

Bedienungsanleitung / Mode d'emploi
Manuale d'uso / Instruction for use



Modell: **CUPCAKEM3314**

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren und in Betrieb nehmen.



D	Gebrauchsanweisung	Cupcake Maker	Seite 1
F	Mode d'emploi	Cupcake Maker	Page 18
IT	Manuale d'uso	Cupcake Maker	Pagina 39
G	Instructions for use	Cupcake Maker	Page 60

Liebe Kundin, lieber Kunde

Wir wünschen Ihnen mit diesem SPC-Qualitätsprodukt viel Freude und bedanken uns für Ihr Vertrauen.

Die Marke SPC steht seit über 20 Jahren für Beständigkeit, Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Mit der sprichwörtlichen Schweizer Gründlichkeit, Genauigkeit und Ehrlichkeit überzeugt das Unternehmen aus St. Gallen seit der Gründung 2001 mit innovativen Produkten zahlreiche Kunden aus der Schweiz.

In den diversen Produktgruppen aus dem Elektro-Haushalts-Bereich und der Unterhaltungselektronik, bietet SPC mit über 5000 Produkten ein umfassendes Sortiment. Für jeden Anlass das richtige Produkt!

Lernen Sie die SPC Produktvielfalt kennen und besuchen Sie unseren Online-Shop unter www.spcshop.ch.

Ihre SPC Electronics AG

Service-Hotline:

Schweiz:

071 227 99 98

Montag bis Freitag:

08.00 – 12.00h / 13.30 – 16.30h

Ersatzteile bestellbar unter: www.spcshop.ch

SPC Electronics AG Mövenstrasse 12 CH-9015 St. Gallen
www.spc.ch

Chère cliente, cher client

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec ce produit de qualité SPC et vous remercions de votre confiance. Depuis plus de 20 ans, la marque SPC est synonyme de constance, de qualité et de force de développement. Chaque appareil a été fabriqué et testé avec soin.

Avec la minutie, la précision et l'honnêteté proverbiales des Suisses, l'entreprise saint-galloise a su convaincre de nombreux clients depuis sa création. Fondée en 2001, elle propose des produits innovants à de nombreux clients en Suisse.

Avec plus de 5000 produits, SPC propose un assortiment complet dans les différents groupes de produits du secteur électroménager et de l'électronique de divertissement. Le bon produit pour chaque occasion !

Découvrez la diversité des produits SPC et visitez notre boutique en ligne sur www.spcshop.ch.

Votre SPC Electronics AG

Service d'assistance téléphonique :

Suisse : 071 227 99 98

Lundi à vendredi : 08.00 - 12.00h / 13.30 - 16.30h

Pièces de rechange à commander sous : www.spcshop.ch

SPC Electronics AG Mövenstrasse 12 CH-9015 St. Gallen
www.spc.ch

GARANTIE

Die Garantie für dieses Gerät beträgt 2 Jahre ab dem Kaufdatum. Während dieser zweijährigen Garantie trägt der VerkäuferIn die Verantwortung für Mängel, die eindeutig auf Material- oder Konstruktionsfehler zurückzuführen sind. Wenn es solche Mängel gibt, wird das Gerät, wenn notwendig, ersetzt oder repariert. Das Recht auf Garantie erlischt, wenn die Mängel auf eine unangemessene Anwendung, die Nichtbefolgung der Gebrauchsanleitungen oder eine Reparatur von einer dritten Partei zurückzuführen sind. Die Garantie wird auf der Grundlage des originalen Kassenbons gewährt. Alle Teile, dem Verschleiß ausgesetzt sein, sind nicht in der Garantie eingeschlossen. Wenn Ihr Gerät innerhalb der Garantiefrist von 2 Jahren defekt ist, können Sie das Gerät zusammen mit Ihrem Kassenbon in das Geschäft zurückbringen, in dem Sie es gekauft haben.

CONDITIONS DE GARANTIE

Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit à partir de la date d'achat.

Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matières, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées, ou si l'appareil lui-même doit être échangé. Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc, etc...), l'usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à la valeur de l'appareil, excluent toute prétention à la garantie. La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie est accordée sur la base du ticket de caisse original. Toutes les pièces détachées non résistantes et par conséquent sujettes à l'usure, ne sont pas sous garantie. Dans le cas où votre appareil est défectueux pendant la période de garantie de 2 ans, vous pouvez ramener votre appareil, ainsi que votre ticket de caisse, au magasin où vous l'avez acheté.

GARANZIA

La garanzia dell'apparecchio è valida per 2 anni a partire dalla data di acquisto. Durante il periodo di validità della garanzia, il distributore si assume la piena responsabilità dei difetti dei materiali o di quelli di fabbricazione. In caso di presenza di tali difetti, se necessario, si procederà alla sostituzione o alla riparazione dell'apparecchio. Il periodo di garanzia di 2 anni non ricomincia in quel momento, ma continua dalla data di acquisto dell'apparecchio. Per la garanzia fa fede la data riportata sullo scontrino. Se l'apparecchio si rivela difettoso nel periodo di validità della garanzia potete portarlo, insieme allo scontrino, nel negozio dove l'avete acquistato.

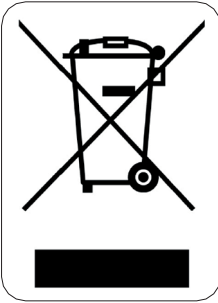
La garanzia e la responsabilità del negoziante e del produttore decadono automaticamente nei seguenti casi:

mancata osservanza delle istruzioni contenute nel presente manuale;
errato collegamento, per esempio con tensione elettrica troppo alta;
uso errato, anormale e manesco;
manutenzione insufficiente o errata; riparazione o modifiche all'apparecchio eseguite dal cliente o da terzi non autorizzati; uso di accessori o componenti non raccomandati o forniti dal negoziante o dal produttore.

WARRANTY

This appliance has a 2 year warranty period. During this period the manufacturer is responsible for any failures that are the direct result of construction failure. When these failures occur the appliance will be repaired or replaced if necessary. The warranty will not be valid when the damage to the appliance is caused by wrong use, not following the instructions or repairs executed by a third party. The guarantee is issued with the original till receipt. All parts, which are subject to wear, are excluded from the warranty.

If your device breaks down within the 2-year warranty period, you can return the device together with your receipt to the shop where you purchased it.



RECYCLING INFORMATIONEN

Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde/Stadtverwaltung, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben. Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.



INFORMATION DE RECYCLAGE

Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit. L'emballage est recyclable. Traitez l'emballage écologiquement.

MISURE AMBIENTALI

Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che esso non deve essere trattato come rifiuto domestico. Deve, al contrario, essere conferito al punto di raccolta predisposto per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Facendo in modo che questo prodotto venga smaltito correttamente aiuterete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo, che potrebbero essere causate da uno smaltimento non corretto. Per maggiori informazioni sul riciclo di questo prodotto, consultare le autorità comunali, l'azienda o il servizio responsabili della raccolta dei rifiuti domestici o il negozio in cui il prodotto è stato acquistato.

Il materiale di imballaggio è riciclabile. Lo smaltimento dell'imballaggio deve avvenire al fine di tutelare l'ambiente.

RECYCLING INFORMATION

This symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be brought to the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

The packaging is recyclable. Please treat package ecologically.

Gerätespezifikationen:

120 Volt, 60 Hz, 1300 Watt

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

1. Tauchen Sie NIEMALS Gerät oder Schnur in Wasser.
2. Verwenden Sie das Gerät NIEMALS in der Nähe von Wasser.
3. Verwenden Sie NIEMALS einen nassen Schwamm oder ein Tuch am Gerät.
4. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs NIEMALS unbeaufsichtigt.
5. Platzieren Sie NIEMALS etwas anderes als das, was gekocht werden soll, in das Gerät.
6. Trennen Sie das Gerät von der Steckdose, wenn Sie es nicht benutzen und wenn Sie es reinigen.
7. Stellen Sie das Gerät NICHT in die Spülmaschine.
8. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
9. Dieses Gerät ist KEIN SPIELZEUG.
10. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch kleine Kinder oder kognitiv Behinderte ohne Aufsicht bestimmt.
11. Kleine Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

WICHTIGE SCHUTZMASSNAHMEN

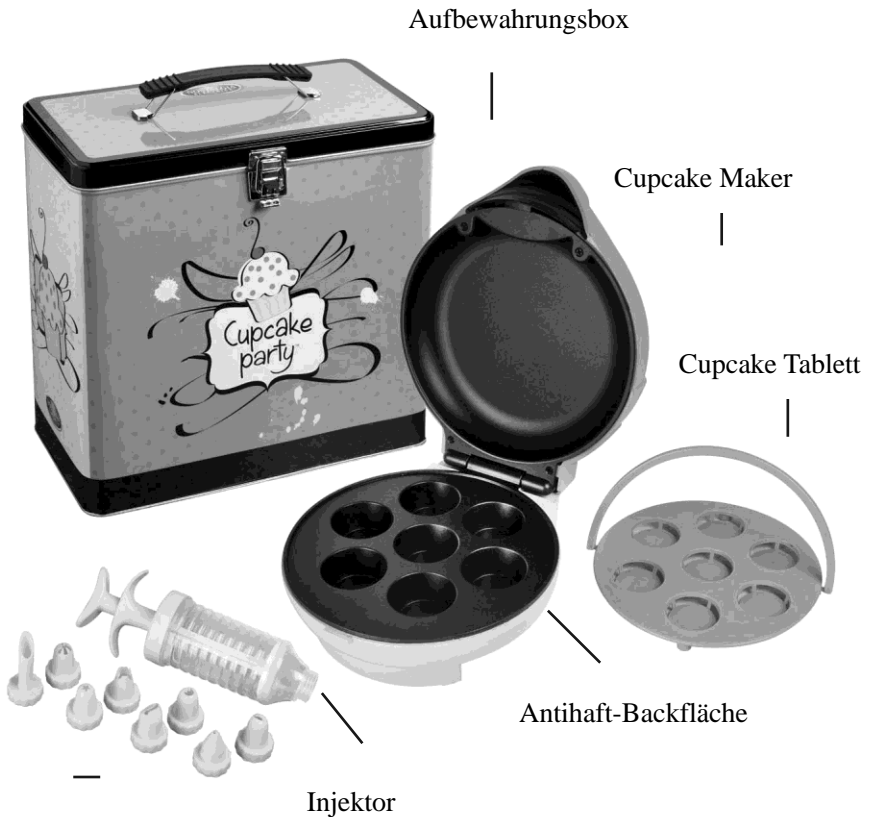
Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, darunter:

1. Lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen.
2. Berühren Sie NICHT heisse Oberflächen.
3. Verwenden Sie das Gerät NICHT im Freien. NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH.
4. Um sich vor dem Risiko eines elektrischen Schlags zu schützen, tauchen Sie Kabel, Stecker oder Geräte nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
5. Betreiben Sie KEIN Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker, nachdem das Gerät ausgefallen ist oder wenn es heruntergefallen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Das Gerät zur Prüfung an die nächstgelegene autorisierte Serviceeinrichtung zurückzugeben; oder an eine Werkstatt zur elektrischen oder mechanischen Einstellung.
6. Der Gerätehersteller empfiehlt nicht die Verwendung von Zubehöraufsätzen als denen, die mit dem Gerät geliefert werden. Sie können Verletzungen verursachen.
7. Eine Überwachung ist erforderlich, wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird.
8. Stellen Sie das Gerät NICHT auf oder in der Nähe eines heissen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen.
9. Überlasten Sie NICHT Wandsteckdosen, Verlängerungskabel oder integrierte Komfortbuchsen, da dies zu Brand- oder Stromschlaggefahr führen kann.
10. Dieses Gerät sollte nicht für andere als die in der Begleitanleitung zu diesem Gerät angegebenen Zweck verwendet werden.
11. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs oder wenn es an eine Steckdose angeschlossen ist, NICHT unbeaufsichtigt.
12. Ziehen Sie bei Nichtgebrauch und vor dem Entfernen von Teilen zur Reinigung den Stecker aus der Steckdose. Vor dem An- oder Abbringen von Teilen und vor der Reinigung des Geräts abkühlen lassen.

1. Ein kurzes Netzkabel oder ein abnehmbares Netzkabel wird mitgeliefert, um das Risiko zu verringern, das entsteht, wenn man sich in einem längeren Kabel verheddert oder über ein längeres Kabel stolpert. Lassen Sie kein Kabel über der Tischkante hängen oder berühren Sie keine heißen Oberflächen.
2. Stecken Sie das Kabel vor dem Betrieb immer in die Steckdose. Es gibt keinen Ein-/Ausschalter. Zum Ausschalten entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vor dem Einlegen vollständig abkühlen.
3. Längere abnehmbare Netzkabel oder Verlängerungskabel sind verfügbar und können verwendet werden, wenn bei ihrer Verwendung Vorsicht walten gelassen wird. Ausnahme: Ein Verlängerungskabel oder ein längeres abnehmbares Kabel wird für die Verwendung mit diesem Gerät nicht empfohlen.
4. Wenn ein langes, abnehmbares Netzkabel oder Verlängerungskabel verwendet wird: 1) Die angegebene elektrische Nennleistung des Kabels oder Verlängerungskabels sollte mindestens so groß sein wie die elektrische Nennleistung des Geräts; 2) Handelt es sich bei dem Gerät um einen geerdeten Typ? Das Verlängerungskabel sollte ein Erdungskabel mit 3 Draht sein; und 3) Das längere Kabel sollte so angeordnet sein, dass sie nicht über die Arbeitsplatte oder Tischplatte drapiert wird, wo sie von Kindern angezogen oder unbeabsichtigt gestolpert werden kann.
5. Wenn der Stecker nicht vollständig in die Steckdose passt, kehren Sie den Stecker um. Wenn es immer noch nicht passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Versuchen Sie nicht, den Plug in irgendeiner Weise zu ändern.
6. Beim Bewegen eines Geräts mit warmen Speisen ist äußerste Vorsicht geboten.
7. Versuchen Sie nicht, dieses Gerät selbst zu warten, da das Öffnen oder Entfernen von Abdeckungen Sie gefährlichen Spannungen oder anderen Gefahren aussetzen kann. Verweisen Sie alle Wartungsarbeiten an qualifiziertes Servicepersonal.

8. Gebäck wird sehr heiß sein. Verwenden Sie einen Löffel, um sie vorsichtig herauszuschöpfen.
9. Beim Öffnen und Schließen des Deckels an diesem Gerät ist äußerste Vorsicht geboten. Verwenden Sie einen Ofenhandschuh oder Topfhalter beim Öffnen und Schließen des Deckels zur Sicherheit.

TEILE & MONTAGE



Lage des Kabels

Das Kabel wickelt sich um die Basis des CUPCAKE PARTY KIT.



BEDIENUNG

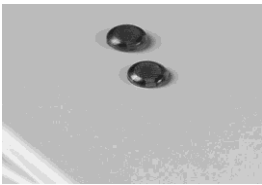
Vor dem ersten Gebrauch alle Oberflächen mit einem feuchten Tuch abwischen und trocknen.

Finden Sie eine trockene, geeignete, ebene Oberfläche in der Nähe einer Steckdose. Die Antihaft-Kochfläche sollte leicht mit einer kleinen Menge Pflanzenöl beschichtet werden. Pflanzenöl kann mit einem Papiertuch oder mit einem Antihaft-Ölspray aufgetragen werden. Das Öl trägt dazu bei, die Antihaftqualität der Kochfläche zu schützen. Dies sollte regelmäßig erfolgen, um die Antihaftqualität zu erhalten.

HINWEIS: Sie können die Gebäcktöpfe auch mit Miniatur-Pappbechern auskleiden. Wärmen Sie das Gerät vor, indem Sie den Deckel schließen und an eine Steckdose anschließen.

Wenn die Stromversorgung eingeschaltet ist, leuchtet die rote Betriebsanzeige auf. Das Green Ready Light bleibt ausgeschaltet, während das Gerät vorwärmt.

Das Gerät sollte für mindestens 3 Minuten vorheizen. Das Green Ready Light leuchtet auf, wenn das Gerät zum Backen bereit ist.

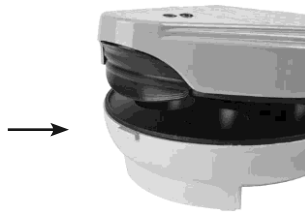


Während das Gerät vorwärmt, können Sie die Zutaten für Ihre Mini-Cupcakes zubereiten.

Heben Sie den Deckel mit einem Ofenhandschuh an zur Vermeidung von versehentlichen Verbrennungen.

Füllen Sie jede der sieben Gebäcköpfe in der Antihft-Kochfläche mit der Backmischung.

Schließen Sie den Deckel mit einem Topfhalter oder Ofenhandschuh. Stellen Sie sicher, dass der Deckel gesperrt ist.



Dampf kann während des Backens aus dem Gerät freigesetzt werden.

Vermeiden Sie zu Ihrer Sicherheit den Kontakt mit Dampf, da es sehr heiss ist und Verbrennungen verursachen kann.

Die Backzeit beträgt zwischen 5-7 Minuten, abhängig von der Art des gebackten Gebäcks und dem persönlichen Geschmack.

Sobald das Backen des Gebäcks abgeschlossen ist, heben Sie den Deckel mit einem Topfhalter oder Ofenhandschuh an. Entfernen Sie das Gebäck mit einem Plastik- oder Holzlöffel von der Antihft-Kochfläche. Verwenden Sie KEINE Metallutensilien, da diese die Antihft-Kochfläche zerkratzen und beschädigen können.

Verwenden Sie den Frosting-Injektor und die Dekorationstipps, um Ihre Cupcakes zu verzieren.

Wenn Sie mehr als eine Charge Gebäck backen, senken Sie nach dem Entfernen der ersten Charge den Deckel, um die Hitze aufrechtzuerhalten, bis Sie die nächste Charge backen können.

Sobald Sie mit dem Backen fertig sind, trennen Sie das Gerät und lassen Sie es abkühlen.

Sobald das Gerät abgekühlt ist, folgen Sie den Anweisungen im Abschnitt Reinigung und Wartung, um Ihr CUPCAKE PARTY KIT zu reinigen.

HILFREICHE TIPPS

Lassen Sie das Gerät während des Betriebs NIEMALS unbeaufsichtigt.

Rauch

Während des ersten Gebrauchs können Sie leichten Rauchen oder einen leichten Geruch bemerken; Dies ist bei den meisten neuen Geräten normal. Das Rauchen und Riechen wird durch die Rückstände verursacht, die von der Antihaf-Kochfläche und dem Heizelement verbrennen. Lassen Sie das Gerät vorheizen, bis Rauch und Geruch nicht mehr vorhanden sind.

REINIGUNG & WARTUNG

Bitte kümmern Sie sich um Ihr CUPCAKE PARTY KIT, indem Sie diese einfachen Anweisungen und Vorsichtsmaßnahmen befolgen. Die Reinigung ist ein Kinderspiel. Trennen Sie die Haupteinheit von der Steckdose, indem Sie das Gerät vom Stromnetz trennen.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Reinigung kühl ist.

Reinigen Sie die obere und untere Antihaft-Kochfläche mit einem feuchten, nicht abrasiven Tuch und trocknen Sie das Gerät ab.

Wischen Sie das Äussere mit einem feuchten, nicht abrasiven Tuch ab und trocknen Sie es ab.

Zerlegen Sie den Frosting Injector und waschen Sie Frosting Injector und Decorating Tips von Hand in warmem Seifenwasser. Gut abspülen und mit einem weichen, nicht abrasiven Tuch trocknen.

Waschen Sie KEINE Teile in einer Spülmaschine.

Tauchen Sie NIEMALS Ihren CUPCAKE MAKER in Wasser.

REZEPTE

Mit dem CUPCAKE PARTY KIT können Sie in wenigen Minuten leckere Miniatur-Cupcakes und Muffins kreieren!

Sie können sogar vorgefertigte Mischungen verwenden, um Leckereien zu kreieren wie:

- Cupcakes
- Kuchen
- Muffins
- Heinzelmännchen
- Maisbrot

Folgen Sie einfach den Anweisungen auf der Box, füllen Sie die einzelnen Abschnitte in die untere Backfläche, schließen Sie den Deckel und lassen Sie ihn ca. 5-7 Minuten backen. Bald werden Sie köstliche Snacks und Desserts zum Servieren bereit haben.

Versuchen Sie, Ihre Leckereien mit Zuckerguss mit Ihrem Frosting-Injektor und Ihren Dekorationstipps abzurunden, und fügen Sie Streusel, Nüsse, geriebene Kokosnuss, Süßigkeiten oder Schokoladenstückchen hinzu.

SCHOKOLADE CUPCAKES

1. 2/3 Tasse Mehl
2. 1/4 Tasse und 2 EL ungesüsstes Kakaopulver
3. 1/8 TL Backpulver
4. 1 TL Backpulver
5. 3/4 Tasse weisser Kristallzucker
6. 1/8 TL Salz
7. 1 Ei
8. 1 EL und 11/2 TL Butter, geschmolzen
9. 1/4 TL Vanilleextrakt
10. 1/4 Tasse Milch

Den MINI CUPCAKE MAKER wie angewiesen vorheizen.

In einer großen Schüssel Mehl, Kakao, Backpulver, Backpulver, Zucker und Salz zusammensieben.

In einer separaten Schüssel Ei und geschmolzene Butter zusammenschlagen und dann die Vanille unterrühren.

Fügen Sie die Mehlmischung abwechselnd mit der Milch zu der nassen Mischung hinzu. Schlagen Sie gut.

Vorsichtig in den Cupcake Maker giessen.

Schliessen Sie den Deckel und kochen Sie für 3-7 Minuten. Öffnen Sie den Deckel mit einem Topfhalter oder Ofenhandschuh.

Entfernen Sie jeden Cupcake mit einem Holz- oder Plastiklöffel. Auf den Teller legen und abkühlen lassen.

Sobald die Cupcakes abgekühlt sind, können Sie auch Ihre Lieblingsglasuren und Toppings hinzufügen.

VANILLE CUPCAKES

1. $\frac{3}{4}$ Tasse Mehl
2. $\frac{1}{4}$ Tasse und 2 EL Zucker
3. $\frac{1}{4}$ TL Muskatnuss
4. $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
5. $\frac{1}{4}$ Tasse Buttermilch
6. 1 Ei
7. $\frac{1}{2}$ TL Vanilleextrakt

Den MINI CUPCAKE MAKER wie angewiesen vorheizen. Trockene Zutaten vermischen.

Buttermilch, Ei und Vanille unterrühren. Mit einer Gabel schlagen. Vorsichtig in den Cupcake Maker giessen.

Schliessen Sie den Deckel und backen Sie für 3-7 Minuten, bis die Farbe hellgoldbraun ist.

Öffnen Sie den Deckel mit einem Topfhalter oder Ofenhandschuh.

Entfernen Sie jeden Cupcake mit einem Holz- oder Plastiklöffel. Auf den Teller legen und servieren.

Sobald die Cupcakes abgekühlt sind, können Sie auch Ihre Lieblingsglasuren und Toppings hinzufügen.

KAROTTENKUCHEN CUPCAKES

1. 4 Eier
2. 3/4 Tasse Pflanzenöl
3. 1/2 Tasse Apfelmus
4. 1 Tasse Zucker
5. 1 Tasse brauner Zucker
6. 1 (8 Unzen) Dose zerkleinerte Ananas, gut abgetropft
7. 3 TL Vanilleextrakt, geteilt
8. 2 Tassen Allzweckmehl
9. 2 TL Backpulver
10. 2 TL Backpulver
11. 1/2 TL Salz
12. 2 TL gemahlener Zimt
13. 1/4 TL gemahlene Muskatnuss
14. Kleine Prise gemahlene Nelken
15. 3 Tassen geriebene Karotten
16. 1 Tasse gehackte Pekannüsse

Den MINI CUPCAKE MAKER wie angewiesen vorheizen.

In einer grossen Schüssel Eier, Öl, Apfelmus, Zucker, Ananas und Vanille zusammenschlagen.

Mehl, Backpulver, Backpulver, Salz, Zimt, Muskatnuss und eine kleine Prise gemahlene Nelken untermischen.

Karotten unterrühren. Pekannüsse einfalten lassen. Vorsichtig in den Cupcake Maker giessen. Schließen Sie den Deckel und backen Sie für 3-7 Minuten. Öffnen Sie den Deckel mit einem Topfhalter oder Ofenhandschuh.

Entfernen Sie jeden Cupcake mit einem Holz- oder Plastiklöffel. Auf den Teller legen und abkühlen lassen.

Sobald die Cupcakes abgekühlt sind, können Sie auch Ihre Lieblingsglasuren und Toppings hinzufügen.

ZITRONEN-CUPCAKES

1. 3/4 Tasse und 2 TL Mehl
2. 1 TL Backpulver
3. 1/8 TL Salz
4. 1/4 Tasse und 1 TL ungesalzene Butter, weich gemacht
5. 1/2 Tasse und 2 TL weisser Kristallzucker
6. 2 Eier
7. 1/4 TL Vanilleextrakt
8. 2 TL Zitronenschale
9. 1/4 Tasse Milch
10. 2 1/4 TL frischer Zitronensaft

Den MINI CUPCAKE MAKER wie angewiesen vorheizen.

In einer großen Schüssel das Mehl, das Backpulver und das Salz zusammen in einer Schüssel sieben.

In einer anderen Schüssel die Butter und den Zucker mit einem elektrischen Mixer leicht schlagen. Mischen Sie die Eier nacheinander ein und fügen Sie dann die Vanille- und Zitronenschale hinzu.

Fügen Sie die Mehlmischung in drei Teilen zur Buttermischung hinzu, abwechselnd mit der Hälfte der Milch und der Hälfte des Zitronensaftes nach jeder Zugabe von Mehl.

Giessen Sie den Teig vorsichtig in den Cupcake Maker und teilen Sie ihn gleichmäßig auf.

Schließen Sie den Deckel und backen Sie für 3-7 Minuten, bis die Farbe hellgoldbraun ist.

Öffnen Sie den Deckel mit einem Topfhalter oder Ofenhandschuh.

Entfernen Sie jeden Cupcake mit einem Holz- oder Plastiklöffel. Auf den Teller legen und servieren.

Sobald die Cupcakes abgekühlt sind, können Sie auch Ihr Lieblingsglasur hinzufügen und Toppings.

SÉCURITÉ

Spécifications des Appareils :

120 Volts, 60 Hz, 1300 Watts, homologuée par ETL

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. NE JAMAIS plonger l'appareil dans l'eau. 2
2. NE JAMAIS utiliser l'appareil près de l'eau.
3. NE JAMAIS utiliser une éponge abrasive ou un chiffon sur l'appareil.
4. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
5. NE JAMAIS PLACER dans l'appareil rien d'autre que ce qui est destiné à être cuit.
6. Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et au moment du nettoyage.
7. NE PAS placer l'appareil au lave-vaisselle.
8. Garder hors de portée des enfants.
9. Cet appareil NEST PAS UN JOUET.
10. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par les enfants ou les personnes atteintes d'un déficit cognitif, laissés sans surveillance.
11. Les jeunes enfants doivent être surveillés afin que vous vous assuriez qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES

Des mesures de précaution de base devraient toujours être suivies au moment de l'utilisation d'un appareil électrique, y compris :

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

1. NE PAS toucher les surfaces chaudes.
2. NE PAS utiliser à l'extérieur. POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.
3. Pour se protéger contre le risque de secousse électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. NE PAS faire fonctionner un appareil avec un cordon ou une prise, lorsque l'appareil fait défaut ou après qu'il aura tombé ou été endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus près pour révision ou à un atelier de réparation pour un réglage électrique ou mécanique.
5. Le fabricant de l'appareil ne recommande pas l'utilisation d'accessoires autres que ceux qui sont fournis avec l'appareil. Ils pourront causer des blessures.
6. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil électrique est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
7. NE PAS placer sur un brûleur au gaz ou électrique ou à sa proximité ou dans un four chaud.
8. NE PAS surcharger les prises murales, les rallonges ou les prises multiples, ceci peut entraîner un risque d'incendie ou de secousse électrique.
9. Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins autres que celles énoncées dans le Manuel d'utilisation accompagnant cet appareil.
10. NE PAS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé ou branché dans une prise de courant.
11. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de retirer les pièces pour le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
12. Un cordon d'alimentation court ou amovible est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou toucher une surface chaude.

13. Toujours brancher le cordon dans la prise murale avant son fonctionnement.
14. Il n'y a pas d'interrupteur de marche/arrêt. Pour l'éteindre, retirer la fiche de la prise murale. Laisser refroidir complètement avant de le ranger.
15. De cordons d'alimentation ou des rallonges amovibles plus longues sont disponibles et pourront être utilisés avec prudence. Exception : aucun(e) rallonge ou long cordon amovible plus long(ue) n'est recommandé(e) pour utilisation avec cet appareil.
16. Si un cordon d'alimentation amovible long ou une rallonge est utilisé(e) : 1) La
17. puissance nominale du câble ou de la rallonge devrait être au moins aussi
18. élevée que celle de l'appareil; 2) Si l'appareil est de type mise à la terre, la rallonge doit être un cordon de terre à 3 fils et 3) le cordon plus long devrait être soit placé de manière à ce qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table ou puisse être tiré par des enfants ou faire trébucher quelqu'un.

Une extrême prudence doit être observée lorsque vous déplacez un appareil avec des aliments chauds.

Ne pas tenter de réparer cet appareil soi-même, car l'ouverture ou le retrait des couvercles pourra provoquer des tensions dangereuses ou autres dangers. Confier toutes les réparations à un personnel qualifié.

Les bretzels seront très chauds. Utiliser un ustensile de cuisine en plastique ou en bois pour les retirer soigneusement.

Une extrême prudence doit être observée au moment de l'ouverture et de la fermeture du Couvercle sur le présent appareil. Utiliser des gants de cuisinier pour l'ouverture et la fermeture du couvercle en toute sécurité.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté la Ensemble Pour Petits Gateaux de Fête ! Faire cuire de délicieux petits gâteaux et autres pâtisseries à la maison sans même allumer le four. Elle est parfaite pour toutes les occasions, grandes ou petites! De délicieux desserts et petits fours en quelques minutes seulement. Laisser libre cours à l'imagination et au plaisir !

PIÈCES ET ASSEMBLAGE



Emplacement du cordon

Le cordon s'enroule autour de la base de la Ensemble Pour Petits Gateaux de Fête. Veuillez consulter la section Importantes mises en garde pour les consignes concernant le cordon et la fiche.



COMMENT FAIRE FONCTIONNER

1. Avant la première utilisation, essuyer toutes les surfaces avec un chiffon humide et sec.
2. Identifier une surface de niveau sèche, appropriée, près d'une prise de courant.
3. La Surface de cuisson non adhésive devrait être légèrement recouverte d'une petite quantité d'huile végétale. L'huile végétale peut être appliquée avec une serviette en papier ou avec un vaporisateur d'huile antiadhésive. L'huile aidera à protéger la qualité antiadhésive de la surface de cuisson. Ceci devrait être fait sur une base régulière afin de conserver sa qualité antiadhésive.
4. **REMARQUE** : Aligner également les concavités à pâtisserie avec de petits gobelets en papier.
5. Faire préchauffer l'appareil en fermant le couvercle et en le branchant dans une prise de courant.
6. Lorsque l'appareil sera en marche, la DEL d'alimentation Rouge s'allumera. La DEL Verte prêt s'éteint lorsque l'appareil préchauffe.
7. L'appareil devrait préchauffer pendant un minimum de 3 minutes. La DEL Verte prêt s'allumera lorsque l'appareil sera prêt à cuire.



8. Pendant que l'appareil préchauffe, préparer les ingrédients pour les petits gâteaux.
9. Soulever le couvercle en utilisant des gants de cuisinier ou une manique pour éviter les brûlures.
10. Remplir chacune des concavités de la Surface de cuisson non adhésive avec le mélange.
11. Fermer le couvercle en utilisant une manique ou des gants de cuisinier. S'assurer que le Couvercle est verrouillé.

12. De la vapeur pourra s'échapper de l'appareil pendant la cuisson. Pour plus de sécurité, éviter tout contact avec la vapeur, car elle est très chaude et peut causer des brûlures.
13. Le temps de cuisson variera entre 5 et 7 minutes, en fonction du type de pâtisserie à cuire et de son goût personnel.
14. Une fois la cuisson des pâtisseries terminée, soulever le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier. Les retirer de la Surface de cuisson non adhésive avec une cuillère en bois ou en plastique. NE PAS utiliser d'ustensiles en métal, car ils pourront égratigner et endommager la Surface de cuisson antiadhésive.
15. Pour plus d'une fournée de petits gâteaux à la fois, après avoir retiré la première fournée, abaisser le Couvercle pour maintenir la chaleur jusqu'à la fournée suivante.
16. Dès la cuisson terminée, débrancher l'appareil et le laisser refroidir.
17. Une fois l'appareil refroidi, suivre les consignes décrites à la section Nettoyage et entretien pour nettoyer la Ensemble Pour Petits Gateaux de Fête.

CONSEILS PRATIQUES

NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

Fumée

Durant la première utilisation, vous pourrez noter une légère fumée ou odeur; ceci est normal avec la plupart des nouveaux appareils électriques. La fumée et l'odeur sont causées par les résidus qui brûlent à la surface des Plaques de cuisson non adhésives et de l'Élément chauffant. Laisser l'appareil préchauffer jusqu'à ce que la fumée et l'odeur ne disparaissent.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Veillez prendre soin de votre Ensemble Pour Petits Gateaux de Fête en suivant ces simples consignes et mesures de précaution. Le nettoyage se fait en claquant les doigts.

1. Débrancher de la prise électrique.
2. S'assurer que l'appareil est froid avant de le nettoyer.
3. Nettoyer les Surfaces de cuisson supérieure et inférieure avec un chiffon non abrasif humide, puis assécher.
4. Essuyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon non abrasif humide, puis assécher. Rien n'est plus simple!

RECETTES

La Ensemble Pour Petits Gateaux de Fête permet de créer de délicieux petits gâteaux et muffins en quelques minutes seulement !

Utiliser même les mélanges préemballés pour créer des friandises comme :

- les petits gâteaux
- les gâteaux
- les muffins
- les carrés au chocolat
- le pain de maïs

Suivre simplement le mode d'emploi sur l'emballage, remplir les sections individuelles dans la plaque inférieure, fermer le couvercle, puis laisser cuire de 5 à 7 minutes environ. Bientôt, de délicieux desserts et collations seront prêts à servir.

Garnir les friandises avec un glaçage, puis ajouter des brisures, des noix, de la noix de coco râpée, des bonbons ou des grains de chocolat.

Laisser aller sa créativité et PROFITER DE LA Ensemble Pour Petits Gateaux de Fête

PETITS GÂTEAUX AU CHOCOLAT

- 160 g (2/3 tasse) de farine non blanchie tout-usage
- 60 g (¼ tasse) et 2 c. à table de cacao en poudre non sucré
- 1/8 à café de bicarbonate de soude
- 1 c. à café de levure chimique
- 180 g (¾ tasse) de sucre cristallisé blanc
- 1/8 c. à café de sel
- 1 œuf
- 1 c. à table et 1 ½ c. à café de beurre, fondu
- ¼ c. à café d'extrait de vanille
- 6 cl (¼ tasse) de lait

Faire réchauffer la Ensemble Pour Petits Gateaux de Fête, tel qu'il est indiqué.

Dans un grand bol, tamiser ensemble la farine, le cacao, le bicarbonate de soude, la levure chimique, le sucre et le sel. Réserver.

Dans un autre bol, battre ensemble les œufs et le beurre fondu, puis incorporer la vanille.

Ajouter le mélange de farine au mélange humide en alternance avec le lait. Bien battre.

Verser délicatement dans les concavités à pâtisserie. Fermer le Couvercle et laisser cuire de 3 à 7 minutes.

Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.

Retirer chaque petit gâteau avec une cuillère en bois ou en plastique. Déposer sur une assiette, puis laisser refroidir.

Une fois les petits gâteaux refroidis, choisir également d'y ajouter le glaçage et les garnitures de son choix.

PETITS GÂTEAUX À LA VANILLE

- 180 g ($\frac{3}{4}$ tasse) de farine
- 60 g ($\frac{1}{4}$ tasse) et 2 c. à table de sucre
- $\frac{1}{4}$ c. à café de muscade
- $\frac{1}{2}$ c. à café de levure chimique
- 6 cl ($\frac{1}{4}$ tasse) de babeurre
- 1 œuf
- $\frac{1}{2}$ c. à café d'extrait de vanille

Faire réchauffer la Ensemble Pour Petits Gateaux de Fête, tel qu'il est indiqué.

Mélanger les ingrédients.

Incorporer le babeurre, l'œuf et la vanille Battre à la fourchette.

Verser délicatement dans les concavités à pâtisserie.

Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 3 à 7 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.

Retirer chaque petit gâteau avec une cuillère en bois ou en plastique. Déposer sur une assiette, puis servir.

Une fois les petits gâteaux refroidis, choisir également d'y ajouter le glaçage et les garnitures de son choix.

PETITS GÂTEAUX ROUGE VELOURS

- 60 g ($\frac{1}{4}$ tasse) de beurre
- 180 g ($\frac{3}{4}$ tasse) de sucre cristallisé blanc
- 1 œuf
- 12 cl ($\frac{1}{2}$ tasse) de babeurre
- 1 c. à café de colorant alimentaire rouge
- $\frac{1}{2}$ c. à café d'extrait de vanille
- $\frac{3}{4}$ c. à café de bicarbonate de soude
- 1 $\frac{1}{2}$ c. à café de vinaigre blanc distillé
- 240 g (1 tasse) de farine tout-usage
- 2 c. à table et 2 c. à café de cacao en poudre non sucré
- $\frac{1}{2}$ c. à café de sel

Faire réchauffer la Ensemble Pour Petits Gateaux de Fête, tel qu'il est indiqué.

Dans un grand bol, battre le beurre et le sucre au mixeur jusqu'à obtenir une consistance légère et mousseuse.

Ajouter l'œuf, le colorant alimentaire rouge et la vanille. Incorporer le bicarbonate de soude et le vinaigre.

Mélanger la farine, le cacao en poudre et le sel; incorporer dans la pâte jusqu'à obtenir une consistance homogène.

Verser délicatement la pâte dans les concavités à pâtisserie, en la distribuant uniformément.

Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 3 à 7 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.

Retirer chaque petit gâteau avec une cuillère en bois ou en plastique. Déposer sur une assiette, puis servir. Une fois les petits gâteaux refroidis, choisir également d'y ajouter le glaçage et les garnitures de son choix.

PETITS GÂTEAUX AU CITRON

- 180 g ($\frac{3}{4}$ tasse) et 2 c. à café de farine
- 1 c. à café de bicarbonate de soude
- $\frac{1}{8}$ c. à café de sel
- 120 g ($\frac{1}{2}$ tasse) et 2 c. à café de sucre cristallisé blanc
- 60 g ($\frac{1}{4}$ tasse) et 1 c. à café de beurre non salé, ramolli
- 2 œufs
- $\frac{1}{4}$ c. à café d'extrait de vanille
- 2 c. à café de zeste de citron
- 6 cl ($\frac{1}{4}$ tasse) de lait
- 2 $\frac{1}{4}$ c. à café de jus de citron frais

Faire réchauffer la Ensemble Pour Petits Gateaux de Fête, tel qu'il est indiqué.

Dans un grand bol, tamiser ensemble la farine, le bicarbonate de soude et le sel.

Dans un autre bol, battre le sucre et le beurre au mixeur jusqu'à obtenir une consistance légère et mousseuse. Incorporer les œufs un à la fois, puis ajouter la vanille et le zeste de citron. Ajouter le mélange de farine au mélange de beurre en trois parties, en alternance avec la moitié du lait et la moitié du jus de citron, après chaque ajout de farine.

Battre jusqu'à obtenir consistance homogène, mais ne pas trop mélanger.

Verser délicatement la pâte dans les concavités à pâtisserie, en la distribuant uniformément. Fermer le Couvercle, puis laisser cuire de 3 à 7 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier. Retirer chaque petit gâteau avec une cuillère en bois ou en plastique. Déposer sur une assiette, puis servir. Une fois les petits gâteaux refroidis, choisir également d'y ajouter le glaçage et les garnitures de son choix.

Specifiche del dispositivo:

120 Volt, 60 Hz, 1300 Watt

PRECAUZIONI IMPORTANTI

1. NON immergere MAI il dispositivo in acqua.
2. Non utilizzare MAI il dispositivo vicino all'acqua. 2
3. Non utilizzare MAI una spugna abrasiva o un panno sul dispositivo.
4. Non lasciare MAI il dispositivo incustodito quando è in uso.
5. NON INSERIRE MAI nel dispositivo qualcosa di diverso da ciò che è destinato ad essere cotto.
6. Scollegare il dispositivo dalla presa quando non è in uso e durante la pulizia.
7. NON mettere l'apparecchio in lavastoviglie.
8. Tenere fuori dalla portata dei bambini.
9. Questo dispositivo NON È UN GIOCATTOLO.
10. Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di bambini o persone con deficit cognitivo, lasciato incustodito.
11. I bambini piccoli dovrebbero essere sorvegliati in modo da assicurarsi che non stiano giocando con il dispositivo.

AVVERTENZE DI SICUREZZA IMPORTANTI

Le misure precauzionali di base devono sempre essere seguite quando si utilizza un apparecchio elettrico, tra cui:

- 1. Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare questo dispositivo.**
2. NON toccare superfici calde.
3. NON usare all'aperto. SOLO PER USO DOMESTICO.
4. Per proteggersi dal rischio di scuotimento elettrico, non immergere il cavo, la spina o il dispositivo in acqua o qualsiasi altro liquido.
5. NON utilizzare un dispositivo con un cavo o una presa, quando il dispositivo si guasta o dopo che è caduto o è stato danneggiato in qualsiasi modo. Restituire il dispositivo al centro di assistenza autorizzato più vicino per la revisione o a un'officina per la regolazione elettrica o meccanica.
6. Il produttore del dispositivo non raccomanda l'uso di accessori diversi da quelli forniti con il dispositivo. Possono causare lesioni.
7. Un attento monitoraggio è necessario quando qualsiasi dispositivo elettrico viene utilizzato da o vicino ai bambini.
8. NON posizionare sopra o vicino a un bruciatore a gas o elettrico o in un forno caldo.
9. NON sovraccaricare prese a muro, prolunghe o prese multiple, questo può comportare un rischio di incendio o scosse elettriche.
10. Questo dispositivo non deve essere utilizzato per scopi diversi da quelli indicati nel Manuale utente che accompagna questo dispositivo.

1. NON lasciare il dispositivo incustodito quando viene utilizzato o collegato a una presa di corrente.
2. Scollegare il dispositivo quando non è in uso e prima di rimuovere le parti per la pulizia. Lasciare raffreddare prima di mettere o rimuovere parti e prima di pulire.
3. Viene fornito un cavo di alimentazione corto o rimovibile per ridurre il rischio di aggrovigliarsi o inciampare su un cavo più lungo. Non lasciare che il cavo di un tavolo penda o tocchi una superficie calda.
4. Collegare sempre il cavo alla presa a muro prima dell'operazione.
5. Non c'è interruttore on / off. Per spegnerlo, rimuovere la spina dalla presa a muro. Lasciare raffreddare completamente prima di conservare.
6. Sono disponibili cavi di alimentazione o prolunghie rimovibili più lunghi che possono essere utilizzati con cautela. Eccezione: non è più consigliabile utilizzare una prolunga o un cavo rimovibile più lungo.
7. Se si utilizza un cavo di alimentazione o una prolunga rimovibile lungo: 1) La potenza nominale del cavo o della prolunga deve essere almeno pari a quella del dispositivo; 2) Se il dispositivo è di tipo con messa a terra, la prolunga deve essere un cavo di terra a 3 fili e 3) il cavo più lungo deve essere posizionato in modo tale che non sia steso sul bancone o sul tavolo o possa essere tirato da bambini o inciampare qualcuno.
8. Estrema cautela deve essere osservata quando si sposta un dispositivo con cibo caldo.
9. Non tentare di riparare questo dispositivo da soli, poiché l'apertura o la rimozione dei coperchi potrebbe causare tensioni pericolose o altri pericoli. Affidare tutte le riparazioni a personale qualificato.
10. I salatini saranno molto caldi. Utilizzare un utensile da cucina in plastica o in legno per rimuoverli con cura.
11. Si deve prestare estrema attenzione quando si apre e si chiude la cover di questo dispositivo. Utilizzare i guanti da cuoco per aprire e chiudere il coperchio in modo sicuro.

SEGUI QUESTE ISTRUZIONI!

PARTI E ASSEMBLAGGIO



Posizione del cavo

La corda avvolge la base del KIT CUPCAKE-MAKER.

Fare riferimento alla sezione Avvertenze importanti per le istruzioni relative a cavi e spine.



COME FARLO FUNZIONARE

1. Prima del primo utilizzo, pulire tutte le superfici con un panno umido e asciutto.
2. Identificare una superficie a livello di asciutto adatta vicino a una presa di corrente.
3. Il piano di cottura non adesivo deve essere leggermente coperto con una piccola quantità di olio vegetale. L'olio vegetale può essere applicato con un tovagliolo di carta o con uno spray antiaderente. L'olio aiuterà a proteggere la qualità antiaderente della superficie di cottura. Questo dovrebbe essere fatto su base regolare al fine di mantenere la sua qualità antiaderente.

NOTA : Allineare anche le concavità di pasticceria con piccoli bicchieri di carta.

4. Preriscaldare il dispositivo chiudendo il coperchio e collegandolo a una presa di corrente.
5. Quando il dispositivo è acceso, il LED di alimentazione rosso si accende. Il LED verde pronto si spegne quando il dispositivo si preriscalda.
6. Il dispositivo deve preriscaldare per un minimo di 3 minuti. Il LED verde pronto si accenderà quando il dispositivo è pronto per cucinare.
7. Mentre il dispositivo preriscalda, prepara gli ingredienti per i cupcakes.
8. Sollevare il coperchio usando guanti da cuoco o un maniacale per evitare ustioni.



9. Riempire ciascuna delle concavità del piano di cottura non adesivo con la miscela.
10. Chiudere il coperchio usando guanti maniacali o da cuoco. Assicurati che la cover sia bloccata.
11. Il vapore può fuoriuscire dall'apparecchio durante la cottura. Per una maggiore sicurezza, evitare il contatto con il vapore, in quanto è molto caldo e può causare

ustioni.

12. Il tempo di cottura varierà tra i 5 e i 7 minuti, a seconda del tipo di pasticceria da cuocere e del suo gusto personale.

13. Una volta terminata la cottura, sollevare il coperchio con un guanto di protezione termica. Rimuoverli dalla superficie di cottura non adesiva con un cucchiaio di legno o di plastica. NON utilizzare utensili metallici, in quanto potrebbero graffiare e danneggiare il piano di cottura antiaderente.

14. Per più di un lotto di cupcake alla volta, dopo aver rimosso il primo lotto, abbassare il coperchio per mantenere il calore fino al lotto successivo.

15. Non appena la cottura è completa, scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

16. Una volta che l'unità si è raffreddata, seguire le istruzioni descritte nella sezione Pulizia e manutenzione per pulire il set per piccole torte per feste.

SUGGERIMENTI

Non lasciare MAI il dispositivo incustodito quando è in uso.

Fumo

Durante il primo utilizzo, potresti notare un leggero fumo o odore; questo è normale con la maggior parte dei nuovi apparecchi elettrici. Il fumo e l'odore sono causati da residui che bruciano sulla superficie dei piani cottura non adesivi e dell'elemento riscaldante. Lasciare che il dispositivo preriscalda fino a quando il fumo e l'odore scompaiono.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prenditi cura del tuo Set per Cupcake seguendo queste semplici istruzioni e misure precauzionali. La pulizia viene effettuata schioccando le dita.

1. Scollegare dalla presa elettrica.
2. Assicurarsi che il dispositivo sia freddo prima di pulirlo.
3. Pulire i piani cottura superiore e inferiore con un panno umido non abrasivo e quindi asciugare.
4. Pulire l'esterno del dispositivo con un panno umido non abrasivo, quindi asciugare. Niente di più semplice!

RICETTE

Il kit per Cupcake ti permette di creare deliziosi cupcake e muffin in pochi minuti!

Usa anche miscele preconfezionate per creare prelibatezze come:

- cupcakes
- torte
- muffin
- quadrati di cioccolato
- pane di mais

Basta seguire le indicazioni sulla confezione, riempire le singole sezioni nella piastra inferiore, chiudere il coperchio, quindi cuocere per circa 5-7 minuti. Presto, deliziosi dessert e snack saranno pronti per essere serviti.

Completare le prelibatezze con una glassa, quindi aggiungere patatine, noci, cocco grattugiato, caramelle o chicchi di cioccolato.

CUPCAKES AL CIOCCOLATO

- 160 g di farina non sbiancata per tutti gli usi
- 60 g (1/4 di tazza) e 2 cucchiaini di cacao amaro in polvere
- 1/8 al bicarbonato di sodio al caffè
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 180 g di zucchero semolato bianco
- 1/8 cucchiaino di sale
- 1 uovo
- 1 cucchiaio e 1 cucchiaino di burro, sciolto
- 1/4 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 6 cl di latte

Riscalda il set per piccole torte festive, come indicato.

In una ciotola capiente, setacciare insieme farina, cacao, bicarbonato soda, lievito, zucchero e sale. Riservare.

In un'altra ciotola, sbattere le uova e il burro fuso insieme, quindi mescolare la vaniglia.

Aggiungere il composto di farina al composto umido alternando con il latte. Batti bene.

Versare delicatamente nelle concavità della pasta frolla. Chiudere il coperchio e cuocere per 3-7 minuti.

Aprire il coperchio con guanti maniacali o da cuoco.

Rimuovere ogni cupcake con un cucchiaio di legno o di plastica. Mettere su un piatto, quindi lasciare raffreddare.

Una volta che i cupcake si sono raffreddati, scegli anche di aggiungere la glassa e i condimenti di tua scelta.

CUPCAKES ALLA VANIGLIA

- 180 g di farina
- 60 g (1/4 di tazza) e 2 cucchiaini di zucchero
- 1/4 cucchiaino di noce moscata
- 1/2 cucchiaino di lievito in polvere
- 6 cl di latticello
- 1 uovo
- 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia

Riscalda il set per piccole torte festive, come indicato.

Mescolare gli ingredienti.

Mescolare il latticello, l'uovo e la vaniglia sbattere con la forchetta.

Versare delicatamente nelle concavità della pasta frolla.

Chiudere il coperchio, quindi cuocere per 3-7 minuti fino a quando non è leggermente dorato.

Aprire il coperchio con guanti maniacali o da cuoco.

Rimuovere ogni cupcake con un cucchiaio di legno o di plastica. Mettere su un piatto, quindi servire.

Una volta che i cupcake si sono raffreddati, scegli anche di aggiungere la glassa e i condimenti di tua scelta.

VELVET RED CUPCAKES

- 60 g di burro
- 180 g di zucchero semolato bianco
- 1 uovo
- 12 cl di latticello
- 1 cucchiaino di colorante alimentare rosso
- 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 3/4 cucchiaini di bicarbonato di sodio
- 1 cucchiaino di aceto bianco distillato
- 240 g di farina per tutti gli usi
- 2 cucchiari e 2 cucchiaini di cacao amaro in polvere
- 1/2 cucchiaino di sale

Riscalda il set per piccole torte festive, come indicato.

In una ciotola capiente, sbattere il burro e lo zucchero nel frullatore fino ad ottenere una consistenza leggera e schiumosa.

Aggiungere l'uovo, il colorante alimentare rosso e la vaniglia. Mescolare il bicarbonato di sodio e l'aceto.

Mescolare farina, cacao in polvere e sale; incorporare nell'impasto fino ad ottenere una consistenza omogenea.

Versare delicatamente l'impasto nelle concavità della pasta frolla, distribuendolo uniformemente.

Chiudere il coperchio, quindi cuocere per 3-7 minuti fino a quando non è leggermente dorato. Aprire il coperchio con guanti maniacali o da cuoco.

Rimuovere ogni cupcake con un cucchiaio di legno o di plastica. Mettere su un piatto, quindi servire. Una volta che i cupcake si sono raffreddati, scegli anche di aggiungere la glassa e i condimenti di tua scelta.

CUPCAKES AL LIMONE

- 180 g e 2 cucchiaini di farina
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 1/8 cucchiaino di sale
- 120 g (1/2 tazza) e 2 cucchiaini di zucchero semolato bianco
- 60 g (1/4 di tazza) e 1 cucchiaino di burro non salato, ammorbidito
- 2 uova
- 1/4 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 2 cucchiaini di scorza di limone
- 6 cl di latte
- 2 1/4 cucchiaino di succo di limone fresco

Riscalda il set per piccole torte festive, come indicato.

In una ciotola capiente, setacciare insieme la farina, il bicarbonato di sodio e il sale.

In un'altra ciotola, sbattere lo zucchero e il burro nel frullatore fino ad ottenere una consistenza leggera e schiumosa. Mescolare le uova una alla volta, quindi aggiungere la vaniglia e la scorza di limone. Aggiungere il composto di farina al composto di burro in tre parti, alternando metà del latte e metà del succo di limone, dopo ogni aggiunta di farina.

Sbattere fino a renderlo omogeneo, ma non mescolare troppo.

Versare delicatamente l'impasto nelle concavità della pasta frolla, distribuendolo uniformemente. Chiudere il coperchio, quindi cuocere per 3-7 minuti fino a quando non è leggermente dorato. Aprire il coperchio con guanti maniacali o da cuoco. Rimuovere ogni cupcake con un cucchiaio di legno o di plastica. Mettere su un piatto, quindi servire. Una volta che i cupcake si sono raffreddati, scegli anche di aggiungere la glassa e i condimenti di tua scelta.

Appliance Specifications:

120 Volts, 60 Hz, 1300 Watts, ETL Approved

IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER immerse appliance or cord in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER use an abrasive sponge or cloth on the appliance.
4. NEVER leave appliance unattended while in use.
5. NEVER place anything other than what is intended to be cooked in the appliance.
6. Unplug appliance from outlet when not in use and when cleaning.
7. DO NOT place appliance in dishwasher.
8. Keep out of reach of children.
9. This appliance is NOT A TOY.
10. This appliance is not intended for use by young children or the cognitively challenged without supervision.
11. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

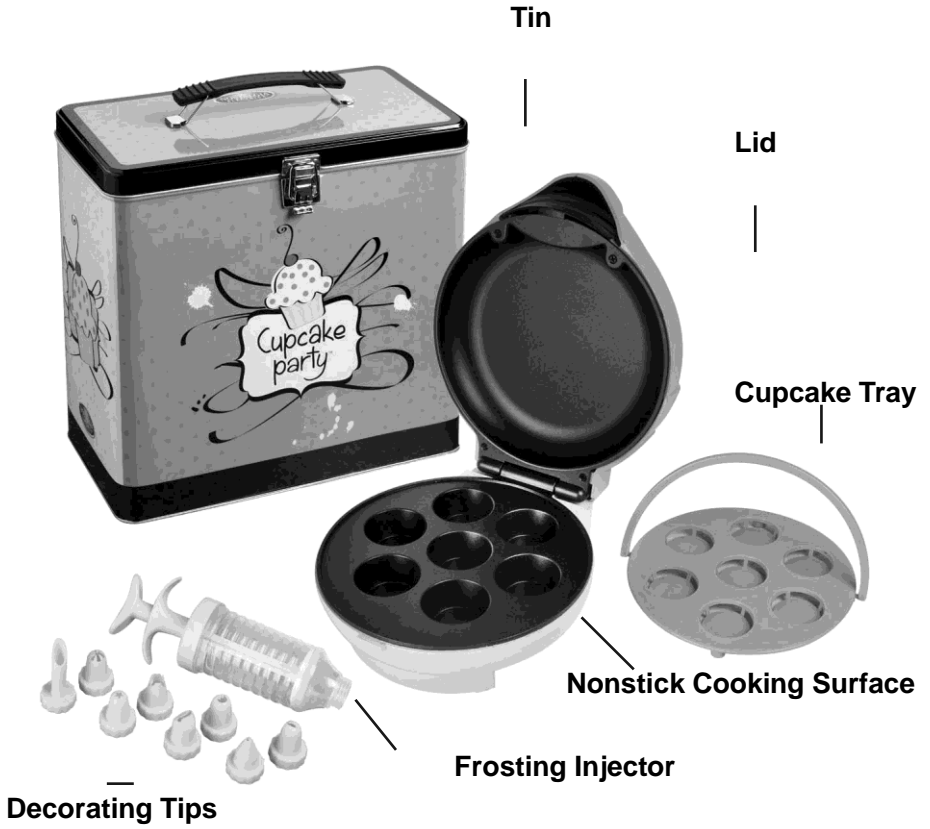
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including:

1. Read all instructions before operating this appliance.
2. DO NOT touch hot surfaces.
3. DO NOT use outdoors. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plugs or appliance in water or any other liquid.
5. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or if it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, or to a repair shop for electrical or mechanical adjustment.
6. The appliance manufacturer does not recommend the use of accessory attachments other than what is supplied with the unit. They may cause injuries.
7. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
8. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
9. DO NOT overload wall outlet, extension cords, or integral convenience receptacles, as this can result in a risk of fire or electric shock.
10. This appliance should not be used for purposes other than stated in the instructions accompanying this appliance.
11. DO NOT leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.
12. Unplug from outlet when not in use and before removing parts for cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance
13. A short power-supply cord or detachable power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not let cord hang over edge of table or touch hot surfaces.
14. Always plug cord into wall outlet before operation. There is no on/off switch. To turn off, remove plug from wall outlet. Allow unit to cool completely before putting away.

15. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. Exception: An extension cord or longer detachable cord is not recommended for use with this appliance.
16. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used: 1) The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord; and 3) The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
17. Extreme caution should be used when moving an appliance with hot food.
18. Do not attempt to service this appliance yourself, as opening or removing covers may expose you to dangerous voltage or other hazards. Refer all servicing to qualified service personnel.
19. Pastries will be very hot. Use a spoon to carefully scoop them out.
20. Extreme caution must be used when opening and closing the Lid on this unit. Use an oven mitt or pot holder when opening and closing the Lid for safety.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

PARTS & ASSEMBLY



Cord Location

The cord wraps around the base of the CUPCAKE PARTY KIT.

Please see Important Safeguards section for instructions about the cord & plug.



HOW TO OPERATE

1. Before first use, wipe down all surfaces with a damp cloth and dry.
2. Find a dry, suitable, level surface near an electrical outlet.
3. The Nonstick Cooking Surface should be lightly coated with a small amount of vegetable oil. Vegetable oil can be applied with a paper towel or with a nonstick oil spray. The oil will help protect the nonstick quality of the cooking surface. This should be done periodically to maintain the nonstick quality.

NOTE: You can also line the pastry wells with miniature paper cups.

4. Preheat the appliance by closing the Lid and plugging into an electrical outlet.
5. When the power is on, the Red Power Light will come on. The Green Ready Light will stay off while the appliance is preheating.
6. The appliance should preheat for a minimum of 3 minutes. The Green Ready Light will turn on when the appliance is ready to cook.
7. While the appliance is preheating, you may prepare the ingredients for your mini cupcakes.
8. Raise the Lid using an oven mitt or pot holder to prevent accidental burns.
9. Fill each of the seven pastry wells in the Nonstick Cooking Surface with mixture.
10. Close the Lid using a pot holder or oven mitt. Make sure Lid is locked.

Steam may be released from appliance during cooking.

For your safety, avoid contact with steam, as it is very hot and can cause burns.

11. The cooking time will range between 5-7 minutes, depending on the type of pastries being cooked and personal taste.
12. Once the pastries have completed cooking, raise the Lid with a pot holder or oven mitt. Remove the pastries from the Nonstick Cooking Surface with a plastic or wooden spoon. DO NOT use metal utensils, as they may scratch and damage the Nonstick Cooking Surface. Use the Frosting Injector and Decorating Tips to frost your cupcakes.

14. If cooking more than one batch of pastries in a session, after removal of the first batch, lower the Lid to maintain heat until ready to cook the next batch.
15. As soon as you are finished cooking, unplug appliance and allow to cool.
16. Once the appliance is cool, follow the directions in the Cleaning and Maintenance section to clean your CUPCAKE PARTY KIT.

HELPFUL TIPS

NEVER leave the unit unattended while operating.

Smoking

During first use, you may notice slight smoking or a slight odor; this is normal with most new appliances. The smoking and odor is caused by the residues burning off the Nonstick Cooking Surface and the Heating Element. Allow the appliance to pre-heat until smoke and odor no longer exists.

CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your CUPCAKE PARTY KIT by following these simple instructions and precautions. Cleaning is a snap.

- Disconnect main unit from the electrical outlet by unplugging the appliance.
- Make sure the appliance is cool before cleaning.
- Clean the upper and lower Nonstick Cooking Surface with a damp, non-abrasive cloth and dry.
- Wipe the exterior with a damp, non-abrasive cloth and dry.
- Disassemble the Frosting Injector and wash Frosting Injector and Decorating Tips by hand in warm, soapy water. Rinse well and dry with a soft, non-abrasive cloth.
- Wipe down Cupcake Tray with a damp, non-abrasive cloth and dry.
- DO NOT wash any parts in a dishwasher.
- NEVER immerse CUPCAKE MAKER in water.

RECIPES

With the CUPCAKE PARTY KIT you can create delicious, miniature cupcakes and muffins in a matter of minutes!

You can even use pre-packaged mixes to create treats such as:

- Cupcakes
- Cakes
- Muffins
- Brownies
- Cornbread

Simply follow the directions on the box, fill the individual sections in the lower griddle, close lid and let cook for about 5-7 minutes. Soon you will have delicious snacks and desserts ready to serve.

Try topping off your treats with frosting using your Frosting Injector and Decorating Tips and add sprinkles, nuts, grated coconut, candies or chocolate chips.

Be creative and ENJOY your CUPCAKE PARTY KIT!

CHOCOLATE CUPCAKES

- 2/3 Cup All-Purpose, Unbleached Flour
- ¼ Cup and 2 Tbsp. Unsweetened Cocoa Powder
- 1/8 Tsp. Baking Soda
- 1 Tsp. Baking Powder
- ¾ Cup White Granulated Sugar
- 1/8 Tsp. Salt
- 1 Egg
- 1 Tbsp. and 1½ Tsp. Butter, melted
- ¼ Tsp. Vanilla Extract
- ¼ Cup Milk

Preheat the MINI CUPCAKE MAKER as directed.

In a large bowl, sift together flour, cocoa, baking soda, baking powder, sugar and salt. Set aside.

In a separate bowl, beat together egg and melted butter, then stir in the vanilla.

Add the flour mixture to the wet mixture alternately with the milk. Beat well.

Carefully pour into pastry wells.

Close the Lid and cook for 3-7 minutes. Open Lid with a pot holder or oven mitt.

Remove each cupcake with wooden or plastic spoon. Place on plate and allow to cool.

Once the cupcakes have cooled, you may also choose to add your favorite frosting and toppings.

VANILLA CUPCAKES

- $\frac{3}{4}$ Cup Flour
- $\frac{1}{4}$ Cup and 2 Tbsp. Sugar
- $\frac{1}{4}$ Tsp. Nutmeg
- $\frac{1}{2}$ Tsp. Baking Powder
- $\frac{1}{4}$ Cup Buttermilk
- 1 Egg
- $\frac{1}{2}$ Tsp. Vanilla Extract

Preheat the MINI CUPCAKE MAKER as directed. Mix dry ingredients.

Stir in buttermilk, egg and vanilla. Beat with a fork. Carefully pour into pastry wells.

Close the Lid and cook for 3-7 minutes until light golden brown in color.

Open Lid with a pot holder or oven mitt.

Remove each cupcake with wooden or plastic spoon. Place on plate and serve.

Once the cupcakes have cooled, you may also choose to add your favorite frosting and toppings.

CARROT CAKE CUPCAKES

- 4 Eggs
- $\frac{3}{4}$ Cup Vegetable Oil
- $\frac{1}{2}$ Cup Apple Sauce
- 1 Cup Sugar
- 1 Cup Brown Sugar
- 1 (8-oz.) Can of Crushed Pineapple, well drained
- 3 Tsp. Vanilla Extract, divided
- 2 Cups All- Purpose Flour
- 2 Tsp. Baking Soda
- 2 Tsp. Baking Powder
- $\frac{1}{2}$ Tsp. Salt
- 2 Tsp. Ground Cinnamon
- $\frac{1}{4}$ Tsp. Ground Nutmeg
- Small Pinch of Ground Cloves
- 3 Cups Grated Carrots
- 1 Cup Chopped Pecans

Preheat the MINI CUPCAKE MAKER as directed.

In a large bowl, beat together eggs, oil, apple sauce, sugars, pineapple and vanilla. Mix in flour, baking soda, baking powder, salt, cinnamon, nutmeg and small pinch of ground cloves. Stir in carrots. Fold in pecans. Carefully pour into pastry wells. Close the Lid and cook for 3-7 minutes. Open Lid with a pot holder or oven mitt. Remove each cupcake with wooden or plastic spoon. Place on plate and allow to cool. Once the cupcakes have cooled, you may also choose to add your favorite frosting and toppings.

RED VELVET CAKE CUPCAKES

- ¼ Cup Butter
- ¾ Cup White Granulated Sugar
- 1 Egg
- ½ Cup Buttermilk
- 1 Tsp. Red Food Coloring
- ½ Tsp. Vanilla Extract
- ¾ Tsp. Baking Soda
- 1½ Tsp. Distilled White Vinegar
- 1 Cup All- Purpose Flour
- 2 Tbsp. and 2 Tsp. Unsweetened Cocoa Powder
- ½ Tsp. Salt

Preheat the MINI CUPCAKE MAKER as directed.

In a large bowl, beat the butter and sugar with an electric mixer until light and fluffy. Mix in the egg, buttermilk, red food coloring and vanilla. Stir in the baking soda and vinegar.

Combine the flour, cocoa powder and salt; stir into the batter just until blended.

Carefully pour the batter into the pastry wells, dividing evenly.

Close the Lid and cook for 3-7 minutes until light golden brown in color.

Open Lid with a pot holder or oven mitt.

Remove each cupcake with wooden or plastic spoon. Place on plate and serve.

Once the cupcakes have cooled, you may also choose to add your favorite frosting and toppings.

LEMON CUPCAKES

- ¾ Cup and 2 Tsp. Flour
- 1 Tsp. Baking Soda
- 1/8 Tsp. Salt
- ¼ Cup and 1 Tsp. Unsalted Butter, softened
- ½ Cup and 2 Tsp. White Granulated Sugar
- 2 Eggs
- ¼ Tsp. Vanilla Extract
- 2 Tsp. Lemon Zest
- ¼ Cup Milk
- 2¼ Tsp. Fresh Lemon Juice

Preheat the MINI CUPCAKE MAKER as directed.

In a large bowl, sift the flour, baking soda and salt together in a bowl.

In another bowl, beat the butter and sugar with an electric mixer until light and fluffy.

Mix in the eggs one at a time, then add the vanilla and lemon zest.

Add the flour mixture to the butter mixture in three parts, alternating with half the milk and half the lemon juice after each addition of flour. Beat until combined, but do not over mix.

Carefully pour the batter into the pastry wells, dividing evenly.

Close the Lid and cook for 3-7 minutes until light golden brown in color.

Open Lid with a pot holder or oven mitt.

Remove each cupcake with wooden or plastic spoon. Place on plate and serve.