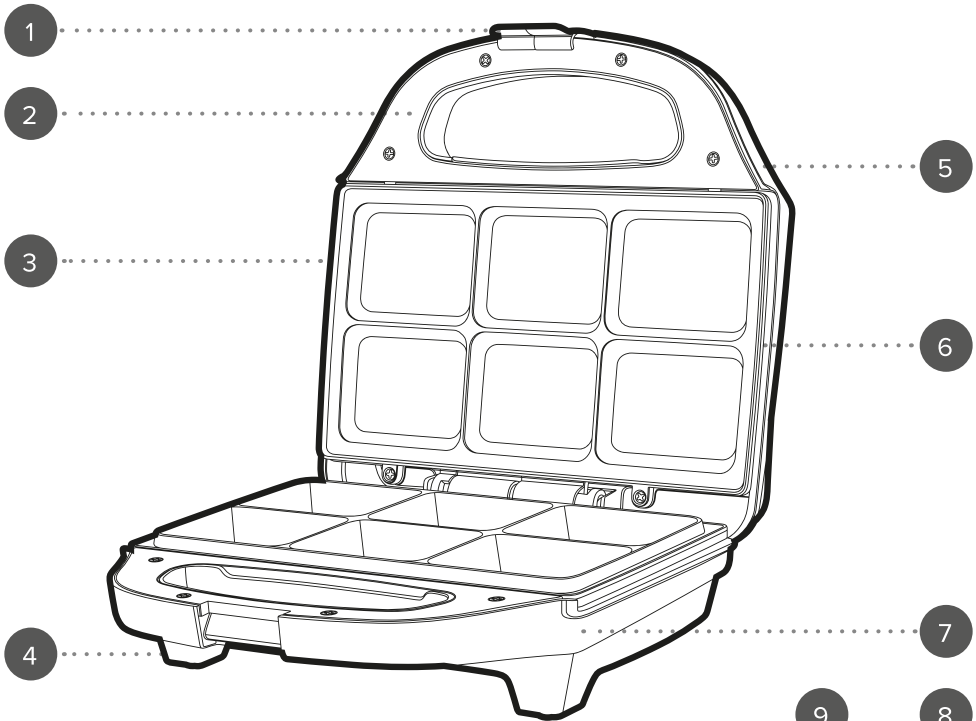


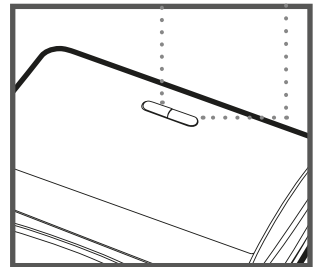
Bedienungsanleitung

Kuchenbackgerät



1. Verriegelungsclip
2. Griff
3. Haupteinheit
des Kuchenbackgeräts
4. Rutschfeste Füße

5. Oberes Gehäuse
6. Antihafbeschichtet
7. Unteres Gehäuse
8. Grüne Bereitschaftsanzeige
9. Rote Betriebsanzeige



Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

SICHERHEITSHINWEISE

- Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen dieses Gerät nur verwenden, wenn sie in dessen sichere Verwendung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen oder überwacht werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sichergestellt werden kann, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder dürfen keine Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder dieses fallen gelassen oder beschädigt wurde, stellen Sie die Benutzung des Produkts umgehend ein, um potenzielle Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Reparaturen dürfen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät muss sich, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt, außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.
- Halten Sie das Netzkabel von Teilen des Geräts fern, die während des Betriebs heiß werden könnten.
- Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Arbeitsflächen hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen und verdrehen Sie es nicht.
- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.
- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.
- Berühren Sie keine Bereiche des Geräts, die heiß werden können, da dies zu Verletzungen führen kann.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von oder unter brennbaren Materialien wie Vorhängen, Wandschränken oder Regalen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Gegenstände mit diesem Gerät.

Verwenden Sie nur Pfannenwender aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz, um eine Beschädigung der Antihafffläche zu vermeiden.

- Trennen Sie das Gerät immer nach der Verwendung und vor jeder Reinigung oder Wartung durch den Benutzer vom Stromnetz.
- Stellen Sie immer sicher, dass das Gerät nach der Verwendung vollständig abgekühlt ist, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen oder das Gerät wegräumen.
- Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung immer vom Stromnetz und stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen, warten oder verstauen.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.
- Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden, außer dem im Lieferumfang des Geräts enthaltenen.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.
- Die Außenfläche des Geräts kann während des Betriebs heiß werden.



ACHTUNG: Heiße Oberfläche: Berühren Sie keine heißen Bereiche und Bauteile des Geräts. Achten Sie darauf, dass kein Wasser auf das Heizelement gelangt.



WARNUNG: Das Gerät von entflammaren Materialien fernhalten.

Pflege und Wartung

SCHRITT 1: Ziehen Sie vor der Reinigung oder Wartung den Netzstecker des Kuchenbackgeräts aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

SCHRITT 2: Wischen Sie das Gehäuse des Kuchenbackgeräts mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

SCHRITT 3: Entfernen Sie eingebrannte Essensreste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel auf die antihaftbeschichteten Einsätze auftragen. Wischen Sie sie anschließend mit einem Papiertuch sauber. Verwenden Sie für schwer zu entfernende Essensreste einen nicht scheuernden Topfkratzer. Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Topfkratzer, um das Kuchenbackgerät oder das Zubehör zu reinigen, da dies die Oberfläche beschädigen könnte.



HINWEIS: Das Kuchenbackgerät sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Gebrauchsanweisung Vor dem ersten Gebrauch

SCHRITT 1: Überprüfen Sie, ob das Kuchenbackgerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.

SCHRITT 2: Wischen Sie das Gehäuse des Kuchenbackgeräts mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.



HINWEIS: Wenn Sie das Kuchenbackgerät zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in der Umgebung des Kuchenbackgeräts.

Verwendung des Kuchenbackgeräts

Tragen Sie vor jedem Gebrauch vorsichtig eine dünne Schicht Speiseöl auf die antihaftbeschichteten Einsätze auf und reiben Sie sie mit einem Papiertuch ein. Dadurch wird die Lebensdauer der Antihaftbeschichtung verlängert und das Anhaften des Kuchens verhindert.

SCHRITT 1: Bereiten Sie den Kuchenteig vor.

SCHRITT 2: Schließen Sie das Kuchenbackgerät an die Stromversorgung an und schalten Sie es ein. Die rote Betriebsanzeige und die grüne Bereitschaftsanzeige leuchten auf und zeigen damit an, dass das Kuchenbackgerät eingeschaltet wurde und aufheizt.

SCHRITT 3: Heizen Sie das Kuchenbackgerät ca. 2–3 Minuten vor. Die grüne Bereitschaftsanzeige erlischt, sobald die erforderliche Temperatur erreicht wurde.

SCHRITT 4: Heben Sie vorsichtig die Verriegelung an und öffnen Sie den Deckel mit hitzebeständigen Ofenhandschuhen.

SCHRITT 5: Gießen Sie den vorbereiteten Kuchenteig gleichmäßig in die sechs antihaftbeschichteten Vertiefungen, schließen Sie vorsichtig den Deckel und schließen Sie die Verriegelung.

SCHRITT 6: Backen Sie den Kuchenteig ca. 8 Minuten lang oder bis er durchgegart ist. Die Kochzeit variiert je nach Art und Menge der verwendeten Zutaten. Bei Bedarf können die Kuchen etwas länger gebacken werden, bis sie durchgegart sind.

SCHRITT 7: Öffnen Sie nach dem Backen vorsichtig den Deckel mit hitzebeständigen Ofenhandschuhen und entfernen Sie den gebackenen Kuchen mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz.

SCHRITT 8: Wenn Sie mehrere Ladungen Kuchen backen, schließen Sie den Deckel nach dem Entfernen jeder Ladung, um die Wärme zu erhalten. Warten Sie, bis die grüne Bereitschaftsanzeige erlischt, bevor Sie weitere Zutaten hinzufügen.

SCHRITT 9: Schalten Sie das Kuchenbackgerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Deckel zum Abkühlen offen.



HINWEIS: Heizen Sie die antihaftbeschichteten Kochplatten immer vor, bevor Sie mit dem Backen beginnen. Während der Verwendung schaltet sich die grüne Betriebsanzeige ein und aus, um anzuzeigen, dass das Kuchenbackgerät die Temperatur hält. Wenn Sie Kuchen zubereiten, öffnen Sie den Deckel, und lassen Sie den Kuchen vollständig abkühlen, bevor Sie ihn aus dem Gerät herausnehmen.



ACHTUNG: Seien Sie beim Backen vorsichtig, da das Kuchenbackgerät Dampf abgibt. Verwenden Sie das Kuchenbackgerät niemals bei geöffnetem Deckel.

WARNUNG: Das Kuchenbackgerät und die Einsätze werden während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

Aufbewahrung

Vergewissern Sie sich, dass das Kuchenbackgerät abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie es an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

Wickeln Sie das Kabel niemals fest um das Kuchenbackgerät. Wickeln Sie es lose auf, um Schäden zu vermeiden.

Technische Daten

Produktcode: PT5921

Eingangsspannung: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Ausgangsleistung: 750 W

REZEPTE



Vanillekuchen

Zutaten

1 Ei
50 g Butter, weich
50 g Streuzucker
50 g Mehl gemischt mit Backpulver
1 TL Vanilleextrakt
Ein Spritzer Milch, optional

Für die Glasur

50 g Puderzucker, gesiebt
25 g Butter

Zubereitung

Butter und Zucker mit einem Mixer oder Schneebesen schaumig rühren.

Das Ei, den Vanilleextrakt und die Milch jeweils mit etwas Mehl hinzugeben, bis alles gut verrührt ist. Bei mittlerer Geschwindigkeit rühren und das verbleibende Mehl langsam hinzugeben, bis die Zutaten verbunden sind.

Das Kuchenbackgerät vorheizen und dann jede Form vorsichtig mit dem Teig füllen. Achten Sie darauf, dass jede Vertiefung zu $\frac{2}{3}$ gefüllt ist. Das Kuchenbackgerät schließen und ca. 8 Minuten lang oder goldbraun backen.

Während Sie warten, bis die Kuchen im Gerät abgekühlt sind, können Sie mit der Zubereitung der Glasur beginnen, indem Sie den Puderzucker und die Butter verrühren. Sobald die Kuchen abgekühlt sind, entfernen und dekorieren Sie sie nach Ihren Vorlieben mithilfe eines Spritzbeutels.

Schokoladenkuchen

Zutaten

1 Ei
50 g Butter, weich
50 g Streuzucker
45 g Mehl gemischt mit Backpulver
1 EL Kakaopulver
1 TL Vanilleextrakt
Ein Spritzer Milch, optional

Für die Glasur

45 g Puderzucker, gesiebt
25 g Butter
1 EL Kakaopulver

Zubereitung

Butter und Zucker mit einem Mixer oder Schneebesen schaumig rühren.

Das Ei, den Vanilleextrakt und die Milch jeweils mit etwas Mehl hinzugeben, bis alles gut verrührt ist.

Bei mittlerer Geschwindigkeit rühren, das Kakaopulver und dann das verbleibende Mehl langsam hinzugeben, bis die Zutaten verbunden sind.

Das Kuchenbackgerät vorheizen und dann jede Vertiefung vorsichtig mit dem Teig füllen. Achten Sie darauf, dass jede Vertiefung zu $\frac{2}{3}$ gefüllt ist. Das Kuchenbackgerät schließen und ca. 8 Minuten lang oder goldbraun backen. Während Sie warten, bis die Kuchen im Gerät abgekühlt sind, können Sie mit der Zubereitung der Glasur beginnen, indem Sie den Puderzucker, das Kakaopulver und die Butter verrühren. Sobald die Kuchen abgekühlt sind, nehmen Sie sie aus dem Gerät und dekorieren Sie sie nach Ihren Vorlieben mithilfe eines Spritzbeutels.

Pistazien- und Cranberry-Kuchen

Zutaten

1 Ei
50 g Butter, weich
50 g Streuzucker
50 g Mehl gemischt mit Backpulver
25 g Pistazien
25 g getrocknete Cranberries
1 TL Vanilleextrakt
Ein Spritzer Milch, optional
Puderzucker zum Bestäuben, optional

Zubereitung

Butter und Zucker mit einer Küchenmaschine oder einem Schneebesen schaumig rühren.

Das Ei, den Vanilleextrakt und die Milch jeweils mit etwas Mehl hinzugeben, bis alles gut verrührt ist.

Bei mittlerer Geschwindigkeit rühren, die Pistazien und getrockneten Cranberries und dann das verbleibende Mehl langsam hinzugeben, bis die Zutaten verbunden sind.

Das Kuchenbackgerät vorheizen und dann jede Vertiefung vorsichtig mit dem Teig füllen. Achten Sie darauf, dass jede Vertiefung zu $\frac{2}{3}$ gefüllt ist. Das Kuchenbackgerät schließen und ca. 8 Minuten lang oder goldbraun backen. Lassen Sie die Kuchen im Gerät abkühlen, bevor Sie sie herausnehmen. Holen Sie die Kuchen

nach dem Abkühlen heraus und bestäuben Sie sie nach Ihren Vorlieben mit dem Kakaopulver.

Veganer Vanillekuchen

Zutaten

100 g Mehl gemischt mit Backpulver, gesiebt
65 g Puderzucker
50 g vegane Butter
100 ml veganer Milchersatz
1 TL veganer Vanilleextrakt
1 TL Apfelessig
Puderzucker zum Bestäuben, optional

Zubereitung

Butter und Zucker mit einem Mixer oder Schneebesen schaumig rühren.

Geben Sie das Ei, den Vanilleextrakt, den Apfelessig und die vegane Milch mit jeweils etwas Mehl hinzu, bis alles gut verrührt ist. Bei mittlerer Geschwindigkeit rühren und das verbleibende Mehl langsam hinzugeben, bis die Zutaten verbunden sind.

Das Kuchenbackgerät vorheizen und dann jede Vertiefung vorsichtig mit dem Teig füllen. Achten Sie darauf, dass jede Vertiefung zu $\frac{2}{3}$ gefüllt ist. Das Kuchenbackgerät schließen und ca. 8 Minuten lang oder goldbraun backen. Lassen Sie die Kuchen im Gerät abkühlen, bevor Sie sie herausnehmen. Holen Sie die Kuchen nach dem Abkühlen heraus und bestäuben Sie sie nach Ihren Vorlieben mit dem Puderzucker.

Dreifache Schokoladenbrownies

Zutaten

1 großes Ei
70 g dunkle Schokolade, geschmolzen
60 g Puderzucker
50 g ungesalzene Butter
30 g weiße Schokolade in Stückchen
30 g Milkschokolade in Stückchen
25 g Mehl, gesiebt
 $\frac{1}{3}$ TL Vanilleextrakt
Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung

Die Butter und die geschmolzene dunkle Schokolade in einer großen Schüssel vermischen. Nach dem sich die Zutaten verbunden haben, Ei, Zucker und Vanilleextrakt zur Schokoladenmischung hinzufügen und mit einem Mixer oder Schneebesen aufschlagen, bis alles gut verrührt ist. Bei mittlerer

Geschwindigkeit rühren und das Mehl langsam hinzugeben, bis die Zutaten vermengt sind. Die Stückchen der weißen Schokolade und der Milkschokolade unterrühren.

Das Kuchenbackgerät vorheizen und dann jede Vertiefung vorsichtig mit dem Teig füllen. Achten Sie darauf, dass jede Vertiefung zu $\frac{2}{3}$ gefüllt ist. Das Kuchenbackgerät schließen und ca. 11 Minuten lang oder goldbraun backen. Lassen Sie die Kuchen im Gerät abkühlen, bevor Sie sie herausnehmen. Holen Sie die Kuchen nach dem vollständigen Abkühlen heraus und bestäuben Sie sie nach Ihren Vorlieben mit dem Kakaopulver.

Blondies mit weißer Schokolade und Himbeeren

Zutaten

70 g Mehl
50 g Butter, geschmolzen
50 g hellbrauner Rohrzucker
40 g Puderzucker
1 kleines Ei, Raumtemperatur
 $\frac{1}{2}$ TL reiner Vanilleextrakt
 $\frac{1}{4}$ TL Backpulver
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
Eine Handvoll weiße Schokoladenstückchen
25 g Himbeeren, frisch oder gefroren

Zubereitung

Die geschmolzene Butter und die verschiedenen Zucker mit einem Mixer oder Schneebesen vermischen, bis sie gut verrührt sind.

Das Ei und den Vanilleextrakt jeweils mit etwas Mehl hinzugeben, bis alles gut verrührt ist. Bei mittlerer Geschwindigkeit rühren, das verbleibende Mehl, das Backpulver und das Salz langsam hinzugeben, bis die Zutaten vermengt sind. Danach die weißen Schokoladenstückchen und Himbeeren unterheben.

Das Kuchenbackgerät vorheizen und dann jede Vertiefung vorsichtig mit dem Teig füllen. Achten Sie darauf, dass jede Vertiefung zu $\frac{2}{3}$ gefüllt ist. Das Kuchenbackgerät schließen und ca. 8–11 Minuten lang oder goldbraun backen.

Lassen Sie die Kuchen im Gerät abkühlen, bevor Sie sie herausnehmen. Nach dem Abkühlen herausnehmen und nach Wunsch dekorieren.

Schokoladen-Orangen-Brownies

Zutaten

1 Orangenschokolade, zerstückelt
1 Ei
Abrieb einer halben Orange
75 g zarter, hellbrauner Rohrzucker
65 g Butter, geschmolzen
50 g 70% ige dunkle Schokolade, geschmolzen
45 g Mehl
25 g Milkschokolade, geschmolzen

Zubereitung

Die geschmolzene Butter, die dunkle Schokolade, die Milkschokolade und den braunen Zucker in einer großen Schüssel vermischen, bis alles vollständig verrührt ist. Nach dem Verrühren die Schokoladenmischung abkühlen lassen. Anschließend das Ei in einer mittelgroßen Schüssel mit einem Mixer oder einem Schneebesen aufschlagen. Bei mittlerer Geschwindigkeit rühren und das Mehl mit dem Abrieb der Orange und die Hälfte der Orangenschokolade nach und nach hinzugeben. Sobald die Schokoladenmischung vollständig abgekühlt ist, die Mehlmischung unterheben.

Das Kuchenbackgerät vorheizen und dann jede Vertiefung vorsichtig mit dem Teig füllen. Achten Sie darauf, dass jede Vertiefung zu $\frac{2}{3}$ gefüllt ist. Das Kuchenbackgerät schließen und ca. 8–11 Minuten lang oder goldbraun backen.

Lassen Sie die Brownies im Gerät abkühlen, bevor Sie sie herausnehmen. Holen Sie die Brownies, nachdem Sie vollständig abgekühlt sind, aus dem Gerät und dekorieren Sie sie nach Belieben mit dem Rest von der Orangenschokolade.



Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten



Dieses Symbol auf dem Produkt, den Batterien oder der Verpackung bedeutet, dass dieses Produkt und alle darin enthaltenen Batterien nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die Entsorgung hat über eine geeignete Sammelstelle für das Recycling von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten zu erfolgen. Die separate Sammlung und das Recycling tragen dazu bei, natürliche Ressourcen zu schonen und potenzielle negative Folgen für die Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden, da in Batterien sowie Elektro- und Elektronikaltgeräten Substanzen enthalten sind, die durch eine unsachgemäße Entsorgung die Umwelt gefährden. Einige Einzelhändler bieten Rücknahmen an. So können Benutzer am Lebensende angelangte Geräte zurückgeben und diese werden ordnungsgemäß entsorgt. **Der Benutzer ist dafür verantwortlich, dass vor der Entsorgung des Elektro- und Elektronikaltgerätes sämtliche Daten auf dem Gerät gelöscht werden.** Weitere Informationen zur sachgemäßen Entsorgung von Altbatterien sowie Elektro- und Elektronikaltgeräten erhalten Sie bei der örtlichen Stadtverwaltung, den städtischen Entsorgungsbetrieben oder beim Händler.

Hergestellt von:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**
HERGESTELLT IN CHINA.

CD010324/MD000000/V1