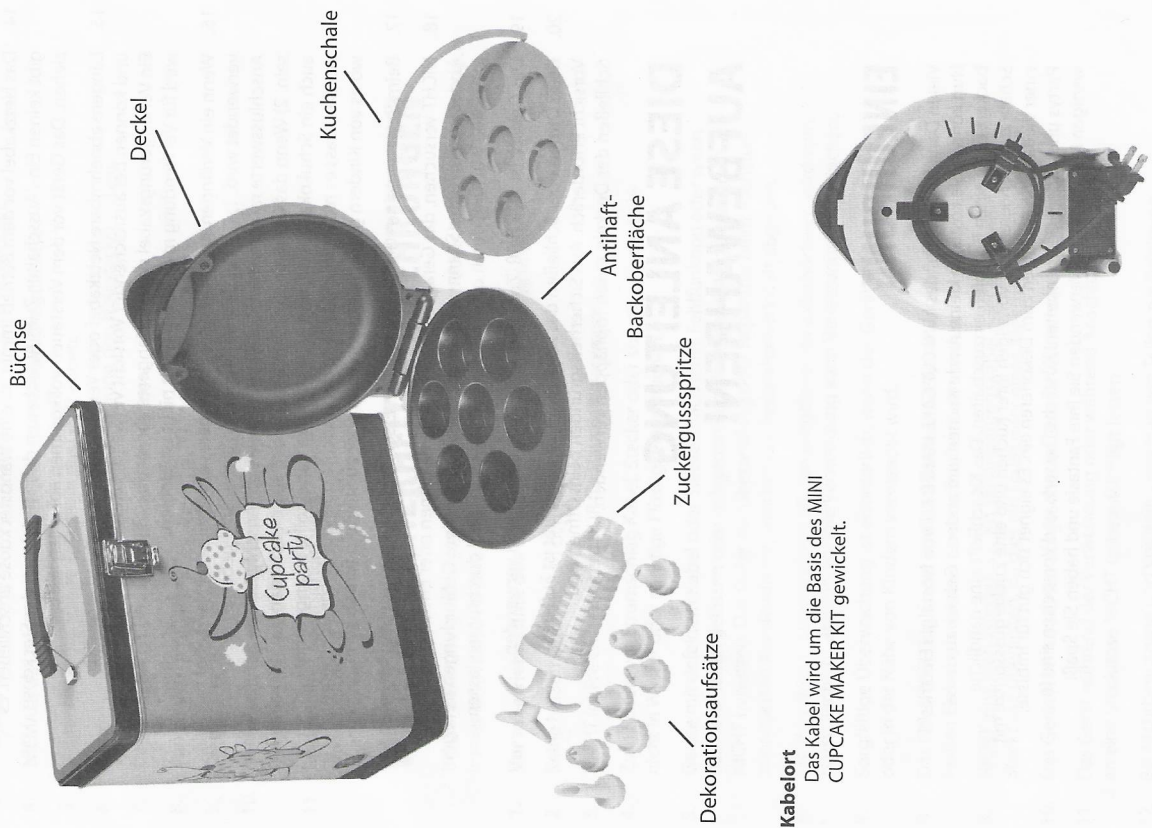


TEILE UND MONTAGE

Teile



Kabelort

Das Kabel wird um die Basis des MINI CUPCAKE MAKER KIT gewickelt.

BEDIENUNG

1. Wischen Sie vor der ersten Verwendung alle Oberflächen mit einem feuchten Lappen ab und lassen Sie sie trocknen.
2. Finden Sie eine angemessene trockene, flache Oberfläche in der Nähe einer Steckdose.
3. Eine kleine Menge Pflanzenöl sollte auf die Antihaf-Backoberfläche aufgetragen werden. Pflanzenöl kann mit einem Papierhandtuch oder einem Antihaf-Ölspray aufgetragen werden. Das Öl hilft, die Antihafqualität der Backoberfläche zu schützen. Dies sollte periodisch durchgeführt werden, um die Antihafqualität zu erhalten.
4. Schließen Sie den Deckel und schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, um es vorzuheizen.
5. Wenn das Gerät mit Strom versorgt wird, leuchtet die rote Netzlampe. Während des Vorheizens leuchtet die grüne Bereitschaftslampe nicht.
6. Das Gerät sollte mindestens 3 Minuten lang vorheizen. Die grüne Bereitschaftslampe leuchtet auf, wenn das Gerät bereit zum Backen ist.
7. Während das Gerät vorheizt, können Sie die Zutaten für Ihr Gebäck vorbereiten.
8. Öffnen Sie den Deckel mit einem Topflappen, um Verbrennung zu verhindern.
9. Füllen Sie alle sieben Kuchenmulden in der Antihaf-Backoberfläche mit der Mischung.
10. Schließen Sie den Deckel mit einem Topflappen. Stellen Sie sicher, dass der Deckel verriegelt ist.
 - ⚠ Während des Backens kann Dampf aus dem Gerät austreten. Vermeiden Sie zur Sicherheit Kontakt mit dem Dampf, da er sehr heiß ist und Verbrennungen verursachen kann.
11. Die Backzeit beträgt 5 bis 7 Minuten, abhängig vom Typ der zu backenden Kuchen und vom persönlichen Geschmack.
12. Öffnen Sie den Deckel mit einem Topflappen, sobald die Kuchen fertig gebacken sind.. Verwenden Sie einen Kunststoff- oder Holzlöffel, um die Kuchen von der Antihaf-Backoberfläche zu entfernen. Verwenden Sie keine Metallensilien, da diese die Antihaf-Backoberfläche verkratzen oder beschädigen können.
13. Verwenden Sie die Zuckergusspritze und die Dekorationsaufsätze, um Ihre Kuchen zu dekorieren.
14. Wenn Sie mehrere Ladungen Kuchen nacheinander backen wollen, so schließen Sie den Deckel nach Entfernen der ersten Ladung, um die Hitze bis zum Backen der nächsten Ladung zu erhalten.
15. Ziehen Sie den Stecker ab und lassen Sie das Gerät sich abkühlen, wenn Sie mit dem Backen fertig sind.
16. Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt Reinigung und Wartung zum Reinigen Ihres MINI CUPCAKE MAKER KIT, sobald sich das Gerät abgekühlt hat.

HILFREICHE TIPPS



Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.

Rauchbildung

Bei der ersten Verwendung kann es zu Rauchbildung oder Geruch kommen; dies ist bei den meisten neuen Geräten normal. Der Rauch bzw. der Geruch wird durch Abreiben von Rückständen auf der Antihalt-Backoberfläche und dem Heizelement verursacht. Lassen Sie das Gerät vorheizen, bis kein Rauch bzw. Geruch mehr auftritt.

REINIGUNG UND WARTUNG

Bitte befolgen Sie die folgenden einfachen Anweisungen und Vorsichtsmaßnahmen, um Ihr MINI CUPCAKE MAKER KIT zu pflegen. Reinigung ist sehr einfach.

- Trennen Sie das Gerät durch Abziehen des Netzsteckers aus der Steckdose vom Netz ab.
- Stellen Sie vor dem Reinigen sicher, dass das Gerät sich abgekühlt hat.
- Reinigen Sie die obere und die untere Antihalt-Backoberfläche mit einem feuchten, weichen Lappen und lassen Sie sie trocknen.
- Wischen Sie die äußere Oberfläche mit einem feuchten, weichen Lappen ab und lassen Sie sie trocknen.
- Zerlegen Sie die Zuckergusspritze und waschen Sie sie und die Dekorationsaufsätze von Hand in warmem Seifenwasser. Spülen Sie gut und trocknen Sie mit einem weichen, nicht abrasiven Tuch ab.
- Wischen Sie die Kuchenschale mit einem feuchten, nicht abrasivem Lappen ab und lassen Sie sie trocknen.
- Waschen Sie keine Teile in einer Geschirrspülmaschine.
- Tauchen Sie den CUPCAKE MAKER niemals in Wasser.

So einfach ist es!

DEUTSCH

REZEPTE

Mit dem MINI CUPCAKE MAKER KIT können Sie in wenigen Minuten köstliche kleine Kuchen und Muffins backen.

Sie können auch vorverpackte Mischungen zum Backen der folgenden Köstlichkeiten verwenden:

- Kleine Kuchen
- Kuchen
- Muffins
- Kleine Schokoladenkuchen
- Maisbrot

Befolgen Sie einfach die Anweisungen auf der Verpackung, füllen Sie die individuellen Mulden in der unteren Backoberfläche, schließen sie den Deckel und backen Sie etwa 5 bis 7 Minuten lang. Sie können dann bald köstliche Imbisse und Desserts servieren.

Sie können die Zuckergusspritze und die Dekorationsaufsätze verwenden, um ihre Köstlichkeiten mit Zuckerguss zu dekorieren, und Sie können Nüsse, Kokosraspel, Konfekt oder Schokoladenstreusel hinzufügen.

Seien Sie schöpferisch und genießen Sie Ihren Mini Cupcake Maker Kit!

KLEINE SCHOKOLADEKUCHEN

- $\frac{2}{3}$ Tassen Allzweckmehl, ungebleicht;
 $\frac{1}{4}$ Tasse und 2 EL nicht gesüßtes Kakaopulver
 - $\frac{1}{8}$ TL Natron
 - 1 TL Backpulver
 - $\frac{3}{4}$ Tassen weißer Kristallzucker
 - $\frac{1}{8}$ TL Salz
 - 1 Ei
 - 1 EL und $1 \frac{1}{2}$ TL Butter, geschmolzen
 - $\frac{1}{4}$ TL Vanilleextrakt
 - $\frac{1}{4}$ Tasse Milch
- Den Mini Cupcake Maker Kit wie angegeben vorwärmen.
- Mehl, Kakao, Natron, Backpulver, Zucker und Salz in einer großen Schüssel mischen. Zur Seite stellen.
- In einer anderen Schüssel das Ei und die geschmolzene Butter zusammenrühren und dann die Vanille einrühren.
- Geben Sie die Mehlmischung abwechselnd mit der Milch in die nasse Mischung. Gut durchmischen.
- Vorsichtig in die Kuchenvertiefungen eingießen.
- Den Deckel schließen und 3 bis 7 Minuten lang backen.
- Den Deckel mit einem Topflappen öffnen
- Jeden Kuchen mit einem Holz- oder Kunststofföffel entfernen. Zum Abkühlen auf einen Teller abstellen.
- Sobald sich die Kuchen abgekühlt haben, können Sie sie mit Zuckerguss und Nüssen usw. dekorieren.

Verwenden Sie Ihre Fantasie und haben Sie Spaß!

VANILLEKUCHEN

- ¾ Tassen Mehl
- ¼ Tasse und 2 EL Zucker
- ¼ TL Muskat
- ½ TL Backpulver
- ¼ Tasse Buttermilch
- 1 Ei
- ½ TL Vanilleextrakt

Den Mini Cupcake Maker Kit wie angegeben vorwärmen.

Die trockenen Zutaten mischen.

Buttermilch, bei- und Vanille einmischen. Mit einer Gabel schlagen. Vorsichtig in die Kuchenvertiefungen eingießen.

Den Deckel schließen und 3 bis 7 Minuten lang backen, bis die Kuchen goldbraun sind.

Den Deckel mit einem Topflappen öffnen.

Jeden Kuchen mit einem Holz- oder Kunststofflöffel entfernen. Zum Abkühlen auf einen Teller abstellen.

Sobald sich die Kuchen abgekühlt haben, können Sie sie mit Zuckerguss und Nüssen usw. dekorieren. Verwenden Sie Ihre Fantasie und haben Sie Spaß!

KAROTTENKUCHEN

- 4 Eier
- ¾ Tassen Pflanzenöl
- ½ Tasse Apfelmus
- 1 Tasse Zucker
- 1 Tasse brauner Zucker
- 1 Dose (8 Unzen) zerkleinerte Ananas, gut abgetropft
- 3 TL Vanilleextrakt, Zerteilt
- 2 Tassen Allzweckmehl
- 2 TL Natron
- 2 TL Backpulver
- ½ TL Salz
- 2 TL gemahlener Zimt
- ¼ TL gemahlener Muskat
- Eine Prise gemahlene Nelken
- 3 Tassen geriebene Karotten
- 1 Tasse gehackte Pekannüsse

Den Mini Cupcake Maker Kit wie angegeben vorwärmen.

In einer großen Schüssel Eier, Öl, Apfelmus, Zucker, Ananas und Vanille schlagen.

Mehl, Natron, Backpulver, Salz, Zimt, Muskat und eine Prise gemahlene Nelken einmischen.

Die Karotten einrühren. Die Pekannüsse einrühren.

Vorsichtig in die Kuchenvertiefungen eingießen.

Den Deckel schließen und 3 bis 7 Minuten lang backen.

Den Deckel mit einem Topflappen öffnen

Jeden Kuchen mit einem Holz- oder Kunststofflöffel entfernen. Zum Abkühlen auf einen Teller abstellen.

Sobald sich die Kuchen abgekühlt haben, können Sie sie mit Zuckerguss und Nüssen usw. dekorieren.

Verwenden Sie Ihre Fantasie und haben Sie Spaß!

ROTSAMT-KUCHEN

- ¼ Tasse Butter
- ¾ Tassen weißer Kristallzucker
- 1 Ei
- ½ Tasse Buttermilch
- 1 TL rote Lebensmittelfarbe
- ½ TL Vanilleextrakt
- ¾ TL Natron
- 1 ½ TL destillierter weißer Essig
- 1 Tasse Allzweckmehl
- 2 EL und 2 TL nicht gesüßtes Kakaopulver
- ½ TL Salz

Den Mini Cupcake Maker Kit wie angegeben vorwärmen.

Die Butter und den Zucker in einer großen Schüssel mit einem elektrischen Handmixer gut aufschäumen.

Das Ei, die Buttermilch, die rote Lebensmittelfarbe und die Vanille einmischen. Das Natron und den Essig einrühren.

Mehl, Kakaopulver und Salz kombinieren und in den Teig rühren, bis Vermischung erzielt ist.

Den Teig vorsichtig gleichförmig in die Kuchenvertiefungen verteilen.

Den Deckel schließen und 3 bis 7 Minuten lang backen, bis die Kuchen goldbraun sind.

Den Deckel mit einem Topflappen öffnen

Jeden Kuchen mit einem Holz- oder Kunststofflöffel entfernen. Auf einen Teller stellen und servieren.

Sobald sich die Kuchen abgekühlt haben, können Sie sie mit Zuckerguss und Nüssen usw. dekorieren. Verwenden Sie Ihre Fantasie und haben Sie Spaß!

ZITRONENKUCHEN

- ¾ Tassen und 2 TL Mehl
- 1 TL Natron
- ⅛ TL Salz
- ¼ Tasse und 1 TL weiche, ungesalzene Butter
- ½ Tasse und 2 TL weißer Kristallzucker
- 2 Eier
- ¼ TL Vanilleextrakt
- 2 TL Zitronenschale, gerieben
- ¼ Tasse Milch
- 2 ¼ TL frischer Zitronensaft

Den Mini Cupcake Maker Kit wie angegeben vorwärmen.

Mehl, Natron und Salz in einer großen Schüssel mischen.

Die Butter und den Zucker in einer anderen Schüssel mit einem elektrischen Handmixer gut aufschäumen.

Die Eier einzeln einmischen, und dann die Vanille und die geriebene Zitronenschale zugeben.

Die Mehlmischung in drei Teilen zur Buttermischung zugeben, abwechselnd mit der Hälfte der Milch und der Hälfte des Zitronensaft nach jeder Zugabe von Mehl.

Bis zur Vermischung schlagen, aber nicht zu stark mischen. Den Teig vorsichtig gleichförmig in die Kuchenvertiefungen verteilen.

Den Deckel schließen und 3 bis 7 Minuten lang backen, bis die Kuchen goldbraun sind.

Den Deckel mit einem Topflappen öffnen.

Jeden Kuchen mit einem Holz- oder Kunststofflöffel entfernen. Auf einen Teller stellen und servieren.

Sobald sich die Kuchen abgekühlt haben, können Sie sie mit Zuckerguss und Nüssen usw. dekorieren. Verwenden Sie Ihre Fantasie und haben Sie Spaß!

BLAUBEERMUFFINS

- 1 Tasse Milch
 - 1 Ei
 - 1/3 Tasse Pflanzenöl
 - 2 Tassen Allzweckmehl, ungebleicht
 - 1/2 Tasse Kristallzucker, weiß
 - 2 TL Backpulver
 - 3/4 Tassen frische Blaubeeren
- Den Mini Cupcake Maker Kit wie angegeben vorwärmen.
- Milch, Ei und Öl in einer großen Schale zusammenrühren.
- Mehl, Zucker und Backpulver zugeben. Einmischen.
- Die Blaubeeren vorsichtig einrühren.
- Vorsichtig in die Kuchenvertiefungen eingießen.
- Den Deckel schließen und 3 bis 7 Minuten lang backen, bis die Kuchen goldbraun sind.
- Den Deckel mit einem Topflappen öffnen
- Jeden Kuchen mit einem Holz- oder Kunststofföffel entfernen. Auf einen Teller stellen und servieren.
- Sie können die Oberseite der Muffins auch in Kristall- oder Puderzucker rollen.

KLEIEMUFFINS

- 1 Tasse Weizenkleie
 - 2/3 Tassen Buttermilch
 - 3 EL und 1 3/4 TL Pflanzenöl
 - 1 Ei
 - 1/2 Tasse brauner Zucker
 - 1/4 TL Vanilleextrakt
 - 2/3 Tassen Mehl
 - 3/4 TL Natron
 - 3/4 TL Backpulver
 - 1/4 TL Salz
 - 1/4 TL Zimt
- Den Mini Cupcake Maker Kit wie angegeben vorwärmen.
- Weizenkleie und Buttermilch in einer großen Schale zusammenrühren. 10 Minuten lang stehen lassen.
- Öl, Ei, Zucker und Vanille zusammenschlagen
- Die Weizenkleiemischung zugeben.
- Mehl, Natron, Backpulver, Salz und Zimt in eine andere Schüssel sieben. Dann die Mehlmischung in die Weizenkleiemischung mischen, bis sie gerade eingemischt ist
- Vorsichtig in die Kuchenvertiefungen eingießen.
- Den Deckel schließen und 3 bis 7 Minuten lang backen, bis die Kuchen goldbraun sind.
- Den Deckel mit einem Topflappen öffnen
- Jeden Kuchen mit einem Holz- oder Kunststofföffel entfernen. Auf einen Teller stellen und servieren.

DEUTSCH

KÜRBISGEWÜRZMUFFINS

- 2 Tassen Mehl
 - 1 1/3 Tassen weißer Kristallzucker
 - 1 1/4 TL Natron
 - 1/4 TL Backpulver
 - 1 1/4 TL gemahlene Nelken
 - 1 1/4 TL gemahlener Zimt
 - 1 1/4 TL Muskat
 - 3/4 TL Allerleigewürz
 - 3/4 TL Salz
 - 2 Tassen Kürbispüree
 - 1/4 Tasse und 3 EL Pflanzenöl
 - 2 Eier
- Den Mini Cupcake Maker Kit wie angegeben vorwärmen.
- Mehl, Zucker, Natron, Backpulver, Nelken, Zimt, Muskat, Allerleigewürz und Salz in einer großen Schüssel mischen.
- In einer anderen Schüssel Kürbis, Pflanzenöl und Eier zusammenrühren.
- Die Kürbismischung glatt in die Mehlmischung einmischen.
- Vorsichtig in die Kuchenvertiefungen eingießen.
- Den Deckel schließen und 3 bis 7 Minuten lang backen, bis die Kuchen goldbraun sind.
- Den Deckel mit einem Topflappen öffnen
- Jeden Kuchen mit einem Holz- oder Kunststofföffel entfernen.
- Auf einen Teller stellen und servieren.

MAISBROT MUFFINS

- 3/4 Tassen und 2 EL Maismehl
 - 1/4 Tasse und 2 EL Allzweckmehl, ungebleicht
 - 2 TL Backpulver
 - 1/8 TL Natron
 - 1/2 TL Salz
 - 2 EL weißer Kristallzucker
 - 1 Tasse Buttermilch
 - 1 Ei
 - 2 EL Pflanzenöl
- Den Mini Cupcake Maker Kit wie angegeben vorwärmen.
- Maismehl, Mehl, Backpulver, Natron, Salz and Zucker in einer großen Schale mischen.
- In einer anderen Schale Buttermilch, Ei und Pflanzenöl mischen und gründlich schlagen.
- Die Buttermilchmischung in die Mehlmischung gießen und bis zur Vermischung mischen.
- Den Teig vorsichtig in die Kuchenvertiefungen eingießen. Den Deckel schließen und 3 bis 7 Minuten lang backen, bis die Kuchen goldbraun sind.
- Den Deckel mit einem Topflappen öffnen. Jeden Kuchen mit einem Holz- oder Kunststofföffel entfernen. Auf einen Teller stellen und servieren.

DEUTSCH

KLEINE SCHOKOLADENBISEN

- ½ Tasse Butter
- Den Mini Cupcake Maker Kit wie angegeben vorwärmen.
- 4 Unzen ungesüßte Schokoladeriegel
- Die Butter und die Schokolade bei niedriger Hitze in einer mittelgroßen Pfanne erhitzen. Gelegentlich umrühren, bis die Masse glatt geschmolzen ist
- 1 ½ Tassen Zucker
- Die Pflanze von der Kochstelle nehmen und Zucker und Vanille einrühren.
- 1 TL Vanille
- 3 Eier
- Die Eier einzeln zugeben, und nach jeder Zugabe gut umrühren. Das Mehl einrühren.
- 1 Tasse Allzweckmehl, ungebleicht
- Vorsichtig in die Kuchenvertiefungen eingießen.
- Den Deckel schließen und 3 bis 7 Minuten lang backen.
- Den Deckel mit einem Topflappen öffnen
- Jeden Kuchen mit einem Holz- oder Kunststofflöffel entfernen. Zum Abkühlen auf einen Teller abstellen.
- Sobald sich die Kuchen abgekühlt haben, können Sie sie mit Zuckerguss und Nüssen usw. dekorieren.
- Verwenden Sie Ihre Fantasie und haben Sie Spaß!

BLONDE BISEN

- 1 ½ TL Milch
- Den Mini Cupcake Maker Kit wie angegeben vorwärmen.
- ¼ Tasse Butter, geschmolzen
- Milch, geschmolzene Butter und Vanille in einer großen Schüssel zusammengeben, bis sie gerade gemischt sind. Den braunen Zucker und das Ei hinzugeben.
- 1 TL Vanilleextrakt
- Bis zu guter Mischung umrühren.
- ½ Tasse brauner Zucker
- Mehl, Backpulver und Salz in einer anderen Schüssel zusammengeben.
- 1 Ei, geschlagen
- Die Mehlmischung so Zuckermischung zugeben, und bis zu guter Mischung umrühren.
- ⅔ Tassen Allzweckmehl, ungebleicht
- Vorsichtig in die Kuchenvertiefungen eingießen.
- ¼ TL Backpulver
- Den Deckel schließen und 3 bis 7 Minuten lang backen.
- ⅛ TL Salz
- Den Deckel mit einem Topflappen öffnen.
- Jeden Kuchen mit einem Holz- oder Kunststofflöffel entfernen. Zum Abkühlen auf einen Teller abstellen.
- Sobald sich die Kuchen abgekühlt haben, können Sie sie mit Zuckerguss und Nüssen usw. dekorieren.
- Verwenden Sie Ihre Fantasie und haben Sie Spaß!

DEUTSCH

Maak elke dag een feest! Bezoek www.nostalgielectrics.com voor meer leuke producten.

INHOUD

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN	39
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN	39
INLEIDING	40
ONDERDELEN & MONTAGE	41
HOE TE BEDIENEN	42
NUTTIGE TIPS	43
REINIGING EN ONDERHOUD	43
RECEPTEN	44

VEILIGHEID

Uw veiligheid en de veiligheid van anderen is erg belangrijk. Wij hebben veel belangrijke veiligheidsberichten in deze handleiding en op uw toestel verstrekt. Lees en gehoorzaam altijd alle veiligheidsberichten.



Dit is het symbool van de veiligheidswaarschuwing.

Dit symbool maakt u attent op mogelijke gevaren die dodelijk kunnen zijn of letsel aan u en anderen kunnen veroorzaken.

Alle veiligheidsberichten volgen na het symbool van de veiligheidswaarschuwing.

Alle veiligheidsberichten zullen u vertellen wat het potentiële gevaar is, u vertellen hoe de kans op letsel te verminderen, en u vertellen wat er kan gebeuren als de instructies niet worden opgevolgd.

Toestelspecificaties:

220-240 Volt, 50 Hz, 1300 Watt