die Backplatten (3/4/5) mit Pflanzenöl ein, um das Entfernen der Süßspeisen nach Beendigung des Backvorgangs zu ermöglichen.
- Geben Sie die Mischung in die Gussformen der unteren Backplatte (3/4/5).
- Schließen Sie den Deckel (7). Vergewissern Sie sich, dass die Deckelverriegelung (8) in ihrer Position einrastet.

Hinweis: Solange das Gerät eingeschaltet ist, leuchtet und erlischt die Temperaturanzeige (2), wenn der Thermostat ein- und ausschaltet, um die gewünschte Temperatur aufrechtzuerhalten.

- Backen Sie die Süßspeisen, bis sie bereit zum Verzehr sind. Die erforderliche Zeit hängt von Ihren Vorlieben ab. Experimentieren Sie mit der erforderlichen Zeit, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
- Bleiben Sie in der Nähe des Geräts, um gelegentlich zu kontrollieren, ob die Süßspeisen fertig sind und um sicherzustellen, dass sie nicht verbrennen.
- Lösen Sie die Deckelverriegelung (8) und öffnen Sie den Deckel (7), wenn die Süßspeisen bereit zum Verzehr sind.
- Nehmen Sie die Süßspeisen aus den Gussformen.
- Schließen Sie den Deckel (7), um die Hitze für den weiteren Gebrauch nutzen zu können. Vergewissern Sie sich, dass die Deckelverriegelung (8) in ihrer Position einrastet.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose, um das Gerät auszuschalten. Die Stromanzeige (1) erlischt.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Rezepte

Schokoladen-Popcakes (24-26 Stück)

Zutaten	Menge
Butter (ungesalzen)	1/2 Tasse
Brauner Zucker	1 Tasse
Eier	2
Vanilleextrakt	1 TL
Mehrzweckmehl	1 Tasse
Weinstein	1/2 TL
Kakaopulver	1/4 Tasse

- Verwenden Sie in einer großen Mischschüssel einen Mixer (mittlere Geschwindigkeit), um die Butter und den braunen Zucker mit einem Schneebesen zu vermengen. Schlagen Sie die Eier und das Vanilleextrakt mit ein (mittlere Geschwindigkeit), bis die Substanz gründlich vermengt ist.
- Schlagen Sie in einer kleinen Schüssel mit dem Schneebesen das Universalmehl, den Weinstein und das Kakaopulver. Rühren Sie die Eiermischung, bis die Substanz gründlich vermengt ist.
- Backen Sie die Popcakes entsprechend den Anweisungen. Siehe Abschnitt "Gebrauch".
- Lassen Sie die Popcakes vollständig abkühlen.
- Wenn Sie "Cake Pops" machen möchten, stecken Sie Lutscherstiele in die Popcakes.
- Verzieren Sie die Popcakes.

Schokoladen-(Brownie-)Popcakes (60-64 Stück)

Zutaten	Menge
Brownie-Mischung	550 g
Saure Sahne	1 Tasse

- Bereiten Sie die Brownie-Mischung entsprechend den Anweisungen auf der Packung zu. Falten Sie die saure Sahne ein.
- Backen Sie die Popcakes entsprechend den Anweisungen. Siehe Abschnitt "Gebrauch".
- Lassen Sie die Popcakes vollständig abkühlen.
- Wenn Sie "Cake Pops" machen möchten, stecken Sie Lutscherstiele in die Popcakes.
- Verzieren Sie die Popcakes.

Red Velvet-Popcakes (32-34 Stück)

Zutaten	Menge
Red Velvet-Kuchenmischung	550 g

- Bereiten Sie die Kuchenmischung entsprechend den Anweisungen auf der Packung zu.
- Backen Sie die Popcakes entsprechend den Anweisungen. Siehe Abschnitt "Gebrauch".
- Lassen Sie die Popcakes vollständig abkühlen.
- Wenn Sie "Cake Pops" machen möchten, stecken Sie Lutscherstiele in die Popcakes.
- Verzieren Sie die Popcakes.

Weiße Popcakes (32-34 Stück)

Zutaten	Menge
Weiße Kuchenmischung	550 g

- Bereiten Sie die Kuchenmischung entsprechend den Anweisungen auf der Packung zu.
- Backen Sie die Popcakes entsprechend den Anweisungen. Siehe Abschnitt "Gebrauch".
- Lassen Sie die Popcakes vollständig abkühlen.
- Wenn Sie "Cake Pops" machen möchten, stecken Sie Lutscherstiele in die Popcakes.
- Verzieren Sie die Popcakes.

Gelbe Popcakes (32-34 Stück)

Zutaten	Menge
Gelbe Kuchenmischung	550 g

- Bereiten Sie die Kuchenmischung entsprechend den Anweisungen auf der Packung zu.
- Backen Sie die Popcakes entsprechend den Anweisungen. Siehe Abschnitt "Gebrauch".
- Lassen Sie die Popcakes vollständig abkühlen.
- Wenn Sie "Cake Pops" machen möchten, stecken Sie Lutscherstiele in die Popcakes.
- Verzieren Sie die Popcakes.

Blondie-Popcakes (21-23 Stück)

Zutaten	Menge
Mehrzweckmehl	1 Tasse
Backpulver	1/2 TL
Backnatron	1/4 TL
Salz	1/2 TL

Cashew-Nüsse (zerkleinert)	1/2 Tasse
Schokoladen-Chips (zartbitter)	1/4 Tasse
Butterbonbon-Chips	1/4 Tasse
Butter (ungesalzen)	6 EL
Brauner Zucker	1 Tasse
Eier	1
Vanilleextrakt	2 TL

- Sieben Sie das Universalmehl, das Backpulver, das Backnatron und das Salz zusammen in eine große Schüssel. Geben Sie die Cashew-Nüsse, die Schokoladen-Chips und die Butterbonbon-Chips hinzu. Mischen Sie die trockenen Zutaten, bis sie gründlich vermengt sind.
- Lassen Sie die Butter schmelzen. Geben Sie den braunen Zucker hinzu. Mischen Sie die Butter und den braunen Zucker, bis die Substanz gründlich vermengt ist. Lassen Sie die Mischung etwas abkühlen.
- Schlagen Sie das Ei (mittlere Geschwindigkeit) in einer kleinen Schüssel. Mischen Sie das Ei und das Vanilleextrakt mit den nassen Zutaten, bis die Substanz gründlich vermengt ist.
- Geben Sie die trockenen Zutaten langsam zu den nassen Zutaten hinzu. Mischen Sie die Zutaten, bis sie gründlich vermengt sind.
- Backen Sie die Popcakes entsprechend den Anweisungen. Siehe Abschnitt "Gebrauch".
- Lassen Sie die Popcakes vollständig abkühlen.
- Wenn Sie "Cake Pops" machen möchten, stecken Sie Lutscherstiele in die Popcakes.
- Verzieren Sie die Popcakes.

Reinigung und Wartung

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:

- Ziehen Sie vor der Reinigung und Wartung stets den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Bevor Sie fortfahren, richten Sie bitte Ihre Aufmerksamkeit auf folgende Hinweise:

- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Mittel, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um das Gerät zu reinigen.

- Kontrollieren Sie das Gerät regelmäßig auf mögliche Schäden.
- Reinigen Sie das Äußere des Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Trocknen Sie das Äußere des Geräts gründlich mit einem sauberen, trockenen Tuch.
- Drücken Sie auf die Freigabeknöpfe, um die Backplatten zu entfernen. Entfernen Sie etwaige Rückstände mit einem Papier-Küchentuch. Reinigen Sie die Backplatten in Seifenwasser. Spülen Sie die Backplatten unter fließendem Wasser. Trocknen Sie die Backplatten gründlich.

Aufbewahrung

- Verstauen Sie das Gerät und das Zubehör in der Originalverpackung.
- Bewahren Sie das Gerät samt Zubehör an einem trockenen, frostfreien und für Kinder unerreichbaren Ort auf.

Sicherheitsanweisungen

Allgemeine Sicherheit

- Lesen Sie das Handbuch vor dem Gebrauch genau durch. Bewahren Sie das Handbuch zur künftigen Bezugnahme auf.
- Verwenden Sie das Gerät und sein Zubehör nur für den Zweck, für den es konstruiert wurde. Verwenden Sie das Gerät und sein Zubehör nicht für Zwecke, die nicht in diesem Handbuch beschrieben sind.
- Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne das erforderliche Wissen und die nötige Erfahrung benutzt werden, es sei denn, diese Personen werden beaufsichtigt oder in den Gebrauch des Geräts seitens einer für deren Sicherheit verantwortlichen Person eingewiesen.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn ein Teil oder Zubehör beschädigt oder defekt ist. Ist ein Teil oder Zubehör beschädigt oder defekt, muss es vom Hersteller oder einem autorisierten Reparaturbetrieb ausgetauscht werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Duschen, Bassins oder anderen Wasserbehältern.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Falls das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht wurde, nehmen Sie es nicht mit Ihren Händen heraus. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Wandsteckdose. Falls das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht wird, darf es nicht mehr verwendet werden.

Elektrische Sicherheit

- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch stets, dass die Netzspannung mit der Spannung auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Wandsteckdose an. Verwenden Sie nötigenfalls ein geerdetes Verlängerungskabel mit einem geeigneten Durchmesser (mindestens 3 x 1,5 mm^2).
- Lassen Sie als zusätzliche Schutzmaßnahme einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) installieren, der einen Nenn-Fehlerstrom von 30 mA nicht überschreitet.
- Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, von einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernsteuersystem betrieben zu werden.
- Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Steckkontakte des Netzkabels und in das Verlängerungskabel eindringen kann.
- Wickeln Sie das Netzkabel und das Verlängerungskabel stets vollständig ab.
- Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel nicht an der Kante einer Arbeitsplatte hängen bleibt und nicht versehentlich daran gezogen oder darüber gestolpert wird.
- Halten Sie das Netzkabel von Hitzequellen, Öl und scharfen Kanten fern.
- Kontrollieren Sie das Netzkabel und den Netzstecker regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigung. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder defekt ist. Ist das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder defekt, muss das Teil vom Hersteller oder einem autorisierten Reparaturbetrieb ausgetauscht werden.
- Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um den Netzstecker aus der Wandsteckdose zu ziehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose, wenn das Gerät nicht gebraucht wird, sowie vor der Zerlegung bzw. dem Zusammenbau und vor der Reinigung und Wartung.

Sicherheitsanweisungen für Dessert Makers

- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige und spritzgeschützte Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf ein Kochfeld.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Stellen Sie sicher, dass rund um das Gerät ausreichend Platz vorhanden ist, damit die Wärme entweichen kann und eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht mit entzündlichem Material in Berührung kommt.
- Halten Sie das Gerät von Wärmequellen fern. Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen oder in die Nähe von offenen Flammen.
- Nehmen Sie sich vor Dampf oder Spritzern in Acht, wenn Sie Lebensmittel auf die heißen Backplatten legen.
- Vorsicht: Heißes Fett kann von den Backplatten spritzen.
- Verwenden Sie keine Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe.
- Gießen Sie kein kaltes Wasser auf die heißen Backplatten. Das Wasser erzeugt Spritzer und beschädigt die Backplatten.
- Gehen Sie beim Berühren des Geräts stets vorsichtig vor. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie das Gerät während oder kurz nach dem Gebrauch berühren müssen.
- Vorsicht vor heißen Teilen. Die mit einem Warnsymbol gekennzeichneten Flächen werden beim Gebrauch heiß.

Die zugänglichen Oberflächen können beim Gebrauch sehr heiß werden. Die Außenfläche kann beim Gebrauch sehr heiß werden.

- Die Backplatten werden beim Gebrauch sehr heiß. Berühren Sie nicht die heißen Backplatten.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie das Gerät berühren.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, solange es eingeschaltet oder noch heiß ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vögeln (z.B. tropischen Vögeln wie Papageien). Die Backplatten sind mit einer auf PTFE basierenden Antihaftschicht beschichtet. Beim Erhitzen kann die Beschichtung kleine Mengen Gase abgeben, die für Personen völlig harmlos sind. Das Nervensystem von Vögeln ist jedoch sehr empfindlich gegen diese Gase.

Haftungsausschluss

Änderungen vorbehalten; die Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

¡Enhorabuena!

Ha adquirido un producto Princess. Nuestro objetivo es suministrar productos de calidad con un diseño elegante a un precio asequible. Esperamos que disfrute de este producto durante muchos años.

El aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con una discapacidad física, sensorial, mental o motora, o que no tengan experiencia ni conocimientos, sin son supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entienden los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el aparato. Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento del aparato a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión. Mantenga el aparato y el cable eléctrico fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Descripción (fig. A & B)

La máquina para postres 132700 Princess se ha diseñado para preparar popcakes, rosquillas y pasteles en forma de corazón. El aparato puede preparar 10 popcakes, 7 rosquillas o 7 pasteles en forma de corazón cada vez. El aparato está equipado con placas de horneado con revestimiento antiadherente. El aparato es adecuado sólo para uso interior. El aparato es adecuado sólo para uso doméstico.

Popcakes

Los popcakes son pequeños pasteles, en forma de esferas o cubos, preparados con una mezcla de bizcocho desmigado, azúcar glasé, chocolate o caramelo, que posteriormente se recubren de glaseado, chocolate u otras decoraciones. Los popcakes normalmente tienen un palito, de modo que se convierten en "pasteles con palo", decorados habitualmente con colores brillantes y caras divertidas.

Rosquillas

Las rosquillas son porciones fritas de masa, normalmente en forma de esfera toroidal (rosquilla en anillo) mezclada con distintos endulzantes y sabores o una esfera aplanada (rosquilla rellena) con relleno de mermelada, crema o nata.

1. Indicador de alimentación
2. Indicador de temperatura
3. Placa de horneado (popcakes)
4. Placa de horneado (rosquillas)
5. Placa de horneado (pasteles en forma de corazón)
6. Botón de desbloqueo (placa de horneado)
7. Tapa
8. Cierre de tapa

Uso inicial

Antes de continuar, es necesario que preste atención a las siguientes notas:

- Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del aparato para permitir que el calor escape y ofrecer suficiente ventilación.

- Limpie el aparato. Consulte la sección "Limpieza y mantenimiento".
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Aplique unas gotas de aceite a las placas de horneado.
- Inserte el enchufe eléctrico en la toma de pared. El indicador de alimentación se enciende. El aparato empieza a calentarse.
- El indicador de temperatura se enciende cuando los elementos calefactores han alcanzado la temperatura deseada.
- Tras el uso, retire el enchufe eléctrico de la toma de pared y deje que el aparato se enfríe completamente.

Nota: Si enciende el aparato por primera vez, éste puede desprender un poco de humo y un olor característico durante un breve periodo. Esto es algo normal.

Uso (fig. A & B)

Antes de continuar, es necesario que preste atención a las siguientes notas:

ES

- Antes del montaje o el desmontaje, retire el enchufe eléctrico de la toma de pared y espere hasta que se haya enfriado el aparato.
- Utilice guantes de horno para retirar los alimentos del aparato.
- No toque el revestimiento antiadherente de las placas de horneado con utensilios metálicos para evitar daños.

- Prepare la mezcla.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Si es necesario, limpie las placas de horneado (3/4/5) con un paño húmedo.
- Montaje de las placas de horneado (3/4/5):
  - Coloque las bisagras de la placa de horneado superior en las ranuras correspondientes. Asegúrese de que las flechas de la placa de horneado se alineen con las flechas en el aparato. Presione la placa de horneado hasta que encaje en su posición.
  - Coloque las bisagras de la placa de horneado inferior en las ranuras correspondientes. Asegúrese de que las flechas de la placa de horneado se alineen con las flechas en el aparato. Presione la placa de horneado hasta que encaje en su posición.
- Cierre la tapa (7). Asegúrese de que el cierre de la tapa (8) se bloquee en su posición.
- Para encender el aparato, inserte el enchufe eléctrico en la toma de pared. El indicador de alimentación (1) se enciende. El aparato empieza a calentarse.
- El indicador de temperatura (2) se enciende cuando los elementos calefactores han alcanzado la temperatura deseada. El aparato está listo para el uso.
- Suelte el cierre de la tapa (8) y abra la tapa (7).
- Pinte las placas de horneado (3/4/5) con aceite vegetal para facilitar la retirada de los postres una vez finalizado el proceso de horneado.
- Ponga la mezcla en los moldes de la placa de horneado inferior (3/4/5).
- Cierre la tapa (7). Asegúrese de que el cierre de la tapa (8) se bloquee en su posición.

Nota: Mientras el aparato está encendido, el indicador de temperatura (2) se enciende y se apaga cuando el termostato se enciende y se apaga para mantener la temperatura deseada.

- Hornee los postres hasta que estén listos para su consumo. El tiempo necesario depende de sus deseos. Experimente con el tiempo deseado para lograr los mejores resultados.
- Permanezca cerca del aparato para comprobar de vez en cuando si los postres están listos y asegurarse de que no se quemen.
- Suelte el cierre de la tapa (8) y abra la tapa (7) cuando los postres estén listos para el consumo.
- Retire los postres de los moldes.
- Cierre la tapa (7) para mantener el calor para un uso posterior. Asegúrese de que el cierre de la tapa (8) se bloquee en su posición.
- Para apagar el aparato, retire el enchufe eléctrico de la toma de pared. El indicador de alimentación (1) se apaga.
- Deje que el aparato se enfríe completamente.

Recetas

Popcakes de chocolate (24-26 unidades)

Ingredientes	Cantidad
Mantequilla (sin sal)	1/2 taza
Azúcar moreno	1 taza
Huevos	2
Extracto de vainilla	1 cucharadita
Harina común	1 taza
Crémor tártaro	1/2 cucharadita
Cacao en polvo	1/4 taza

- En un bol de mezclado grande, utilice un batidor (velocidad media) para batir la mantequilla y el azúcar moreno. Añada (velocidad media) los huevos y el extracto de vainilla hasta obtener una mezcla homogénea.
- En un bol pequeño, mezcle la harina, el crémor tártaro y el cacao en polvo. Añada a la mezcla de huevo hasta obtener una mezcla homogénea.
- Hornee los popcakes según las instrucciones. Consulte la sección "Uso".

- Deje que los popcakes se enfríen completamente.
- Si desea hacer "pasteles con palo", inserte los palitos en los popcakes.
- Decore los popcakes.

Popcakes de brownie de chocolate (60-64 unidades)

Ingredientes	Cantidad
Mezcla de brownie	550 g
Nata agria	1 taza

- Prepare la mezcla de brownie siguiendo las indicaciones del envase. Añada la nata agria.
- Hornee los popcakes según las instrucciones. Consulte la sección "Uso".
- Deje que los popcakes se enfríen completamente.
- Si desea hacer "pasteles con palo", inserte los palitos en los popcakes.
- Decore los popcakes.

Popcakes terciopelo rojo (32-34 unidades)

Ingredientes	Cantidad
Mezcla para pastel terciopelo rojo	550 g

- Prepare la mezcla para pastel siguiendo las indicaciones del envase.
- Hornee los popcakes según las instrucciones. Consulte la sección "Uso".
- Deje que los popcakes se enfríen completamente.
- Si desea hacer "pasteles con palo", inserte los palitos en los popcakes.
- Decore los popcakes.

Popcakes blancos (32-34 unidades)

Ingredientes	Cantidad
Mezcla de pastel blanco	550 g

- Prepare la mezcla para pastel siguiendo las indicaciones del envase.
- Hornee los popcakes según las instrucciones. Consulte la sección "Uso".
- Deje que los popcakes se enfríen completamente.
- Si desea hacer "pasteles con palo", inserte los palitos en los popcakes.
- Decore los popcakes.

Popcakes amarillos (32-34 unidades)

Ingredientes	Cantidad
Mezcla de pastel amarillo	550 g

- Prepare la mezcla para pastel siguiendo las indicaciones del envase.
- Hornee los popcakes según las instrucciones. Consulte la sección "Uso".
- Deje que los popcakes se enfríen completamente.
- Si desea hacer "pasteles con palo", inserte los palitos en los popcakes.
- Decore los popcakes.

Popcakes rubios (21-23 unidades)

Ingredientes	Cantidad
Harina común	1 taza
Levadura química	1/2 cucharadita
Bicarbonato de soda	1/4 cucharadita
Sal	1/2 cucharadita
Anacardos (troceados)	1/2 taza
Pepitas de chocolate (semi dulces)	1/4 taza
Pepitas de caramelo	1/4 taza
Mantequilla (sin sal)	6 cucharada
Azúcar moreno	1 taza
Huevos	1
Extracto de vainilla	2 cucharadita

- Tamice la harina, la levadura, el bicarbonato y la sal en un bol grande. Añada los anacardos, las pepitas de chocolate y las de caramelo. Mezcle los ingredientes secos hasta obtener una mezcla homogénea.
- Derrita la mantequilla. Añada al azúcar moreno. Mezcle la mantequilla y el azúcar moreno hasta obtener una mezcla homogénea. Deje que la mezcla se enfríe ligeramente.
- Bata el huevo (velocidad media) en un bol pequeño. Mezcle el huevo y el extracto de vainilla con los ingredientes húmedos hasta obtener una mezcla homogénea.
- Añada lentamente los ingredientes secos a los húmedos. Mezcle los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.
- Hornee los popcakes según las instrucciones. Consulte la sección "Uso".
- Deje que los popcakes se enfríen completamente.

- Si desea hacer "pasteles con palo", inserte los palitos en los popcakes.
- Decore los popcakes.

Limpieza y mantenimiento

El aparato debe limpiarse después de cada uso.

Antes de continuar, es necesario que preste atención a las siguientes notas:
- Antes de la limpieza o el mantenimiento, retire el enchufe eléctrico de la toma de pared y espere hasta que se haya enfriado el aparato.
- No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos.

Antes de continuar, nos gustaría que centre su atención en las siguientes notas:
- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos para limpiar el aparato.
- No utilice objetos afilados para limpiar el aparato.

- Compruebe periódicamente si el aparato presenta algún daño.
- Limpie el exterior del aparato con un paño suave y húmedo. Seque bien el exterior del aparato con un paño limpio y seco.
- Presione los botones de desbloqueo para retirar las placas de horneado. Elimine los residuos con un papel de cocina. Limpie las placas de horneado con agua jabonosa. Aclare las placas de horneado bajo el chorro de agua. Seque bien las placas de horneado.

Almacenamiento

- Ponga el aparato y los accesorios en el embalaje original.
- Almacene el aparato con los accesorios en un lugar seco donde no hiele, fuera del alcance de los niños.

Instrucciones de seguridad

Seguridad general

- Lea detenidamente el manual antes del uso. Conserve el manual para consultas posteriores.
- Utilice el aparato y los accesorios únicamente para sus respectivos usos previstos. No utilice el aparato ni los accesorios para otros fines que los descritos en este manual.
- Supervise siempre a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- El aparato no debe ser utilizado por personas (niños incluidos) con una discapacidad física, sensorial o mental, o que no tengan experiencia ni conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- No utilice el aparato si hay alguna pieza o accesorio dañado o defectuoso. Si una pieza o un accesorio está dañado o es defectuoso, éste debe ser sustituido por el fabricante o un servicio técnico autorizado.
- No utilice el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
- No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos. Si el aparato se sumerge en agua u otros líquidos, no saque el aparato con las manos. Retire inmediatamente el enchufe eléctrico de la toma de pared. Si el aparato se sumerge en agua u otros líquidos, no vuelva a utilizarlo.

Seguridad eléctrica

- Antes del uso, compruebe siempre que la tensión de red sea la misma que se indica en la placa de características del aparato.
- Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra. En caso necesario, utilice un cable alargador con toma de tierra de un diámetro adecuado (al menos 3 x 1,5 mm^2).
- Para una protección adicional, instale un dispositivo de corriente residual (DCR) con una corriente operativa residual nominal que no supere los 30 mA.
- El aparato no se ha diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Asegúrese de que no pueda entrar agua en los enchufes de contacto del cable eléctrico y el cable alargador.
- Desenrolle siempre totalmente el cable eléctrico y el cable alargador.

- Asegúrese de que el cable eléctrico no cuelgue por encima del borde de una superficie de trabajo y pueda engancharse accidentalmente o tropezarse con él.
- Mantenga el cable eléctrico alejado del calor, del aceite y de las aristas vivas.
- Compruebe periódicamente el cable eléctrico y el enchufe eléctrico para ver si muestran señales de daños. No utilice el aparato si el cable eléctrico o el enchufe eléctrico está dañado o defectuoso. Si el cable eléctrico o el enchufe eléctrico está dañado o defectuoso, éste debe ser sustituido por el fabricante o un servicio técnico autorizado.
- No tire del cable eléctrico para desconectar el enchufe de la red eléctrica.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato no esté en uso, antes del montaje o el desmontaje y antes de la limpieza y el mantenimiento.

Instrucciones de seguridad para máquinas para postres

- No utilice el aparato en el exterior.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor y a prueba de salpicaduras.
- No coloque el aparato sobre una placa de cocinado.
- No cubra el aparato.
- Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del aparato para permitir que el calor escape y ofrecer suficiente ventilación.
- Asegúrese de que el aparato no entre en contacto con materiales inflamables.
- Mantenga el aparato alejado de fuentes de calor. No coloque el aparato sobre superficies calientes ni cerca de llamas abiertas.
- Tenga cuidado con el vapor y las salpicaduras al poner los alimentos en las placas de horneado calientes.
- Atención: Puede salpicar grasa caliente de las placas de horneado.
- No utilice carbón ni combustibles similares.
- No vierta agua fría en las placas de horneado calientes. El agua salpicará y provocará daños en las placas de horneado.
- Tenga siempre cuidado cuando toque el aparato. Utilice guantes de horno si necesita tocar el aparato durante el uso o inmediatamente después.
- Tenga cuidado con las piezas calientes. Las superficies marcadas con un símbolo de precaución de superficies calientes pueden calentarse durante el uso. Las superficies accesibles pueden calentarse cuando el aparato está funcionando. La superficie exterior puede calentarse cuando el aparato está funcionando.
- Las placas de horneado se calientan mucho durante el uso. No toque las placas de horneado calientes.
- Asegúrese de que sus manos estén secas antes de tocar el aparato.
- No descuide el aparato durante el uso.
- No mueva el aparato mientras esté encendido o aún esté caliente. Retire el enchufe eléctrico de la toma de pared y espere hasta que se haya enfriado el aparato.
- No utilice el aparato cerca de pájaros (p. ej. pájaros tropicales como loros). Las placas de horneado están acabadas con un revestimiento antiadherente con base de PTFE. Al calentarse, el revestimiento puede liberar pequeñas cantidades de gases que son totalmente inocuos para las personas. No obstante, el sistema nervioso de los pájaros es extremadamente sensible a estos gases.

Descargo de responsabilidad

Sujeto a cambios; las especificaciones pueden modificarse sin previo aviso.

Congratulazioni!

Avete acquistato un prodotto Princess. Il nostro scopo è quello di fornire prodotti di qualità con un design gradevole, ad un prezzo interessante. Ci auguriamo che possiate usufruire di questo prodotto per molti anni a venire.

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o motorie oppure senza la necessaria pratica ed esperienza sotto la supervisione di un adulto o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e aver compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. I bambini non devono eseguire interventi di manutenzione e pulizia almeno che non abbiano più di 8 anni e non siano controllati. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.

Descrizione (fig. A & B)

La macchina per dessert 132700 Princess è stata progettata per la preparazione di popcake, ciambelle e tortine a forma di cuore. L'apparecchio può preparare 10 popcake, 7 ciambelle o 7 tortine a forma di cuore contemporaneamente. L'apparecchio è dotato di piastre di cottura con rivestimento antiaderente. L'apparecchio è adatto esclusivamente per l'uso al coperto. L'apparecchio è adatto esclusivamente per uso domestico.

Popcake

I popcake sono piccole tortine, a forma di sfere o cubi, preparate unendo dell'impasto per torta a zucchero a velo, cioccolato o zucchero candito e ricoperte con glassa, cioccolato o altre decorazioni.

I popcake sono tipicamente inseriti su bastoncini da leccalecca, ottenendo i cosiddetti "cake pop", e sono solitamente decorati con colori vivaci e faccine divertenti.

Ciambelle

Le ciambelle sono pezzi di impasto o pastella fritti, solitamente di forma toroidale (anelli) contenenti vari edulcoranti e aromatizzanti oppure sfere appiattite (ciambelle ripiene) riempite di marmellata, crema pasticcera o panna.

1. Spia dell'alimentazione
2. Spia della temperatura
3. Piastra di cottura (popcake)
4. Piastra di cottura (ciambelle)
5. Piastra di cottura (tortine a forma di cuore)
6. Pulsante di sgancio (piastra di cottura)
7. Coperchio
8. Blocco del coperchio

Primo utilizzo

Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:

- Verificare che attorno all'apparecchio vi sia sufficiente spazio per consentire la fuoriuscita del calore e fornire un'adeguata ventilazione.

- Pulire l'apparecchio. Consultare la sezione "Pulizia e manutenzione".
- Collocare l'apparecchio su una superficie uniforme e stabile.
- Applicare alcune gocce d'olio sulle piastre di cottura.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa a parete. La spia dell'alimentazione si accende. L'apparecchio inizia a riscaldarsi.
- Una volta che gli elementi riscaldanti hanno raggiunto la temperatura richiesta, la spia della temperatura si accende.
- Dopo l'uso, rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete e far raffreddare completamente l'apparecchio.

Nota: alla prima accensione l'apparecchio potrebbe produrre un po' di fumo e un caratteristico odore, per un breve periodo. Ciò rientra nel normale funzionamento.

Uso (fig. A & B)

Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:

- Prima del montaggio o dello smontaggio, rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Utilizzare guanti da forno per rimuovere gli alimenti dall'apparecchio.
- Non toccare le piastre di cottura con posate di metallo per evitare danni al rivestimento antiaderente.

- Preparare l'impasto.
- Collocare l'apparecchio su una superficie uniforme e stabile.
- Se necessario, pulire le piastre di cottura (3/4/5) con un panno umido.
- Installare le piastre di cottura (3/4/5):
  - Collocare le cerniere della piastra di cottura superiore nelle corrispondenti scanalature. Verificare che le frecce sulla piastra di cottura siano allineate con quelle sull'apparecchio. Premere la piastra di cottura fino a farla scattare in posizione.
  - Collocare le cerniere della piastra di cottura inferiore nelle corrispondenti scanalature. Verificare che le frecce sulla piastra di cottura siano allineate con quelle sull'apparecchio. Premere la piastra di cottura fino a farla scattare in posizione.
- Chiudere il coperchio (7). Verificare che il blocco del coperchio (8) scatti in posizione.
- Per accendere l'apparecchio, inserire la spina di alimentazione nella presa a parete. La spia dell'alimentazione (1) si accende. L'apparecchio inizia a riscaldarsi.
- Una volta che gli elementi riscaldanti hanno raggiunto la temperatura richiesta, la spia della temperatura (2) si accende. L'apparecchio è pronto all'uso.
- Sganciare il blocco del coperchio (8) e aprire il coperchio (7).
- Spennellare le piastre di cottura (3/4/5) con olio vegetale per facilitare la rimozione dei dessert al termine del processo di cottura.
- Versare il composto negli stampi della piastra di cottura inferiore (3/4/5).
- Chiudere il coperchio (7). Verificare che il blocco del coperchio (8) scatti in posizione.

Nota: Mentre l'apparecchio è acceso, la spia della temperatura (2) si illumina e si spegne quando il termostato si accende e si spegne per mantenere la temperatura richiesta.

- Cuocere i dessert finché non sono pronti per il consumo. Il tempo necessario dipende dalle preferenze dell'utente. Per ottenere i migliori risultati fare delle prove variando il tempo di cottura richiesto.
- Rimanere vicini all'apparecchio per verificare di tanto in tanto se i dessert sono pronti e per assicurarsi che non brucino.
- Sganciare il blocco del coperchio (8) e aprire il coperchio (7) quando i dessert sono pronti per il consumo.
- Rimuovere i dessert dagli stampi.
- Chiudere il coperchio (7) per mantenere il calore per usi successivi. Verificare che il blocco del coperchio (8) scatti in posizione.
- Per spegnere l'apparecchio, rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete. La spia dell'alimentazione (1) si spegne.
- Far raffreddare completamente l'apparecchio.

Ricette

Popcake al cioccolato (24-26 pezzi)

Ingredienti	Quantità
Burro (non salato)	1/2 tazza
Zucchero scuro	1 tazza
Uova	2
Estratto di vaniglia	1 cucchiaino
Farina normale	1 tazza
Cremore di tartaro	1/2 cucchiaino
Cacao in polvere	1/4 tazza

- In una ciotola grande, mescolare con un mixer (velocità media) burro e zucchero di canna. Incorporare (velocità media) le uova e l'estratto di vaniglia mescolando con cura.
- In una ciotola piccola mescolare farina normale, cremore di tartaro e cacao in polvere. Aggiungere il tutto al composto con le uova mescolando con cura.
- Cuocere i popcake seguendo le istruzioni. Consultare la sezione "Uso".
- Lasciar raffreddare completamente i popcake.
- Per preparare i "cake pop", inserire i bastoncini da leccalecca nei popcake.
- Decorare i popcake.

Popcake di brownie al cioccolato (60-64 pezzi)

Ingredienti	Quantità
Impasto per brownie	550 g
Panna acida	1 tazza

- Preparare l'impasto per brownie seguendo le istruzioni sulla confezione. Incorporare la panna acida.
- Cuocere i popcake seguendo le istruzioni. Consultare la sezione "Uso".
- Lasciar raffreddare completamente i popcake.
- Per preparare i "cake pop", inserire i bastoncini da leccalecca nei popcake.
- Decorare i popcake.

Popcake red velvet (32-34 pezzi)

Ingredienti	Quantità
Impasto per torta red velvet	550 g

- Preparare l'impasto per torta seguendo le istruzioni sulla confezione.
- Cuocere i popcake seguendo le istruzioni. Consultare la sezione "Uso".
- Lasciar raffreddare completamente i popcake.
- Per preparare i "cake pop", inserire i bastoncini da leccalecca nei popcake.
- Decorare i popcake.

Popcake bianchi (32-34 pezzi)

Ingredienti	Quantità
Impasto per torta bianco	550 g

- Preparare l'impasto per torta seguendo le istruzioni sulla confezione.
- Cuocere i popcake seguendo le istruzioni. Consultare la sezione "Uso".
- Lasciar raffreddare completamente i popcake.
- Per preparare i "cake pop", inserire i bastoncini da leccalecca nei popcake.
- Decorare i popcake.

Popcake gialli (32-34 pezzi)

Ingredienti	Quantità
Impasto per torta giallo	550 g

- Preparare l'impasto per torta seguendo le istruzioni sulla confezione.
- Cuocere i popcake seguendo le istruzioni. Consultare la sezione "Uso".
- Lasciar raffreddare completamente i popcake.
- Per preparare i "cake pop", inserire i bastoncini da leccalecca nei popcake.
- Decorare i popcake.

Popcake blondie (21-23 pezzi)

Ingredienti	Quantità
Farina normale	1 tazza
Lievito in polvere	1/2 cucchiaino
Bicarbonato di sodio	1/4 cucchiaino
Sale	1/2 cucchiaino
Noci di acagiù (tritate)	1/2 tazza
Schegge di cioccolato (semi-dolce)	1/4 tazza
Schegge di caramella	1/4 tazza
Burro (non salato)	6 cucchiaio
Zucchero scuro	1 tazza
Uova	1
Estratto di vaniglia	2 cucchiaino

- In una ciotola grande unire setacciando farina normale, lievito in polvere, bicarbonato di sodio e sale. Aggiungere le noci di acagiù, le schegge di cioccolato e le schegge di caramella. Mescolare con cura gli ingredienti secchi.
- Far fondere il burro. Aggiungere lo zucchero di canna. Mescolare burro e zucchero di canna con cura. Far raffreddare leggermente il composto.
- Sbattere l'uovo (velocità media) in una ciotola piccola. Mescolare uovo ed estratto di vaniglia con gli ingredienti umidi amalgamandoli con cura.
- Incorporare lentamente gli ingredienti secchi negli ingredienti umidi. Mescolare gli ingredienti amalgamandoli con cura.
- Cuocere i popcake seguendo le istruzioni. Consultare la sezione "Uso".
- Lasciar raffreddare completamente i popcake.
- Per preparare i "cake pop", inserire i bastoncini da leccalecca nei popcake.
- Decorare i popcake.

Pulizia e manutenzione

È necessario pulire l'apparecchio dopo ogni uso.

Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:
- Prima di eseguire interventi di pulizia e manutenzione, rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

Prima di procedere, si prega di porre attenzione alle seguenti note:
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare oggetti affilati per pulire l'apparecchio.

- Controllare l'apparecchio a intervalli regolari, verificando che non sia danneggiato.
- Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido inumidito. Asciugare a fondo l'esterno dell'apparecchio con un panno pulito e asciutto.
- Premere i pulsanti di sgancio per rimuovere le piastre di cottura. Con un asciugamano di carta rimuovere tutti i residui. Pulire le piastre di cottura in acqua saponosa. Sciacquare le piastre di cottura in acqua corrente. Asciugare a fondo le piastre di cottura.

Stoccaggio

- Collocare l'apparecchio e gli accessori nell'imballaggio originale.
- Riporre l'apparecchio con i relativi accessori in un luogo asciutto, al riparo dal gelo e fuori dalla portata dei bambini.

Istruzioni per la sicurezza

Sicurezza generale

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso. Conservare il manuale per future consultazioni.
- Utilizzare l'apparecchio e gli accessori esclusivamente per gli scopi previsti. Non utilizzare l'apparecchio e gli accessori per scopi diversi da quelli descritti nel manuale.
- Controllare sempre che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Non è previsto l'uso dell'apparecchio da parte di bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza la necessaria pratica ed esperienza salvo quando le persone responsabili per la loro sicurezza offrono istruzioni precise oppure supervisionano l'uso dell'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio se presenta parti o accessori danneggiati o difettosi. Se una parte o un accessorio sono danneggiati o difettosi, devono essere sostituiti dal fabbricante o da un centro di assistenza autorizzato.
- Non usare l'apparecchio in prossimità di vasche da bagno, docce, bacinelle o altri recipienti contenenti acqua.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Se l'apparecchio viene immerso in acqua o in altri liquidi, non rimuovere l'apparecchio con le mani. Rimuovere immediatamente la spina di alimentazione dalla presa a parete. Se l'apparecchio viene immerso in acqua o altri liquidi, non riutilizzare l'apparecchio.

Sicurezza elettrica

- Prima dell'uso, verificare sempre che la tensione di rete corrisponda alla tensione riportata sulla targhetta nominale dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio a una presa a parete dotata di messa a terra. Se necessario, utilizzare un cavo di prolunga dotato di conduttore di messa a terra di diametro adeguato (almeno 3 x 1,5 mm^2).
- Come ulteriore protezione, installare un interruttore differenziale (RCD) con una corrente residua di funzionamento nominale non superiore a 30 mA.
- L'apparecchio non è previsto per essere azionato mediante timer esterno o telecomando.
- Verificare che l'acqua non penetri negli spinotti del cavo di alimentazione e del cavo di prolunga.
- Srotolare sempre completamente il cavo di alimentazione e il cavo di prolunga.
- Verificare che il cavo di alimentazione non rimanga impigliato nel bordo di sporgenze o ripiani e non possa costituire fonte di rischio di incidenti o cadute.

- Tenere il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore, olio e spigoli taglienti.
- Controllare regolarmente l'eventuale presenza di danni sul cavo e sulla spina di alimentazione. Non usare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o difettosi. Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o difettosi, devono essere sostituiti dal fabbricante o da un centro di assistenza autorizzato.
- Per scollegare la spina di alimentazione elettrica, non tirare mai il cavo di alimentazione.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato, prima di eseguire operazioni di montaggio o smontaggio e prima di effettuare interventi di pulizia e manutenzione, scollegare sempre la spina dalla rete di alimentazione elettrica.

Istruzioni di sicurezza per macchine per dessert

- Non usare l'apparecchio in ambienti esterni.
- Collocare l'apparecchio su una superficie uniforme e stabile.
- Collocare l'apparecchio su una superficie resistente al calore e agli schizzi.
- Non collocare l'apparecchio su un piano di cottura.
- Non coprire l'apparecchio.
- Verificare che attorno all'apparecchio vi sia sufficiente spazio per consentire la fuoriuscita del calore e fornire un'adeguata ventilazione.
- Verificare che l'apparecchio non entri in contatto con materiale infiammabile.
- Tenere l'apparecchio a distanza da fonti di calore. Non collocare l'apparecchio su superfici calde o vicino a fiamme libere.
- Quando si colloca il cibo sulle piastre di cottura calde, fare attenzione a schizzi e getti di vapore.
- Attenzione: il grasso caldo può schizzare dalle piastre di cottura.
- Non utilizzare carbone o combustibili analoghi.
- Non versare acqua fredda sulle piastre di cottura calde. L'acqua potrebbe schizzare e danneggiare le piastre di cottura.
- Porre sempre attenzione nel toccare l'apparecchio. Qualora fosse necessario toccare l'apparecchio durante o poco tempo dopo l'uso utilizzare dei guanti da forno.
- Porre attenzione alle parti riscaldate. Le superfici contrassegnate con un simbolo di attenzione per superfici calde sono soggette a riscaldarsi durante l'uso. Quando l'apparecchio è in funzione le superfici accessibili possono diventare molto calde. Quando l'apparecchio è in funzione la superficie esterna può diventare molto calda.
- Durante l'uso le piastre di cottura diventano molto calde. Non toccare le piastre di cottura calde.
- Prima di toccare l'apparecchio assicurarsi di avere le mani asciutte.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Non spostare l'apparecchio mentre è acceso o ancora caldo. Rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non utilizzare l'apparecchio vicino a uccelli (ad es. uccelli tropicali come pappagalli). Le piastre di cottura sono dotate di un rivestimento antiaderente a base di PTFE. Dopo il riscaldamento il rivestimento potrebbe rilasciare piccole quantità di gas completamente innocui per le persone. Tuttavia, il sistema nervoso degli uccelli è estremamente sensibile a tali gas.

Clausola di esclusione della responsabilità

Soggetto a modifica; le specifiche possono subire variazioni senza preavviso.

Gratulerar!

Du har valt en produkt från Princess. Vårt mål är att kunna erbjuda kvalitetsprodukter med en smakfull design till ett överkomligt pris. Vi hoppas att du kommer att få glädje av denna produkt i många år.

Apparaten kan användas av barn från och med 8 års ålder och av personer med ett fysiskt, sensoriskt, mentalt eller motoriskt handicap, eller bris på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de risker som kan uppkomma. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.

Beskrivning (fig. A & B)

Din 132700 Princess dessertmaskin har designats för att göra popcakes, munkar, och hjärtformade kakor. Apparaten kan baka 10 popcakes, 7 munkar eller 7 hjärtformade kakor samtidigt. Apparaten är försedd med bakplåtar med en icke vidhäftande beläggning. Apparaten är bara avsedd för inomhusbruk. Apparaten är bara avsedd för hushållsbruk.

Popcakes

Popcakes är små kakor, formade som klot eller kuber, tillverkade genom att blanda kaksmulor med pudersocker, choklad eller karameller, innan de förses med ett lager av glasyr, choklad eller andra dekorationer. Popcakes är typiskt fästa vid slickepinnar, så kallade "cake pops", och ofta dekorerade med lysande färger och roliga ansikten.

Munkar

Munkar är friterade bitar av deg eller smet, ofta i toroidform (ringmunk) blandad med olika sötningsmedel och smaktillsatser eller en tillplattad sfärisk form (fylld munk) fylld med sylt, vaniljsås eller grädde.

1. Effektindikator
2. Temperaturindikator
3. Bakplåt (popcakes)
4. Bakplåt (munkar)
5. Bakplåt (hjärtformade kakor)
6. Frigöringsknapp (bakplåt)
7. Lock
8. Lockspärr

Första användning

Innan du börjar, ber vi dig att mycket noga beakta följande detaljer:

- Kontrollera att det finns tillräckligt med fritt utrymme runt apparaten så att värmen kan ledas bort och ge tillräcklig ventilation.

- Rengöra apparaten.
  Se avsnittet "Rengöring och underhåll".
- Placera apparaten på ett plant och stabilt underlag.
- Stryk några droppar olja på bakplåtarna.
- Anslut nätkontakten till vägguttaget. Effektindikatorn tänds. Apparaten börjar värmas upp.
- Temperaturindikatorn tänds när värmeelementen når önskad temperatur.
- Efter användning, dra ut nätkontakten från vägguttaget och vänta tills apparaten har svalnat helt.

Obs: När du slår på apparaten för första gången, kommer den att avge lite rök och en karaktäristisk lukt under en kort stund. Detta är normalt.

Användning (fig. A & B)

Innan du börjar, ber vi dig att mycket noga beakta följande detaljer:

- Före montering eller demontering, dra ut nätkontakten från vägguttaget och vänta tills apparaten har svalnat.

SV

- Använd ugnshandskar när du ska ta ut maten från apparaten.
- Vidrör inte beläggningen på bakplåtarna som skyddar mot vidhäftning med metallredskap, det kan skada beläggningen.

• Tillred blandningen.
• Placera apparaten på ett plant och stabilt underlag.
• Om nödvändigt, rengör bakplåtarna (3/4/5) med en fuktad trasa.
• Montera bakplåtarna (3/4/5):
  - Placera gångjärnen till den övre bakplåten i motsvarande spår. Se till att pilarna på bakplåten är i linje med pilarna på apparaten. Tryck på bakplåten till den snäpper fast på plats.
  - Placera gångjärnen till den nedre bakplåten i motsvarande spår. Se till att pilarna på bakplåten är i linje med pilarna på apparaten. Tryck på bakplåten till den snäpper fast på plats.
• Stäng locket (7). Kontrollera att lockspärren (8) snäpper fast.
• Slå på apparaten genom att sätta in nätkontakten i vägguttaget. Effektindikatorn (1) tänds. Apparaten börjar värmas upp.
• Temperaturindikatorn (2) tänds när värmeelementen har nått önskad temperatur. Apparaten är klar att användas.
• Frigör lockspärren (8) och öppna locket (7).
• Borsta bakplåtarna (3/4/5) med vegetabilisk olja för att underlätta den efterföljande borttagningen av desserterna efter avslutad bakning.
• Häll blandningen i formarna i den nedre bakplåten (3/4/5).
• Stäng locket (7). Kontrollera att lockspärren (8) snäpper fast.

Obs: Medan apparaten är på kommer temperaturindikatorn (2) att tändas och släckas när termostaten slår på och stänger av värmeelementen för att upprätthålla önskad temperatur.

• Grädda desserterna tills de är klara att ätas. Den erfordrade tillredningstiden bestäms av eget tycke och smak. Experimentera med tiden för att uppnå bästa resultat.
• Håll dig nära apparaten för att då och då kunna kontrollera om desserterna är klara och för att se till att de inte bränns.
• Frigör lockspärren (8) och öppna locket (7) när desserterna är klara att ätas.
• Ta ut desserterna från formarna.
• Stäng locket (7) för att behålla värmen för fortsatt användning. Kontrollera att lockspärren (8) snäpper fast.
• Slå av apparaten genom att dra ut nätkontakten från vägguttaget. Effektindikatorn (1) släcks.
• Låt apparaten svalna helt.

Recept

Chokladpopcakes (24-26 styck)

Ingredienser	Mängd
Smör (osaltat)	1/2 kopp
Brunt socker	1 kopp
Ägg	2
Vaniljextrakt	1 tsk.
Universalmjöl	1 kopp
Tartarkräm	1/2 tsk.
Kakaopulver	1/4 kopp

• I en stor blandningsskål, använd en mixer (med medelhög hastighet) till att blanda smöret och brunsockret. Blanda (med medelhög hastighet) äggen och vaniljeextraktet tills det är ordentligt genomblandat.
• I en liten skål, vispa samman universalmjölet, tartarkrämen och kakaopulvret. Rör ner äggblandningen tills den är ordentligt blandad.
• Baka popcakesen enligt anvisningarna. Se avsnittet "Användning".
• Låt popcakesen svalna helt.
• Om du vill göra "cake pops", stick då in slickepinnar i popcakesen.
• Dekorera popcakesen.

Chokladpopcakes med nötter (60-64 styck)

Ingredienser	Mängd
Brownie-mix	550 g
Gräddfil	1 kopp

- Tillred browniemixen enligt anvisningarna på emballaget. Vik in gräddfilen.
- Baka popcakesen enligt anvisningarna. Se avsnittet "Användning".
- Låt popcakesen svalna helt.
- Om du vill göra "cake pops", stick då in slickepinnar i popcakesen.
- Dekorera popcakesen.

Red velvet-popcakes (32-34 styck)

Ingredienser	Mängd
Red velvet-tårtmix	550 g

- Tillred tårtmixen enligt anvisningarna på paketeringen.
- Baka popcakesen enligt anvisningarna. Se avsnittet "Användning".
- Låt popcakesen svalna helt.
- Om du vill göra "cake pops", stick då in slickepinnar i popcakesen.
- Dekorera popcakesen.

Vita popcakes (32-34 styck)

Ingredienser	Mängd
Vit tårtmix	550 g

- Tillred tårtmixen enligt anvisningarna på paketeringen.
- Baka popcakesen enligt anvisningarna. Se avsnittet "Användning".
- Låt popcakesen svalna helt.
- Om du vill göra "cake pops", stick då in slickepinnar i popcakesen.
- Dekorera popcakesen.

Gula popcakes (32-34 styck)

Ingredienser	Mängd
Gul tårtmix	550 g

- Tillred tårtmixen enligt anvisningarna på paketeringen.
- Baka popcakesen enligt anvisningarna. Se avsnittet "Användning".
- Låt popcakesen svalna helt.
- Om du vill göra "cake pops", stick då in slickepinnar i popcakesen.
- Dekorera popcakesen.

Blonda popcakes (21-23 styck)

Ingredienser	Mängd
Universalmjöl	1 kopp
Bakpulver:	1/2 tsk.
Bikarbonat	1/4 tsk.
Salt	1/2 tsk.
Cashewnötter (hackade)	1/2 kopp
Chokladchips (halvsöta)	1/4 kopp
Knäckchips	1/4 kopp
Smör (osaltat)	6 msk.
Brunt socker	1 kopp
Ägg	1
Vaniljextrakt	2 tsk.

- Strö universalmjölet, bakpulvret, bikarbonaten och saltet tillsammans i en stor skål. Tillsätt cashewnötterna, chokladchipsen och knäckchipsen. Blanda de torra ingredienserna tills de är ordentligt blandade.
- Smält smöret. Tillsätt brunsockret. Blanda smöret och det bruna sockret tills de är ordentligt blandade. Låt blandningen svalna en aning.
- Vispa äggen (med medelhög hastighet) i en liten skål. Blanda ägget och vaniljextraktet med de våta ingredienserna tills de är ordentligt blandade.
- Tillsätt långsamt de torra ingredienserna till de våta ingredienserna. Blanda ingredienserna tills de är ordentligt blandade.
- Baka popcakesen enligt anvisningarna. Se avsnittet "Användning".
- Låt popcakesen svalna helt.
- Om du vill göra "cake pops", stick då in slickepinnar i popcakesen.
- Dekorera popcakesen.

Rengöring och underhåll

Apparaten måste rengöras efter varje användning.

Innan du börjar, ber vi dig att mycket noga beakta följande detaljer:
- Före rengöring eller underhåll, dra ut nätkontakten från vägguttaget och vänta tills apparaten har svalnat.

- Sänk inte ned apparaten i vatten eller någon annan vätska.

Innan du börjar, ber vi dig att beakta följande detaljer:

- Använd inte aggressiva eller slipande rengöringsmedel vid rengöring av apparaten.
- Använd inte vassa föremål vid rengöring av apparaten.
- Kontrollera apparaten regelbundet för eventuella skador.
- Rengör apparatens utsida med en mjuk, fuktig trasa. Torka apparatens utsida ordentligt med en ren, torr trasa.
- Ta bort bakplåtarna genom att trycka på frigörningsknapparna. Ta bort eventuella rester med hushållspapper. Rengör bakplåtarna i såpvatten. Skölj bakplåtarna under rinnande vatten. Torka bakplåtarna ordentligt.

Förvaring

- Placera apparaten och tillbehören i originalförpackningen.
- Förvara apparaten med tillbehören på en torr och frostfri plats, utom räckhåll för barn.

Säkerhetsanvisningar

Allmän säkerhet

- Läs noggrant igenom handboken före användning. Behåll handboken för framtida behov.
- Använd bara apparaten och tillbehören för de avsedda ändamålen. Använd inte apparaten och tillbehören för andra syften än de som beskrivs i handboken.
- Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- Apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller har blivit instruerade om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Använd inte apparaten om någon del eller tillbehör är skadat eller defekt. Om någon del eller tillbehör är skadat eller defekt, måste den bytas av tillverkaren eller behörig serviceverkstad.
- Använd inte apparaten nära badkar, duschar, bassänger eller andra kärl som innehåller vatten.
- Sänk inte ned apparaten i vatten eller någon annan vätska. Om apparaten hamnar i vatten eller någon annan vätska får inte apparaten tas bort med händerna. Dra omedelbart ut nätkontakten från vägguttaget. Om apparaten hamnar under vatten eller någon annan vätska får den inte användas igen.

El-säkerhet

- Före användning, kontrollera alltid att spänningen i det använda nätuttaget överensstämmer med den som anges på märkplåten.
- Anslut apparaten till ett jordat vägguttag. Om nödvändigt, använd en jordad förlängningskabel med lämplig diameter (minst 3 x 1,5 mm^2).
- För ytterligare skydd, installera en jordfelsbrytare (RCD) med en nominell felström som inte överskrider 30 mA.
- Apparaten är inte avsedd att användas med en yttre timer eller separat fjärrstyrningssystem.
- Kontrollera att vatten inte kan komma in i kontaktstiften på nätkabeln eller förlängningskabeln.
- Nysta alltid upp nätkabeln och förlängningskabeln helt.
- Kontrollera att nätkabeln inte hänger över en bordskant och att den inte kan fastna av misstag eller trampas på.
- Håll nätkabeln borta från hetta, olja och skarpa kanter.
- Kontrollera regelbundet nätkabeln och nätkontakten med avseende på tecken på skador. Använd inte apparaten om nätkabeln eller nätkontakten är skadad eller defekt. Om nätkabeln eller nätkontakten är skadad eller defekt, måste den bytas av tillverkaren eller behörig serviceverkstad.
- Dra aldrig i nätkabeln när du ska lossa nätkontakten från nätuttaget.

- Lossa nätkontakten från nätuttaget när apparaten inte används, före montering eller demontering och före rengöring och underhåll.

Säkerhetsanvisningar för dessertmaskiner

- Använd inte apparaten utomhus.
- Placera apparaten på ett plant och stabilt underlag.
- Placera apparaten på ett värmebeständigt och vattensäkert underlag.
- Placera inte apparaten på en spishäll.
- Täck inte över apparaten.
- Kontrollera att det finns tillräckligt med fritt utrymme runt apparaten så att värmen kan ledas bort och ge tillräcklig ventilation.
- Kontrollera att apparaten inte kommer i kontakt med lättantändliga material.
- Håll apparaten borta från värmekällor. Placera inte apparaten på varma ytor eller i närheten av öppen eld.
- Se upp för ånga och stänk när livsmedel läggs på de heta bakplåtarna.
- Försiktig: Hett fett kan stänka upp från bakplåtarna.
- Använd inte träkol eller liknande antändbara bränslen.
- Häll inte kallt vatten på de heta bakplåtarna. Vattnet kommer då att stänka och skada bakplåtarna.
- Var försiktig vid beröring av apparaten. Använd ugnshandskar om du måste vidröra apparaten under eller strax efter användning.
- Akta dig för heta delar. Ytorna som är märkta med en varningssymbol för heta ytor riskerar att bli heta vid användning. Den åtkomliga ytan kan bli het när apparaten används. Den yttre ytan kan bli het när apparaten används.
- Bakplåtarna blir mycket heta när de används. Vidrör inte de heta bakplåtarna.
- Se till att dina händer är torra innan du rör vid apparaten.
- Lämna inte apparaten obevakad under användning.
- Flytta inte apparaten medan den är påslagen eller fortfarande varm. Dra ut nätkontakten från vägguttaget och vänta tills apparaten har svalnat.
- Använd inte apparaten i närheten av fåglar (t.ex. tropiska fåglar som papegojor). Bakplåtarna har en PTFE-baserad beläggning som skyddar mot vidhäftning. Vid uppvärmning avger denna beläggning små mängder gas som är helt ofarliga för människor. Fåglars nervsystem är dock extremt känsliga för dessa gaser.

Friskrivning

Specifikationer kan bli föremål för ändringar utan föregående meddelande.

Tillykke!

Du har købt et Princess produkt. Vores målsætning er at levere kvalitetsprodukter med et smagfuldt design og til en overkommelig pris. Vi håber, du vil få glæde af dette produkt i mange år.

Apparatet kan anvendes af børn på 8 år og opefter samt personer med fysiske, sansemæssige, mentale eller motoriske handicaps eller mangel på erfaring eller viden vedrørende anvendelsen, hvis de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende risici. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og overvåges. Hold apparatet og netledningen uden for børn under 8 års rækkevidde.

Beskrivelse (fig. A & B)

Din 132700 Princess dessertmaskine er beregnet til at lave popcakes, doughnuts og hjerteformede kager. Apparatet kan lave 10 popcakes, 7 doughnuts eller 7 hjerteformede kager på samme tid. Apparatet er udstyret med bageplader med non-stick-overflade. Apparatet er kun beregnet til indendørs brug. Apparatet er kun beregnet til brug i hjemmet.

Popcakes

Popcakes er små kager, formet i kugler eller terninger, lavet ved at blande kagekrummer med flormelis, chokolade eller slik, før de får et lag af glasur, chokolade eller anden dekoration. Popcakes er typisk sat på slikkepindestokke og dekoreret med klare farver og sjove ansigter.

Doughnuts

Doughnuts er dybstegte stykker dej, som normalt er ringformede (ringdoughnut) blandet med forskellige saucer eller smagsgivere eller flade med fyld (berliner doughnut) af syltetøj, creme eller flødeskum.

1. Strømindikator
2. Temperaturindikator
3. Bageplade (popcakes)
4. Bageplade (doughnuts)
5. Bageplade (hjerteformede kager)
6. Slipknap (bageplade)
7. Låg
8. Lågets lås

Første brug

Før du fortsætter, bedes du være opmærksom på følgende:

- Sørg for at der er nok plads omkring apparatet til at varme kan undslippe og ordentlig ventilation er mulig.

- Rengør apparatet. Se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".
- Sæt apparatet på en stabil og flad overflade.
- Dryp et par dråber olie på bagepladerne.
- Sæt netstikket ind i stikkontakten. Strømindikatoren tænder. Apparatet begynder at varme op.
- Temperaturindikatoren tænder, når varmeelementerne har nået den ønskede temperatur.
- Efter brug, skal netstikket tages ud af stikkontakten. Lad apparatet køle helt ned.

Bemærk: Når du tænder for apparatet for første gang, kan det udsende lidt røg og en karakteristisk lugt i et kort øjeblik.
Dette er normalt.

Brug (fig. A & B)

Før du fortsætter, bedes du være opmærksom på følgende:

- Før montering eller demontering, skal netstikket tages ud af stikkontakten. Vent, indtil apparatet er kølet af.
- Brug ovnvanter til at tage maden ud af apparatet.

DA

- Lad ikke metalredskaber berøre bageplader for at undgå at beskadige non-stick-overfladen.

- Tilbered blandingen.
- Sæt apparatet på en stabil og flad overflade.
- Rengør om nødvendigt bagepladerne (3/4/5) med en fugtig klud.
- Monter bagepladerne (3/4/5):
  - Sæt den øverste bageplades tapper ind i de tilsvarende indhak. Sørg for, at pilene på bagepladen ligger på linje med pilene på apparatet. Tryk på bagepladen, indtil den klikker på plads.
  - Sæt den nederste bageplades tapper ind i de tilsvarende indhak. Sørg for, at pilene på bagepladen ligger på linje med pilene på apparatet. Tryk på bagepladen, indtil den klikker på plads.
- Luk låget (7). Sørg for at lågets lås (8) klikker på plads.
- Sæt netstikket i stikkontakten for at tænde for apparatet. Strømindikatoren (1) tænder. Apparatet begynder at varme op.
- Temperaturindikatoren (2) tænder, når varmeelementerne har nået den ønskede temperatur. Apparatet er klar til brug.
- Udløs lågets lås (8) og åbn låget (7).
- Pensl bagepladerne (3/4/5) med vegetabilsk olie for lettere at kunne fjerne kagerne, når bagningen er færdig.
- Hæld blandingen ned i fordybningerne i den nederste bageplade (3/4/5).
- Luk låget (7). Sørg for at lågets lås (8) klikker på plads.

Bemærk: Mens apparatet er tændt, vil temperaturindikatoren (2) lyse og slukkes, når termostaten tænder og slukker for at holde den ønskede temperatur.

- Bag desserterne, til de er klar til at blive spist. Den nødvendige tid afhænger af dig. Eksperimenter med den rigtige tid for at opnå det bedste resultat.
- Bliv tæt på apparatet, så du fra tid til anden kan tjekke, om desserterne er klar, og så du er sikker på, at desserterne ikke brænder på.
- Udløs lågets lås (8) og åbn låget (7), når desserterne er klar til at blive spist.
- Fjern desserterne fra fordybningerne.
- Luk låget (7) for at holde på varmen til senere brug. Sørg for at lågets lås (8) klikker på plads.
- Tag netstikket ud af stikkontakten for at slukke for apparatet. Strømindikatoren (1) slukker.
- Lad apparatet køle helt ned.

Opskrifter

Chokolade-popcakes (24-26 stykker)

Ingredienser	Mængde
Smør (usaltet)	1/2 kop
Brun sukker	1 kop
Æg	2
Vanilleekstrakt	1 tsk.
Universel mel	1 kop
Kaliumbitartrat	1/2 tsk.
Cacaopulver	1/4 kop

- I en stor skål mikses smør og brun sukker med en mixer (medium hastighed). Miks (medium hastighed) æggene og vanille-ekstrakten i til de er helt sammenblandede.
- I en lille skål bland universel mel, kaliumbitartrat og cacaopulver. Bland det i æggeblandingen til blandingen er helt sammenblandet.
- Bag popcakes'ene i henhold til instruktionerne. Se afsnittet "Brug".
- Lad popcakes'ene køle helt af.
- Hvis du vil lave "cake pops", stik slikkepindstokke i popcakes'ene.
- Dekorer popcakes'ene.

Chokolade-brownie-popcakes (60-64 stykker)

Ingredienser	Mængde
Brownie-mix	550 g
Creme fraiche	1 kop

- Tilbered brownie-mixen i henhold til instruktionerne på pakken. Vend creme fraichen i.
- Bag popcakes'ene i henhold til instruktionerne. Se afsnittet "Brug".
- Lad popcakes'ene køle helt af.
- Hvis du vil lave "cake pops", stik slikkepindstokke i popcakes'ene.
- Dekorer popcakes'ene.

Red velvet popcakes (32-34 stykker)

Ingredienser	Mængde
Red velvet kagemix	550 g

- Tilbered kagemixen i henhold til instruktionerne på pakken.
- Bag popcakes'ene i henhold til instruktionerne. Se afsnittet "Brug".
- Lad popcakes'ene køle helt af.
- Hvis du vil lave "cake pops", stik slikkepindstokke i popcakes'ene.
- Dekorer popcakes'ene.

Hvide popcakes (32-34 stykker)

Ingredienser	Mængde
Hvid kagemix	550 g

- Tilbered kagemixen i henhold til instruktionerne på pakken.
- Bag popcakes'ene i henhold til instruktionerne. Se afsnittet "Brug".
- Lad popcakes'ene køle helt af.
- Hvis du vil lave "cake pops", stik slikkepindstokke i popcakes'ene.
- Dekorer popcakes'ene.

Gule popcakes (32-34 stykker)

Ingredienser	Mængde
Gul kagemix	550 g

- Tilbered kagemixen i henhold til instruktionerne på pakken.
- Bag popcakes'ene i henhold til instruktionerne. Se afsnittet "Brug".
- Lad popcakes'ene køle helt af.
- Hvis du vil lave "cake pops", stik slikkepindstokke i popcakes'ene.
- Dekorer popcakes'ene.

Blondie popcakes (21-23 stykker)

Ingredienser	Mængde
Universel mel	1 kop
Bagepulver	1/2 tsk.
Bagesoda	1/4 tsk.
Salt	1/2 tsk.
Cashewnødder (hakket)	1/2 kop
Chokolade-chips (semi-sød)	1/4 kop
Butterscotch chips	1/4 kop
Smør (usaltet)	6 spsk.
Brun sukker	1 kop
Æg	1
Vanilleekstrakt	2 tsk.

- Si universel mel, bagepulver, bagesoda og salt sammen i en stor skål. Tilsæt cashewnødder, chokolade-chips og butterscotch chips. Bland de tørre ingredienser til de er helt sammenblandet.
- Smelt smørret. Tilsæt brun sukker. Bland smør og brun sukker til det er helt sammenblandet. Lad blandingen køle en smule af.
- Pisk ægget (medium hastighed) i en lille skål. Bland æg og vanilleekstrakt med de våde ingredienser til det hele er sammenblandet.
- Tilsæt langsomt de tørre ingredienser til de våde ingredienser. Bland ingredienserne til de er helt sammenblandet.
- Bag popcakes'ene i henhold til instruktionerne. Se afsnittet "Brug".
- Lad popcakes'ene køle helt af.
- Hvis du vil lave "cake pops", stik slikkepindstokke i popcakes'ene.
- Dekorer popcakes'ene.

Rengøring og vedligeholdelse

Apparatet skal gøres rent hver gang, det er blevet brugt.

Før du fortsætter, bedes du være opmærksom på følgende:
- Før rengøring eller vedligeholdelse, skal netstikket tages ud af stikkontakten. Vent, indtil apparatet er kølet af.
- Sænk ikke apparatet ned i vand eller andre væsker.

Før du fortsætter, beder vi dig være opmærksom på følgende:
- Undlad at bruge stærke eller ætsende rengøringsmidler til at rengøre apparatet.
- Undlad at bruge skarpe genstande til at rengøre apparatet.

- Kontroller jævnligt apparatet for eventuel skade.
- Rengør apparatets yderside med en blød, fugtig klud. Tør apparatets yderside grundigt med en ren, tør klud.

- Tryk på udløserknapperne for at fjerne bagepladerne. Fjern eventuelle rester med en papirserviet. Rengør bagepladerne i sæbevand. Skyl bagepladerne under rindende vand. Tør bagepladerne grundigt.

Opbevaring

- Læg apparatet og tilbehøret tilbage i den oprindelige emballage.
- Opbevar apparatet med tilbehøret på et tørt og frostfrit sted, udenfor rækkevidde for børn.

Sikkerhedsinstruktioner

Sikkerhed generelt

- Læs manualen grundigt før brug. Bevar manualen for fremtidig brug.
- Brug udelukkende apparatet og tilbehøret til de tilsigtede formål. Brug ikke apparatet og tilbehøret til andet end de i manualen beskrevne formål.
- Børn bør holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Apparatet er ikke egnet til brug af personer (herunder børn) med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale egenskaber, eller manglende erfaring eller kendskab, medmindre de er blevet instrueret eller holdes under opsyn af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Brug ikke apparatet hvis en del eller et stykke tilbehør er beskadiget eller defekt. Hvis en del eller et stykke tilbehør er beskadiget eller defekt, skal det omgående udskiftes af producenten eller en autoriseret reparatør.
- Brug ikke apparat i nærheden af badekar, brusere, bassiner eller andre beholdere, der indeholder vand.
- Sænk ikke apparatet ned i vand eller andre væsker. Hvis apparatet er nedsænket i vand eller andre væsker, må du ikke fjerne apparatet med dine hænder. Tag straks netstikket ud af stikkontakten. Hvis apparatet er nedsænket i vand eller andre væsker, må du ikke bruge apparatet igen.

Elektrisk sikkerhed

- Kontroller før brug, at strømnettet har samme spænding, som er angivet på apparatets mærkeplade.
- Forbind apparatet med en stikkontakt med jordforbindelse. Brug om nødvendigt et forlængerkabel med passende diameter (mindst 3 x 1,5 mm^2).
- Installer for øget sikkerhed et fejlstrømsrelæ (FI-relæ) med registreret strømniveau, der ikke overstiger 30 mA.
- Apparatet er ikke egnet til betjening med en ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.
- Sørg for, at der ikke kan komme vand ind i netledningen og forlængerledningen.
- Rul altid netledningen og forlængerledningen helt ud.
- Sørg for, at netledningen ikke hænger ud over kanten på en bordplade og ikke ved et uheld kan hænge ved eller snubles over.
- Hold netledningen væk fra varme, olie og skarpe kanter.
- Kontroller med mellemrum netledningen og netstikket for tegn på beskadigelse. Brug ikke apparatet hvis netledningen eller stikket er beskadiget eller defekt. Hvis netledningen eller stikket er beskadiget eller defekt, skal det udskiftes af producenten eller af en autoriseret reparatør.
- Træk ikke i netledningen for at trække stikket ud af stikkontakten.
- Fjern stikket fra stikkontakten når apparatet ikke er i brug, før montering eller demontering og før rengøring og vedligeholdelse.

Sikkerhedsinstruktioner for dessertmaskiner

- Brug ikke apparatet udendørs.
- Sæt apparatet på en stabil og flad overflade.
- Sæt apparatet på en varmeresistent overflade, som kan tåle stænk.
- Sæt ikke apparatet på et komfur.
- Dæk ikke apparatet til.
- Sørg for at der er nok plads omkring apparatet til at varme kan undslippe og ordentlig ventilation er mulig.
- Sørg for, at apparatet ikke kommer i kontakt med letantændelige materialer.

- Hold apparatet væk fra varmekilder. Placer ikke apparatet på varme overflader eller nær åben ild.
- Pas på damp og stænk, når du lægger mad på de varme bageplader.
- Forsigtig: Der kan sprøjte varm fedt op fra bagepladerne.
- Brug aldrig kul eller lignende brændstoffer.
- Hæld ikke koldt vand på de varme bageplader. Vandet vil sprøjte og beskadige bagepladerne.
- Vær altid forsigtig, når du rører ved apparatet. Brug grydelapper, hvis du har brug for at røre ved apparatet under eller kort efter brug.
- Vær opmærksom på varme dele. Overfladerne, som er markeret med advarselstegnet for varme overflader, vil sandsynligvis blive varme under brug. De tilgængelige overflader kan blive varme når apparatet er i brug. Den ydre overflade kan blive varm når apparatet er i brug.
- Bagepladerne bliver meget varme under brug. Undgå at berøre de varme bageplader.
- Sørg for, at dine hænder er tørre, før du rører ved apparatet.
- Lad ikke apparatet stå uden opsyn under brug.
- Flyt ikke apparatet mens det er sluttet til eller stadig er varmt. Tag netstikket ud af stikkontakten og vent til apparatet er kølet af.
- Brug ikke apparatet tæt på fugle (f. eks. tropiske fugle såsom papegøjer). Bagepladerne har en non-stick-overflade baseret på PTFE. Ved opvarmning kan overfladen afgive små mængder gasser, som er helt harmløse for mennesker. Fugles nervesystem er dog ekstremt følsomme over for sådanne gasser.

Ansvarsfraskrivelse

Forandringer kan forekomme; specifikationer kan ændres uden forudgående varsel.

Gratulerer!

Du har kjøpt et Princess-produkt. Målet vårt er å produsere kvalitetsprodukter med smakfull design til en rimelig pris. Vi håper du vil glede deg over dette produktet i mange år.

Apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, av personer med fysisk, sensorisk, mental eller motorisk funksjonshemming eller av personer som mangler nødvendig kunnskap eller erfaring, hvis disse ledes eller instrueres om hvordan de bruker apparatet på en sikker måte og forstår farene som foreligger.
Barn må ikke leke med apparatet.
Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre disse er over 8 år og under oppsyn. Hold apparatet og strømledningen utenfor rekkevidde av barn under 8 år.

Beskrivelse (fig. A & B)

Din 132700 Princess dessertmaskin er beregnet på å lage popcakes, smultringer og hjerteformede kaker. Apparatet kan lage 10 popcakes, 7 smultringer eller 7 hjerteformede kaker samtidig. Apparatet er utstyrt med bakeplater med et klebefritt belegg. Apparatet er kun egnet til innendørs bruk. Apparatet er kun egnet til hjemmebruk.

Popcakes
Popcakes er små kaker formet som kuler eller terninger. De lages ved å blande kakesmuler med strøsukker, sjokolade eller karamell før de får et ytre lag av melisglasur, sjokolade eller annen dekorasjon. Popcakes festes vanligvis til pinner, som såkalte "kakekjærligheter", og dekoreres med sterke farger og artige ansikter.

Smultringer
Smultringer er frityrstekte biter av deig eller røre, vanligvis formet som en ring, blandet med ulike søtningsmidler og smakstilsetninger, eller en flat kule (fylt smultring) fylt med syltetøy, eggekrem eller krem.

1. Strømindikator
2. Temperaturindikator
3. Bakeplate (popcakes)
4. Bakeplate (smultringer)
5. Bakeplate (hjerteformede kaker)
6. Utløserknapp (bakeplate)
7. Lokk
8. Lokklås

Første gangs bruk

Før du fortsetter, må du være oppmerksom på følgende:

- Påse at det er nok plass rundt apparatet til at varmen kan slippe unna. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon.

- Rengjør apparatet. Se avsnittet "Rengjøring og vedlikehold".
- Plasser apparatet på et stabilt og flatt underlag.
- Smør noen dråper med olje på bakeplatene.
- Sett støpselet i stikkontakten. Strømindikatoren tennes. Apparatet begynner å varme seg opp.
- Temperaturindikatoren tennes når varme-elementene har nådd ønsket temperatur.
- Etter bruk trekker du støpslet ut av stikkontakten og lar apparatet kjøles helt ned.

Merk: Når du slår på apparatet for første gang kan det avgi røyk og lukt en kort stund. Dette er helt normalt.

Bruk (fig. A & B)

Før du fortsetter, må du være oppmerksom på følgende:

- Før montering eller demontering, trekk støpselet ut av stikkontakten og vent til apparatet har kjølt seg ned.
- Bruk ovnsvotter til å ta maten ut av ovnen.
- Ikke la metallredskaper berøre bakeplatene for at ikke det klebefrie belegget vil ødelegges.

NO

- Lag blandingen.
- Plasser apparatet på et stabilt og flatt underlag.
- Om nødvendig, rengjør bakeplatene (3/4/5) med en fuktig klut.
- Monter bakeplatene (3/4/5):
  - Plasser hengslene på den øverste bakeplaten i de tilsvarende sporene. Påse at pilene på bakeplaten er justert med pilene på apparatet. Trykk bakeplaten til den klikker på plass.
  - Plasser hengslene på den nederste bakeplaten i de tilsvarende sporene. Påse at pilene på bakeplaten er justert med pilene på apparatet. Trykk bakeplaten til den klikker på plass.
- Lukk lokket (7). Påse at lokklåsen (8) festes.
- For å slå på apparatet, sett støpselet i stikkontakten. Strømindikatoren (1) tennes. Apparatet begynner å varme seg opp.
- Temperaturindikatoren (2) tennes når varmeelementene har nådd ønsket temperatur. Apparatet er klar til bruk.
- Løsne lokklåsen (8) og åpne lokket (7).
- Smør bakeplatene (3/4/5) med vegetabilsk olje for å gjøre det lettere å ta ut dessertene etter bakingen.
- Hell blandingen i formene på den nederste bakeplaten (3/4/5).
- Lukk lokket (7). Påse at lokklåsen (8) festes.

Merk: Når apparatet er på, vil temperaturindikatoren (2) tennes og slukkes etter hvert som termostaten slår seg på og av for å opprettholde ønsket temperatur.

- Bak dessertene til de er klare til å spises. Påkrevet steketid er avhengig av dine ønsker. Eksperimenter med nødvendig tid for å oppnå beste resultat.
- Hold deg i nærheten av apparatet for å sjekke fra tid til annen om dessertene er ferdig og for å påse at de ikke blir brent.
- Løsne lokklåsen (8) og åpne lokket (7) når dessertene er klare til å spises.
- Ta dessertene ut av formene.
- Lukk lokket (7) for å holde på varmen for senere bruk. Påse at lokklåsen (8) festes.
- For å slå av apparatet, trekk støpselet ut av stikkontakten. Strømindikatoren (1) slukker.
- La apparatet kjøles helt ned.

Oppskrifter

Sjokoladepopcakes (24-26 stk.)

Ingredienser	Mengde
Smør (usaltet)	1/2 kopp
Brunt sukker	1 kopp
Egg	2
Vaniljeessens	1 tsk.
Universalmel	1 kopp
Tartarkrem	1/2 tsk.
Kakaopulver	1/4 kopp

- Ta en stor bolle og bruk en mikser (middels hastighet) til å blande sammen smør og brunt sukker. Pisk inn (middels hastighet) egg og vaniljeessens til alt er godt blandet.
- Bruk en liten bolle og pisk sammen mel, tartarkrem og kakaopulver. Rør det inn i eggblandingen til alt er god blandet.
- Bak popcakes i samsvar med instruksjonene. Se avsnittet "Bruk".
- La popkakene kjøles helt ned.
- Hvis du vil lage "kakekjærligheter", setter du pinner i kakene.
- Dekorer kakene.

Sjokolade-brownie popcakes (60-64 stk.)

Ingredienser	Mengde
Brownieblanding	550 g
Rømme	1 kopp

- Lag brownieblandingen iht. instruksjonene på pakken. Bland i rømmen.
- Bak popcakes i samsvar med instruksjonene. Se avsnittet "Bruk".
- La popkakene kjøles helt ned.
- Hvis du vil lage "kakekjærligheter", setter du pinner i kakene.
- Dekorer kakene.

Red velvet-popcakes (32-34 stk.)

Ingredienser	Mengde
Red velvet kakemiks	550 g

- Lag kakeblandingen iht. instruksjonene på pakken.
- Bak popcakes i samsvar med instruksjonene. Se avsnittet "Bruk".
- La popkakene kjøles helt ned.

- Hvis du vil lage "kakekjærligheter", setter du pinner i kakene.
- Dekorer kakene.

Hvite popcakes (32-34 stk.)

Ingredienser	Mengde
Hvit kakemiks	550 g

- Lag kakeblandingen iht. instruksjonene på pakken.
- Bak popcakes i samsvar med instruksjonene. Se avsnittet "Bruk".
- La popkakene kjøles helt ned.
- Hvis du vil lage "kakekjærligheter", setter du pinner i kakene.
- Dekorer kakene.

Gule popcakes (32-34 stk.)

Ingredienser	Mengde
Gul kakemiks	550 g

- Lag kakeblandingen iht. instruksjonene på pakken.
- Bak popcakes i samsvar med instruksjonene. Se avsnittet "Bruk".
- La popkakene kjøles helt ned.
- Hvis du vil lage "kakekjærligheter", setter du pinner i kakene.
- Dekorer kakene.

Blondie popcakes (21-23 stk.)

Ingredienser	Mengde
Universalmel	1 kopp
Bakepulver	1/2 tsk.
Bakenatron	1/4 tsk.
Salt	1/2 tsk.
Cashewnøtter (hakkede)	1/2 kopp
Sjokoladechips (halvsøte)	1/4 kopp
Fløtekaramell-chips	1/4 kopp
Smør (usaltet)	6 spsk.
Brunt sukker	1 kopp
Egg	1
Vaniljeessens	2 tsk.

- Bland mel, bakepulver, bakesoda og salt i en stor bolle. Tilsett cashewnøtter, sjokoladechips og fløtekaramellchips. Bland de tørre ingrediensene godt.
- Smelt smøret. Tilsett brunt sukker. Bland smør og brunt sukker godt. La blandingen kjøles litt ned.
- Pisk egg (middels hastighet) i en liten bolle. Bland egg og vaniljeessens med de våte ingrediensene til alt er godt blandet.
- Hell de tørre ingrediensene sakte i de våte ingrediensene. Bland alle ingrediensene godt.
- Bak popcakes i samsvar med instruksjonene. Se avsnittet "Bruk".
- La popkakene kjøles helt ned.
- Hvis du vil lage "kakekjærligheter", setter du pinner i kakene.
- Dekorer kakene.

Rengjøring og vedlikehold

Apparatet skal rengjøres etter hvert bruk.

Før du fortsetter, må du være oppmerksom på følgende:
- Før rengjøring eller vedlikehold må du trekke støpselet ut av stikkontakten og vente til apparatet har kjølt seg ned.
- Ikke dypp apparatet ned i vann eller annen væske.

Før du fortsetter, ber vi deg lese følgende nøye:
- Ikke bruk aggressive eller skurende rensemidler til å rengjøre apparatet.
- Ikke bruk skarpe objekter til å rengjøre apparatet.

- Kontroller jevnlig om det er skader på apparatet.
- Rengjør utsiden av apparatet med en myk, fuktig klut. Tørk utsiden av apparatet grundig med en ren, tørr klut.
- Trykk på utløserknappen for å fjerne bakeplatene. Tørk bort alle rester med kjøkkenpapir. Rengjør bakeplatene i såpevann. Skyll bakeplatene under rennende vann. Tørk bakeplatene grundig.

Oppbevaring

- Legg apparatet og tilbehøret i den originale emballasjen.
- Oppbevar apparatet med tilleggsutstyret på et tørt og frostfritt sted som ikke er tilgjengelig for barn.

NO

Sikkerhetsinstruksjoner

Generell sikkerhet

- Les bruksanvisningen før bruk. Ta vare på bruksanvisningen for fremtidig referanse.
- Apparatet og tilbehøret må kun brukes til det de er beregnet på. Ikke bruk apparatet og tilbehøret til andre formål enn de som beskrives i bruksanvisningen.
- Pass alltid på at barna ikke leker med apparatet.
- Enheten er ikke beregnet bruk av personer (inklusive barn) med redusert fysiske, følelse- eller mentale evner. Den bør ikke heller brukes av uerfarne, hvis ikke dette skjer under tilsyn, eller at instruksjoner gis om enheten av en person som svarer for sikkerheten.
- Bruk aldri apparatet hvis noen av delene eller tilbehøret er skadede eller defekte. Dersom en del eller et tilbehør er skadet eller defekt, må de skiftes ut av produsenten eller en autorisert reparatør.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av badekar, dusj, servant eller annet som inneholder vann.
- Ikke dypp apparatet ned i vann eller annen væske. Hvis apparatet senkes i vann eller annen væske, ikke ta apparatet ut med hendene. Trekk umiddelbart støpselet ut av stikkontakten. Hvis apparatet senkes i vann eller annen væske, må apparatet ikke brukes igjen.

Elektrisk sikkerhet

- Før bruk, kontroller alltid at nettspenningen er den samme som den som er oppgitt på apparatets typeskilt.
- Koble apparatet til en jordet stikkontakt. Om nødvendig kan du bruke en jordet skjøteledning med passende diameter (minst 3 x 1,5 mm^2).
- For ekstra beskyttelse bør du installere en reststrømsbeskyttelse (RCD) med en nominell driftsstrøm på maksimalt 30 mA.
- Apparatet er ikke ment til bruk med en ekstern timer eller et separat fjernkontroll-system.
- Påse at det ikke kommer vann på kontakter på strømledningen eller skjøteledningen.
- Trekk alltid hele strømledningen og skjøteledningen ut.
- Påse at strømledningen ikke henger over kanten på arbeidsplaten. Påse at man kan bli hengende fast eller snuble i strømledningen.
- Hold strømledningen unna varme, olje og skarpe kanter.
- Kontroller jevnlig strømledningen og støpselet for tegn på skade. Ikke bruk apparatet dersom strømledningen eller støpselet er skadet eller defekt. Dersom strømledningen eller støpselet er skadet eller defekt, må de skiftes ut av produsenten eller en autorisert reparatør.
- Trekk aldri i strømledningen for å dra støpselet ut av stikkontakten.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten når apparatet ikke er i bruk, før montering eller demontering og før rengjøring og vedlikehold.

Sikkerhetsinstruksjoner for dessertmaskiner

- Ikke bruk apparatet utendørs.
- Plasser apparatet på et stabilt og flatt underlag.
- Plasser apparatet på en varmeresistent og sprutsikker overflate.
- Ikke plasser apparatet på en kokeplate.
- Ikke dekk til apparatet.
- Påse at det er nok plass rundt apparatet til at varmen kan slippe unna. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon.
- Påse at apparatet ikke kommer i kontakt med antennelige materialer.
- Hold apparatet unna varmekilder. Ikke plasser apparatet på varme flater eller i nærheten av åpen ild.
- Pass deg for damp og skvett når du legger mat på de hete stekeplatene.
- Forsiktig: Het fett kan skvette fra stekeplatene.
- Ikke bruk kull eller lignende brennbare drivstoff.
- Ikke hell kaldt vann på de hete stekeplatene. Vannet kommer til å skvette og skade stekeplatene.
- Vær alltid forsiktig når du berører apparatet. Bruk votter hvis du må ta på apparatet under eller rett etter bruk.

- Pass på varme deler. Overflater merket med et forsiktighetssymbol for varme overflater vil bli varme under bruk. De tilgjengelige overflatene kan bli varm når apparatet er i bruk. Den ytre overflaten kan bli varm når apparatet er i bruk.
- Under bruken blir bakeplatene veldig hete. Ikke berør de hete bakeplatene.
- Sørg for at hendene er tørre når du tar på apparatet.
- Hold oppsyn med apparatet under bruken.
- Ikke flytt grillen mens den er slått på eller fremdeles varm. Trekk støpselet ut av stikkontakten og vent til apparatet har kjølt seg ned.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av fugler (f.eks. tropiske fugler som papegøyer). Bakeplatene har et klebefritt belegg basert på PTFE. Under oppvarmingen kan dette belegget avgi små mengder gass, men denne er ikke skadelig for mennesker. Derimot er nervesystemet til fugler ekstremt følsomt for gasser.

Ansvarsfraskrivelse

Gjenstand for endring; spesifikasjonene kan endres uten videre varsel.

Onnittelut!

Olet hankkinut Princess-tuotteen. Tavoitteemme on tarjota tyylikkäästi suunniteltuja laatutuotteita kohtuulliseen hintaan. Toivomme, että nautit tuotteen käytöstä monen vuoden ajan.

Laitetta saavat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aistillisia, henkisiä tai liikkuvuuteen liittyviä rajoitteita, tai joilla ei ole kokemusta tai tuntemusta, mikäli heitä valvotaan ja ohjataan laitteen turvallisessa käytössä. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, elleivät he ole vähintään 8-vuotiaita ja heitä valvota. Pidä laite ja sen virtajohto kaukana alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

Kuvaus (kuva A & B)

132700 Princess-jälkiruokakoneesi on suunniteltu kuppikakkujen, donitsien ja sydämenmuotoisten kakkujen valmistamiseen. Laitteessa voidaan valmistaa kerralla 10 kuppikakkua, 7 donitsia tai 7 sydämenmuotoista kakkua. Laitteessa on grillauslevyt, joissa on hylkivä pinnoite. Laite sopii vain sisäkäyttöön. Laite sopii vain kotikäyttöön.

Kakkutikkarit

Kakkutikkarit ovat pieniä pyöreitä tai nelikulmaisia kakkuja, jotka valmistetaan sekoittamalla kakkupaloja, tomusokeria, suklaata tai makeisia ennen kuin ne kuorrutetaan sokerikuorrutuksella, suklaalla tai muilla koristeilla. Kakkutikkarit kiinnitetään yleensä tikkaritikkuihin, jolloin niistä tulee "kakkutikkareita". Ne päällystetään yleensä kirkkailla väreillä ja hauskoilla naamakuvioilla.

Donitsit

Donitsit ovat friteerattuja taikinapaloja, yleensä renkaan muotoisia, joihin on sekoitettu makeutusaineita ja mausteita tai ne ovat hillolla, vanukkaalla tai kermalla täytettyjä munkkeja (täytetyt donitsit).

1. Virran merkkivalo
2. Lämpötilan merkkivalo
3. Grillauslevy (kuppikakut)
4. Grillauslevy (donitsit)
5. Grillauslevy (sydämenmuotoiset kakut)
6. Vapautuspainike (grillauslevy)
7. Kansi
8. Kannen lukitus

Käyttöönotto

Kiinnitä huomiota seuraaviin kohtiin ennen jatkamista:

- Varmista, että laitteen ympärillä on riittävästi tilaa lämmön poistumista ja riittävää tuuletusta varten.

- Puhdista laite.
  Katso osiota "Puhdistus ja ylläpito".
- Aseta laite vakaalle ja tasaiselle alustalle.
- Levitä muutama tippa öljyä grillauslevyille.
- Aseta pistoke verkkovirtalähteeseen.
  Virran merkkivalo syttyy.
  Laite alkaa kuumenemaan.
- Lämpötilan merkkivalo syttyy, kun kuumennusyksiköt ovat saavuttaneet vaaditun lämpötilan.
- Poista pistoke pistorasiasta käytön jälkeen ja anna laitteen jäähtyä kokonaan.

Huom.: Jos kytket laitteen päälle ensimmäistä kertaa, laitteesta voi tulla vähän aikaa hiukan savua ja sille ominainen haju.
Tämä on normaalia.

Käyttö (kuva A & B)

Kiinnitä huomiota seuraaviin kohtiin ennen jatkamista:

- Irrota pistoke verkkovirtalähteestä ennen kokoamista tai purkamista ja odota, kunnes laite jäähtyy.
- Poista ruoka laitteesta patalappuja käyttäen.
- Älä anna metallisten keittiövälineiden koskettaa grillauslevyjä, muutoin tarttumaton päällyste voi vaurioitua.

- Valmista taikina.
- Aseta laite vakaalle ja tasaiselle alustalle.
- Puhdista grillauslevyt (3/4/5) tarvittaessa kostealla pyyhkeellä.
- Asenna grillauslevyt (3/4/5):
  - Aseta ylemmän grillauslevyn saranat vastaaviin aukkoihin. Varmista, että grillauslevyn nuolet kohdistuvat laitteessa oleviin nuoliin. Paina grillauslevyä, kunnes se napsahtaa paikoilleen.
  - Aseta alemman grillauslevyn saranat vastaaviin aukkoihin. Varmista, että grillauslevyn nuolet kohdistuvat laitteessa oleviin nuoliin. Paina grillauslevyä, kunnes se napsahtaa paikoilleen.
- Sulje kansi (7). Varmista, että kannen lukitus (8) napsahtaa kiinni.
- Kytke laite päälle asettamalla pistoke verkkovirtalähteeseen. Virran merkkivalo (1) syttyy. Laite alkaa kuumenemaan.
- Lämpötilan merkkivalo (2) syttyy, kun kuumennusyksiköt ovat saavuttaneet vaaditun lämpötilan. Laite on valmis käyttöä varten.
- Avaa kannen lukitus (8) ja avaa kansi (7).
- Sivele grillauslevyt (3/4/5) kasvisöljyllä jälkiruokien poistamisen helpottamiseksi kypsennysprosessin jälkeen.
- Kaada taikina alemman grillauslevyn (3/4/5) muotteihin.
- Sulje kansi (7). Varmista, että kannen lukitus (8) napsahtaa kiinni.

Huom.: Laitteen ollessa päällä lämpötilan merkkivalo (2) syttyy ja sammuu termostaatin kytkeytyessä päälle ja pois päältä vaaditun lämpötilan ylläpitämiseksi.

- Kypsennä jälkiruokia, kunnes ne ovat valmiit. Vaadittu aika riippuu käyttäjän mausta. Kokeile eri toiminta-aikoja parhaan tuloksen saavuttamiseksi.
- Ole laitteen lähellä tarkistaaksesi jälkiruokien kypsennystason aika ajoin ja varmistaaksesi, etteivät ne pala.
- Avaa kannen lukitus (8) ja avaa kansi (7), kun jälkiruoat ovat valmiit.
- Poista jälkiruoat muoteista.
- Sulje kansi (7) säilyttääksesi lämmön seuraavaa käyttökertaa varten. Varmista, että kannen lukitus (8) napsahtaa kiinni.
- Kytke laite pois päältä irrottamalla pistoke verkkovirtalähteestä. Virran merkkivalo (1) sammuu.
- Anna laitteen jäähtyä täysin.

Reseptejä

Suklaakakkutikkarit (24-26 kpl)

Ainekset	Määrä
Voi (suolaton)	1/2 kuppia
Ruokosokeri	1 kuppi
Kananmuna	2
Vaniljauute	1 tl
Monikäyttöinen jauho	1 kuppi
Tartarikastike	1/2 tl
Kaakaojauhe	1/4 kuppia

- Vatkaa suuressa kulhossa vatkaimella (keskinopeudella) voi ja ruokosokeri. Vatkaa sekaan (keskinopeudella) kananmunat ja vaniljauute.
- Sekoita pienessä kulhossa monikäyttöinen jauho, tartarikastike ja kaakaojauhe. Sekoita kananmunaseokseen, kunnes ainekset ovat sekoittuneet.
- Paista kakkutikkareita ohjeiden mukaan. Katso osiota "Käyttö".
- Anna kakkutikkareiden jäähtyä täysin.
- Jos haluat valmistaa kakkutikkareita, aseta kakkutikkareihin tikkaritikut.
- Koristele kakkutikkarit.

Suklaiset Brownie-kakkutikkarit (60-64 kpl)

Ainekset	Määrä
Brownie-sekoitus	550 g
Smetana	1 kuppi

- Valmista Brownie-sekoitus pakkauksen ohjeiden mukaan. Sekoita sekaan smetana.
- Paista kakkutikkareita ohjeiden mukaan. Katso osiota "Käyttö".
- Anna kakkutikkareiden jäähtyä täysin.
- Jos haluat valmistaa kakkutikkareita, aseta kakkutikkareihin tikkaritikut.
- Koristele kakkutikkarit.

Red Velvet -kakkutikkarit (32-34 kpl)

Ainekset	Määrä
Red Velvet -kakkusekoitus	550 g

- Valmista kakkusekoitus pakkauksen ohjeiden mukaan.
- Paista kakkutikkareita ohjeiden mukaan. Katso osiota "Käyttö".
- Anna kakkutikkareiden jäähtyä täysin.
- Jos haluat valmistaa kakkutikkareita, aseta kakkutikkareihin tikkaritikut.
- Koristele kakkutikkarit.

Valkoiset kakkutikkarit (32-34 kpl)

Ainekset	Määrä
Valkoinen kakkusekoitus	550 g

- Valmista kakkusekoitus pakkauksen ohjeiden mukaan.
- Paista kakkutikkareita ohjeiden mukaan. Katso osiota "Käyttö".
- Anna kakkutikkareiden jäähtyä täysin.
- Jos haluat valmistaa kakkutikkareita, aseta kakkutikkareihin tikkaritikut.
- Koristele kakkutikkarit.

Keltaiset kakkutikkarit (32-34 kpl)

Ainekset	Määrä
Keltainen kakkusekoitus	550 g

- Valmista kakkusekoitus pakkauksen ohjeiden mukaan.
- Paista kakkutikkareita ohjeiden mukaan. Katso osiota "Käyttö".
- Anna kakkutikkareiden jäähtyä täysin.
- Jos haluat valmistaa kakkutikkareita, aseta kakkutikkareihin tikkaritikut.
- Koristele kakkutikkarit.

Blondie-kakkutikkarit (21-23 kpl)

Ainekset	Määrä
Monikäyttöinen jauho	1 kuppi
Leivinjauho	1/2 tl
Ruokasooda	1/4 tl
Suola	1/2 tl
Cashewpähkinä (rouhe)	1/2 kuppia
Suklaapaloja (puolimakea)	1/4 kuppia
Kermatoffeepaloja	1/4 kuppia
Voi (suolaton)	6 rkl
Ruokosokeri	1 kuppi
Kananmuna	1
Vaniljauute	2 tl

- Sekoita monikäyttöinen jauho, leivinjauho, ruokasooda ja suola suuressa kulhossa. Lisää cashewpähkinät, suklaapalat ja kermatoffeepalat. Sekoita kuivat ainekset hyvin yhteen.
- Sulata voi. Lisää ruokosokeri. Sekoita voi ja ruokosokeri hyvin yhteen. Anna sekoituksen jäähtyä hiukan.
- Vatkaa kananmunat (keskinopeudella) pienessä kulhossa. Sekoita kananmuna ja vaniljauute hyvin muihin nestemäisiin aineksiin.
- Lisää hitaasti kuivat ainekset nestemäisiin aineksiin. Sekoita ainekset hyvin yhteen.
- Paista kakkutikkareita ohjeiden mukaan. Katso osiota "Käyttö".
- Anna kakkutikkareiden jäähtyä täysin.
- Jos haluat valmistaa kakkutikkareita, aseta kakkutikkareihin tikkaritikut.
- Koristele kakkutikkarit.

Puhdistus ja ylläpito

Laite on puhdistettava jokaisen käyttökerran jälkeen.

Kiinnitä huomiota seuraaviin kohtiin ennen jatkamista:
- Irrota pistoke verkkovirtalähteestä ennen puhdistusta tai huoltoa ja odota, kunnes laite jäähtyy.
- Älä upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin.

Ota seuraavat seikat huomioon ennen jatkamista:
- Älä käytä voimakkaita tai kuluttavia puhdistusaineita laitteen puhdistukseen.
- Älä käytä teräviä esineitä laitteen puhdistamiseen.

- Tarkista säännöllisesti, ettei laitteessa ole vaurioita.
- Puhdista laitteen ulkopuoli pehmeällä ja kostealla liinalla. Kuivaa laite huolellisesti ulkoapäin puhtaalla ja kuivalla pyyhkeellä.

- Paina vapautuspainikkeita grillauslevyjen poistamiseksi. Poista mahdolliset jäämät paperipyyhkeellä. Puhdista grillauslevyt saippuavedellä. Huuhtele grillauslevyt juoksevan veden alla. Kuivaa grillauslevyt huolellisesti.

Säilytys

- Aseta laite ja varusteet alkuperäiseen pakkaukseen.
- Säilytä laitetta ja sen lisävarusteita kuivassa ei-pakastuvassa paikassa lasten ulottumattomissa.

Turvallisuusohjeet

Yleinen turvallisuus

- Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa. Säilytä käyttöohjeet tulevia käyttökertoja varten.
- Käytä laitetta ja sen lisävarusteita ainoastaan niiden suunniteltuihin käyttötarkoituksiin. Älä käytä laitetta ja sen lisävarusteita muihin kuin näissä ohjeissa kuvattuihin tarkoituksiin.
- Valvo aina lapsia varmistaaksesi, etteivät he leiki laitteella.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi henkilöiden toimesta (mukaan lukien lapset) joilla on vähentynyt fyysinen, aistillinen tai henkinen kyvykkyys, tai kokemusten tai tietojen puute, ellei näille ole annettu valvontaa tai ohjeistusta liittyen laitteen käyttöön henkilön toimesta joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan.
- Älä käytä laitetta, mikäli jokin osa tai lisävaruste on vaurioitunut tai viallinen. Jos jokin osa tai lisävaruste on vaurioitunut tai viallinen, se tulee vaihdattaa laitteen valmistajalla tai valtuutetussa huoltopalvelussa.
- Älä käytä laitetta kylpyammeiden, suihkujen, pesualtaiden tai muiden vettä sisältävien astioiden lähellä.
- Älä upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin. Jos laite upotetaan veteen tai muihin nesteisiin, älä poista laitetta käsillä. Irrota pistoke välittömästi verkkovirtalähteestä. Jos laite upotetaan veteen tai muihin nesteisiin, älä käytä enää laitetta.

Sähköturvallisuus

- Tarkista aina ennen käyttöä, että verkkojännite vastaa laitteen tyyppikilven merkintöjä.
- Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan. Käytä tarvittaessa maadoitettua ja sopivan halkaisijan omaavaa jatkojohtoa (vähintään 3 x 1,5 mm^2).
- Asenna turvallisuuden lisäämiseksi vikavirtasuojakytkin (RCD), jonka käyttövirta ei ylitä arvoa 30 mA.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukoohjausjärjestelmällä.
- Varmista, ettei virtajohdon pistokkeisiin tai jatkojohtoon pääse vettä.
- Kelaa virtajohto ja jatkojohto aina kokonaan auki.
- Varmista, ettei virtajohto roiku työtason reunaa vasten eikä siihen voi vahingossa takertua tai kompastua.
- Suojaa virtajohto kuumuudelta, öljyltä ja teräviltä reunoilta.
- Tarkista säännöllisesti virtajohto ja pistoke vaurioiden varalta. Älä käytä laitetta, mikäli virtajohto tai pistoke on vaurioitunut tai viallinen. Jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut tai viallinen, se tulee vaihdattaa laitteen valmistajalla tai valtuutetussa huoltopalvelussa.
- Älä vedä virtajohdosta silloin, kun irrotat pistokkeen verkkovirtalähteestä.
- Irrota pistoke verkkovirtalähteestä, kun laite ei ole käytössä, ennen kokoamista tai purkamista sekä ennen puhdistusta ja huoltoa.

Jälkiruokakoneen turvallisuusohjeet

- Älä käytä laitetta ulkoilmassa.
- Aseta laite vakaalle ja tasaiselle alustalle.
- Aseta laite alustalle, joka kestää kuumuutta ja roiskeita.
- Älä aseta laitetta keittolevylle.
- Älä peitä laitetta.
- Varmista, että laitteen ympärillä on riittävästi tilaa lämmön poistumista ja riittävää tuuletusta varten.
- Varmista, ettei laite koske syttyviin materiaaleihin.

- Pidä laite kaukana lämpölähteistä. Älä aseta laitetta kuumille alustoille tai avotulien lähettyville.
- Varo höyryä ja räiskeitä silloin, kun ruoka-aineksia asetetaan kuumille grillauslevyille.
- Huomio: Kuuma rasva voi roiskua grillauslevyiltä.
- Älä käytä hiiltä tai vastaavia polttoaineita.
- Älä kaada kylmää vettä kuumille grillauslevyille. Tällöin vesi räiskyy ja vaurioittaa grillauslevyjä.
- Noudata aina varovaisuutta koskiessasi laitteeseen. Käytä patalappuja, jos aiot koskea laitetta sen käytön aikana tai pian sen jälkeen.
- Varo kuumia osia. Varoitusmerkillä merkityt pinnat kuumuvat käytön aikana. Käyttöpinnat voivat kuumentua laitteen käytön aikana. Ulkopinta voi kuumentua laitteen käytön aikana.
- Grillauslevyt kuumenevat huomattavasti käytön aikana. Älä koske kuumiin grillauslevyihin.
- Varmista, että kätesi ovat kuivat ennen laitteeseen koskemista.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
- Älä liikuta laitetta sen ollessa päällä tai edelleen kuuma. Irrota pistoke verkkovirta-lähteestä ja odota, kunnes laite jäähtyy.
- Älä käytä laitetta lintujen lähellä (esim. trooppisten lintujen, kuten papukaijojen lähellä). Grillauslevyt on päällystetty PTFE-aineeseen pohjautuvalla hylkivällä pinnoitteella. Kuumentuessa pinnoite voi päästää hiukan kaasuja, jotka ovat ihmisille täysin harmittomia. Lintujen hermosto on kuitenkin erityisen herkkä näille kaasuille.

FI

Vastuuvapauslauseke

Ominaisuuksia voidaan muuttaa ilman erillistä ilmoitusta.

Parabéns!

Adquiriu um produto Princess. O nosso objectivo é fornecer produtos de qualidade com um design atraente e a um preço acessível. Esperamos que desfrute deste produto durante muitos anos.

O aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com incapacidade física, sensorial, mental ou motora, assim como com falta de experiência e conhecimentos caso sejam supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar o aparelho de modo seguro e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não deve ser realizada por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

Descrição (fig. A & B)

A sua máquina de sobremesas 132700 Princess foi concebida para fazer popcakes, donuts e bolinhos em forma de coração. O aparelho pode fazer 10 popcakes, 7 donuts ou 7 bolinhos em forma de coração em simultâneo.
O aparelho está equipado com placas de cozedura com revestimento anti-aderente.
O aparelho é adequado apenas para utilização no interior. O aparelho é adequado apenas para utilização doméstica.

Popcakes

Popcakes são pequenos bolos, com formato de esferas ou cubos, feitos a partir de migalhas de bolos com açúcar em pó, chocolate ou açúcar cristalizado, que recebem depois uma camada de glacé, chocolate ou outras decorações.

Os popcakes são colocados em palitos de chupa-chupa, criando os chamados "bolos de palito", normalmente decorados com cores brilhantes e com a forma de caras divertidas.

Donuts

Donuts são pedaços de massa ou polme fritos, normalmente de esfera toroidal (donut em anel) misturados com vários edulcorantes e aromatizantes ou uma esfera plana (donut preenchido) com doce, natas ou creme.

1. Indicador de alimentação
2. Indicador de temperatura
3. Placa de cozedura (popcakes)
4. Placa de cozedura (donuts)
5. Placa de cozedura (bolinhos em forma de coração)
6. Botão de libertação (placa de cozedura)
7. Tampa
8. Fecho da tampa

Utilização inicial

Antes de continuar, tem de ler com atenção as seguintes instruções:

- Certifique-se de que existe espaço suficiente à volta do aparelho para permitir a saída do calor e facultar uma ventilação adequada.

- Limpe o aparelho.
  Consulte a secção "Limpeza e manutenção".
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e plana.
- Aplique algumas gotas de óleo nas placas de cozedura.
- Insira a ficha na tomada de parede.
  O indicador de alimentação acende-se.
  O aparelho começa a aquecer.
- O indicador de temperatura acende-se assim que os elementos de aquecimento atingem a temperatura pretendida.
- Após a utilização, retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer completamente.

Nota: Ao ligar o aparelho pela primeira vez, este poderá produzir um pouco de fumo e um cheiro característico durante um curto período de tempo. Isto é normal.

PT

Utilização (fig. A & B)

Antes de continuar, tem de ler com atenção as seguintes instruções:

- Antes de montar ou desmontar, desligue a ficha da tomada de parede e aguarde até o aparelho arrefecer.
- Utilize luvas de forno para remover os alimentos do aparelho.
- Não toque com talheres metálicos nas placas de cozedura para evitar danos no revestimento anti-aderente.

- Prepare a mistura.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e plana.
- Se necessário, limpe as placas de cozedura (3/4/5) com um pano húmido.
- Monte as placas de cozedura (3/4/5):
  - Coloque as dobradiças da placa de cozedura superior nas ranhuras correspondentes. Certifique-se de que as setas na placa de cozedura alinham com as setas no aparelho. Pressione a placa de cozedura até encaixar.
  - Coloque as dobradiças da placa de cozedura inferior nas ranhuras correspondentes. Certifique-se de que as setas na placa de cozedura alinham com as setas no aparelho. Pressione a placa de cozedura até encaixar.
- Feche a tampa (7). Certifique-se de que o fecho da tampa (8) fecha correctamente.
- Para ligar o aparelho, insira a ficha na tomada de parede. O indicador de alimentação (1) acende-se. O aparelho começa a aquecer.
- O indicador de temperatura (2) acende-se assim que os elementos de aquecimento atingem a temperatura pretendida. O aparelho está pronto para ser utilizado.
- Abra o fecho da tampa (8) e a tampa (7).
- Aplique óleo vegetal nas placas de cozedura (3/4/5) para facilitar a remoção das sobremesas depois de concluído o processo de cozedura.
- Coloque a mistura nas formas da placa de cozedura inferior (3/4/5).
- Feche a tampa (7). Certifique-se de que o fecho da tampa (8) fecha correctamente.

Nota: Enquanto o aparelho está ligado, o indicador de temperatura (2) acende-se e apaga-se conforme o termóstato liga e desliga para manter a temperatura pretendida.

- Cozinhe as sobremesas até estarem prontas para o consumo. O tempo necessário depende do que pretender. Experimente com o tempo necessário para atingir os melhores resultados.
- Mantenha-se perto do aparelho para ir verificando se as sobremesas estão prontas e para se certificar de que não queimam.
- Abra o fecho da tampa (8) e a tampa (7) assim que as sobremesas estiverem prontas para o consumo.
- Retire as sobremesas das formas.
- Feche a tampa (7) para conservar o calor para utilização posterior. Certifique-se de que o fecho da tampa (8) fecha correctamente.
- Para desligar o aparelho, retire a ficha da tomada de parede. O indicador de alimentação (1) apaga-se.
- Deixe o aparelho arrefecer completamente.

Receitas

Popcakes de chocolate (24-26 unidades)

Ingredientes	Quantidade
Manteiga (sem sal)	1/2 copo
Açúcar amarelo	1 copo
Ovos	2
Extracto de baunilha	1 colher de chá
Farinha multiusos	1 copo
Creme de tártaro	1/2 colher de sopa
Cacau em pó	1/4 copo

- Numa taça de mistura grande, utilize uma misturadora (velocidade média) para bater a manteiga e o açúcar amarelo. Bata (velocidade média) os ovos e o extracto de baunilha até estarem minuciosamente combinados.
- Numa pequena taça, bata a farinha multiusos, o creme de tártaro e o cacau em pó. Junte à mistura de ovos até ficar tudo devidamente combinado.
- Cozinhe os popcakes de acordo com as instruções. Consulte a secção "Utilização".

- Deixe os popcakes arrefecerem completamente.
- Se quiser fazer "bolos de palito", insira os palitos nos popcakes.
- Decore os popcakes.

Popcakes de chocolate brownie (60-64 unidades)

Ingredientes	Quantidade
Mistura para brownie	550 g
Nata ácida	1 copo

- Prepare a mistura para brownie seguindo as instruções da embalagem. Adicione a nata ácida.
- Cozinhe os popcakes de acordo com as instruções. Consulte a secção "Utilização".
- Deixe os popcakes arrefecerem completamente.
- Se quiser fazer "bolos de palito", insira os palitos nos popcakes.
- Decore os popcakes.

Popcakes vermelhos macios (32-34 unidades)

Ingredientes	Quantidade
Mistura de bolo vermelho macio	550 g

- Prepare a mistura para bolo seguindo as instruções da embalagem.
- Cozinhe os popcakes de acordo com as instruções. Consulte a secção "Utilização".
- Deixe os popcakes arrefecerem completamente.
- Se quiser fazer "bolos de palito", insira os palitos nos popcakes.
- Decore os popcakes.

Popcakes brancos (32-34 unidades)

Ingredientes	Quantidade
Mistura para bolo branco	550 g

- Prepare a mistura para bolo seguindo as instruções da embalagem.
- Cozinhe os popcakes de acordo com as instruções. Consulte a secção "Utilização".
- Deixe os popcakes arrefecerem completamente.
- Se quiser fazer "bolos de palito", insira os palitos nos popcakes.
- Decore os popcakes.

Popcakes amarelos (32-34 unidades)

Ingredientes	Quantidade
Mistura para bolo amarelo	550 g

- Prepare a mistura para bolo seguindo as instruções da embalagem.
- Cozinhe os popcakes de acordo com as instruções. Consulte a secção "Utilização".
- Deixe os popcakes arrefecerem completamente.
- Se quiser fazer "bolos de palito", insira os palitos nos popcakes.
- Decore os popcakes.

Popcakes dourados (21-23 unidades)

Ingredientes	Quantidade
Farinha multiusos	1 copo
Fermento em pó	1/2 colher de sopa
Bicarbonato de sódio	1/4 colher de sopa
Sal	1/2 colher de sopa
Castanhas de caju (cortadas)	1/2 copo
Lascas de chocolate (meio-doce)	1/4 copo
Lascas de caramelos de manteiga	1/4 copo
Manteiga (sem sal)	6 colheres de sopa
Açúcar amarelo	1 copo
Ovos	1
Extracto de baunilha	2 colher de chá

- Peneire a farinha multiusos, o fermento, o bicarbonato de sódio e o sal numa taça grande. Adicione as castanhas de caju, as lascas de chocolate e as lascas de caramelos de manteiga. Misture os ingredientes secos até estarem minuciosamente combinados.
- Derreta a manteiga. Adicione açúcar amarelo. Misture a manteiga e o açúcar amarelo até ficar tudo devidamente combinado. Deixe a mistura arrefecer levemente.
- Bata (velocidade média) numa pequena taça. Misture o ovo e o extracto de baunilha com os ingredientes húmidos até ficar tudo devidamente combinado.
- Adicione lentamente os ingredientes secos aos ingredientes húmidos. Misture os ingredientes até estarem minuciosamente combinados.
- Cozinhe os popcakes de acordo com as instruções. Consulte a secção "Utilização".

- Deixe os popcakes arrefecerem completamente.
- Se quiser fazer "bolos de palito", insira os palitos nos popcakes.
- Decore os popcakes.

Limpeza e manutenção

O aparelho deve ser limpo após cada utilização.

Antes de continuar, tem de ler com atenção as seguintes instruções:
- Antes de limpeza ou manutenção, desligue a ficha da tomada de parede e aguarde até o aparelho arrefecer.
- Não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos.

Antes de continuar, deve ler atentamente as seguintes instruções:
- Não utilize agentes de limpeza agressivos ou abrasivos para limpar o aparelho.
- Não utilize objectos pontiagudos para limpar o aparelho.

- Verifique regularmente o aparelho quanto a possíveis danos.
- Limpe o exterior do aparelho com um pano macio e húmido. Seque bem o exterior do aparelho com um pano limpo e seco.
- Prima os botões de libertação para remover as placas de cozedura. Elimine eventuais resíduos com uma folha de papel de cozinha. Lave as placas de cozedura em água com detergente. Enxagúe as placas de cozedura sob água corrente. Seque bem as placas de cozedura.

Armazenamento

- Coloque o aparelho e os acessórios na embalagem original.
- Guarde o aparelho com os acessórios num local seco, isento de gelo e longe do alcance das crianças.

Instruções de segurança

Segurança geral

- Leia atentamente o manual antes de utilizar. Guarde o manual para futura referência.
- Utilize apenas o aparelho e respectivos acessórios para os fins a que se destinam. Não utilize o aparelho nem os acessórios para outros fins, diferentes dos descritos no manual.
- Vigie sempre as crianças para que não brinquem com o aparelho.
- O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com incapacidades físicas, sensoriais ou mentais, assim como com falta de experiência e conhecimentos, excepto se forem supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar o aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Não utilize o aparelho se este possuir qualquer peça ou acessório danificado ou com defeito. Se alguma peça ou acessório estiver danificado ou apresentar defeitos, deverá ser substituído pelo fabricante ou um agente autorizado.
- Não utilize o aparelho próximo de banheiras, chuveiros, lavatórios ou outros recipientes que contenham água.
- Não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos. Se o aparelho for mergulhado em água ou outros líquidos, não retire o aparelho com as mãos. Retire imediatamente a ficha da tomada de parede. Se o aparelho for mergulhado em água ou outros líquidos, não volte a utilizar o aparelho.

Segurança eléctrica

- Antes de utilizar, assegure-se de que a voltagem de rede corresponde à indicada na placa de identificação do aparelho.
- Ligue o aparelho a uma tomada de parede com ligação à terra. Se necessário, utilize um cabo de extensão com ligação à terra de diâmetro adequado (pelo menos, 3 x 1,5 mm^2).
- Para uma maior protecção, instale um dispositivo de corrente residual (RCD) com uma corrente de funcionamento nominal residual que não exceda 30 mA.
- O aparelho não permite o controlo através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.

PT

- Certifique-se de que não entra água nos pinos de contacto das fichas do cabo de alimentação e do cabo de extensão.
- Desenrole sempre totalmente o cabo de alimentação e o cabo de extensão.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação fica pendurado na extremidade de uma bancada de trabalho e que não pode ser acidentalmente pisado ou puxado.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de calor, óleo e extremidades afiadas.
- Verifique regularmente o cabo de alimentação e a ficha quanto a sinais de danos. Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados ou apresentarem defeitos. Se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados ou apresentarem defeitos, deverão ser substituídos pelo fabricante ou um agente autorizado.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada.
- Desligue a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado, antes de montar ou desmontar e antes de limpar e proceder à manutenção.

Instruções de segurança para máquinas de sobremesas

- Não utilize o aparelho no exterior.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e plana.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície resistente ao calor e aos salpicos.
- Não coloque o aparelho sobre uma placa de cocção.
- Não cubra o aparelho.
- Certifique-se de que existe espaço suficiente à volta do aparelho para permitir a saída do calor e facultar uma ventilação adequada.
- Certifique-se de que o aparelho não entra em contacto com materiais inflamáveis.
- Mantenha o aparelho afastado de fontes de calor. Não coloque o aparelho sobre superfícies quentes ou próximo de chamas a descoberto.
- Tome as devidas precauções para evitar o vapor e salpicos ao colocar alimentos sobre as placas de cozedura quentes.
- Atenção: Existe a possibilidade de salpicos de gordura quente das placas de cozedura.
- Não utilize carvão ou outros combustíveis idênticos.
- Não deite água fria sobre as placas de cozedura quentes. A água irá salpicar e danificar as placas de cozedura.
- Tenha sempre cuidado ao tocar no aparelho. Utilize luvas de forno, caso tenha de tocar no aparelho durante ou imediatamente após a utilização.
- Tenha cuidado com as peças quentes. As superfícies que apresentam um símbolo de aviso relativo a superfícies quentes poderão aquecer durante a utilização. As superfícies acessíveis podem aquecer quando o aparelho está a ser utilizado. A superfície exterior pode aquecer quando o aparelho está a ser utilizado.
- As placas de cozedura aquecem muito durante a sua utilização. Não toque nas placas de cozedura quentes.
- Certifique-se de que as suas mãos estão secas antes de tocar no aparelho.
- Não deixe o aparelho sem supervisão durante a respectiva utilização.
- Não desloque o aparelho enquanto estiver ligado ou quente. Desligue a ficha da tomada de parede e aguarde até o aparelho arrefecer.
- Não utilize o aparelho próximo de aves (por exemplo, aves tropicais como papagaios). As placas de cozedura possuem um revestimento anti-aderente em PTFE. Ao aquecer, o revestimento poderá libertar pequenas quantidades de gases que são totalmente inofensivas para pessoas. No entanto, o sistema nervoso das aves é extremamente sensível a estes gases.

Declinação de responsabilidade

Sujeito a alterações; as especificações podem ser alteradas sem aviso prévio.

Θερμά συγχαρητήρια!

Έχετε αγοράσει ένα προϊόν της Princess. Στόχος μας είναι να σας παρέχουμε ποιοτικά προϊόντα με ωραίο σχεδιασμό σε οικονομικές τιμές. Ελπίζουμε να απολαύσετε αυτό το προϊόν για πολλά χρόνια.

Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και άνω και από άτομα με σωματική, αισθητηριακή, ψυχική ή κινητική αναπηρία, ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν είναι υπό επίβλεψη ή οδηγούνται στο πως να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή με ασφαλή τρόπο και καταλαβαίνουν τους κινδύνους που εμπλέκονται. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνουν από παιδιά εκτός εάν είναι μεγαλύτερα από 8 χρονών και υπό επίβλεψη. Κρατήστε τη συσκευή και τα καλώδια μακριά από παιδιά μικρότερα από 8 χρονών.

Περιγραφή (εικ. A & B)

Η συσκευή παρασκευής επιδορπίων 132700 Princess έχει σχεδιαστεί για την παρασκευή ποπκέικ, ντόνατς και κέικ σε σχήμα καρδιάς. Η συσκευή μπορεί να παρασκευάσει 10 πόπκεικ, 7 ντόνατς ή 7 κέικ σε σχήμα καρδιάς ταυτόχρονα. Η συσκευή διαθέτει σκέυη ψησίματος με μια αντί-κολλητική επιφάνεια. Η συσκευή προορίζεται μόνο για χρήση σε εσωτερικούς χώρους. Η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.

Ποπκέικ

Τα ποπκέικ είναι μικρά κέικ, σε σχήμα μπάλας ή κύβους, τα οποία γίνονται από θρύμματα κέικ με ζάχαρη άχνη, σοκολάτα ή καραμέλα με ένα επίπεδο γλάσου, σοκολάτας ή άλλα στολίσματα. Τα ποπκέικ τοποθετούνται συνήθως σε ξυλάκι από γλειφιτζούρι ως εκ τούτου η ονομασία τους, και στολίζονται συνήθως με ανοιχτά χρώματα και αστεία προσωπάκια.

Ντόνατς

Τα ντόνατς είναι κομμάτια ζύμης η μίγματος τηγανισμένα σε φριτέζα, συνήθως σε σχήμα σπειροειδούς σφαίρας (σχήμα δακτυλίου) ανακατεμένο με διάφορες γλυκαντικές ουσίες και αρώματα ή σε σχήμα επίπεδης σφαίρας (γεμιστά ντόνατς) γέματα με μαρμελάδα, κρέμα ζαχαροπλαστικής ή σαντιγί.

1. Ένδειξη λειτουργίας
2. Ένδειξη θερμοκρασίας
3. Σκεύος ψησίματος (πόπκεικ)
4. Σκεύος ψησίματος (ντόνατς)
5. Σκεύος ψησίματος (κέικ σε σχήμα καρδιάς)
6. Κουμπί απελευθέρωσης (σκεύος ψησίματος)
7. Καπάκι
8. Μάνδαλο καπακιού

Αρχική χρήση

Πριν προχωρήσετε, πρέπει να προσέξετε τις παρακάτω σημειώσεις:

- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός χώρος γύρο από τη συσκευή για να επιτρέψετε η θερμότητα να εκφύγει και να παρέχετε αρκετό εξαερισμό.

- Καθαρίστε τη συσκευή. Αναφερθείτε στον τομέα "Καθαρισμός και συντήρηση".
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
- Εφαρμόστε λίγες σταγόνες λαδιού στις πλάκες ψησίματος.
- Βάλτε το βύσμα στην πρίζα. Η ένδειξη λειτουργίας ανάβει. Η συσκευή αρχίζει να ζεσταίνεται.
- Η ένδειξη θερμοκρασίας ανάβει όταν τα στοιχεία θέρμανσης φτάνουν την απαιτούμενη θερμοκρασία.
- Μετά τη χρήση, αφαιρέστε το βύσμα από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει ολοκληρωτικά.

Σημείωση: Όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά, μπορεί να βγάλει λίγο καπνό και μια χαρακτηριστική μυρωδιά για μικρό χρονικό διάστημα. Αυτή είναι κανονική λειτουργία.

Χρήση (εικ. A & B)

Πριν προχωρήσετε, πρέπει να προσέξετε τις παρακάτω σημειώσεις:

- Πριν την συναρμολόγηση ή αποσυναρμολόγηση, αφαιρέστε το βύσμα από τη πρίζα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή.
- Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για να βγάλετε το φαγητό από τη συσκευή.
- Μην αφήνετε τα μεταλλικά μαχαιροπίρουνα να ακουμπίσουν τα σκεύη ψησίματος για να αποτρέψετε τη ζημιά στην αντί-κολλητική επιφάνεια.

- Προετοιμάστε το μίγμα.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
- Εάν χρειαστεί, καθαρίστε τα σκεύη ψησίματος (3/4/5) με ένα βρεγμένο πανί.
- Τοποθετήστε τα σκεύη ψησίματος (3/4/5):
  - Τοποθετήστε του μεντεσέδες του πάνου σκεύους ψησίματος στις αντίστοιχες σχισμές. Βεβαιωθείτε ότι τα βελάκια στο σκεύος ψησίματος ευθυγραμμίζονται με τα βελάκια στη συσκευή. Πατήστε το σκεύος ψησίματος μέχρι να κλειδώσει στη θέση της.
  - Τοποθετήστε τους μεντεσέδες του πάνου σκεύους ψησίματος στις αντίστοιχες σχισμές. Βεβαιωθείτε ότι τα βελάκια στο σκεύος ψησίματος ευθυγραμμίζονται με τα βελάκια στη συσκευή. Πατήστε το σκεύος ψησίματος μέχρι να κλειδώσει στη θέση της.
- Κλείστε το καπάκι (7). Βεβαιωθείτε ότι το μάνδαλο καπακιού (8) κλειδώνει στη θέση του.
- Για να ανάψετε τη συσκευή, βάλτε το καλώδιο στην πρίζα. Η ένδειξη λειτουργίας (1) ανάβει. Η συσκευή αρχίζει να ζεσταίνεται.
- Η ένδειξη θερμοκρασίας (2) ανάβει όταν τα στοιχεία θέρμανσης φτάνουν την απαιτούμενη θερμοκρασία. Η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.
- Απελευθερώστε το μάνδαλο καπακιού (8) και ανοίξτε το κάλυμμα (7).
- Αλείψτε τα σκεύη ψησίματος (3/4/5) με φυτικό έλαιο για να ευκολύνετε την αφαίρεση των επιδορπίων μετά το ψήσιμο.
- Τοποθετήστε το μείγμα στα καλούπια του κάτω σκεύους ψησίματος (3/4/5).
- Κλείστε το καπάκι (7). Βεβαιωθείτε ότι το μάνδαλο καπακιού (8) κλειδώνει στη θέση του.

Σημείωση: Όταν η συσκευή είναι αναμμένη, η ένδειξη θερμοκρασίας (2) θα ανάβει και σβήσει όταν ο θερμοστάτης ανάβει και σβήνει για να συγκρατήσει την απαιτούμενη θερμοκρασία.

- Ψήστε τα επιδόρπια μέχρι να είναι έτοιμα για κατανάλωση. Ο απαιτούμενος χρόνος εξαρτάται από την αρέσκεια σας. Πειραματιστείτε με τον απαιτούμενο χρόνο για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα.
- Καθίστε κοντά στη συσκευή για να ελέγξτε ανα διαστήματα αν τα επιδόρπια είναι έτοιμα και για να βεβαιωθείτε ότι δεν καίγονται.
- Απελευθερώστε το μάνδαλο καπακιού (8) και ανοίξτε το καπάκι (7) όταν τα επιδόρπια είναι έτοιμα για κατανάλωση.
- Βγάλτε τα επιδόρπια από τα καλούπια.
- Κλείστε το καπάκι (7) για να διατηρήστε τη θερμότητα για περαιτέρω χρήση. Βεβαιωθείτε ότι το μάνδαλο καπακιού (8) κλειδώνει στη θέση του.
- Για να σβήσετε τη συσκευή, αφαιρέστε το βύσμα από την πρίζα. Η ένδειξη λειτουργίας (1) σβήνει.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς.

Συνταγές

Ποπκέικ σοκολάτας (24-26 τεμάχια)

Συστατικά	Ποσότητα
Βούτυρο (ανάλατο)	1/2 φλυτζανιού
Μαύρη ζάχαρη	1 φλυτζάνι
Αυγά	2
Εκχύλισμα βανίλιας	1 κουτάλια τσαγιού
Αλεύρι για όλες τις χρήσεις	1 φλυτζάνι
Κρέμα ταρτάρου	1/2 κουτάλι τσαγιού
Σκόνη κακάο	1/4 φλυτζανιού

- Σε ένα μεγάλο μπολ ανάμιξης, χρησιμοποιήστε ένα μίξερ (μεσαία ταχύτητα) για να χτυπήσετε το βούτυρο και την μαύρη ζάχαρη. Χτυπήστε (σε μεσαία ταχύτητα) τα αυγά και το εκχύλισμα βανίλιας μέχρι να δέσουν καλά.
- Σε ένα μικρό μπολ, χτυπήστε το αλεύρι, τη κρέμα ταρτάρου και τη σκόνη κακάο. Ανακατέψτε το μίγμα αυγού μέχρι να δέσει καλά.
- Ψήστε τα ποπκέικ σύμφωνα με τις οδηγίες. Αναφερθείτε στον τομέα "Χρήση".
- Αφήστε τα ποπκέικ να κρυώσουν εντελώς.
- Εάν θέλετε να φτιάξετε "ποπκέικ", βάλτε ξυλάκια από γλειφιτζούρια στα ποπκέικ.
- Στολίστε τα ποπκέικ.

Ποπκέικ μπισκότο σοκολάτας (60-64 τεμάχια)

Συστατικά	Ποσότητα
Μίγμα μπισκότο	550 g
Κρέμα γάλακτος	1 φλυτζάνι

- Ετοιμάστε το μίγμα μπισκότο σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Προσθέστε τη κρέμα γάλακτος.
- Ψήστε τα ποπκέικ σύμφωνα με τις οδηγίες. Αναφερθείτε στον τομέα "Χρήση".
- Αφήστε τα ποπκέικ να κρυώσουν εντελώς.
- Εάν θέλετε να φτιάξετε "ποπκέικ", βάλτε ξυλάκια από γλειφιτζούρια στα ποπκέικ.
- Στολίστε τα ποπκέικ.

Ποπκέικ κόκκινο βελούδο (32-34 τεμάχια)

Συστατικά	Ποσότητα
Μίγμα κέικ κόκκινο βελούδο	550 g

- Ετοιμάστε το μίγμα του κέικ σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
- Ψήστε τα ποπκέικ σύμφωνα με τις οδηγίες. Αναφερθείτε στον τομέα "Χρήση".
- Αφήστε τα ποπκέικ να κρυώσουν εντελώς.
- Εάν θέλετε να φτιάξετε "ποπκέικ", βάλτε ξυλάκια από γλειφιτζούρια στα ποπκέικ.
- Στολίστε τα ποπκέικ.

Λευκά ποπκέικ (32-34 τεμάχια)

Συστατικά	Ποσότητα
Μίγμα λευκού κέικ	550 g

- Ετοιμάστε το μίγμα του κέικ σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
- Ψήστε τα ποπκέικ σύμφωνα με τις οδηγίες. Αναφερθείτε στον τομέα "Χρήση".
- Αφήστε τα ποπκέικ να κρυώσουν εντελώς.
- Εάν θέλετε να φτιάξετε "ποπκέικ", βάλτε ξυλάκια από γλειφιτζούρια στα ποπκέικ.
- Στολίστε τα ποπκέικ.

Κίτρινα ποπκέικ (32-34 τεμάχια)

Συστατικά	Ποσότητα
Μίγμα κίτρινου κέικ	550 g

- Ετοιμάστε το μίγμα του κέικ σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
- Ψήστε τα ποπκέικ σύμφωνα με τις οδηγίες. Αναφερθείτε στον τομέα "Χρήση".
- Αφήστε τα ποπκέικ να κρυώσουν εντελώς.
- Εάν θέλετε να φτιάξετε "ποπκέικ", βάλτε ξυλάκια από γλειφιτζούρια στα ποπκέικ.
- Στολίστε τα ποπκέικ.

Ξανθά ποπκέικ (21-23 τεμάχια)

Συστατικά	Ποσότητα
Αλεύρι για όλες τις χρήσεις	1 φλυτζάνι
Σόδα μαγειρικης	1/2 κουτάλι τσαγιού
Σόδα μαγειρικής	1/4 κουτάλι τσαγιού
Αλάτι	1/2 κουτάλι τσαγιού
Καρύδια (τεμαχισμένα)	1/2 φλυτζανιού
Κομματάκια σοκολάτας (ημίγλυκη)	1/4 φλυτζανιού
Κομματάκια καραμέλας	1/4 φλυτζανιού
Βούτυρο (ανάλατο)	6 κουτάλια σούπας
Μαύρη ζάχαρη	1 φλυτζάνι
Αυγά	1
Εκχύλισμα βανίλιας	2 κουτάλια τσαγιού

- Κοσκινίστε το αλεύρι, τη μπέικιν πάουντερ, τη σόδα μαγειρικής και το αλάτι μαζί σε ένα μπολ. Προσθέστε τα καρύδια, τα κομματάκια σοκολάτας και καραμέλας. Ανακατέψτε τα στεγνά συστατικά μέχρι να δέσουν καλά.
- Λιώστε το βούτυρο. Προσθέστε τη μαύρη ζάχαρη. Ανακατέψτε το βούτυρο και τη μαύρη ζάχαρη μέχρι να δέσουν καλά. Αφήστε το μίγμα να κρυώσει ελαφρός.
- Χτυπήστε τα αυγά (μεσαία ταχύτητα) σε ένα μικρό μπολ. Ανακατέψτε το αυγό και το εκχύλισμα βανίλιας με υγρά συστατικά μέχρι να δέσουν καλά.

- Προσθέστε αργά τα στεγνά συστατικά στα υγρά συστατικά. Ανακατέψτε τα συστατικά μέχρι να δέσουν καλά.
- Ψήστε τα ποπκέικ σύμφωνα με τις οδηγίες. Αναφερθείτε στον τομέα "Χρήση".
- Αφήστε τα ποπκέικ να κρυώσουν εντελώς.
- Εάν θέλετε να φτιάξετε "ποπκέικ", βάλτε ξυλάκια από γλειφιτζούρια στα ποπκέικ.
- Στολίστε τα ποπκέικ.

Καθαρισμός και συντήρηση

Η συσκευή πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση.

Πριν προχωρήσετε, πρέπει να προσέξετε τις παρακάτω σημειώσεις:
- Πριν το καθαρισμό ή τη συντήρηση, αφαιρέστε το βύσμα από τη πρίζα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.

Πριν προχωρήσετε, πρέπει να συγκεντρώσετε την προσοχή σας στις παρακάτω σημειώσεις:
- Μην χρησιμοποιείτε δυνατά η διαβρωτικά καθαρίστηκα για να καθορίσετε τη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιήσετε αιχμηρά αντικείμενα για να καθαρίσετε τη συσκευή.

- Ελέγχετε τακτικά τη συσκευή για πιθανές ζημιές.
- Καθαρίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα μαλακό, βρεγμένο πανί. Σκουπίστε καλά το εξωτερικό της συσκευής με ένα καθαρό, στεγνό πανί.
- Πατήστε τα κουμπιά απελευθέρωσης για να αφαιρέσετε τα σκεύη ψησίματος. Αφαιρέστε ότι υπολήμματα με μια χάρτινη πετσέτα. Καθαρίστε τα σκεύη ψησίματος σε νερό με σαπούνι. Ξεπλύνετε τα σκεύη ψησίματος κάτω από τρεχούμενο νερό. Στεγνώστε καλά τα σκεύη ψησίματος.

Αποθήκευση

- Τοποθετήστε τη συσκευή και τα εξαρτήματα στη γνήσια συσκευασία.
- Αποθηκεύετε τη συσκευή με τα εξαρτήματα σε στεγνό μέρος όπου δεν εμφανίζεται παγετός και στο οποίο δεν έχουν πρόσβαση μικρά παιδιά.

Οδηγίες ασφαλείας

Γενική ασφάλεια

- Διαβάστε με προσοχή το εγχειρίδιο οδηγιών πριν τη χρήση. Φυλάξτε το εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή και τα εξαρτήματα μόνο για τους λόγους για τους οποίους έχει σχεδιαστεί. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή και τα εξαρτήματα για άλλους λόγους εκτός από αυτούς που περιγράφονται στο εγχειρίδιο.
- Τα παιδιά πρέπει να είναι πάντα υπό επίβλεψη για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων εκτός εάν επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με τη χρήση της συσκευής από ένα άτομο υπεύθυνο για την ασφάλεια τους.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν κάποιο μέρος ή εξάρτημά της έχει πάθει ζημιά ή παρουσιάζει ελάττωμα. Εάν ένα μέρος ή εξάρτημα έχει πάθει ζημιά ή παρουσιάζει ελάττωμα, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή κάποιο άλλο εξουσιοδοτημένο συνεργείο επισκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε μπανιέρες, ντουζιέρες, νιπτήρες ή άλλα δοχεία που περιέχουν νερό.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά. Εάν η συσκευή βυθίζεται σε νερό ή άλλα υγρά, μην αφαιρείτε τη συσκευή με τα χέρια σας. Βγάλτε αμέσως το βύσμα από την πρίζα. Εάν η συσκευή βυθιστεί σε νερό ή άλλα υγρά, μην τη χρησιμοποιήσετε ξανά.

Ασφάλεια από τον ηλεκτρισμό

- Πριν τη χρήση, ελέγχετε πάντα ότι η τάση παροχής είναι ίδια με την τάση στην πινακίδα χαρακτηριστικών της συσκευής.
- Συνδέστε τη συσκευή σε μια γειωμένη πρίζα. Εάν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε μια γειωμένη προέκταση καλωδίου κατάλληλης διαμέτρου (τουλάχιστον 3 x 1,5 mm^2).

- Για πρόσθετη προστασία, εγκαταστήστε μια συσκευή υπόλοιπου ρεύματος (RCD) με μια ονομαστική τάση λειτουργίας που δεν ξεπερνάει τα 30 mA.
- Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση μέσω ενός εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού τηλεχειριζόμενου συστήματος.
- Βεβαιωθείτε ότι το νερό δεν μπορεί να μπει στα βύσματα επαφής του καλωδίου παροχής και προέκτασης.
- Να ξετυλίγετε πάντα το καλώδιο παροχής και προέκτασης.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ηλεκτρικού ρεύματος δεν κρέμεται πάνω από την άκρη κάποιας επιφάνειας εργασίας ώστε να μην μπορεί να πιαστεί κατά λάθος και να μη σκοντάφτετε σε αυτό.
- Φροντίστε το καλώδιο κεντρικής παροχής να παραμένει μακριά από τη θερμότητα, από λάδια και από αιχμηρές ακμές.
- Ελέγξτε τακτικά τα καλώδια και το βύσμα για σημάδια φθοράς. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο παροχής ρεύματος ή το βύσμα του έχουν πάθει ζημιά ή παρουσιάζουν ελάττωμα. Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος ή το βύσμα του έχουν πάθει ζημιά ή παρουσιάζουν ελάττωμα, πρέπει να αντικατασταθούν από τον κατασκευαστή ή κάποιο άλλο εξουσιοδοτημένο συνεργείο επισκευής.
- Μην τραβάτε το καλώδιο ρεύματος για να το αποσυνδέστε από την κεντρική παροχή.
- Αποσυνδέστε το βύσμα παροχής από την παροχή όταν η συσκευή δεν είναι σε χρήση, πριν τη συναρμολόγηση ή την αποσυναρμολόγηση και πριν τον καθαρισμό και τη συντήρηση.

Οδηγίες ασφαλείας για μηχανήματα παρασκευής επιδορπίων

- Αποφύγετε τη χρήση της συσκευής σε εξωτερικό χώρο.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια αδιάβροχη επιφάνεια που αντέχει στη θερμοκρασία.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μάτι.
- Μην καλύψετε τη συσκευή.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός χώρος γύρο από τη συσκευή για να επιτρέψετε η θερμότητα να εκφύγει και να παρέχετε αρκετό εξαερισμό.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν έρχεται σε επαφή με εύφλεκτο υλικό.
- Κρατήστε τη συσκευή μακριά από πηγές θερμότητας. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε πηγές θερμότητας ή κοντά σε φωτιά.
- Προσοχή από ατμό και πιτσιλίσματα όταν τοποθετείτε φαγητό στα ζεστά σκεύη ψησίματος.
- Προσοχή: Το ζεστό λίπος μπορεί να πιτσιλίσει από τα σκεύη ψησίματος.
- Μην χρησιμοποιήστε κάρβουνο ή άλλα παρόμοια εύφλεκτα καύσιμα.
- Μην ρίχνεται κρύο νερό στα ζεστά σκεύη ψησίματος. Το νερό θα πιτσιλίσει και θα καταστρέψει τα σκεύη ψησίματος.
- Προσέχετε πάντα όταν έρχεστε σε επαφή με τη συσκευή. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου αν πρέπει να ακουμπήσετε τη συσκευή κατά τη λειτουργία ή αμέσως μετά τη λειτουργία.
- Προσέξτε τα θερμά εξαρτήματα.
  Οι επιφάνειες με σήμανση συμβόλου προσοχής για ζεστές επιφάνειες μπορεί να θερμαίνονται κατά τη διάρκεια χρήσης.
  Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να είναι ζεστές όταν η συσκευή λειτουργεί.
  Η εξωτερική επιφάνεια μπορεί να είναι ζεστή όταν η συσκευή λειτουργεί.
- Τα σκεύη ψησίματος θερμαίνονται πολύ κατά τη διάρκεια της χρήσης. Μην ακουμπάτε τα ζεστά σκεύη ψησίματος.
- Βεβαιωθείτε πως τα χέρια σας είναι στεγνά πριν ακουμπήσετε τη συσκευή.
- Μην αφήνετε τη συσκευή από την προσοχή σας κατά τη χρήση.
- Μην ακουμπάτε τη συσκευή όταν είναι αναμμένη ή ακόμα ζεστή. Αφαιρέστε το βύσμα από τη πρίζα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή.
- Μην χρησιμοποιήστε τη συσκευή κοντά σε πουλιά (π.χ. τροπικά πουλιά όπως παπαγάλους). Τα σκεύη ψησίματος έχουν μια αντί-κολλητική επιφάνεια με βάση PTFE.

Όταν ζεσταίνεται, ή επιφάνεια μπορεί να απελευθερώσει μικρά ποσά αερίων τα οποία είναι εντελώς ακίνδυνα για τους ανθρώπους. Ωστόσο, τα νευρικά συστήματα πουλιών είναι πολύ ευαίσθητα σε αυτά τα αέρια.

Αποποίηση

Υπόκεινται σε τροποποιήσεις.
Οι προδιαγραφές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

يتم التعثر فيه.
- حافظ على كبل التيار الكهربائي بعيدًا عن الحرارة والزيت والحواف الحادة.
- افحص كبل التيار الكهربائي وقابس التيار الكهربائي بانتظام للتأكد من خلوهما من علامات التلف. لا تستخدم الجهاز إذا كان كبل التيار الكهربائي أو قابس التيار الكهربائي تالفًا أو معيبًا. فإن كان كبل التيار الكهربائي أو قابس التيار الكهربائي تالفًا أو معيبًا، فيجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل إصلاح معتمد.
- لا تقم بشد كبل التيار الكهربائي لفصل قابس التيار الكهربائي عن التيار الكهربائي.
- افصل قابس التيار الكهربائي عن التيار الكهربائي عند عدم استخدام الجهاز، وقبل التجميع أو الفك وقبل التنظيف والصيانة.

إرشادات السلامة لأجهزة تحضير الحلوى

- لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.
- ضع الجهاز على سطح مستو ومستقر.
- ضع الجهاز على سطح مضاد للبقع ومقاوم للحرارة.
- لا تضع الجهاز على صفيحة.
- لا تغطي الجهاز.
- تأكد من أن هناك مساحة كافية حول الجهاز للسماح للحرارة بالخروج وتوفير تهوية كافية.
- تأكد من عدم تلامس الجهاز بالمواد سريعة الاشتعال.
- احتفظ بالجهاز بعيدًا عن مصادر الحرارة. لا تضع الجهاز على أسطح ساخنة أو بالقرب من اللهب المكشوف.
- انتبه للبخار والقطرات المتناثرة عند وضع الطعام على ألواح الخبز الساخنة.
- تنبيه: قد تتناثر الشحوم الساخنة من ألواح الخبز.
- لا تستخدم الفحم أو المواد القابلة للاحتراق المشابهة.
- لا تسكب الماء البارد على ألواح الخبز الساخنة. سيتناثر الماء ويتلف ألواح الخبز.
- كن حريصًا دومًا عند لمس الجهاز. استخدم قفازات الفرن إذا احتجت إلى لمس الجهاز أثناء الاستخدام أو بعده بفترة وجيزة.
- انتبه للقطع الساخنة. الأسطح الموضوع عليها علامة تحذير كأسطح ساخنة عُرضة لأن تصبح ساخنة أثناء الاستخدام. يمكن أن تصبح الأسطح الظاهرة ساخنة عند تشغيل الجهاز. يمكن أن يصبح السطح الخارجي ساخناً عند تشغيل الجهاز.
- تصبح ألواح الخبز ساخنة جداً أثناء الاستخدام. لا تلمس ألواح الخبز الساخنة.
- تأكد من جفاف الأيدي قبل لمس الجهاز.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء الاستخدام.
- لا تقم بتحريك الجهاز أثناء تشغيله أو إذا ما زال ساخنًا. افصل قابس التيار الكهربائي عن مقبس الحائط وانتظر إلى أن يبرد الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز بالقرب من الطيور (على سبيل المثال الطيور الاستوائية مثل الببغاء). تم طلاء ألواح الخبز بطبقة غير لاصقة تعتمد على مادة PTFE. عند التسخين، قد تصدر الطبقة مقادير صغيرة من الغازات التي لا تضر مطلقًا بالأشخاص. لكن الأجهزة العصبية للطيور تكون حساسة للغاية من هذه الغازات.

إخلاء المسئولية

تخضع للتغيير، يمكن تغيير المواصفات بدون إشعار مسبق.

- دع قطع البوب كيك تبرد تماماً.
- إذا كنت ترغب في عمل "مصاصات الكيك"، قم بإدخال عصا المصاصات بقطع البوب كيك.
- قم بتزيين قطع البوب كيك.

التنظيف والصيانة

يجب تنظيف الجهاز بعد كل استخدام.

قبل مواصلة الخطوات، نرجو منك الانتباه للملاحظات التالية:
- قبل التنظيف أو الصيانة، افصل قابس التيار الكهربائي عن مقبس الحائط وانتظر إلى أن يبرد الجهاز.
- لا تغمس الجهاز في الماء أو السوائل الأخرى.

قبل مواصلة الخطوات، نرجو منك تركيز انتباهك على النقاط التالية:
- لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة أو قوية لتنظيف الجهاز.
- لا تستخدم الأشياء الحادة في تنظيف الجهاز.

- افحص الجهاز بشكل دوري بحثًا عن أي تلف ممكن.
- قم بتنظيف الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش رطبة ناعمة. جفِّف الجزء الخارجي من الجهاز بعناية باستخدام قطعة قماش نظيفة جافة.
- اضغط على أزرار الفك لإزالة ألواح الخبز. قم بإزالة أي بقايا باستخدام منشفة ورقية. قم بتنظيف ألواح الخبز بالماء والصابون. اغسل ألواح الخبز تحت الماء الجاري. جفف ألواح الخبز تماماً.

التخزين

- ضع الجهاز والملحقات في العبوة الأصلية.
- احفظ الجهاز مع الملحقات في مكان جاف خال من البرودة، بعيدًا عن متناول الأطفال.

إرشادات السلامة

السلامة العامة

- اقرأ الدليل بعناية قبل الاستخدام. احتفظ بالدليل للرجوع إليه في المستقبل.
- لا تستخدم الجهاز والملحقات إلا في الاستخدامات المخصصة لها. لا تستخدم الجهاز والملحقات في أي استخدامات أخرى غير موصوفة في الدليل.
- ينبغي الإشراف على الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز.
- لم يتم تصميم الآلة للاستخدام بواسطة الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي القدرات العقلية أو الحسية أو الجسدية المحدودة أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، إلا إذا كان تحت إشراف أو إرشاد لكيفية استخدام الآلة بواسطة الشخص المسئول عن سلامتهم.
- لا تستخدم الجهاز أو أيا من الملحقات إن كان هناك أي جزء تالف أو معيب. إذا كان أحد الأجزاء أو الملحقات تالفًا أو معيبًا، فيجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل إصلاح معتمد.
- لا تستخدم الجهاز بالقرب من حوض الاستحمام أو الدُش أو حمام السباحة أو الأوعية الأخرى التي تحتوي على مياه.
- لا تغمس الجهاز في الماء أو السوائل الأخرى. إذا تم غمس الجهاز في الماء أو سوائل أخرى، فلا تخرج الجهاز بيديك. افصل قابس التيار الكهربائي عن مقبس الحائط. إذا تم غمس الجهاز في الماء أو سوائل أخرى، فلا تستخدم الجهاز مرة أخرى.

السلامة الكهربائية

- قبل الاستخدام، تأكد دومًا من أن فلطية التيار الكهربائي هي الفلطية نفسها على لوحة التقدير بالجهاز.
- قم بتوصيل الجهاز بمقبس حائط أرضي. إذا لزم الأمر، استخدم كبل توصيل أرضي بقطر مناسب (على الأقل 3 × 1,5 مم^2).
- للحصول على حماية إضافية، قم بتركيب الجهاز الحالي (RCD) بتيار تشغيل مقدر لا يتجاوز 30 مللي أمبير.
- هذا الجهاز غير مخصص للتشغيل من خلال مؤقت خارجي أو وحدة تحكم عن بعد منفصلة.
- تأكد من عدم دخول الماء في فتحات القابس بكبل التيار الكهربائي وكبل التوصيل.
- احرص دومًا على فك كبل التيار الكهربائي وكبل التوصيل كليًا.
- تأكد من أن كبل التيار الكهربائي لا يتدلى على حافة الجزء المستخدم ومن أنه لن يعلق عرضًا أو

بوب كيك براوني الشوكولاتة (06-46 قطعة)

المكونات	الكمية
خليط البراوني	550 جرام
كريمة حمضية	1 كوب

- قم بتجهيز مزيج البراوني وفقا للإرشادات الموجودة على العبوة. قم بإضافة الكريمة الحمضية.
- قم بخبز قطع البوب كيك وفقا للإرشادات. ارجع إلى القسم "الاستخدام".
- دع قطع البوب كيك تبرد تماماً.
- إذا كنت ترغب في عمل "مصاصات الكيك"، قم بإدخال عصا المصاصات بقطع البوب كيك.
- قم بتزيين قطع البوب كيك.

البوب كيك الأحمر المخملي (23-43 قطعة)

المكونات	الكمية
خليط الكيك الأحمر المخملي	550 جرام

- قم بتجهيز مزيج الكيك وفقا للإرشادات الموجودة على العبوة.
- قم بخبز قطع البوب كيك وفقا للإرشادات. ارجع إلى القسم "الاستخدام".
- دع قطع البوب كيك تبرد تماماً.
- إذا كنت ترغب في عمل "مصاصات الكيك"، قم بإدخال عصا المصاصات بقطع البوب كيك.
- قم بتزيين قطع البوب كيك.

البوب كيك الأبيض (23-43 قطعة)

المكونات	الكمية
خليط الكيك الأبيض	550 جرام

- قم بتجهيز مزيج الكيك وفقا للإرشادات الموجودة على العبوة.
- قم بخبز قطع البوب كيك وفقا للإرشادات. ارجع إلى القسم "الاستخدام".
- دع قطع البوب كيك تبرد تماماً.
- إذا كنت ترغب في عمل "مصاصات الكيك"، قم بإدخال عصا المصاصات بقطع البوب كيك.
- قم بتزيين قطع البوب كيك.

البوب كيك الأصفر (23-43 قطعة)

المكونات	الكمية
خليط الكيك الأصفر	550 جرام

- قم بتجهيز مزيج الكيك وفقا للإرشادات الموجودة على العبوة.
- قم بخبز قطع البوب كيك وفقا للإرشادات. ارجع إلى القسم "الاستخدام".
- دع قطع البوب كيك تبرد تماماً.
- إذا كنت ترغب في عمل "مصاصات الكيك"، قم بإدخال عصا المصاصات بقطع البوب كيك.
- قم بتزيين قطع البوب كيك.

بوب كيك البلوندي (12-32 قطعة)

المكونات	الكمية
دقيق لكل الأغراض	1 كوب
مسحوق خبز (بيكنج باودر)	1/2 ملعقة صغيرة
صودا الخَبز	1/4 ملعقة صغيرة
ملح	1/2 ملعقة صغيرة
مكسرات الكاجو (مقطعة)	1/2 كوب
رقائق الشوكولاتة (نصف سكرية)	1/4 كوب
رقائق حلوى الزبدة	1/4 كوب
زبدة (خالية من الملح)	6 ملعقة كبيرة
سكر بني	1 كوب
بيض	1
خلاصة الفانيليا	2 ملعقة صغيرة

- قم بنخل دقيق جميع الأغراض ومسحوق الخبز وصودا الخبز والملح معا في وعاء كبير. وقم بإضافة مكسرات الكاجو ورقائق الشوكولاتة وحلوى الزبدة. قم بخلط المكونات الجافة حتى تمتزج تماما.
- قم بإذابة الزبدة. أضف السكر البني. قم بخلط الزبدة والسكر البني حتى يمتزجا تماما. دع الخليط يبرد قليلاً.
- قم بخفق البيض (بالسرعة المتوسطة) في وعاء صغير. قم بمزج البيض ومستخلص الفانيليا مع المكونات اللينة حتى يمتزجا تماماً.
- قم بإضافة المكونات الجافة إلى المكونات اللينة ببطء. قم بخلط المكونات حتى تمتزج تماما.
- قم بخبز قطع البوب كيك وفقا للإرشادات. ارجع إلى القسم "الاستخدام".

- قم باستخدام قفازات الفرن لإخراج الطعام من الجهاز.
- لا تدع أدوات المائدة المعدنية تلمس ألواح الخبز لمنع إلحاق التلف بالطبقة غير اللاصقة.

- قم بتجهيز الخليط.
- ضع الجهاز على سطح مستو ومستقر.
- عند الضرورة، قم بتنظيف ألواح الخبز (3/4/5) باستخدام قطعة قماش رطبة.
- قم بتركيب ألواح الخبز (3/4/5):
  - قم بوضع مفصلات لوح الخبز العلوي في الفتحات المتماثلة. تأكد من محاذاة الأسهم الموجودة على لوح الخبز مع الأسهم الموجودة على الجهاز. اضغط على لوح الخبز إلى أن تسمع صوت استقراره في مكانه.
  - قم بوضع مفصلات لوح الخبز السفلي في الفتحات المتماثلة. تأكد من محاذاة الأسهم الموجودة على لوح الخبز مع الأسهم الموجودة على الجهاز. اضغط على لوح الخبز إلى أن تسمع صوت استقراره في مكانه.
- أغلق الغطاء (7). تأكد من استقرار مزلاج الغطاء (8) في مكانه.
- لتشغيل الجهاز، أدخل قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط. مؤشر التيار الكهربائي (1) يضيء. يبدأ تسخين الجهاز.
- يضيء مؤشر درجة الحرارة (2) عندما تصل عناصر التسخين إلى درجة الحرارة المطلوبة. الجهاز جاهز للاستخدام.
- قم بفك مزلاج الغطاء (8) وافتح الغطاء (7).
- قم بدهن ألواح الخبز (3/4/5) بزيت نباتي لتسهيل إزالة قطع الحلوى بعد الانتهاء من عملية الخبز.
- ضع الخليط في قوالب لوح الخبز السفلى (3/4/5).
- أغلق الغطاء (7). تأكد من استقرار مزلاج الغطاء (8) في مكانه.

ملاحظة: أثناء تشغيل الجهاز، سيضيء مؤشر درجة الحرارة (2) وينطفئ أثناء تشغيل وإيقاف تشغيل الترموستات للحفاظ على درجة الحرارة المطلوبة.

- قم بخبز قطع الحلوى حتى تصبح جاهزة للتناول. يعتمد الوقت المطلوب للطهي على رغباتك. جرب الوقت المطلوب للحصول على أفضل النتائج.
- ابق قريبًا من الجهاز حتى تتفقد من حين لآخر ما إذا كانت قطع الحلوى جاهزة ولتتأكد من عدم احتراقها.
- عندما تصبح وحدات الحلوى جاهزة للتناول، قم بفك مزلاج الغطاء (8) ثم افتح الغطاء (7).
- ارفع قطع الحلوى من القوالب.
- أغلق الغطاء (7) للاحتفاظ بالحرارة من أجل استخدام آخر. تأكد من استقرار مزلاج الغطاء (8) في مكانه.
- لإيقاف تشغيل الجهاز، افصل قابس التيار الكهربائي عن مقبس الحائط. ينطفئ مؤشر التيار الكهربائي (1).
- دع الجهاز يبرد تمامًا.

الوصفات

بوب كيك الشوكولاتة (42-62 قطعة)

المكونات	الكمية
زبدة (خالية من الملح)	1/2 كوب
سكر بني	1 كوب
بيض	2
خلاصة الفانيليا	1 ملعقة صغيرة
دقيق لكل الأغراض	1 كوب
كريمة التارتار	1/2 ملعقة صغيرة
مسحوق الكاكاو	1/4 كوب

- في وعاء خلط كبير، استخدم الخلاط (بالسرعة المتوسطة) لخفق الزبدة والسكر البني معاً. قم بخفق البيض ومستخلص الفانيليا (بالسرعة المتوسطة) حتى يمتزجا تماماً.
- في وعاء صغير، قم بضرب دقيق جميع الأغراض وكريمة التارتار ومسحوق الكاكاو معاً. واخلطه بخليط البيض حتى يمتزجا تماماً.
- قم بخبز قطع البوب كيك وفقا للإرشادات. ارجع إلى القسم "الاستخدام".
- دع قطع البوب كيك تبرد تماماً.
- إذا كنت ترغب في عمل "مصاصات الكيك"، قم بإدخال عصا المصاصات بقطع البوب كيك.
- قم بتزيين قطع البوب كيك.

تهانينا!

لقد اشتريت أحد منتجات Princess. نحن نهدف إلى توفير منتجات عالية الجودة بتصميم حسن وبسعر اقتصادي في متناول الجميع. ونأمل أن تستمتع باستخدام هذا المنتج لسنوات عديدة.

يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال من سن 8 سنوات وما فوق أو الأشخاص المصابين بإعاقة حركية أو عقلية أو حسية أو جسدية أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم أو إرشادهم إلى كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهمهم للمخاطر المحتملة. يجب على الأطفال عدم اللعب بهذا الجهاز. يجب على الأطفال عدم القيام بتنظيف وصيانة هذا الجهاز إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات وفي وجود من يشرف عليهم. احرص على وضع الجهاز وكبل التيار الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال الأقل من 8 سنوات.

الوصف (الشكلان A وB)

تم تصميم جهاز تحضير الحلوى Princess 132700 الخاص بك لتحضير البوب كيك (كرات الكيك) والدونات والكيك على شكل القلب. يمكن للجهاز تحضير 10 قطع من البوب كيك أو 7 قطع من الدونات أو 7 قطع من الكيك على شكل القلب في وقت واحد. الجهاز مزود بألواح خبز ذات طبقة غير لاصقة. الجهاز مناسب للاستخدام في الأماكن المغلقة فقط. الجهاز مناسب للاستخدام المنزلي فقط.

البوب كيك

إن البوب كيك هو عبارة عن قطع صغيرة من الكيك، على شكل كرات أو مكعبات، تصنع عن طريق خلط فتات الكيك بالسكر أو الشوكولاتة أو الحلوى المطحونه، وذلك قبل ان يتم تغليفها بطبقة من خليط تزيين الحلوى أو الشوكولاتة أو غيرها من أصناف التزيين. وعادة ما يتم تثبيت قطع البوب كيك بعصي المصاصات، مما جعلها تسمى "بمصاصة الكيك"، والتي عادة ما يتم تزيينها بألوان زاهية ووجوه مضحكة.

الدونات

الدونات هو عبارة عن قطع من العجين أو الخليط تقلي قليا عميقا، عادة ما تكون على شكل كرات حلقية تخلط مع أنواع مختلفة من المحليات والمنكهات أو تكون على شكل كرات مسطحة (الكعك المحشو) المحشو بالمربى أو الكسترد أو الكريمة.

1. مؤشر الطاقة
2. مؤشر درجة الحرارة
3. لوح خبز (البوب كيك)
4. لوح خبز (الدونات)
5. لوح خبز (الكيك على شكل القلب)
6. زر الفك (لوح الخبز)
7. الغطاء
8. مزلاج الغطاء

الاستخدام الأولي

قبل مواصلة الخطوات، نرجو منك الانتباه للملاحظات التالية:

- تأكد من أن هناك مساحة كافية حول الجهاز للسماح للحرارة بالخروج وتوفير تهوية كافية.

- قم بتنظيف الجهاز. ارجع إلى قسم "التنظيف والصيانة".
- ضع الجهاز على سطح مستو ومستقر.
- ضع بعض النقاط من الزيت على ألواح الخَبز.
- أدخل قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط. مؤشر التيار الكهربائي يضيء. يبدأ تسخين الجهاز.
- يضيء مؤشر درجة الحرارة عندما تصل عناصر التسخين إلى درجة الحرارة المطلوبة.
- بعد الاستخدام، افصل قابس التيار الكهربائي من مقبس الحائط ودع الجهاز يبرد تماماً.

ملاحظة: إذا قمت بتشغيل الجهاز لأول مرة، فقد يصدر الجهاز دخانًا قليلاً ورائحة مميزة لفترة قصيرة. هذا أمر طبيعي.

الاستخدام (الشكلان A وB)

قبل مواصلة الخطوات، نرجو منك الانتباه للملاحظات التالية:

- قبل التجميع أو الفك، افصل قابس التيار الكهربائي عن مقبس الحائط وانتظر إلى أن يبرد الجهاز.

© Princess 2012

09/12