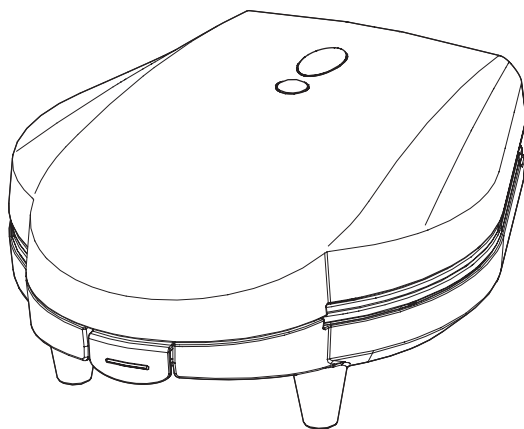
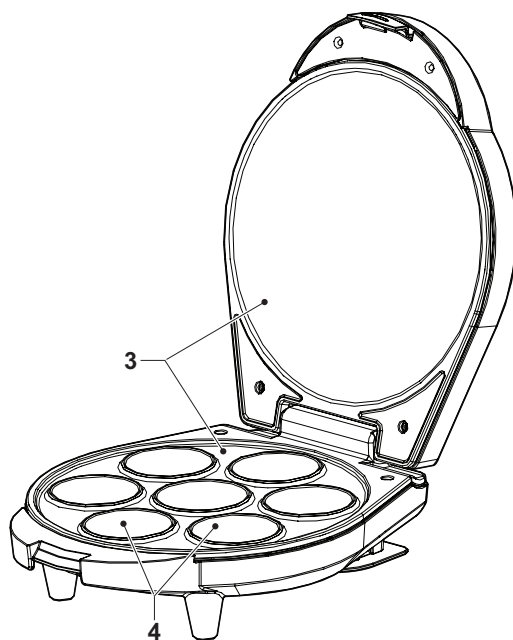
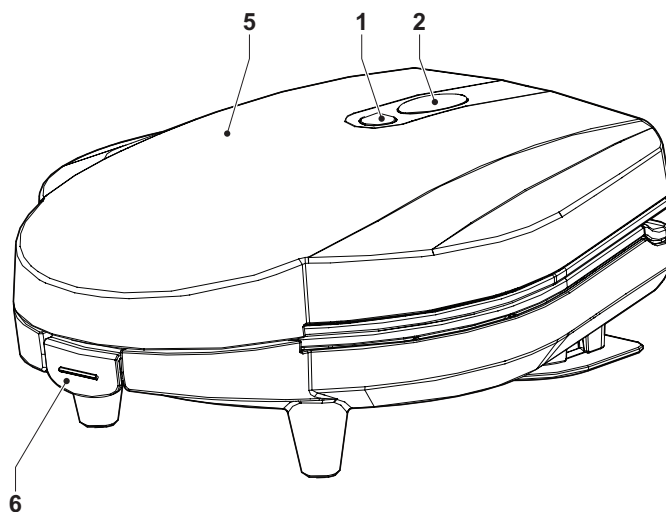




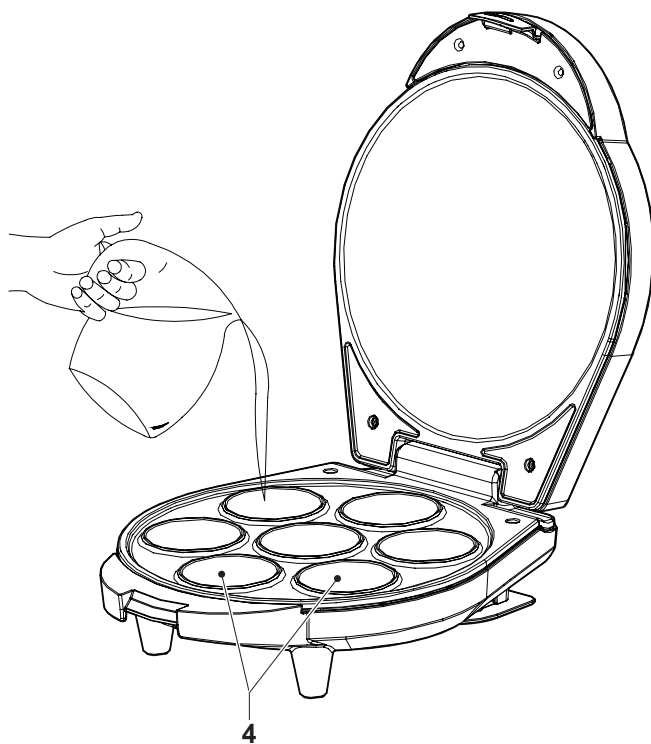
Nederlands	4	Svenska	34
English	9	Dansk	39
Français	14	Norsk	43
Deutsch	19	Suomi	47
Español	24	Português	51
Italiano	29	Ελληνικά	56
		عربية	65



132500 Princess
Royal Cupcake Maker



A



B

Gefeliciteerd!

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

Beschrijving (fig. A)

Uw 132500 Princess cupcakemaker is ontworpen voor het maken van cupcakes. Het apparaat kan 7 cupcakes tegelijk maken. Het apparaat is voorzien van bakplaten met een antiaanbaklaag. Het apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis. Het apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik.

1. Stroomindicator
2. Temperatuurindicator
3. Bakplaat
4. Cupcakehouder
5. Deksel
6. Dekselvergrendeling

Eerste gebruik

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

- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor het ontsnappen van de warmte en voor voldoende ventilatie.
- Reinig het apparaat. Zie het gedeelte "Reiniging en onderhoud".
- Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Breng een paar druppels olie aan op de bakplaten.
- Plaats de netstekker in het stopcontact. De spanningsindicator gaat branden. De temperatuurindicator gaat branden. Het apparaat begint met opwarmen.
- Verwijder na gebruik de netstekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.

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

Gebruik (fig. A & B)

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

- Verwijder voor montage of demontage de netstekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Gebruik ovenhandschoenen om het voedsel uit het apparaat te verwijderen.
- Laat metalen bestek niet in aanraking komen met de bakplaten om beschadiging van de antiaanbaklaag te voorkomen.
- Bereid het cupcakemengsel.
- Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Reinig indien nodig de bakplaten (3) met een vochtige doek.
- Sluit het deksel (5). Zorg ervoor dat de dekselvergrendeling (6) op haar plaats klikt.
- Plaats de netstekker in het stopcontact om het apparaat in te schakelen. De stroomindicator (1) gaat branden. De temperatuurindicator (2) gaat branden. Het apparaat begint met opwarmen.
- De temperatuurindicator (2) gaat uit wanneer de verwarmingselementen de gewenste temperatuur hebben bereikt. Het apparaat is klaar voor gebruik.
- Ontgrendel de dekselvergrendeling (6) en open het deksel (5).
- Giet het cupcakemengsel voorzichtig in de cupcakehouders (4) (fig. B).
- Sluit het deksel (5). Zorg ervoor dat de dekselvergrendeling (6) op haar plaats klikt.
- Bak de cupcakes totdat ze klaar zijn voor consumptie. De vereiste baktijd is afhankelijk van uw wensen. Experimenteer met de gewenste baktijd om de beste resultaten te verkrijgen.
- Blijf in de buurt van het apparaat om van tijd tot tijd te controleren of de cupcakes klaar zijn en ervoor te zorgen dat de cupcakes niet aanbranden.
- Ontgrendel de dekselvergrendeling (6) en open het deksel (5) wanneer de cupcakes klaar zijn voor consumptie.
- Verwijder de cupcakes uit de cupcakehouders (4).
- Sluit het deksel (5) om de warmte voor verder gebruik te behouden.

Zorg ervoor dat de dekselvergrendeling (6) op haar plaats klikt.

- Verwijder de netstekker uit het stopcontact om het apparaat uit te schakelen.
De spanningsindicator (1) gaat uit.
- Laat het apparaat volledig afkoelen.

Recepten

Vanillecupcakes

Ingrediënten	Hoeveelheid
Boter (ongezouten)	50 g
Basterdsuiker	50 g
Ei	1
Vanille-extract	1/2 tl.
Zelfrijzend bakmeel	50 g
Glazuur	
Witte chocolade	100 g
Zure room	125 ml
Frambozen	als decoratie

- Klop de boter en de basterdsuiker met een mixer (gemiddelde snelheid) samen in een grote mengkom totdat het mengsel er mat uitziet. Klop (gemiddelde snelheid) het ei en het vanille-extract grondig door het mengsel.
- Zeef het zelfrijzend bakmeel in de mengkom en vermeng met het mengsel totdat het een bijna gladde substantie vormt.
- Leg papieren bakcupcs in iedere cupcakehouder.
- Vul iedere cupcakehouder met beslag.
- Bak de cupcakes gedurende 6-8 minuten of totdat ze klaar zijn voor consumptie.
- Laat de cupcakes afkoelen op een bakrooster.
- Maak het glazuur door de witte chocolade in een kom boven een pan zachtjes kokend water te smelten. Roer totdat de chocolade is gesmolten.
- Verwijder de kom van het vuur en laat de chocolade iets afkoelen. Roer de zure room voorzichtig door de afgekoelde chocolade totdat het mengsel dik en romig is.
- Lepel het glazuur op de afgekoelde cupcakes.
- Versier de cupcakes met frambozen.

Chocoladecupcakes

Ingrediënten	Hoeveelheid
Boter (ongezouten)	50 g
Basterdsuiker	50 g
Ei	1
Cacaopoeder	25 g
Zelfrijzend bakmeel	25 g
Glazuur	
Melkchocolade	25 g
Mascarpone	50 g
Pecannoten	als decoratie

- Klop de boter en de basterdsuiker met een mixer (gemiddelde snelheid) samen in een grote mengkom totdat het mengsel er mat uitziet. Klop (gemiddelde snelheid) het ei grondig door het mengsel.
- Zeef het zelfrijzend bakmeel en de cacaopoeder in de mengkom en vermeng met het mengsel totdat het bijna glad is.
- Leg papieren bakcupcs in iedere cupcakehouder.
- Vul iedere cupcakehouder met beslag.
- Bak de cupcakes gedurende 6-8 minuten of totdat ze klaar zijn voor consumptie.
- Laat de cupcakes afkoelen op een bakrooster.
- Maak het glazuur door de melkchocolade in een kom boven een pan zachtjes kokend water te smelten. Roer totdat de chocolade is gesmolten.
- Verwijder de kom van het vuur en laat de chocolade iets afkoelen. Klop de mascarpone met een garde door de afgekoelde chocolade totdat het mengsel glad is.
- Lepel het glazuur op de afgekoelde cupcakes.
- Versier de cupcakes met pecannoten.

Pompoencupcakes

Ingrediënten	Hoeveelheid
All-purpose bloem	1 kop
Bakpoeder	1 tl.
Baksoda	1/2 tl.
Kaneel (gemalen)	1 tl.
Gember (gemalen)	1/4 tl.
Nootmuskaat (gemalen)	1/4 tl.
Zout	naar smaak

Suiker	1/2 kop
Bruine suiker	1/2 kop
Plantaardige olie	1/2 kop
Ei	2
Pompoen	3/4 kop
Zure room	1/4 kop
Vanille	1 tl.
Pecannoten (gehakt, geroosterd)	1/2 kop
Glazuur	
Roomkaas	naar smaak
Pecannoten	als decoratie

- Klop de all-purpose bloem, het bakpoeder, de baksoda, de kaneel, de gember, de nootmuskaat en het zout samen met een garde in een kleine kom.
- Klop de suiker, de bruine suiker en de plantaardige olie met een mixer (gemiddelde snelheid) samen in een grote mengkom. Klop (gemiddelde snelheid) de eieren, de pompoen, de zure room en de vanille door het mengsel totdat het licht en luchtig is.
- Klop (lage snelheid) de droge ingrediënten door het mengsel totdat ze vochtig zijn.
- Roer de pecannoten door het mengsel.
- Leg papieren bakcups in iedere cupcakehouder.
- Vul iedere cupcakehouder met beslag.
- Bak de cupcakes gedurende 6-8 minuten of totdat ze klaar zijn voor consumptie.
- Laat de cupcakes afkoelen op een bakrooster.
- Lepel de roomkaas op de afgekoelde cupcakes.
- Versier de cupcakes met pecannoten.

Reiniging en onderhoud

Het apparaat moet na ieder gebruik worden gereinigd.

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

- Verwijder voor reiniging en onderhoud de netstekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.

Voordat u verdergaat, willen wij graag dat u uw aandacht vestigt op de volgende punten:

- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen om het apparaat te reinigen.
- Controleer het apparaat regelmatig op mogelijke schade.
- Reinig de buitenkant van het apparaat met een zachte, vochtige doek. Droog de buitenkant van het apparaat grondig met een schone, droge doek.
- Reinig de bakplaten na ieder gebruik:
 - Verwijder eventuele resten met keukenpapier.
 - Reinig de bakplaten met een zachte, vochtige doek en een paar druppels afwasmiddel.
 - Droog de bakplaten grondig.
- Doe het apparaat en de accessoires in de originele verpakking.
- Berg het apparaat met de accessoires op op een droge en vorstvrije plaats, buiten bereik van kinderen.

Veiligheidsinstructies

Algemene veiligheid

- Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.
- Gebruik het apparaat en de accessoires uitsluitend voor hun beoogde doeleinden. Gebruik het apparaat en de accessoires niet voor andere doeleinden dan beschreven in de gebruiksaanwijzing.
- Houd altijd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
- Het apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door personen (inclusief kinderen) met een lichamelijke, zintuiglijke, of geestelijke beperking, of zonder de benodigde ervaring en kennis tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over hoe het apparaat kan worden gebruikt door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

- Gebruik het apparaat niet als een onderdeel of een accessoire beschadigd of defect is. Indien een onderdeel of een accessoire beschadigd of defect is, moet het door de fabrikant of een erkend servicecentrum worden vervangen.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van badkuipen, douches, wastafels of andere voorzieningen die water bevatten.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Verwijder het apparaat niet met uw handen indien het apparaat is ondergedompeld in water of andere vloeistoffen. Verwijder onmiddellijk de netstekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet opnieuw indien het apparaat is ondergedompeld in water of andere vloeistoffen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik binnenshuis en voor gelijksoortige toepassingsgebieden zoals werknemers-kantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; door gasten in hotels, motels, bed and breakfasts en andere woonomgevingen.
- Houd het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen, olie en scherpe randen.
- Controleer het netsnoer en de netstekker op tekenen van beschadiging. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de netstekker beschadigd of defect is. Indien het netsnoer of de netstekker beschadigd of defect is, moet het door de fabrikant of een erkend servicecentrum worden vervangen.
- Trek niet aan het netsnoer om de netstekker van de netvoeding te verwijderen.
- Verwijder de netstekker van de netvoeding wanneer het apparaat niet in gebruik is, voor montage- of demontage-werkzaamheden en voor reinigings- en onderhoudswerkzaamheden.

Veiligheidsinstructies voor cupcakemakers

- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
 - Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
 - Plaats het apparaat op een hittebestendig en spatvrij oppervlak.
 - Plaats het apparaat niet op een kookplaat.
 - Bedek het apparaat niet.
 - Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor het ontsnappen van de warmte en voor voldoende ventilatie.
 - Zorg ervoor dat het apparaat niet in contact komt met brandbaar materiaal.
 - Houd het apparaat uit de buurt van warmtebronnen. Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van open vlammen.
 - Pas op voor stoom en spetters bij het plaatsen van voedsel op de hete bakplaten.
 - Voorzichtig: Heet vet kan van de bakplaten spetteren.
 - Gebruik geen houtskool of gelijksoortige brandbare brandstoffen.
 - Giet geen koud water op de hete bakplaten. Het water zal spetteren en de bakplaten beschadigen.
 - Wees altijd voorzichtig wanneer u het apparaat aanraakt. Gebruik ovenhandschoenen indien u het apparaat tijdens of kort na gebruik moet aanraken.
- Elektrische veiligheid**
- Controleer voor gebruik altijd of de netspanning overeenkomt met de spanning op het typeplaatje van het apparaat.
 - Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact. Gebruik indien nodig een geaarde verlengkabel met een geschikte diameter (minimaal 3 x 1,5 mm²).
 - Installeer voor extra bescherming een aardlekschakelaar (RCD) met een nominale reststroom van maximaal 30 mA.
 - Het apparaat mag niet worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
 - Zorg ervoor dat er geen water in de pluggen van het netsnoer en het verlengsnoer kan komen.
 - Draai het netsnoer en het verlengsnoer altijd volledig uit.
 - Zorg ervoor dat het netsnoer niet over de rand van een werkblad hangt. Zorg ervoor dat het netsnoer niet per ongeluk verstrengeld raakt of de oorzaak van een striukening kan vormen.

- Pas op voor hete delen. De oppervlakken die zijn gemarkeerd met een waarschuwingsymbool voor hete oppervlakken worden heet tijdens gebruik. De toegankelijke oppervlakken kunnen heet worden wanneer het apparaat in gebruik is. Het buitenoppervlak kan heet worden wanneer het apparaat in gebruik is.
- De bakplaten worden zeer heet tijdens gebruik. Raak de hete bakplaten niet aan.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn voordat u het apparaat aanraakt.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het is ingeschakeld of nog heet is. Verwijder de netstekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van vogels (bijv. tropische vogels zoals papegaaien). De bakplaten zijn afgewerkt met een antiaanbaklaag op PTFE-basis. Bij verwarming kan de laag kleine hoeveelheden gassen afgeven die volkomen onschadelijk voor mensen zijn. Het zenuwstelsel van vogels is echter uiterst gevoelig voor deze gassen.

Disclaimer

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

Congratulations!

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

Description (fig. A)

Your 132500 Princess cupcake maker has been designed for making cupcakes. The appliance can make 7 cupcakes at the same time. The appliance is equipped with baking plates with a non-stick coating. The appliance is suitable for indoor use only. The appliance is suitable for domestic use only.

1. Power indicator
2. Temperature indicator
3. Baking plate
4. Cupcake holder
5. Lid
6. Lid latch

Initial use

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

- Make sure that there is sufficient space around the appliance to allow heat to escape and provide sufficient ventilation.
- Clean the appliance. Refer to the section "Cleaning and maintenance".
- Place the appliance on a stable and flat surface.
- Apply a few drops of oil to the baking plates.
- Insert the mains plug into the wall socket. The power indicator comes on. The temperature indicator comes on. The appliance starts heating.
- After use, remove the mains plug from the wall socket and allow the appliance to cool down completely.

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

Use (fig. A & B)

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

- Before assembly or disassembly, remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.
- Use oven gloves to remove the food from the appliance.
- Do not let metal cutlery touch the baking plates to prevent damage to the non-stick coating.
- Prepare the cupcake mixture.
- Place the appliance on a stable and flat surface.
- If necessary, clean the baking plates (3) with a damp cloth.
- Close the lid (5). Make sure that the lid latch (6) locks into place.
- To switch on the appliance, insert the mains plug into the wall socket. The power indicator (1) comes on. The temperature indicator (2) comes on. The appliance starts heating.
- The temperature indicator (2) goes off when the heating elements have reached the required temperature. The appliance is ready for use.
- Release the lid latch (6) and open the lid (5).
- Carefully pour the cupcake mixture into the cupcake holders (4) (fig. B).
- Close the lid (5). Make sure that the lid latch (6) locks into place.
- Bake the cupcakes until they are ready for consumption. The required baking time depends on your wishes. Experiment with the required baking time to achieve the best results.
- Stay close to the appliance in order to check from time to time whether the cupcakes are ready and to make sure that the cupcakes do not burn.
- Release the lid latch (6) and open the lid (5) when the cupcakes are ready for consumption.
- Remove the cupcakes from the cupcake holders (4).
- Close the lid (5) to retain the heat for further use. Make sure that the lid latch (6) locks into place.

- To switch off the appliance, remove the mains plug from the wall socket. The power indicator (1) goes off.
- Allow the appliance to cool down completely.

Recipes

Vanilla cupcakes

Ingredients	Quantity
Butter (unsalted)	50 g
Caster sugar	50 g
Egg	1
Vanilla extract	1/2 tsp.
Self-raising flour	50 g
Frosting	
White chocolate	100 g
Sour cream	125 ml
Raspberries	as decoration

- In a large mixing bowl, use a mixer (medium speed) to beat together the butter and the caster sugar until pale. Beat in (medium speed) the egg and the vanilla extract until thoroughly combined.
- Sift the self-raising flour into the mixing bowl and fold into the mixture until almost smooth.
- Put paper baking cups into each cupcake holder.
- Fill each cupcake holder with batter.
- Bake the cupcakes for 6-8 minutes or until ready for consumption.
- Allow the cupcakes to cool down on a baking rack.
- Make the frosting by melting the white chocolate in a bowl over a pan of gently simmering water. Stir until the chocolate has melted smoothly.
- Remove the bowl from the heat and allow the chocolate to cool slightly. Gently stir the sour cream into the cooled chocolate until thick and creamy.
- Spoon the frosting onto the cooled cupcakes.
- Decorate the cupcakes with raspberries.

Chocolate cupcakes

Ingredients	Quantity
Butter (unsalted)	50 g
Caster sugar	50 g
Egg	1
Cacao powder	25 g
Self-raising flour	25 g
Frosting	
Milk chocolate	25 g
Mascarpone	50 g
Pecan nuts	as decoration

- In a large mixing bowl, use a mixer (medium speed) to beat together the butter and the caster sugar until pale. Beat in (medium speed) the egg until thoroughly combined.
- Sift the self-raising flour and the cacao powder into the mixing bowl and fold into the mixture until almost smooth.
- Put paper baking cups into each cupcake holder.
- Fill each cupcake holder with batter.
- Bake the cupcakes for 6-8 minutes or until ready for consumption.
- Allow the cupcakes to cool down on a baking rack.
- Make the frosting by melting the milk chocolate in a bowl over a pan of gently simmering water. Stir until the chocolate has melted smoothly.
- Remove the bowl from the heat and allow the chocolate to cool slightly. Whisk the mascarpone into the cooled chocolate until smooth.
- Spoon the frosting onto the cooled cupcakes.
- Decorate the cupcakes with pecan nuts.

Pumpkin cupcakes

Ingredients	Quantity
All-purpose flour	1 cup
Baking powder	1 tsp.
Baking soda	1/2 tsp.
Cinnamon (ground)	1 tsp.
Ginger (ground)	1/4 tsp.
Nutmeg (ground)	1/4 tsp.
Salt	according to taste
Sugar	1/2 cup
Brown sugar	1/2 cup
Vegetable oil	1/2 cup

Egg	2
Pumpkin	3/4 cup
Sour cream	1/4 cup
Vanilla	1 tsp.
Pecan nuts (chopped, toasted)	1/2 cup
Frosting	
Cream cheese	according to taste
Pecan nuts	as decoration

- In a small bowl, whisk together the all-purpose flour, the baking powder, the baking soda, the cinnamon, the ginger, the nutmeg and the salt.
- In a large mixing bowl, use a mixer (medium speed) to beat together the sugar, the brown sugar and the vegetable oil. Beat in (medium speed) the eggs, the pumpkin, the sour cream and the vanilla until light and fluffy.
- Beat in (low speed) the dry ingredients until moistened.
- Stir in the pecan nuts.
- Put paper baking cups into each cupcake holder.
- Fill each cupcake holder with batter.
- Bake the cupcakes for 6-8 minutes or until ready for consumption.
- Allow the cupcakes to cool down on a baking rack.
- Spoon the cream cheese onto the cooled cupcakes.
- Decorate the cupcakes with pecan nuts.

Cleaning and maintenance

The appliance must be cleaned after each use.

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

- Before cleaning or maintenance, remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids.

Before you proceed, we would like you to focus your attention on the following notes:

- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents to clean the appliance.
- Do not use sharp objects to clean the appliance.

- Regularly check the appliance for possible damage.
- Clean the outside of the appliance with a soft, damp cloth. Thoroughly dry the outside of the appliance with a clean, dry cloth.
- Clean the baking plates after each use:
 - Remove any residues with a paper towel.
 - Clean the baking plates with a soft, damp cloth and a few drops of washing-up liquid.
 - Thoroughly dry the baking plates.
- Put the appliance and the accessories in the original packaging.
- Store the appliance with the accessories in a dry and frost-free place, out of the reach of children.

Safety instructions

General safety

- Read the manual carefully before use. Keep the manual for future reference.
- Only use the appliance and the accessories for their intended purposes. Do not use the appliance and the accessories for other purposes than described in the manual.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not use the appliance if any part or any accessory is damaged or defective. If a part or an accessory is damaged or defective, it must be replaced by the manufacturer or an authorised repair agent.
- Do not use the appliance near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids. If the appliance is immersed in water or other liquids, do not remove the appliance with your hands.

Immediately remove the mains plug from the wall socket. If the appliance is immersed in water or other liquids, do not use the appliance again.

- This appliance is intended to be used in indoor only and similar applications such as staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed-and-breakfast type environments.

Electrical safety

- Before use, always check that the mains voltage is the same as the voltage on the rating plate of the appliance.
- Connect the appliance to an earthed wall socket. If necessary, use an earthed extension cable of a suitable diameter (at least 3 x 1.5 mm²).
- For additional protection, install a residual current device (RCD) with a rated residual operating current that does not exceed 30 mA.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Make sure that water cannot enter the contact plugs of the mains cable and the extension cable.
- Always fully unwind the mains cable and the extension cable.
- Make sure that the mains cable does not hang over the edge of a worktop and cannot be caught accidentally or tripped over.
- Keep the mains cable away from heat, oil and sharp edges.
- Regularly check the mains cable and the mains plug for signs of damage. Do not use the appliance if the mains cable or the mains plug is damaged or defective. If the mains cable or the mains plug is damaged or defective, it must be replaced by the manufacturer or an authorised repair agent.
- Do not pull the mains cable to disconnect the mains plug from the mains.
- Disconnect the mains plug from the mains when the appliance is not in use, before assembly or disassembly and before cleaning and maintenance.

Safety instructions for cupcake makers

- Do not use the appliance outdoors.
- Place the appliance on a stable and flat surface.
- Place the appliance on a heat-resistant and splash-proof surface.
- Do not place the appliance on a hob.
- Do not cover the appliance.
- Make sure that there is sufficient space around the appliance to allow heat to escape and provide sufficient ventilation.
- Make sure that the appliance does not come into contact with flammable material.
- Keep the appliance away from heat sources. Do not place the appliance on hot surfaces or near open flames.
- Beware of steam and splashes when putting food on the hot baking plates.
- Caution: Hot grease can splash from the baking plates.
- Do not use charcoal or similar combustible fuels.
- Do not pour cold water onto the hot baking plates. The water will splash and damage the baking plates.
- Always be careful when touching the appliance. Use oven gloves if you need to touch the appliance during or shortly after use.
- Beware of hot parts. The surfaces marked with a caution symbol for hot surfaces are liable to become hot during use. The accessible surfaces can become hot when the appliance is operating. The outer surface can become hot when the appliance is operating.
- The baking plates become very hot during use. Do not touch the hot baking plates.
- Make sure that your hands are dry before touching the appliance.
- Do not leave the appliance unattended during use.
- Do not move the appliance while it is switched on or is still hot. Remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.

- Do not use the appliance near birds (e.g. tropical birds such as parrots). The baking plates are finished with a non-stick coating based on PTFE. Upon heating, the coating may release small amounts of gases which are fully harmless for people. However, the nervous systems of birds are extremely sensitive to these gases.

U.K. Wiring instructions

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

BLUE	NEUTRAL
BROWN	LIVE
GREEN/YELLOW	EARTH

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.

The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

The wire which is coloured GREEN/YELLOW must be connected to the terminal which is

marked with the letter E or  and is coloured GREEN or GREEN/YELLOW.

If a 13Amp (BS1363) plug is used, a 13Amp (BS1362) fuse must be fitted, or if any other type of plug is used, a 13Amp fuse must be fitted, either in the plug or adaptor, or on the distribution board.

Warning! This appliance must be earthed.

Disclaimer

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

Félicitations!

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

Description (fig. A)

Votre machine à petits gâteaux 132500 Princess a été conçue pour faire des petits gâteaux. L'appareil peut préparer 7 petits gâteaux simultanément. L'appareil comporte des plaques de cuisson dotées d'un revêtement antiadhésif. L'appareil est réservé à un usage à l'intérieur. L'appareil est réservé à un usage domestique.

1. Témoin d'alimentation
2. Témoin de température
3. Plaque de cuisson
4. Moule de petit gâteau
5. Couvercle
6. Loquet de couvercle

Utilisation initiale

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

- Assurez-vous que l'appareil dispose d'un dégagement suffisant pour que la chaleur se dissipe tout en assurant une ventilation satisfaisante.
- Nettoyez l'appareil. Consultez la section "Nettoyage et entretien".
- Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Appliquez quelques gouttes d'huile sur les plaques de cuisson.
- Insérez la fiche secteur dans la prise murale. Le témoin d'alimentation s'allume. Le témoin de température s'allume. L'appareil commence à chauffer.
- Après usage, retirez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse complètement.

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

Utilisation (fig. A & B)

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

- Avant le montage ou le démontage, retirez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse.
- Utilisez des gants de cuisine pour retirer les aliments de l'appareil.
- Ne laissez pas les ustensiles métalliques toucher les plaques de cuisson afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Préparez le mélange des petits gâteaux.
- Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Si nécessaire, nettoyez les plaques de cuisson (3) avec un chiffon humide.
- Fermez le couvercle (5). Assurez-vous que le loquet de couvercle (6) s'encroche bien.
- Pour mettre l'appareil en marche, insérez la fiche secteur dans la prise murale. Le témoin d'alimentation (1) s'allume. Le témoin de température (2) s'allume. L'appareil commence à chauffer.
- Le témoin de température (2) s'éteint dès que les éléments chauffants atteignent la température requise. L'appareil est prêt à être utilisé.
- Libérez le loquet de couvercle (6) et ouvrez le couvercle (5).
- Versez soigneusement le mélange des petits gâteaux dans les moules de petit gâteau (4) (fig. B).
- Fermez le couvercle (5). Assurez-vous que le loquet de couvercle (6) s'encroche bien.
- Cuisez les petits gâteaux pour qu'ils soient prêts à être consommés. La durée de cuisson dépend de vos préférences. Expérimentez avec différentes durées de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.
- Restez à proximité de l'appareil pour vérifier de temps en temps si les petits gâteaux sont prêts et vous assurer qu'ils ne brûlent pas.
- Libérez le loquet de couvercle (6) et ouvrez le couvercle (5) lorsque les petits gâteaux sont prêts à être consommés.
- Retirez les petits gâteaux des moules de petit gâteau (4).

- Fermez le couvercle (5) pour préserver la chaleur en cas d'usage ultérieur. Assurez-vous que le loquet de couvercle (6) s'enclenche bien.
- Pour arrêter l'appareil, retirez la fiche secteur de la prise murale. Le témoin d'alimentation (1) s'éteint.
- Laissez l'appareil refroidir complètement.

Recettes

Petits gâteaux à la vanille

Ingrédients	Quantité
Beurre (sans sel)	50 g
Sucre semoule	50 g
Œuf	1
Extrait de vanille	1/2 cuil. café
Farine à levure	50 g
Glaçage	
Chocolat blanc	100 g
Crème sure	125 ml
Framboise	de décoration

- Dans un grand bol mixeur, utilisez un mixeur (vitesse moyenne) pour battre ensemble le beurre et le sucre semoule afin de les faire blanchir. Battez (moyenne vitesse) l'œuf et l'extrait de vanille pour bien les mélanger.
- Tamisez la farine à levure dans un bol mixeur et incorporez dans le mélange pour obtenir un résultat lisse.
- Mettez les moules de papier dans chaque moule de petit gâteau.
- Remplissez chaque moule de petit gâteau avec la préparation.
- Cuisez les petits gâteaux 6-8 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être consommés.
- Laissez les petits gâteaux refroidir sur une grille de cuisson.
- Préparez le glaçage en faisant fondre le chocolat blanc dans un bol au bain-marie. Remuez jusqu'à ce le chocolat fonde doucement.
- Retirez le bol du feu et laissez le chocolat refroidir légèrement. Remuez doucement la crème sure dans le chocolat refroidi pour obtenir un résultat crémeux et épais.
- Versez le glaçage à la cuillère sur les petits gâteaux refroidis.

- Décorez les petits gâteaux avec des framboises.

Petits gâteaux au chocolat

Ingrédients	Quantité
Beurre (sans sel)	50 g
Sucre semoule	50 g
Œuf	1
Poudre de cacao	25 g
Farine à levure	25 g
Glaçage	
Chocolat au lait	25 g
Mascarpone	50 g
Noix de pécan	de décoration

- Dans un grand bol mixeur, utilisez un mixeur (vitesse moyenne) pour battre ensemble le beurre et le sucre semoule afin de les faire blanchir. Battez (moyenne vitesse) l'œuf pour bien le mélanger.
- Tamisez la farine à levure et la poudre de cacao dans un bol mixeur et incorporez dans le mélange pour obtenir un résultat lisse.
- Mettez les moules de papier dans chaque moule de petit gâteau.
- Remplissez chaque moule de petit gâteau avec la préparation.
- Cuisez les petits gâteaux 6-8 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être consommés.
- Laissez les petits gâteaux refroidir sur une grille de cuisson.
- Préparez le glaçage en faisant fondre le chocolat au lait dans un bol au bain-marie. Remuez jusqu'à ce le chocolat fonde doucement.
- Retirez le bol du feu et laissez le chocolat refroidir légèrement. Battez le mascarpone dans le chocolat refroidi pour obtenir un résultat lisse.
- Versez le glaçage à la cuillère sur les petits gâteaux refroidis.
- Décorez les petits gâteaux avec des noix de pécan.

Petits gâteaux à la citrouille

Ingrédients	Quantité
Farine générique	1 tasse
Levure chimique	1 cuil. café
Bicarbonate de sodium	1/2 cuil. café

Cannelle (moulue)	1 cuil. café
Gingembre (moulu)	1/4 cuil. café
Noix de muscade (moulu)	1/4 cuil. café
Sel	selon les goûts
Sucre	1/2 tasse
Sucre roux	1/2 tasse
Huile végétale	1/2 tasse
Œuf	2
Citrouille	3/4 tasse
Crème sure	1/4 tasse
Vanille	1 cuil. café
Noix de pécan (détaillées, grillées)	1/2 tasse
Glaçage	
Fromage à la crème	selon les goûts
Noix de pécan	de décoration

- Dans un petit bol, battez ensemble la farine générique, la levure chimique, le bicarbonate de sodium, la cannelle, le gingembre, la noix de muscade et le sel.
- Dans un grand bol mixeur, utilisez un mixeur (vitesse moyenne) pour battre ensemble le beurre, le sucre de canne et l'huile végétale. Battez (moyenne vitesse) les œufs, la citrouille, la crème sure et la vanille pour obtenir un mélange léger et aérien.
- Incorporez en les battant (moyenne vitesse) les ingrédients secs pour obtenir un mélange humide.
- Incorporez les noix de pécan.
- Mettez les moules de papier dans chaque moule de petit gâteau.
- Remplissez chaque moule de petit gâteau avec la préparation.
- Cuisez les petits gâteaux 6-8 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être consommés.
- Laissez les petits gâteaux refroidir sur une grille de cuisson.
- Versez le fromage à la crème avec la cuillère sur les petits gâteaux refroidis.
- Décorez les petits gâteaux avec des noix de pécan.

Nettoyage et entretien

L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.

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

- Avant le nettoyage ou l'entretien, retirez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou autres liquides.

Avant de procéder, nous souhaiterions que vous preniez connaissance des remarques suivantes :

- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des objets coupants.

- Contrôlez régulièrement les éventuels dommages sur l'appareil.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide. Séchez soigneusement l'extérieur de l'appareil avec un chiffon propre et sec.
- Nettoyez les plaques de cuisson après chaque usage :
 - Éliminez tous les résidus avec une serviette en papier.
 - Nettoyez les plaques de cuisson avec un chiffon doux et humide et quelques gouttes de liquide vaisselle.
 - Séchez soigneusement les plaques de cuisson.
- Rangez l'appareil et les accessoires dans l'emballage d'origine.
- Rangez l'appareil avec les accessoires dans un endroit sec, hors de portée des enfants et à l'abri du gel.

Instructions de sécurité

Sécurité générale

- Lisez avec soin le manuel avant utilisation. Conservez le manuel pour référence future.
- Utilisez l'appareil et ses accessoires uniquement pour leurs fins prévues. N'utilisez pas l'appareil et ses accessoires pour tout autre objet que celui exposé dans le manuel.
- Les enfants doivent toujours être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles, mentales ou motrices réduites voire dépourvues des connaissances et de l'expérience nécessaires, sauf sous la surveillance ou après avoir reçu des instructions d'usage de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- N'utilisez pas l'appareil si une pièce ou un accessoire quelconque est endommagé ou défectueux. Si une pièce ou un accessoire quelconque est endommagé ou défectueux, il doit être remplacé par le fabricant ou par un réparateur agréé.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une baignoire, d'une douche, d'un lavabo ou d'autres récipients contenant de l'eau.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou autres liquides. Si l'appareil est plongé dans l'eau ou d'autres liquides, ne retirez pas l'appareil avec vos mains. Débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise murale. Si l'appareil est plongé dans l'eau ou autre liquide, ne l'utilisez pas à nouveau.
- Cet appareil est destiné à un usage à l'intérieur et pour des applications similaires comme les zones de cuisine dans une boutique, un bureau ou autre environnement ; les fermes ; la clientèle des hôtels, motels et autres environnements résidentiels ; et les Bed & Breakfast.
- Assurez-vous que l'eau ne peut pas s'infiltrer dans les contacts de prise du cordon d'alimentation et de la rallonge.
- Déroulez toujours complètement le cordon d'alimentation et la rallonge.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne pend pas sur le bord d'un plan de travail et ne peut pas être happé ou faire trébucher quelqu'un accidentellement.
- Maintenez le cordon d'alimentation à l'écart de la chaleur, de l'huile et des bords tranchants.
- Contrôlez régulièrement l'état du cordon d'alimentation et de la fiche secteur. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur est endommagé ou défectueux. Si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur est endommagé ou défectueux, il doit être remplacé par le fabricant ou par un réparateur agréé.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche secteur du secteur.
- Débranchez la fiche secteur du secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant le montage ou le démontage de même qu'avant le nettoyage ou l'entretien.

Instructions de sécurité pour les machines à petits gâteaux

Sécurité électrique

- Avant toute utilisation, vérifiez que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Connectez l'appareil à une prise murale mise à la terre. Si nécessaire, vous pouvez utiliser une rallonge d'un diamètre adapté (au moins 3 x 1,5 mm²).
- Pour maximiser la protection, installez un dispositif de courant résiduel (RCD) présentant une intensité de service résiduelle nominale inférieure ou égale à 30 mA.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur et aux projections.
- Ne placez pas l'appareil sur une plaque de cuisson.
- Ne couvrez pas l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil dispose d'un dégagement suffisant pour que la chaleur se dissipe tout en assurant une ventilation satisfaisante.
- Assurez-vous que l'appareil n'entre en contact avec aucune matière inflammable.
- Maintenez l'appareil à l'écart des sources de chaleur. Ne placez pas l'appareil sur une surface chaude ou à proximité de flammes nues.

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

Clause de non responsabilité

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

Herzlichen Glückwunsch!

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

Beschreibung (Abb. A)

Ihre 132500 Princess Cupcake-Maschine wurde zur Zubereitung von Cupcakes konzipiert. Das Gerät kann 7 Cupcakes gleichzeitig zubereiten. Das Gerät ist mit Backplatten mit einer Antihafbeschichtung ausgestattet. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in geschlossenen Räumen geeignet. Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch geeignet.

1. Stromanzeige
2. Temperaturanzeige
3. Backplatte
4. Cupcake-Halter
5. Deckel
6. Deckelverriegelung

Erster Gebrauch

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

- Stellen Sie sicher, dass rund um das Gerät ausreichend Platz vorhanden ist, damit die Wärme entweichen kann und eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist.
- Reinigen Sie das Gerät.
Siehe Abschnitt "Reinigung und Wartung".
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Tragen Sie ein paar Tropfen Öl auf den Backplatten auf.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Wandsteckdose. Die Stromanzeige leuchtet auf. Die Temperaturanzeige leuchtet auf. Das Gerät beginnt mit dem Aufheizvorgang.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Wandsteckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

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

Gebrauch (Abb. A & B)

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

- Ziehen Sie vor dem Zusammenbau oder der Zerlegung den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um das Lebensmittel aus dem Gerät zu entnehmen.
- Berühren Sie die Backplatten nicht mit Metallbesteck, um Schäden an der Antihafbeschichtung zu vermeiden.
- Bereiten Sie die Cupcake-Mischung vor.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Reinigen Sie ggf. die Backplatten (3) mit einem feuchten Lappen.
- Schließen Sie den Deckel (5). Vergewissern Sie sich, dass die Deckelverriegelung (6) in ihrer Position einrastet.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Wandsteckdose, um das Gerät einzuschalten. Die Stromanzeige (1) leuchtet auf. Die Temperaturanzeige (2) leuchtet auf. Das Gerät beginnt mit dem Aufheizvorgang.
- Die Temperaturanzeige (2) erlischt, sobald die Heizelemente die gewünschte Temperatur erreicht haben. Das Gerät ist gebrauchsbereit.
- Lösen Sie die Deckelverriegelung (6) und öffnen Sie den Deckel (5).
- Gießen Sie die Cupcake-Mischung vorsichtig in die Cupcake-Halter (4) (Abb. B).
- Schließen Sie den Deckel (5). Vergewissern Sie sich, dass die Deckelverriegelung (6) in ihrer Position einrastet.
- Backen Sie die Cupcakes, bis sie bereit zum Verzehr sind. Die erforderliche Toast-Zeit hängt von Ihren Vorlieben ab. Experimentieren Sie mit der erforderlichen Backzeit, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
- Bleiben Sie in der Nähe des Geräts, um gelegentlich zu kontrollieren, ob die Cupcakes fertig sind und um sicherzustellen, dass sie nicht verbrennen.
- Lösen Sie die Deckelverriegelung (6) und öffnen Sie den Deckel (5), wenn die Cupcakes bereit zum Verzehr sind.

- Entfernen Sie die Cupcakes aus den Cupcake-Haltern (4).
- Schließen Sie den Deckel (5), um die Hitze für den weiteren Gebrauch nutzen zu können. Vergewissern Sie sich, dass die Deckelverriegelung (6) in ihrer Position einrastet.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose, um das Gerät auszuschalten. Die Stromanzeige (1) erlischt.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Rezepte

Vanille-Cupcakes

Zutaten	Menge
Butter (ungesalzen)	50 g
Streuzucker	50 g
Ei	1
Vanilleextrakt	1/2 TL
Selbsttätiges Mehl	50 g
Guss	
Weißer Schokolade	100 g
Saure Sahne	125 ml
Himbeeren	als Verzierung

- Verwenden Sie in einer großen Mischschüssel einen Mixer (mittlere Geschwindigkeit), um die Butter und den Streuzucker zu vermengen, bis die Masse verblasst. Rühren Sie ein Ei und Vanilleextrakt mit ein (mittlere Geschwindigkeit), bis die Substanz gründlich vermischt ist.
- Sieben Sie das selbsttätige Mehl in den Mischbehälter und falten Sie es in die Mischung, bis die Substanz fast glatt ist.
- Legen Sie Papier-Backschalen in jeden Cupcake-Halter.
- Füllen Sie jeden Cupcake-Halter mit Teig.
- Backen Sie die Cupcakes 6-8 Minuten bzw. bis sie bereit zum Verzehr sind.
- Lassen Sie die Cupcakes auf einem Backrost abkühlen.
- Stellen Sie den Guss her, indem Sie die weiße Schokolade in einer Schüssel über einer Pfanne mit schwach kochendem Wasser schmelzen lassen. Rühren Sie die Schokolade, bis sie gleichmäßig geschmolzen ist.
- Entfernen Sie die Schüssel aus der Hitze und lassen Sie die Schokolade etwas abkühlen.

Rühren Sie die saure Sahne vorsichtig in die abgekühlte Schokolade, bis die Substanz dick und cremig ist.

- Verteilen Sie den Guss mit einem Löffel auf den gekühlten Cupcakes.
- Verzieren Sie die Cupcakes mit Himbeeren.

Schokoladen-Cupcakes

Zutaten	Menge
Butter (ungesalzen)	50 g
Streuzucker	50 g
Ei	1
Kakaopulver	25 g
Selbsttätiges Mehl	25 g
Guss	
Milchschokolade	25 g
Mascarpone	50 g
Pekannüsse	als Verzierung

- Verwenden Sie in einer großen Mischschüssel einen Mixer (mittlere Geschwindigkeit), um die Butter und den Streuzucker zu vermengen, bis die Masse verblasst. Schlagen Sie das Ei mit hinein (mittlere Geschwindigkeit), bis die Substanz gut vermischt ist.
- Sieben Sie das selbsttätige Mehl und das Kakaopulver in den Mischbehälter und falten Sie es in die Mischung, bis die Mischung fast glatt ist.
- Legen Sie Papier-Backschalen in jeden Cupcake-Halter.
- Füllen Sie jeden Cupcake-Halter mit Teig.
- Backen Sie die Cupcakes 6-8 Minuten bzw. bis sie bereit zum Verzehr sind.
- Lassen Sie die Cupcakes auf einem Backrost abkühlen.
- Stellen Sie den Guss her, indem Sie die Milchschokolade in einer Schüssel über einer Pfanne mit schwach kochendem Wasser zum Schmelzen bringen. Rühren Sie die Schokolade, bis sie gleichmäßig geschmolzen ist.
- Entfernen Sie die Schüssel aus der Hitze und lassen Sie die Schokolade etwas abkühlen. Verquirlen Sie den Mascarpone mit der gekühlten Schokolade, bis die Substanz glatt ist.
- Verteilen Sie den Guss mit einem Löffel auf den gekühlten Cupcakes.
- Verzieren Sie die Cupcakes mit Pekannüssen.

Kürbis-Cupcakes

Zutaten	Menge
Mehrzweckmehl	1 Tasse
Backpulver	1 TL
Backnatron	1/2 TL
Zimt (gemahlen)	1 TL
Ingwer (gemahlen)	1/4 TL
Muskat (gemahlen)	1/4 TL
Salz	je nach Geschmack
Zucker	1/2 Tasse
Brauner Zucker	1/2 Tasse
Pflanzenöl	1/2 Tasse
Ei	2
Kürbis	3/4 Tasse
Saure Sahne	1/4 Tasse
Vanille	1 TL
Pekannüsse (kleingehackt, geröstet)	1/2 Tasse
Guss	
Rahmkäseje	nach Geschmack
Pekannüsse	als Verzierung

- Verquirlen Sie in einer kleinen Schüssel das Mehrzweckmehl, das Backpulver, das Backnatron, den Zimt, den Ingwer, den Muskat und das Salz.
- Verwenden Sie in einer großen Mischschüssel einen Mixer (mittlere Geschwindigkeit), um den Zucker, den braunen Zucker und das Pflanzenöl zu vermengen. Schlagen Sie die Eier, den Kürbis, die saure Sahne und die Vanille mit hinein (mittlere Geschwindigkeit), bis die Substanz locker und flockig ist.
- Schlagen Sie die getrockneten Zutaten mit hinein (langsame Geschwindigkeit), bis sie befeuchtet sind.
- Rühren Sie die Pekannüsse hinein.
- Legen Sie Papier-Backschalen in jeden Cupcake-Halter.
- Füllen Sie jeden Cupcake-Halter mit Teig.
- Backen Sie die Cupcakes 6-8 Minuten bzw. bis sie bereit zum Verzehr sind.
- Lassen Sie die Cupcakes auf einem Backrost abkühlen.
- Verteilen Sie den Rahmkäse mit einem Löffel auf die gekühlten Cupcakes.
- Verzieren Sie die Cupcakes mit Pekannüssen.

Reinigung und Wartung

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

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

- Ziehen Sie vor der Reinigung und Wartung stets den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

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

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

- Kontrollieren Sie das Gerät regelmäßig auf mögliche Schäden.
- Reinigen Sie das Äußere des Geräts mit einem weichen, feuchten Lappen. Trocknen Sie das Äußere des Geräts mit einem sauberen, trockenen Lappen gründlich ab.
- Reinigen Sie die Backplatten nach jedem Gebrauch:
 - Entfernen Sie etwaige Rückstände mit einem Papier-Küchentuch.
 - Reinigen Sie die Backplatten mit einem weichen, feuchten Lappen und ein paar Tropfen Spülmittel.
 - Trocknen Sie die Backplatten gründlich ab.
- Verstauen Sie das Gerät und das Zubehör in der Originalverpackung.
- Bewahren Sie das Gerät samt Zubehör an einem trockenen, frostfreien und für Kinder unerreichbaren Ort auf.

Sicherheitsanweisungen

Allgemeine Sicherheit

- Lesen Sie das Handbuch vor dem Gebrauch genau durch. Bewahren Sie das Handbuch zur künftigen Bezugnahme auf.
- Verwenden Sie das Gerät und sein Zubehör nur für den Zweck, für den es konstruiert wurde. Verwenden Sie das Gerät und sein Zubehör nicht für Zwecke, die nicht in diesem Handbuch beschrieben sind.

- Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne das erforderliche Wissen und die nötige Erfahrung benutzt werden, es sei denn, diese Personen werden beaufsichtigt oder in den Gebrauch des Geräts seitens einer für deren Sicherheit verantwortlichen Person eingewiesen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn ein Teil oder Zubehör beschädigt oder defekt ist. Ist ein Teil oder Zubehör beschädigt oder defekt, muss es vom Hersteller oder einem autorisierten Reparaturbetrieb ausgetauscht werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Duschen, Bassins oder anderen Wasserbehältern.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Falls das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht wurde, nehmen Sie es nicht mit Ihren Händen heraus. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Wandsteckdose. Falls das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht wird, darf es nicht mehr verwendet werden.
- Dieses Gerät darf nur in geschlossenen Räumen und ähnlichen Anwendungen wie in Personalküchenbereichen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, in Gutshäusern und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen zum Schlafen und Frühstücken verwendet werden.
- Lassen Sie als zusätzliche Schutzmaßnahme einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) installieren, der einen Nenn-Fehlerstrom von 30 mA nicht überschreitet.
- Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, von einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernsteuersystem betrieben zu werden.
- Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Steckkontakte des Netzkabels und in das Verlängerungskabel eindringen kann.
- Wickeln Sie das Netzkabel und das Verlängerungskabel stets vollständig ab.
- Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel nicht an der Kante einer Arbeitsplatte hängen bleibt und nicht versehentlich daran gezogen oder darüber gestolpert wird.
- Halten Sie das Netzkabel von Hitzequellen, Öl und scharfen Kanten fern.
- Kontrollieren Sie das Netzkabel und den Netzstecker regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigung. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder defekt ist. Ist das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder defekt, muss das Teil vom Hersteller oder einem autorisierten Reparaturbetrieb ausgetauscht werden.
- Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um den Netzstecker aus der Wandsteckdose zu ziehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose, wenn das Gerät nicht gebraucht wird, sowie vor der Zerlegung bzw. dem Zusammenbau und vor der Reinigung und Wartung.

Sicherheitshinweise für Cupcake-Maschinen

- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige und spritzgeschützte Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf ein Kochfeld.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Stellen Sie sicher, dass rund um das Gerät ausreichend Platz vorhanden ist, damit die Wärme entweichen kann und eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist.

Elektrische Sicherheit

- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch stets, dass die Netzspannung mit der Spannung auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Wandsteckdose an. Verwenden Sie nötigenfalls ein geerdetes Verlängerungskabel mit einem geeigneten Durchmesser (mindestens 3 x 1,5 mm²).

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht mit entzündlichem Material in Berührung kommt.
- Halten Sie das Gerät von Wärmequellen fern. Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen oder in die Nähe von offenen Flammen.
- Nehmen Sie sich vor Dampf oder Spritzern in Acht, wenn Sie Lebensmittel auf die heißen Backplatten legen.
- Vorsicht: Heißes Fett kann von den Backplatten spritzen.
- Verwenden Sie keine Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe.
- Gießen Sie kein kaltes Wasser auf die heißen Backplatten. Das Wasser erzeugt Spritzer und beschädigt die Backplatten.
- Gehen Sie beim Berühren des Geräts stets vorsichtig vor. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie das Gerät während oder kurz nach dem Gebrauch berühren müssen.
- Vorsicht vor heißen Teilen. Die mit einem Warnsymbol gekennzeichneten Flächen werden beim Gebrauch heiß. Die zugänglichen Oberflächen können beim Gebrauch sehr heiß werden. Die Außenfläche kann beim Gebrauch sehr heiß werden.
- Die Backplatten werden beim Gebrauch sehr heiß. Berühren Sie nicht die heißen Backplatten.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie das Gerät berühren.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, solange es eingeschaltet oder noch heiß ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vögeln (z.B. tropischen Vögeln wie Papageien). Die Backplatten sind mit einer auf PTFE basierenden Antihafschicht beschichtet. Beim Erhitzen kann die Beschichtung kleine Mengen Gase abgeben, die für Personen völlig harmlos sind. Das Nervensystem von Vögeln ist jedoch sehr empfindlich gegen diese Gase.

Haftungsausschluss

Änderungen vorbehalten; die Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

¡Enhorabuena!

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

Descripción (fig. A)

La máquina de magdalenas 132500 Princess se ha diseñado para hacer magdalenas. El aparato puede preparar 7 magdalenas cada vez. El aparato está equipado con placas de horneado con revestimiento antiadherente. El aparato es adecuado sólo para uso interior. El aparato es adecuado sólo para uso doméstico.

1. Indicador de alimentación
2. Indicador de temperatura
3. Placa de horneado
4. Molde de magdalena
5. Tapa
6. Cierre de tapa

Uso inicial

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

- Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del aparato para permitir que el calor escape y ofrecer suficiente ventilación.
- Limpie el aparato. Consulte la sección "Limpieza y mantenimiento".
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Aplique unas gotas de aceite a las placas de horneado.
- Inserte el enchufe eléctrico en la toma de pared. El indicador de alimentación se enciende. El indicador de temperatura se enciende. El aparato empieza a calentarse.
- Tras el uso, retire el enchufe eléctrico de la toma de pared y deje que el aparato se enfríe completamente.

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

Uso (fig. A & B)

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

- Antes del montaje o el desmontaje, retire el enchufe eléctrico de la toma de pared y espere hasta que se haya enfriado el aparato.
- Utilice guantes de horno para retirar los alimentos del aparato.
- No toque el revestimiento antiadherente de las placas de horneado con utensilios metálicos para evitar daños.
- Prepare la mezcla de magdalenas.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Si es necesario, limpie las placas de horneado (3) con un paño húmedo.
- Cierre la tapa (5). Asegúrese de que el cierre de la tapa (6) se bloquee en su posición.
- Para encender el aparato, inserte el enchufe eléctrico en la toma de pared. El indicador de alimentación (1) se enciende. El indicador de temperatura (2) se enciende. El aparato empieza a calentarse.
- El indicador de temperatura (2) se apaga cuando los elementos calefactores han alcanzado la temperatura deseada. El aparato está listo para el uso.
- Suelte el cierre de la tapa (6) y abra la tapa (5).
- Vierta con cuidado la mezcla de magdalenas en los moldes de magdalenas (4) (fig. B).
- Cierre la tapa (5). Asegúrese de que el cierre de la tapa (6) se bloquee en su posición.
- Hornee las magdalenas hasta que estén listas para su consumo. El tiempo de horneado necesario depende de sus deseos. Experimente con el tiempo de horneado necesario para lograr los mejores resultados.
- Permanezca cerca del aparato para comprobar de vez en cuando si las magdalenas están listas y asegurarse de que no se quemen.
- Suelte el cierre de la tapa (6) y abra la tapa (5) cuando las magdalenas estén listas para el consumo.
- Retire las magdalenas de los moldes de magdalenas (4).

- Cierre la tapa (5) para mantener el calor para un uso posterior. Asegúrese de que el cierre de la tapa (6) se bloquee en su posición.
- Para apagar el aparato, retire el enchufe eléctrico de la toma de pared. El indicador de alimentación (1) se apaga.
- Deje que el aparato se enfríe completamente.

Recetas

Magdalenas de vainilla

Ingredientes	Cantidad
Mantequilla (sin sal)	50 g
Azúcar granulado	50 g
Huevo	1
Extracto de vainilla	1/2 cucharadita
Harina con levadura	50 g
Glaseado	
Chocolate blanco	100 g
Nata agria	125 ml
Frambuesas	como decoración

- En un bol de mezclado grande, utilice un batidor (velocidad media) para batir la mantequilla y el azúcar granulado hasta que la mezcla adquiera un tono pálido. Añada (velocidad media) el huevo y el extracto de vainilla hasta que esté bien mezclado.
- Tamice la harina con levadura en el bol de mezclado y remueva la mezcla hasta que sea casi uniforme.
- Coloque moldes de horneado de papel en cada molde de magdalenas.
- Llene cada molde de magdalenas con la masa.
- Hornee las magdalenas durante 6-8 minutos hasta que estén listas para el consumo.
- Deje que las magdalenas se enfrien sobre una rejilla de horneado.
- Haga el glaseado fundiendo el chocolate blanco en un bol sobre un cazo de agua hirviendo a fuego lento. Remueva hasta que el chocolate se haya fundido lentamente.
- Quite el bol del calor y deje que el chocolate se enfríe ligeramente. Añada lentamente la nata agria al chocolate enfriado hasta que quede espeso y cremoso.
- Con una cuchara ponga el glaseado sobre las magdalenas enfriadas.
- Decore las magdalenas con frambuesas.

Magdalenas de chocolate

Ingredientes	Cantidad
Mantequilla (sin sal)	50 g
Azúcar granulado	50 g
Huevo	1
Cacao en polvo	25 g
Harina con levadura	25 g
Glaseado	
Chocolate con leche	25 g
Mascarpone	50 g
Nueces de pecan	como decoración

- En un bol de mezclado grande, utilice un batidor (velocidad media) para batir la mantequilla y el azúcar granulado hasta que la mezcla adquiera un tono pálido. Añada (velocidad media) el huevo hasta que esté bien mezclado.
- Tamice la harina con levadura y el cacao en polvo en el bol de mezclado y remueva la mezcla hasta que sea casi uniforme.
- Coloque moldes de horneado de papel en cada molde de magdalenas.
- Llene cada molde de magdalenas con la masa.
- Hornee las magdalenas durante 6-8 minutos hasta que estén listas para el consumo.
- Deje que las magdalenas se enfrien sobre una rejilla de horneado.
- Haga el glaseado fundiendo el chocolate con leche en un bol sobre un cazo de agua hirviendo a fuego lento. Remueva hasta que el chocolate se haya fundido lentamente.
- Quite el bol del calor y deje que el chocolate se enfríe ligeramente. Bata el mascarpone en el chocolate enfriado hasta que quede bien mezclado.
- Con una cuchara ponga el glaseado sobre las magdalenas enfriadas.
- Decore las magdalenas con nueces de pecan.

Magdalenas de calabaza

Ingredientes	Cantidad
Harina común	1 taza
Levadura química	1 cucharadita
Bicarbonato de soda	1/2 cucharadita
Canela (molida)	1 cucharadita
Jengibre (molido)	1/4 cucharadita
Nuez moscada (molida)	1/4 cucharadita
Sal	según el gusto

Azúcar	1/2 taza
Azúcar moreno	1/2 taza
Aceite vegetal	1/2 taza
Huevo	2
Calabaza	3/4 taza
Nata agria	1/4 taza
Vainilla	1 cucharadita
Nueces de pecan (cortadas, tostadas)	1/2 taza
Glaseado	
Queso cremoso	según el gusto
Nueces de pecan	como decoración

- En un bol pequeño, bata la harina, la levadura, el bicarbonato de soda, la canela, el jengibre, la nuez moscada y la sal.
- En un bol de mezclado grande, utilice un batidor (velocidad media) para batir el azúcar, el azúcar moreno y el aceite vegetal. Añada (velocidad media) los huevos, la calabaza, la nata agria y la vainilla hasta que la mezcla quede ligera y espumosa.
- Añada (velocidad lenta) los ingredientes secos hasta que se humedezcan.
- Incorpore las nueces de pecan.
- Coloque moldes de horneado de papel en cada molde de magdalenas.
- Llene cada molde de magdalenas con la masa.
- Hornee las magdalenas durante 6-8 minutos hasta que estén listas para el consumo.
- Deje que las magdalenas se enfríen sobre una rejilla de horneado.
- Con una cuchara ponga el queso cremoso sobre las magdalenas enfriadas.
- Decore las magdalenas con nueces de pecan.

Limpieza y mantenimiento

El aparato debe limpiarse después de cada uso.

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

- Antes de la limpieza o el mantenimiento, retire el enchufe eléctrico de la toma de pared y espere hasta que se haya enfriado el aparato.
- No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos.

Antes de continuar, nos gustaría que centre su atención en las siguientes notas:

- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos para limpiar el aparato.
- No utilice objetos afilados para limpiar el aparato.
- Compruebe periódicamente si el aparato presenta algún daño.
- Limpie el exterior del aparato con un paño suave y húmedo. Seque bien el exterior del aparato con un paño limpio y seco.
- Limpie las placas de horneado después de cada uso:
 - Elimine los residuos con un papel de cocina.
 - Limpie las placas de horneado con un paño suave y húmedo y unas gotas de líquido de limpieza.
 - Seque bien las placas de horneado.
- Ponga el aparato y los accesorios en el embalaje original.
- Almacene el aparato con los accesorios en un lugar seco donde no hiele, fuera del alcance de los niños.

Instrucciones de seguridad

Seguridad general

- Lea detenidamente el manual antes del uso. Conserve el manual para consultas posteriores.
- Utilice el aparato y los accesorios únicamente para sus respectivos usos previstos. No utilice el aparato ni los accesorios para otros fines que los descritos en este manual.
- Supervise siempre a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- El aparato no debe ser utilizado por personas (niños incluidos) con una discapacidad física, sensorial o mental, o que no tengan experiencia ni conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- No utilice el aparato si hay alguna pieza o accesorio dañado o defectuoso. Si una pieza o un accesorio está dañado o es defectuoso, éste debe ser sustituido por el fabricante o un servicio técnico autorizado.

- No utilice el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
- No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos. Si el aparato se sumerge en agua u otros líquidos, no saque el aparato con las manos. Retire inmediatamente el enchufe eléctrico de la toma de pared. Si el aparato se sumerge en agua u otros líquidos, no vuelva a utilizarlo.
- Este aparato se ha diseñado para su uso únicamente en interiores y en aplicaciones tales como zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales; granjas; por parte de clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; así como pensiones, etc.

Seguridad eléctrica

- Antes del uso, compruebe siempre que la tensión de red sea la misma que se indica en la placa de características del aparato.
- Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra. En caso necesario, utilice un cable alargador con toma de tierra de un diámetro adecuado (al menos 3 x 1,5 mm²).
- Para una protección adicional, instale un dispositivo de corriente residual (DCR) con una corriente operativa residual nominal que no supere los 30 mA.
- El aparato no se ha diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Asegúrese de que no pueda entrar agua en los enchufes de contacto del cable eléctrico y el cable alargador.
- Desenrolle siempre totalmente el cable eléctrico y el cable alargador.
- Asegúrese de que el cable eléctrico no cuelgue por encima del borde de una superficie de trabajo y pueda engancharse accidentalmente o tropezarse con él.
- Mantenga el cable eléctrico alejado del calor, del aceite y de las aristas vivas.
- Compruebe periódicamente el cable eléctrico y el enchufe eléctrico para ver si muestran señales de daños. No utilice el aparato si el cable eléctrico o el enchufe eléctrico está dañado o defectuoso.

Si el cable eléctrico o el enchufe eléctrico está dañado o defectuoso, éste debe ser sustituido por el fabricante o un servicio técnico autorizado.

- No tire del cable eléctrico para desconectar el enchufe de la red eléctrica.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato no esté en uso, antes del montaje o el desmontaje y antes de la limpieza y el mantenimiento.

Instrucciones de seguridad para máquinas de magdalenas

- No utilice el aparato en el exterior.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor y a prueba de salpicaduras.
- No coloque el aparato sobre una placa de cocinado.
- No cubra el aparato.
- Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del aparato para permitir que el calor escape y ofrecer suficiente ventilación.
- Asegúrese de que el aparato no entre en contacto con materiales inflamables.
- Mantenga el aparato alejado de fuentes de calor. No coloque el aparato sobre superficies calientes ni cerca de llamas abiertas.
- Tenga cuidado con el vapor y las salpicaduras al poner los alimentos en las placas de horneado calientes.
- Atención: Puede salpicar grasa caliente de las placas de horneado.
- No utilice carbón ni combustibles similares.
- No vierta agua fría en las placas de horneado calientes. El agua salpicará y provocará daños en las placas de horneado.
- Tenga siempre cuidado cuando toque el aparato. Utilice guantes de horno si necesita tocar el aparato durante el uso o inmediatamente después.
- Tenga cuidado con las piezas calientes. Las superficies marcadas con un símbolo de precaución de superficies calientes pueden calentarse durante el uso. Las superficies accesibles pueden calentarse cuando el aparato está funcionando. La superficie exterior puede calentarse cuando el aparato está funcionando.

- Las placas de horneado se calientan mucho durante el uso. No toque las placas de horneado calientes.
- Asegúrese de que sus manos estén secas antes de tocar el aparato.
- No descuide el aparato durante el uso.
- No mueva el aparato mientras esté encendido o aún esté caliente. Retire el enchufe eléctrico de la toma de pared y espere hasta que se haya enfriado el aparato.
- No utilice el aparato cerca de pájaros (p. ej. pájaros tropicales como loros). Las placas de horneado están acabadas con un revestimiento antiadherente con base de PTFE. Al calentarse, el revestimiento puede liberar pequeñas cantidades de gases que son totalmente inocuos para las personas. No obstante, el sistema nervioso de los pájaros es extremadamente sensible a estos gases.

Descargo de responsabilidad

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

Congratulazioni!

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

Descrizione (fig. A)

La macchina per cupcake 132500 Princess è stata progettata per la preparazione di cupcake. L'apparecchio può cuocere 7 cupcake contemporaneamente. L'apparecchio è dotato di piastre di cottura con rivestimento antiaderente. L'apparecchio è adatto esclusivamente per l'uso al coperto. L'apparecchio è adatto esclusivamente per uso domestico.

1. Spia dell'alimentazione
2. Spia della temperatura
3. Piastra di cottura
4. Stampo per cupcake
5. Coperchio
6. Blocco del coperchio

Primo utilizzo

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

- Verificare che attorno all'apparecchio vi sia sufficiente spazio per consentire la fuoriuscita del calore e fornire un'adeguata ventilazione.
- Pulire l'apparecchio. Consultare la sezione "Pulizia e manutenzione".
- Collocare l'apparecchio su una superficie uniforme e stabile.
- Applicare alcune gocce d'olio sulle piastre di cottura.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa a parete. La spia dell'alimentazione si accende. La spia della temperatura si accende. L'apparecchio inizia a riscaldarsi.
- Dopo l'uso, rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete e far raffreddare completamente l'apparecchio.

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

Uso (fig. A & B)

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

- Prima del montaggio o dello smontaggio, rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Utilizzare guanti da forno per rimuovere gli alimenti dall'apparecchio.
- Non toccare le piastre di cottura con posate di metallo per evitare danni al rivestimento antiaderente.
- Preparare il composto per cupcake.
- Collocare l'apparecchio su una superficie uniforme e stabile.
- Se necessario, pulire le piastre di cottura (3) con un panno umido.
- Chiudere il coperchio (5). Verificare che il blocco del coperchio (6) scatti in posizione.
- Per accendere l'apparecchio, inserire la spina di alimentazione nella presa a parete. La spia dell'alimentazione (1) si accende. La spia della temperatura (2) si accende. L'apparecchio inizia a riscaldarsi.
- Una volta che gli elementi riscaldanti hanno raggiunto la temperatura richiesta, la spia della temperatura (2) si spegne. L'apparecchio è pronto all'uso.
- Sganciare il blocco del coperchio (6) e aprire il coperchio (5).
- Versare con attenzione il composto per cupcake negli stampi per cupcake (4) (fig. B).
- Chiudere il coperchio (5). Verificare che il blocco del coperchio (6) scatti in posizione.
- Cuocere i cupcake finché non sono pronti per il consumo. Il tempo di cottura dipende dalle preferenze dell'utente. Per ottenere i migliori risultati fare delle prove variando il tempo di cottura richiesto.
- Rimanere vicini all'apparecchio per verificare di tanto in tanto se i cupcake sono pronti e per assicurarsi che non brucino.
- Sganciare il blocco del coperchio (6) e aprire il coperchio (5) quando i cupcake sono pronti per il consumo.
- Rimuovere i cupcake dagli stampi per cupcake (4).

11

- Chiudere il coperchio (5) per mantenere il calore per usi successivi. Verificare che il blocco del coperchio (6) scatti in posizione.
- Per spegnere l'apparecchio, rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete. La spia dell'alimentazione (1) si spegne.
- Far raffreddare completamente l'apparecchio.

Ricette

Cupcake alla vaniglia

Ingredienti	Quantità
Burro (non salato)	50 g
Zucchero semolato	50 g
Uova	1
Estratto di vaniglia	1/2 cucchiaino
Farina autolievitante	50 g
Glassa	
Cioccolata bianca	100 g
Crema acida	125 ml
Lamponi	come decorazione

- In una ciotola grande, mescolare con un mixer (velocità media) burro e zucchero semolato fino a ottenere un composto spumoso. Incorporare (velocità media) l'uovo e l'estratto di vaniglia mescolando con cura.
- Setacciare la farina autolievitante aggiungendola nella ciotola e amalgamarla fino a ottenere un impasto omogeneo.
- Inserire i pirottini di carta all'interno di ciascuno stampo per cupcake.
- Riempire ogni stampo per cupcake con la pastella.
- Cuocere i cupcake per 6-8 minuti o fino a quando non sono pronti per il consumo.
- Fare raffreddare i cupcake su una griglia di cottura.
- Preparare la glassa sciogliendo il cioccolato bianco in una terrina a bagnomaria. Mescolare fino a quando il cioccolato non è fuso uniformemente.
- Rimuovere la terrina dal fuoco e far raffreddare lentamente il cioccolato. Mescolare delicatamente la crema acida con il cioccolato raffreddato fino a ottenere un composto denso e cremoso.
- Versare la glassa con un cucchiaino sui cupcake freddi.
- Decorare i cupcake con i lamponi.

Cupcake al cioccolato

Ingredienti	Quantità
Burro (non salato)	50 g
Zucchero semolato	50 g
Uova	1
Cacao in polvere	25 g
Farina autolievitante	25 g
Glassa	
Cioccolato al latte	25 g
Mascarpone	50 g
Noci pecan	come decorazione

- In una ciotola grande, mescolare con un mixer (velocità media) burro e zucchero semolato fino a ottenere un composto spumoso. Incorporare (velocità media) l'uovo e amalgamare con cura.
- Setacciare la farina autolievitante e il cacao in polvere aggiungendoli nella ciotola e amalgamarli fino a ottenere un impasto omogeneo.
- Inserire i pirottini di carta all'interno di ciascuno stampo per cupcake.
- Riempire ogni stampo per cupcake con la pastella.
- Cuocere i cupcake per 6-8 minuti o fino a quando non sono pronti per il consumo.
- Fare raffreddare i cupcake su una griglia di cottura.
- Preparare la glassa sciogliendo il cioccolato al latte in una terrina a bagnomaria. Mescolare fino a quando il cioccolato non è fuso uniformemente.
- Rimuovere la terrina dal fuoco e far raffreddare lentamente il cioccolato. Mescolare il mascarpone e il cioccolato freddo fino a ottenere un composto omogeneo.
- Versare la glassa con un cucchiaino sui cupcake freddi.
- Decorare i cupcake con le noci pecan.

Cupcake alla zucca

Ingredienti	Quantità
Farina normale	1 tazza
Lievito in polvere	1 cucchiaino
Bicarbonato di sodio	1/2 cucchiaino
Cannella (in polvere)	1 cucchiaino
Zenzero (in polvere)	1/4 cucchiaino
Noce moscata (in polvere)	1/4 cucchiaino

Sale	quanto basta
Zucchero	1/2 tazza
Zucchero scuro	1/2 tazza
Olio vegetale	1/2 tazza
Uova	2
Zucca	3/4 tazza
Crema acida	1/4 tazza
Vaniglia	1 cucchiaino
Noci pecan (a pezzetti, tostate)	1/2 tazza
Glassa	
Formaggio cremoso	quanto basta
Noci pecan	come decorazione

- In una piccola ciotola, mescolare farina normale, lievito in polvere, bicarbonato di sodio, cannella, zenzero, noce moscata e sale.
- In una ciotola grande, utilizzare un mixer (velocità media) per mescolare zucchero, zucchero scuro e olio vegetale. Incorporare (velocità media) le uova, la zucca, la crema acida e la vaniglia mescolando fino a ottenere un impasto leggero e soffice.
- Incorporare (velocità bassa) gli ingredienti secchi fino a inumidirli.
- Aggiungere le noci pecan.
- Inserire i pirottini di carta all'interno di ciascuno stampo per cupcake.
- Riempire ogni stampo per cupcake con la pastella.
- Cuocere i cupcake per 6-8 minuti o fino a quando non sono pronti per il consumo.
- Fare raffreddare i cupcake su una griglia di cottura.
- Versare il formaggio cremoso con un cucchiaino sui cupcake freddi.
- Decorare i cupcake con le noci pecan.

Pulizia e manutenzione

È necessario pulire l'apparecchio dopo ogni uso.

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

- Prima di eseguire interventi di pulizia e manutenzione, rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

Prima di procedere, si prega di porre attenzione alle seguenti note:

- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare oggetti affilati per pulire l'apparecchio.
- Controllare l'apparecchio a intervalli regolari, verificando che non sia danneggiato.
- Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido inumidito. Asciugare a fondo l'esterno dell'apparecchio con un panno pulito e asciutto.
- Pulire le piastre di cottura dopo ogni uso:
 - Con un asciugamano di carta rimuovere tutti i residui.
 - Pulire le piastre di cottura con un panno morbido inumidito e alcune gocce di liquido detergente.
 - Asciugare a fondo le piastre di cottura.
- Collocare l'apparecchio e gli accessori nell'imballaggio originale.
- Riporre l'apparecchio con i relativi accessori in un luogo asciutto, al riparo dal gelo e fuori dalla portata dei bambini.

Istruzioni per la sicurezza

Sicurezza generale

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso. Conservare il manuale per future consultazioni.
- Utilizzare l'apparecchio e gli accessori esclusivamente per gli scopi previsti. Non utilizzare l'apparecchio e gli accessori per scopi diversi da quelli descritti nel manuale.
- Controllare sempre che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Non è previsto l'uso dell'apparecchio da parte di bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza la necessaria pratica ed esperienza salvo quando le persone responsabili per la loro sicurezza offrono istruzioni precise oppure supervisionano l'uso dell'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio se presenta parti o accessori danneggiati o difettosi. Se una parte o un accessorio sono danneggiati o difettosi, devono essere sostituiti dal fabbricante o da un centro di assistenza autorizzato.

11

- Non usare l'apparecchio in prossimità di vasche da bagno, docce, bacinelle o altri recipienti contenenti acqua.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Se l'apparecchio viene immerso in acqua o in altri liquidi, non rimuovere l'apparecchio con le mani. Rimuovere immediatamente la spina di alimentazione dalla presa a parete. Se l'apparecchio viene immerso in acqua o altri liquidi, non riutilizzare l'apparecchio.
- L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso al coperto e in applicazioni simili, quali stanze adibite a cucine per il personale nei negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; fattorie; per clienti di hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale; bed and breakfast.

Sicurezza elettrica

- Prima dell'uso, verificare sempre che la tensione di rete corrisponda alla tensione riportata sulla targhetta nominale dell'apparecchio.
 - Collegare l'apparecchio a una presa a parete dotata di messa a terra. Se necessario, utilizzare un cavo di prolunga con conduttore di messa a terra di diametro adatto (almeno $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$).
 - Come ulteriore protezione, installare un interruttore differenziale (RCD) con una corrente residua di funzionamento nominale non superiore a 30 mA.
 - L'apparecchio non è previsto per essere azionato mediante timer esterno o telecomando.
 - Verificare che l'acqua non penetri negli spinotti del cavo di alimentazione e del cavo di prolunga.
 - Srotolare sempre completamente il cavo di alimentazione e il cavo di prolunga.
 - Verificare che il cavo di alimentazione non rimanga impigliato nel bordo di sporgenze o ripiani e non possa costituire fonte di rischio di incidenti o cadute.
 - Tenere il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore, olio e spigoli taglienti.
 - Controllare regolarmente l'eventuale presenza di danni sul cavo e sulla spina di alimentazione.
- Non usare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o difettosi. Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o difettosi, devono essere sostituiti dal fabbricante o da un centro di assistenza autorizzato.
- Per scollegare la spina di alimentazione elettrica, non tirare mai il cavo di alimentazione.
 - Se l'apparecchio non viene utilizzato, prima di eseguire operazioni di montaggio o smontaggio e prima di effettuare interventi di pulizia e manutenzione, scollegare sempre la spina dalla rete di alimentazione elettrica.

Istruzioni di sicurezza per macchine per cupcake

- Non usare l'apparecchio in ambienti esterni.
- Collocare l'apparecchio su una superficie uniforme e stabile.
- Collocare l'apparecchio su una superficie resistente al calore e agli schizzi.
- Non collocare l'apparecchio su un piano di cottura.
- Non coprire l'apparecchio.
- Verificare che attorno all'apparecchio vi sia sufficiente spazio per consentire la fuoriuscita del calore e fornire un'adeguata ventilazione.
- Verificare che l'apparecchio non entri in contatto con materiale infiammabile.
- Tenere l'apparecchio a distanza da fonti di calore. Non collocare l'apparecchio su superfici calde o vicino a fiamme libere.
- Quando si colloca il cibo sulle piastre di cottura calde, fare attenzione a schizzi e getti di vapore.
- Attenzione: il grasso caldo può schizzare dalle piastre di cottura.
- Non utilizzare carbone o combustibili analoghi.
- Non versare acqua fredda sulle piastre di cottura calde. L'acqua potrebbe schizzare e danneggiare le piastre di cottura.
- Porre sempre attenzione nel toccare l'apparecchio. Qualora fosse necessario toccare l'apparecchio durante o poco tempo dopo l'uso utilizzare dei guanti da forno.

- Porre attenzione alle parti riscaldate. Le superfici contrassegnate con un simbolo di attenzione per superfici calde sono soggette a riscaldarsi durante l'uso. Quando l'apparecchio è in funzione le superfici accessibili possono diventare molto calde. Quando l'apparecchio è in funzione la superficie esterna può diventare molto calda.
- Durante l'uso le piastre di cottura diventano molto calde. Non toccare le piastre di cottura calde.
- Prima di toccare l'apparecchio assicurarsi di avere le mani asciutte.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Non spostare l'apparecchio mentre è acceso o ancora caldo. Rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non utilizzare l'apparecchio vicino a uccelli (ad es. uccelli tropicali come pappagalli). Le piastre di cottura sono dotate di un rivestimento antiaderente a base di PTFE. Dopo il riscaldamento il rivestimento potrebbe rilasciare piccole quantità di gas completamente innocui per le persone. Tuttavia, il sistema nervoso degli uccelli è estremamente sensibile a tali gas.

Clausola di esclusione della responsabilità

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

IT

Gratulerar!

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

Beskrivning (fig. A)

Din 132500 Princess cupcakemaskin har designats för att baka cupcakes. Apparaten kan baka 7 cupcakes samtidigt. Apparaten är försedd med bakplåtar med en icke vidhäftande beläggning. Apparaten är bara avsedd för inomhusbruk. Apparaten är bara avsedd för hushållsbruk.

1. Effektindikator
2. Temperaturindikator
3. Bakplåt
4. Cupcakehållare
5. Lock
6. Lockspärr

Första användning

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

- Kontrollera att det finns tillräckligt med fritt utrymme runt apparaten så att värmen kan ledas bort och ge tillräcklig ventilation.
- Rengöra apparaten. Se avsnittet "Rengöring och underhåll".
- Placera apparaten på ett plant och stabilt underlag.
- Stryk några droppar olja på bakplåtarna.
- Anslut nätkontakten till vägguttaget. Effektindikatorn tänds. Temperaturindikatorn tänds. Apparaten börjar värmas upp.
- Efter användning, dra ut nätkontakten från vägguttaget och vänta tills apparaten har svalnat helt.

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

Användning (fig. A & B)

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

- Före montering eller demontering, dra ut nätkontakten från vägguttaget och vänta tills apparaten har svalnat.
- Använd ugnshandskar när du ska ta ut maten från apparaten.
- Vidrör inte beläggningen på bakplåtarna som skyddar mot vidhäftning med metallredskap, det kan skada beläggningen.
- Förbered cupcakeblandningen.
- Placera apparaten på ett plant och stabilt underlag.
- Rengör, om så behövs, bakplåtarna (3) med en fuktad trasa.
- Stäng locket (5). Kontrollera att lockspärren (6) snäpper fast.
- Slå på apparaten genom att sätta in nätkontakten i vägguttaget. Effektindikatorn (1) tänds. Temperaturindikatorn (2) tänds. Apparaten börjar värmas upp.
- Temperaturindikatorn (2) slocknar när värmeelementen når önskad temperatur. Apparaten är klar att användas.
- Frigör lockspärren (6) och öppna locket (5).
- Håll försiktigt cupcakeblandningen i cupcakehållarna (4) (fig. B).
- Stäng locket (5). Kontrollera att lockspärren (6) snäpper fast.
- Grädda cupcakesen tills de är klara att ätas. Den erforderade tillredningstiden beror på eget tycke och smak. Experimentera med bakningstiden för att uppnå bästa resultat.
- Håll dig nära apparaten för att då och då kunna kontrollera om cupcakesen är klara och för att se till att de inte bränns.
- Frigör lockspärren (6) och öppna locket (5) när cupcakesen är klara att ätas.
- Ta bort cupcakesen från cupcakehållarna (4).
- Stäng locket (5) för att behålla värmen för fortsatt användning. Kontrollera att lockspärren (6) snäpper fast.
- Slå av apparaten genom att dra ut nätkontakten från vägguttaget. Effektindikatorn (1) släcks.
- Låt apparaten svalna helt.

Recept

Vaniljecupcakes

Ingredienser	Mängd
Smör (osaltat)	50 g
Strösocker	50 g
Ägg	1
Vaniljextrakt	1/2 tsk.
Självjäsande mjöl	50 g
Glasyr	
Vit choklad	100 g
Gräddfil	125 ml
Hallon	som dekoration

- I en stor blandningsskål, använd en mixer (med medelhög hastighet) till att blanda smöret och strösockret tills det bleknat. Blanda (med medelhög hastighet) äggen och vaniljextraktet tills det är ordentligt genomblandat.
- Sikta det självjäsande mjölet ner i blandningsskålen och vänd blandningen tills den är nästan slät.
- Placera en pappersform i varje cupcakehållare.
- Fyll varje cupcakehållare med smet.
- Grädda cupcakesen i 6-8 minuter eller tills de är klara att ätas.
- Låt cupcakesen svalna på en bakhylla.
- Tillred glasyren genom att smälta den vita chokladen i en skål över en panna med lätt kokande vatten. Rör om tills chokladen har smält jämnt.
- Ta bort skålen från värmen och låt chokladen den svalna en aning. Rör försiktigt ner gräddfilen i den svalnade chokladen tills den är tjock och krämig.
- Sprid glasyren med en sked över de svalnade cupcakesen.
- Dekorera cupcakesen med hallon.

Chokladcupcakes

Ingredienser	Mängd
Smör (osaltat)	50 g
Strösocker	50 g
Ägg	1
Kakaopulver	25 g
Självjäsande mjöl	25 g

Glasyr

Mjölkkchoklad	25 g
Mascarpone	50 g
Pekannötter	som dekoration

- I en stor blandningsskål, använd en mixer (med medelhög hastighet) till att blanda smöret och strösockret tills det bleknat. Blanda in äggen (med medelhög hastighet) tills det är genomblandat.
- Sikta det självjäsande mjölet och kakaopulvret ner i blandningsskålen och vänd blandningen tills den är nästan slät.
- Placera en pappersform i varje cupcakehållare.
- Fyll varje cupcakehållare med smet.
- Grädda cupcakesen i 6-8 minuter eller tills de är klara att ätas.
- Låt cupcakesen svalna på en bakhylla.
- Tillred glasyren genom att smälta mjölkkchokladen i en skål över en panna med lätt kokande vatten. Rör om tills chokladen har smält jämnt.
- Ta bort skålen från värmen och låt chokladen den svalna en aning. Vispa ned mascarponen i den kylda chokladen tills den är slät.
- Sprid glasyren med en sked över de svalnade cupcakesen.
- Dekorera cupcakesen med pekannötter.

Pumpacupcakes

Ingredienser	Mängd
Universalmjöl	1 kopp
Bakpulver:	1 tsk.
Bikarbonat	1/2 tsk.
Kanel (malen)	1 tsk.
Ingefära (malen)	1/4 tsk.
Muskot (malen)	1/4 tsk.
Salt	efter tycke och smak
Socker	1/2 kopp
Brunt socker	1/2 kopp
Vegetabilisk olja	1/2 kopp
Ägg	2
Pumpa	3/4 kopp
Gräddfil	1/4 kopp
Vanilj	1 tsk.
Pekannötter (hackade, rostade)	1/2 kopp

Glasyr

Gräddost

efter tycke och smak

Pekannötter

som dekoration

- I en liten skål, vispa samman universalmjölet, bakpulvret, bikarbonaten, kaneln, ingefäran, muskoten och saltet.
- I en stor blandningsskål, använd en mixer (med medelhög hastighet) till att blanda sockret, brunsockret och den vegetabiliska oljan. Blanda (med medelhög hastighet) äggen, pumpnan, gräddfilen och vaniljeextraktet tills det är fluffigt.
- Blanda in (med låg hastighet) de torra ingredienserna tills de är fuktade.
- Rör ner pekannötterna.
- Placera en pappersform i varje cupcakehållare.
- Fyll varje cupcakehållare med smet.
- Grädda cupcakesen i 6-8 minuter eller tills de är klara att ätas.
- Låt cupcakesen svalna på en bakhylla.
- Sprid gräddosten med en sked på de svalnade cupcakesen.
- Dekorera cupcakesen med pekannötter.

Rengöring och underhåll

Apparaten måste rengöras efter varje användning.

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

- Före rengöring eller underhåll, dra ut nätkontakten från vägguttaget och vänta tills apparaten har svalnat.
- Sänk inte ned apparaten i vatten eller någon annan vätska.

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

- Använd inte aggressiva eller slipande rengöringsmedel vid rengöring av apparaten.
- Använd inte vassa föremål vid rengöring av apparaten.
- Kontrollera apparaten regelbundet för eventuella skador.
- Rengör apparatens utsida med en mjuk, fuktig trasa. Torka apparatens utsida noggrant med en ren, torr trasa.

- Rengör bakplåtarna efter varje användning:
 - Ta bort eventuella rester med hushållspapper.
 - Rengör bakplåtarna med en mjuk, fuktig trasa och några droppar diskmedel.
 - Torka av bakplåtarna noggrant.
- Placera apparaten och tillbehören i originalförpackningen.
- Förvara apparaten med tillbehören på en torr och frostfri plats, utom räckhåll för barn.

Säkerhetsanvisningar

Allmän säkerhet

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

av kunder på hotell, motell och andra miljöer av bostadstyp; miljöer av typen "rum och frukost".

El-säkerhet

- Före användning, kontrollera alltid att spänningen i det använda nätuttaget överensstämmer med den som anges på märkplåten.
- Anslut apparaten till ett jordat vägguttag. Om nödvändigt, använd en jordad förlängningskabel med lämplig diameter (minst 3 x 1,5 mm²).
- För ytterligare skydd, installera en jordfelsbrytare (RCD) med en nominell felström som inte överskrider 30 mA.
- Apparaten är inte avsedd att användas med en yttre timer eller separat fjärrstyrningssystem.
- Kontrollera att vatten inte kan komma in i kontaktstiften på nätkabeln eller förlängningskabeln.
- Nysta alltid upp nätkabeln och förlängningskabeln helt.
- Kontrollera att nätkabeln inte hänger över en bordskant och att den inte kan fastna av misstag eller trampas på.
- Håll nätkabeln borta från hetta, olja och skarpa kanter.
- Kontrollera regelbundet nätkabeln och nätkontakten med avseende på tecken på skador. Använd inte apparaten om nätkabeln eller nätkontakten är skadad eller defekt. Om nätkabeln eller nätkontakten är skadad eller defekt, måste den bytas av tillverkaren eller behörig serviceverkstad.
- Dra aldrig i nätkabeln när du ska lossa nätkontakten från nätuttaget.
- Lossa nätkontakten från nätuttaget när apparaten inte används, före montering eller demontering och före rengöring och underhåll.
- Placera inte apparaten på en spishäll.
- Täck inte över apparaten.
- Kontrollera att det finns tillräckligt med fritt utrymme runt apparaten så att värmen kan ledas bort och ge tillräcklig ventilation.
- Kontrollera att apparaten inte kommer i kontakt med lättantändliga material.
- Håll apparaten borta från värmekällor. Placera inte apparaten på varma ytor eller i närheten av öppen eld.
- Se upp för ånga och stänk när livsmedel läggs på de heta bakplåtarna.
- Försiktig: Hett fett kan stänka upp från bakplåtarna.
- Använd inte träkol eller liknande antändbara bränslen.
- Håll inte kallt vatten på de heta bakplåtarna. Vattnet kommer då att stänka och skada bakplåtarna.
- Var försiktig vid beröring av apparaten. Använd ugnshandskar om du måste vidröra apparaten under eller strax efter användning.
- Akta dig för heta delar. Ytorna som är märkta med en varningssymbol för heta ytor riskerar att bli heta vid användning. Den åtkomliga ytan kan bli het när apparaten används. Den yttre ytan kan bli het när apparaten används.
- Bakplåtarna blir mycket heta när de används. Vidrör inte de heta bakplåtarna.
- Se till att dina händer är torra innan du rör vid apparaten.
- Lämna inte apparaten obevakad under användning.
- Flytta inte apparaten medan den är påslagen eller fortfarande varm. Dra ut nätkontakten från vägguttaget och vänta tills apparaten har svalnat.
- Använd inte apparaten i närheten av fåglar (t.ex. tropiska fåglar som papegojor). Bakplåtarna har en PTFE-baserad beläggning som skyddar mot vidhäftning. Vid uppvärmning avger denna beläggning små mängder gas som är helt ofarliga för människor. Fåglars nervsystem är dock extremt känsliga för dessa gaser.

Säkerhetsanvisningar för cupcakemaskiner

- Använd inte apparaten utomhus.
- Placera apparaten på ett plant och stabilt underlag.
- Placera apparaten på ett värmebeständigt och vattensäkert underlag.

Friskrivning

Specifikationer kan bli föremål för ändringar utan föregående meddelande.

Tillykke!

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

Beskrivelse (fig. A)

Din 132500 Princess cupcakemaskine er beregnet til at bage cupcakes. Apparatet kan lave 7 cupcakes på samme tid. Dette apparat er udstyret med bageplader med non-stick-overflade. Apparatet er kun beregnet til indendørs brug. Apparatet egner sig udelukkende til brug i hjemmet.

1. Strømindikator
2. Temperaturindikator
3. Bageplade
4. Cupcakeholder
5. Låg
6. Lågets lås

Første brug

Før du fortsætter, bedes du være opmærksom på følgende:

- Sørg for at der er nok plads omkring apparatet til at varme kan undslippe og ordentlig ventilation er mulig.
- Rengør apparatet. Se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".
- Sæt apparatet på en stabil og flad overflade.
- Dryp et par dråber olie på bagepladerne.
- Forbind strømkablet med stikkontakten på væggen. Strømindikatoren tænder. Temperaturindikatoren tænder. Apparatet begynder at varme op.
- Efter brug, skal netstikket tages ud af stikkontakten. Lad apparatet køle helt ned.

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

Brug (fig. A & B)

Før du fortsætter, bedes du være opmærksom på følgende:

- Før montering eller demontering, skal netstikket tages ud af stikkontakten. Vent, indtil apparatet er kølet af.
- Brug ovenvanter til at tage maden ud af apparatet.
- Lad ikke metalredskaber berøre bageplader for at undgå at beskadige non-stick-overfladen.
- Klargør cupcakeblandingen.
- Sæt apparatet på en stabil og flad overflade.
- Rengør om nødvendigt bagepladerne (3) med en fugtig klud.
- Luk låget (5). Sørg for at lågets lås (6) klikker på plads.
- Sæt netstikket i en stikkontakt for at tænde for apparatet. Strømindikatoren (1) tænder. Temperaturindikatoren (2) bliver tændt. Apparatet begynder at varme op.
- Temperaturindikatoren (2) slukker, når varmeelementerne har nået den ønskede temperatur. Apparatet er klar til brug.
- Udløs lågets lås (6) og åbn låget (5).
- Hæld forsigtigt cupcakeblandingen ned i cupcakeholderne (4) (fig. B).
- Luk låget (5). Sørg for at lågets lås (6) klikker på plads.
- Bag cupcakesene til de er klar til at blive spist. Den nødvendige bagetid afhænger af dig. Eksperimenter med den nødvendige bagetid for at opnå det bedste resultat.
- Bliv tæt på apparatet, så du fra tid til anden kan tjekke, om cupcakesene er klar, og så du er sikker på, at cupcakesene ikke brænder på.
- Udløs lågets lås (6) og åbn låget (5), når cupcakesene er klar til at blive spist.
- Tag cupcakesene ud af cupcakeholderen (4).
- Luk låget (5) for at holde på varmen til senere brug. Sørg for at lågets lås (6) klikker på plads.
- Træk netstikket ud af stikkontakten for at slukke for apparatet. Strømindikatoren (1) slukker.
- Lad apparatet køle helt ned.

Opskrifter

Vanillecupcakes

Ingredienser	Mængde
Smør (usaltet)	50 g
Strø sukker	50 g
Æg	1
Vanilleekstrakt	1/2 tsk.
Selv hævende mel	50 g
Glasur	
Hvid chokolade	100 g
Creme fraiche	125 ml
Hindbær	til dekoration

- I en stor skål mikses smør og strø sukker med en mixer (medium hastighed) til blandingen bliver lys. Miks (medium hastighed) ægget og vanilleekstrakten i til de er helt sammenblandede.
- Hæld det selv hævende mel ned i skålen og fold det i blandingen, indtil den er næsten glat.
- Sæt en papirbagekop i hver cupcakeholder.
- Fyld hver cupcakeholder med dej.
- Bag cupcakesene i 6-8 minutter, eller indtil de er klar til at blive spist.
- Lad kagerne køle af på en bagerist.
- Lav glasuren ved at smelte den hvide chokolade i en skål over en gryde med letkogende vand. Rør indtil chokoladen er smeltet helt.
- Fjern skålen fra varmen og lad chokoladen køle en smule af. Rør let creme fraichen i den afkølede chokolade, indtil den er tyk og cremet.
- Hæld glasuren på de afkølede cupcakes.
- Dekorér kagerne med hindbær.

Chokoladecupcakes

Ingredienser	Mængde
Smør (usaltet)	50 g
Strø sukker	50 g
Æg	1
Cacaopulver	25 g
Selv hævende mel	25 g
Glasur	
Mælkechokolade	25 g
Mascarpone	50 g
Pecannødder	til dekoration

- I en stor skål mikses smør og strø sukker med en mixer (medium hastighed) til blandingen bliver lys. Miks (medium hastighed) ægget i til det er blandet helt.
- Hæld det selv hævende mel og kakaopulveret ned i skålen og fold det i blandingen, indtil den er næsten glat.
- Sæt en papirbagekop i hver cupcakeholder.
- Fyld hver cupcakeholder med dej.
- Bag cupcakesene i 6-8 minutter, eller indtil de er klar til at blive spist.
- Lad kagerne køle af på en bagerist.
- Lav glasuren ved at smelte mælkechokoladen i en skål over en gryde med letkogende vand. Rør indtil chokoladen er smeltet helt.
- Fjern skålen fra varmen og lad chokoladen køle en smule af. Pisk mascarpone ned i den afkølede chokolade, indtil den er glat.
- Hæld glasuren på de afkølede cupcakes.
- Dekorér cupcakesene med pecannødder.

Græskarcupcakes

Ingredienser	Mængde
Universel mel	1 kop
Bagepulver	1 tsk.
Bagesoda	1/2 tsk.
Kanel (stødt)	1 tsk.
Ingefær (stødt)	1/4 tsk.
Muskatnød (stødt)	1/4 tsk.
Salt	efter smag
Sukker	1/2 kop
Brun sukker	1/2 kop
Vegetabilsk olie	1/2 kop
Æg	2
Græskar	3/4 kop
Creme fraiche	1/4 kop
Vanille	1 tsk.
Pecannødder (hakkede, ristede)	1/2 kop
Glasur	
Flødeost	efter smag
Pecannødder	til dekoration

- Melet, bagepulveret, bagesoda, kanel, ingefær, muskatnød og salt blandes i en skål.
- I en stor skål mikses smør, sukker, brun sukker og vegetabilsk olie med en mixer (medium hastighed). Miks (medium hastighed) æggene, græskar, creme fraiche og vanille i, indtil blandingen er let og luftig.

- Miks (lav hastighed) de tørre ingredienser i til de bliver fugtige.
- Rør pecannødderne i.
- Sæt en papirbagekop i hver cupcakeholder.
- Fyld hver cupcakeholder med dej.
- Bag cupcakesene i 6-8 minutter, eller indtil de er klar til at blive spist.
- Lad kagerne køle af på en bagerist.
- Hæld flødeosten på de afkølede cupcakes.
- Dekorér cupcakesene med pecannødder.

Rengøring og vedligeholdelse

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

Før du fortsætter, bedes du være opmærksom på følgende:

- Før rengøring eller vedligeholdelse, skal netstikket tages ud af stikkontakten. Vent, indtil apparatet er kølet af.
- Sænk ikke apparatet ned i vand eller andre væsker.

Før du fortsætter, beder vi dig være opmærksom på følgende:

- Undlad at bruge stærke eller ætsende rengøringsmidler til at rengøre apparatet.
- Undlad at bruge skarpe genstande til at rengøre apparatet.
- Kontroller jævnligt apparatet for eventuel skade.
- Rengør apparatets yderside med en blød, fugtig klud. Tør apparatets yderside grundigt med en ren og tør klud.
- Rengør bagepladerne efter hver brug:
 - Fjern eventuelle rester med en papirserviet.
 - Rengør bagepladerne med en blød, fugtig klud og nogle dråber opvaskemiddel.
 - Tør bagepladerne grundigt.
- Læg apparatet og tilbehøret tilbage i den oprindelige emballage.
- Opbevar apparatet med tilbehøret på et tørt og frostfrit sted, udenfor rækkevidde for børn.

Sikkerhedsinstruktioner

Sikkerhed generelt

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

Elektrisk sikkerhed

- Kontroller før brug, at strømnettet har samme spænding, som er angivet på apparatets mærkeplade.
- Forbind apparatet med en stikkontakt med jordforbindelse. Brug om nødvendigt et forlængerkabel med passende diameter (mindst 3 x 1,5 mm²).

- Installer for øget sikkerhed et fejlstrømsrelæ (FI-relæ) med registreret strømniveau, der ikke overstiger 30 mA.
- Apparatet er ikke egnet til betjening med en ekstern timer eller separat fjernbetjenings-system.
- Sørg for, at der ikke kan komme vand ind i netledningen og forlængerledningen.
- Rul altid netledningen og forlængerledningen helt ud.
- Sørg for, at netledningen ikke hænger ud over kanten på en bordplade og ikke ved et uheld kan hænge ved eller snubles over.
- Hold netledningen væk fra varme, olie og skarpe kanter.
- Kontroller med mellemrum netledningen og netstikket for tegn på beskadigelse. Brug ikke apparatet hvis netledningen eller stikket er beskadiget eller defekt. Hvis netledningen eller stikket er beskadiget eller defekt, skal det udskiftes af producenten eller af en autoriseret reparatør.
- Træk ikke i netledningen for at trække stikket ud af stikkontakten.
- Fjern stikket fra stikkontakten når apparatet ikke er i brug, før montering eller demontering og før rengøring og vedligeholdelse.
- Hæld aldrig koldt vand på de varme bageplader. Vandet vil sprøjte og beskadige bagepladerne.
- Vær altid forsigtig, når du rører ved apparatet. Brug grydelapper, hvis du har brug for at røre ved apparatet under eller kort efter brug.
- Vær opmærksom på varme dele. Overfladerne, som er markeret med advarselstegnet for varme overflader, vil sandsynligvis blive varme under brug. De tilgængelige overflader kan blive varme når apparatet er i brug. Den ydre overflade kan blive varm når apparatet er i brug.
- Bagepladerne bliver meget varme under brug. Undgå at berøre de varme bageplader.
- Sørg for, at dine hænder er tørre, før du rører ved apparatet.
- Lad ikke apparatet stå uden opsyn under brug.
- Flyt ikke apparatet mens det er sluttet til eller stadig er varmt. Fjern strømkablet fra stikkontakten på væggen og vent til apparatet er kølet af.
- Brug ikke apparatet tæt på fugle (f. eks. tropiske fugle såsom papegøjer). Bagepladerne har en non-stick-overflade baseret på PTFE. Ved opvarmning kan overfladen afgive små mængder gasser, som er helt harmløse for mennesker. Fugles nervesystem er dog ekstremt følsomme over for sådanne gasser.

Sikkerhedsinstruktioner til cupcakemaskiner

- Brug ikke apparatet udendørs.
- Sæt apparatet på en stabil og flad overflade.
- Sæt apparatet på en varmeresistent overflade, som kan tåle stænk.
- Sæt ikke apparatet på et komfur.
- Dæk ikke apparatet til.
- Sørg for at der er nok plads omkring apparatet til at varme kan undslippe og ordentlig ventilation er mulig.
- Sørg for, at apparatet ikke kommer i kontakt med letantændelige materialer.
- Hold apparatet væk fra varmekilder. Placer ikke apparatet på varme overflader eller nær åben ild.
- Pas på damp og stænk, når du lægger mad på de varme bageplader.
- Forsigtig: Der kan sprøjte varm fedt op fra bagepladerne.
- Brug aldrig kul eller lignende brændstoffer.

Ansvarsfraskrivelse

Forandringer kan forekomme; specifikationer kan ændres uden forudgående varsel.

Gratulerer!

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

Beskrivelse (fig. A)

Ditt 132500 Princess cupcakesjern er beregnet på å lage cupcakes. Apparatet kan lage 7 cupcakes samtidig. Apparatet er utstyrt med bakeplater med et klebefritt belegg. Apparatet er kun egnet til innendørs bruk. Apparatet er kun egnet for hjemmebruk.

1. Strømindikator
2. Temperaturindikator
3. Bakeplate
4. Cupcakeholder
5. Lokk
6. Lokklås

Første gangs bruk

Før du fortsetter, må du være oppmerksom på følgende:

- Påse at det er nok plass rundt apparatet til at varmen kan slippe unna. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon.
- Rengjør apparatet. Se avsnittet "Rengjøring og vedlikehold".
- Plasser apparatet på et stabilt og flatt underlag.
- Smør noen dråper med olje på bakeplatene.
- Sett støpselet i stikkontakten. Strømindikatoren tennes. Temperaturindikatoren tennes. Apparatet begynner å varme seg opp.
- Etter bruk trekker du støpslet ut av stikkontakten og lar apparatet kjøles helt ned.

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

Bruk (fig. A & B)

Før du fortsetter, må du være oppmerksom på følgende:

- Før montering eller demontering, trekk støpselet ut av stikkontakten og vent til apparatet har kjølt seg ned.

- Bruk ovnsvotter til å ta maten ut av ovnen.
- Ikke la metallredskaper berøre bakeplatene for at ikke det klebefrie belegget vil ødelegges.

- Lag cupcakeblandingen.
- Plasser apparatet på et stabilt og flatt underlag.
- Om nødvendig, rengjør bakeplaten (3) med en fuktig klut.
- Lukk lokket (5). Påse at lokklåsen (6) festes.
- For å slå på apparatet setter du støpselet i stikkontakten. Strømindikatoren (1) tennes. Temperaturindikatoren (2) tennes. Apparatet begynner å varme seg opp.
- Temperaturindikatoren (2) slukkes når varmeelementene har nådd ønsket temperatur. Apparatet er klar til bruk.
- Åpne lokklåsen (6) og løft lokket (5) opp.
- Helle cupcakeblandingen forsiktig inn i cupcakeholderne (4) (fig. B).
- Lukk lokket (5). Påse at lokklåsen (6) festes.
- Bak cupcakesene til de er klare til å spises. Påkrevet steketid er avhengig av dine ønsker. Eksperimenter med nødvendig baketid for å oppnå beste resultat.
- Hold deg i nærheten av apparatet for å sjekke fra tid til annen om cupcakesene er ferdig og for å påse at de ikke blir brent.
- Løsne lokklåsen (6) og åpne lokket (5) når cupcakesene er klare til å spises.
- Ta cupcakesene ut av cupcakeholderne (4).
- Lukk lokket (5) for å holde på varmen for senere bruk. Påse at lokklåsen (6) festes.
- For å slå av apparatet trekker du støpselet ut av stikkontakten. Strømindikatoren (1) slukker.
- La apparatet kjøles helt ned.

Oppskrifter

Vaniljecupcakes

Ingredienser	Mengde
Smør (usaltet)	50 g
Finkornet farin	50 g
Egg	1
Vaniljeessens	1/2 tsk.
Selvhevende mel	50 g

Frosting

Hvit sjokolade	100 g
Rømme	125 ml
Bringebær	til pynt

- Ta en stor bolle og bruk en mikser (middels hastighet) til å blande sammen smør og sukker til en blek masse. Visp inn (middels hastighet) egg og vaniljeessens til alt er godt blandet.
- Sikt det selvhevende melet i bollen og brett det inn i blandingen til den er nesten jevn.
- Sett bakekopper av papir i hver cupcakeholder.
- Fyll hver cupcakeholder med blandingen.
- Bak cupcakesene i 6-8 minutter eller til de klare til å spises.
- La cupcakesene kjøles ned på en bakerist.
- Lag frosting ved å smelte hvit sjokolade i en bolle, over en kasserolle med lett kokende vann. Rør til sjokoladen er helt smeltet.
- Ta bollen bort fra varmen og la sjokoladen kjøles litt ned. Rør rømmen forsiktig inn i sjokoladen til blandingen er tykk og kremaktig.
- Hell frosting på de nedkjølte cupcakesene med en skje.
- Pynt cupcakesene med bringebær.

Sjokoladecupcakes

Ingredienser	Mengde
Smør (usaltet)	50 g
Finkornet farin	50 g
Egg	1
Kakaopulver	25 g
Selvhevende mel	25 g
Frosting	
Melkesjokolade	25 g
Mascarpone	50 g
Pecannøtter	til pynt

- Ta en stor bolle og bruk en mikser (middels hastighet) til å blande sammen smør og sukker til en blek masse. Visp inn (middels hastighet) egg til alt er godt blandet.
- Sikt det selvhevende melet og kakaopulveret i bollen og brett det inn i blandingen til den er nesten jevn.
- Sett bakekopper av papir i hver cupcakeholder.

- Fyll hver cupcakeholder med blandingen.
- Bak cupcakesene i 6-8 minutter eller til de klare til å spises.
- La cupcakesene kjøles ned på en bakerist.
- Lag frosting ved å smelte melkesjokolade i en bolle, over en kasserolle med lett kokende vann. Rør til sjokoladen er helt smeltet.
- Ta bollen bort fra varmen og la sjokoladen kjøles litt ned. Pisk mascarpone inn i den nedkjølte sjokoladen til blandingen er jevn.
- Hell frosting på de nedkjølte cupcakesene med en skje.
- Pynt cupcakesene med pecannøtter.

Gresskarcupcakes

Ingredienser	Mengde
Universalmel	1 kopp
Bakepulver	1 tsk.
Bakenatron	1/2 tsk.
Kanel (malt)	1 tsk.
Ingefær (malt)	1/4 tsk.
Muskat (malt)	1/4 tsk.
Salt	etter smak
Sukker	1/2 kopp
Brunt sukker	1/2 kopp
Vegetabilsk olje	1/2 kopp
Egg	2
Gresskar	3/4 kopp
Rømme	1/4 kopp
Vanilje	1 tsk.
Pecannøtter (hakkede, ristede)	1/2 kopp
Frosting	
Kremost	etter smak
Pecannøtter	til pynt

- Bruk en liten bolle og bland mel, bakepulver, bakenatron, kanel, ingefær, muskat og salt.
- Ta en stor bolle og bruk en mikser (middels hastighet) til å blande sammen sukker, brunt sukker og vegetabilsk olje. Pisk inn (middels hastighet) egg, gresskar, rømme og vanilje til blandingen er lett og luftig.
- Pisk inn (lav hastighet) de tørre ingrediensene til de er fuktige.
- Rør inn pecannøttene.
- Sett bakekopper av papir i hver cupcakeholder.
- Fyll hver cupcakeholder med blandingen.

- Bak cupcakesene i 6-8 minutter eller til de klare til å spises.
- La cupcakesene kjøles ned på en bakerist.
- Hell kremosten på de nedkjølte cupcakesene med en skje.
- Pynt cupcakesene med pecannøtter.

Rengjøring og vedlikehold

Apparatet skal rengjøres etter hvert bruk.

Før du fortsetter, må du være oppmerksom på følgende:

- Før rengjøring eller vedlikehold må du trekke støpselet ut av stikkkontakten og vente til apparatet har kjølt seg ned.
- Ikke dypp apparatet ned i vann eller annen væske.

Før du fortsetter, ber vi deg lese følgende nøye:

- Ikke bruk aggressive eller skurende rensmidler til å rengjøre apparatet.
- Ikke bruk skarpe objekter til å rengjøre apparatet.
- Kontroller jevnlig om det er skader på apparatet.
- Rengjør utsiden av apparatet med en myk, fuktig klut. Tørk utsiden av apparatet grundig med en ren, tørr klut.
- Rengjør bakeplatene etter hvert bruk:
 - Tørk bort alle rester med kjøkkenpapir.
 - Rengjør bakeplatene med en myk, fuktig klut og noen dråper oppvaskmiddel.
 - Tørk bakeplatene godt.
- Legg apparatet og tilbehøret i den originale emballasjen.
- Oppbevar apparatet med tilleggsutstyret på et tørt og frostfritt sted som ikke er tilgjengelig for barn.

Sikkerhetsinstruksjoner

Generell sikkerhet

- Les bruksanvisningen før bruk. Ta vare på bruksanvisningen for fremtidig referanse.
- Apparatet og tilbehøret må kun brukes til det de er beregnet på. Ikke bruk apparatet og tilbehøret til andre formål enn de som beskrives i bruksanvisningen.

- Pass alltid på at barna ikke leker med apparatet.
- Enheten er ikke beregnet bruk av personer (inklusive barn) med redusert fysiske, følelse- eller mentale evner. Den bør ikke heller brukes av uerfarne, hvis ikke dette skjer under tilsyn, eller at instruksjoner gis om enheten av en person som svarer for sikkerheten.
- Bruk aldri apparatet hvis noen av delene eller tilbehøret er skadede eller defekte. Dersom en del eller et tilbehør er skadet eller defekt, må de skiftes ut av produsenten eller en autorisert reparatør.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av badekar, dusj, servant eller annet som inneholder vann.
- Ikke dypp apparatet ned i vann eller annen væske. Hvis apparatet senkes i vann eller annen væske, ikke ta apparatet ut med hendene. Trekk umiddelbart støpselet ut av stikkkontakten. Hvis apparatet senkes i vann eller annen væske, må apparatet ikke brukes igjen.
- Dette apparatet er kun beregnet på innendørs bruk og lignende, som i ansattes kjøkken i forretninger, kontorer eller på andre arbeidsplasser, på gårder, for gjester på hoteller, moteller og andre overnattingssteder.

Elektrisk sikkerhet

- Før bruk, kontroller alltid at nettspenningen er den samme som den som er oppgitt på apparatets typeskilt.
- Koble apparatet til en jordet stikkontakt. Om nødvendig kan du bruke en jordet skjøteledning med passende diameter (minst 3 x 1,5 mm²).
- For ekstra beskyttelse bør du installere en reststrømsbeskyttelse (RCD) med en nominell driftsstrøm på maksimalt 30 mA.
- Apparatet er ikke ment til bruk med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Påse at det ikke kommer vann på kontakter på strømledningen eller skjøteledningen.
- Trekk alltid hele strømledningen og skjøteledningen ut.
- Påse at strømledningen ikke henger over kanten på arbeidsplassen. Påse at man kan bli hengende fast eller snuble i strømledningen.

- Hold strømledningen unna varme, olje og skarpe kanter.
- Kontroller jevnlig strømledningen og støpselet for tegn på skade. Ikke bruk apparatet dersom strømledningen eller støpselet er skadet eller defekt. Dersom strømledningen eller støpselet er skadet eller defekt, må de skiftes ut av produsenten eller en autorisert reparatør.
- Trekk aldri i strømledningen for å dra støpselet ut av stikkkontakten.
- Trekk støpselet ut av stikkkontakten når apparatet ikke er i bruk, før montering eller demontering og før rengjøring og vedlikehold.

Sikkerhetsinstruksjoner for cupcakesjern

- Ikke bruk apparatet utendørs.
- Plasser apparatet på et stabilt og flatt underlag.
- Plasser apparatet på en varmeresistent og sprutsikker overflate.
- Ikke plasser apparatet på en kokeplate.
- Ikke dekk til apparatet.
- Påse at det er nok plass rundt apparatet til at varmen kan slippe unna. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon.
- Påse at apparatet ikke kommer i kontakt med antennerlige materialer.
- Hold apparatet unna varmekilder. Ikke plasser apparatet på varme flater eller i nærheten av åpen ild.
- Pass deg for damp og skvett når du legger mat på de hete stekeplatene.
- Forsiktig: Het fett kan skvette fra stekeplatene.
- Ikke bruk kull eller lignende brennbare drivstoff.
- Ikke hell kaldt vann på de hete stekeplatene. Vannet kommer til å skvette og skade stekeplatene.
- Vær alltid forsiktig når du berører apparatet. Bruk votter hvis du må ta på apparatet under eller rett etter bruk.
- Pass på varme deler. Overflater merket med et forsiktighetssymbol for varme overflater vil bli varme under bruk. De tilgjengelige overflatene kan bli varm når apparatet er i bruk. Den ytre overflaten kan bli varm når apparatet er i bruk.
- Under bruken blir bakeplatene veldig hete. Ikke ta på de hete bakeplatene.
- Sørg for at hendene er tørre når du tar på apparatet.
- Hold oppsyn med apparatet under bruken.
- Ikke flytt grillen mens den er slått på eller fremdeles varm. Trekk støpselet ut av stikkkontakten og vent til apparatet har kjølt seg ned.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av fugler (f.eks. tropiske fugler som papegøyer). Bakeplatene har et klebefritt belegget basert på PTFE. Under oppvarmingen kan dette belegget avgis små mengder gass, men denne er ikke skadelig for mennesker. Derimot er nervesystemet til fugler ekstremt følsomt for gasser.

Ansvarsfraskrivelse

Gjenstand for endring; spesifikasjonene kan endres uten videre varsel.

Onnittelut!

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

Kuvaus (kuva A)

132500 Princess-muffinirauta on tarkoitettu muffinien valmistamiseen. Laitteessa voidaan valmistaa 7 muffinia samanaikaisesti. Laitteessa on grillauslevyt, joissa on hylkivä pinoite. Laite sopii vain sisäkäyttöön. Laite sopii vain kotikäyttöön.

1. Virran merkkivalo
2. Lämpötilan merkkivalo
3. Grillauslevy
4. Muffinimuotti
5. Kansi
6. Kannen lukitus

Käyttöönotto

Kiinnitä huomiota seuraaviin kohtiin ennen jatkamista:

- Varmista, että laitteen ympärillä on riittävästi tilaa lämmön poistumista ja riittävää tuuletusta varten.
- Puhdista laite.
Katso osiota "Puhdistus ja ylläpito".
- Aseta laite vakaalle ja tasaiselle alustalle.
- Levitä muutama tippa öljyä grillauslevyille.
- Aseta pistoke verkkovirtalähteeseen. Virran merkkivalo syttyy. Lämpötilan merkkivalo syttyy. Laite alkaa kuumenemaan.
- Poista pistoke pistorasiasta käytön jälkeen ja anna laitteen jäähtyä kokonaan.

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

Käyttö (kuva A & B)

Kiinnitä huomiota seuraaviin kohtiin ennen jatkamista:

- Irrota pistoke verkkovirtalähteestä ennen kokoamista tai purkamista ja odota, kunnes laite jäähtyy.
- Poista ruoka laitteesta patalappuja käyttäen.
- Älä anna metallisten keittiövälineiden koskettaa grillauslevyjä, muutoin tarttumaton päällyste voi vaurioitua.
- Valmista muffinitaikina.
- Aseta laite vakaalle ja tasaiselle alustalle.
- Puhdista grillauslevyt (3) tarvittaessa kostealla pyyhkeellä.
- Sulje kansi (5). Varmista, että kannen lukitus (6) napsahtaa kiinni.
- Kytke laite päälle asettamalla pistoke verkkovirtalähteeseen. Virran merkkivalo (1) syttyy. Lämpötilan merkkivalo (2) syttyy. Laite alkaa kuumenemaan.
- Lämpötilan merkkivalo (2) sammuu, kun kuumennusyksiköt ovat saavuttaneet vaaditun lämpötilan. Laite on valmis käyttöä varten.
- Avaa kannen lukitus (6) ja avaa kansi (5).
- Kaada muffinitaikina varoen muffinimuotteihin (4) (kuva B).
- Sulje kansi (5). Varmista, että kannen lukitus (6) napsahtaa kiinni.
- Kypsennä muffineja, kunnes ne ovat valmiit. Vaadittu grillausaika riippuu käyttäjän mausta. Kokeile eri kypsennysaikoja parhaan tuloksen saavuttamiseksi.
- Ole laitteen lähellä tarkistaaksesi muffinien kypsennystason aika ajoin ja varmistaaksesi, etteivät ne pala.
- Avaa kannen lukitus (6) ja avaa kansi (5), kun muffinit ovat valmiit.
- Poista muffinit muffinimuoteista (4).
- Sulje kansi (5) säilyttääksesi lämmön seuraavaa käyttökertaa varten. Varmista, että kannen lukitus (6) napsahtaa kiinni.
- Kytke laite pois päältä irrottamalla pistoke verkkovirtalähteestä. Virran merkkivalo (1) sammuu.
- Anna laitteen jäähtyä täysin.

Reseptejä

Vaniljamuffinit

Ainekset	Määrä
Voi (suolaton)	50 g
Kidesokeri	50 g
Kananmuna	1
Vaniljauute	1/2 tl
Jauhot ja leivinjauhe	50 g
Päällys	
Valkosuklaa	100 g
Smetana	125 ml
Vadelmat	koristeeksi

- Vatkaa suuressa kulhossa vatkaimella (keskinopeudella) voi ja kidesokeri vaaleaksi. Vatkaa sekaan (keskinopeudella) kananmuna ja vaniljauute.
- Lisää jauhot ja leivinjauhe kulhoon ja sekoita, kunnes taikina on tasaista.
- Aseta vuoat jokaiseen muffinimuottiin.
- Täytä muffinimuotit taikinalla.
- Kypsennä muffineja 6-8 minuuttia tai kunnes ne ovat valmiit.
- Anna muffinien jäähtyä ritilän päällä.
- Valmista päällys sulattamalla valkosuklaa vesihauteessa olevassa kulhossa. Sekoita, kunnes suklaa on sulanut tasaisesti.
- Poista vuoka lämmöltä ja anna suklaan jäähtyä hiukan. Sekoita smetana kevyesti jäähtyneeseen suklaaseen, kunnes se on paksumaa ja vaahtoaista.
- Lisää päällystä lusikalla jäähtyneiden muffinien päälle.
- Koristele muffinit vadelmilla.

Suklaamuffinit

Ainekset	Määrä
Voi (suolaton)	50 g
Kidesokeri	50 g
Kananmuna	1
Kaakaojauhe	25 g
Jauhot ja leivinjauhe	25 g
Päällys	
Maitosuklaa	25 g
Mascarpone	50 g
Pecanpähkinä	koristeeksi

- Vatkaa suuressa kulhossa vatkaimella (keskinopeudella) voi ja kidesokeri vaaleaksi. Sekoita sekaan (keskinopeudella) kananmuna.
- Lisää jauhot ja leivinjauhe sekä kaakaojauhe kulhoon ja sekoita, kunnes taikina on tasaista.
- Aseta vuoat jokaiseen muffinimuottiin.
- Täytä muffinimuotit taikinalla.
- Kypsennä muffineja 6-8 minuuttia tai kunnes ne ovat valmiit.
- Anna muffinien jäähtyä ritilän päällä.
- Valmista päällys sulattamalla maitosuklaa vesihauteessa olevassa kulhossa. Sekoita, kunnes suklaa on sulanut tasaisesti.
- Poista vuoka lämmöltä ja anna suklaan jäähtyä hiukan. Vatkaa mascarpone jäähtyneeseen suklaaseen, kunnes se on tasaista.
- Lisää päällystä lusikalla jäähtyneiden muffinien päälle.
- Koristele muffinit pecanpähkinöillä.

Kurpitsamuffinit

Ainekset	Määrä
Monikäyttöinen jauho	1 kuppi
Leivinjauho	1 tl
Ruokasooda	1/2 tl
Kaneli (jauhe)	1 tl
Inkivääri (jauhe)	1/4 tl
Muskottipähkinä (jauhe)	1/4 tl
Suola	maun mukaan
Sokeri	1/2 kuppia
Ruokosokeri	1/2 kuppia
Kasvisöljy	1/2 kuppia
Kananmuna	2
Kurpitsa	3/4 kuppia
Smetana	1/4 kuppia
Vanilja	1 tl
Pecanpähkinät (rouhe, paahdettu)	1/2 kuppia
Päällys	
Kermajuusto	maun mukaan
Pecanpähkinä	koristeeksi

- Sekoita pienessä kulhossa monikäyttöiset jauhot, ruokasooda, kaneli, inkivääri, muskottipähkinä ja suola.
- Vatkaa suuressa kulhossa vatkaimella (keskinopeudella) sokeri, ruokosokeri ja kasvisöljy. Sekoita sekaan (keskinopeudella) kananmunat, kurpitsa, smetana ja vanilja, kunnes se on kevyttä ja ilmavaa.

- Sekoita sekaan (alhaisella nopeudella) kuivat aineet.
- Lisää pecanpähkinät.
- Aseta vuoat jokaiseen muffinimuottiin.
- Täytä muffinimuotit taikinalla.
- Kypsennä muffineja 6-8 minuuttia tai kunnes ne ovat valmiit.
- Anna muffinien jäähtyä ritilän päällä.
- Lisää kermajuustoa lusikalla jäähtyneiden muffinien päälle.
- Koristele muffinit pecanpähkinöillä.

Puhdistus ja ylläpito

Laitte on puhdistettava jokaisen käyttökerran jälkeen.

Kiinnitä huomiota seuraaviin kohtiin ennen jatkamista:

- Irrota pistoke verkkovirtalähteestä ennen puhdistusta tai huoltoa ja odota, kunnes laite jäähtyy.
- Älä upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin.

Ota seuraavat seikat huomioon ennen jatkamista:

- Älä käytä voimakkaita tai kuluttavia puhdistusaineita laitteen puhdistukseen.
- Älä käytä teräviä esineitä laitteen puhdistamiseen.
- Tarkista säännöllisesti, ettei laitteessa ole vaurioita.
- Puhdista laitteen ulkopuoli pehmeällä ja kostealla liinalla. Kuivaa laite huolellisesti ulkoapäin puhtaalla ja kuivalla pyyhkeellä.
- Puhdista grillauslevyt jokaisen käyttökerran jälkeen:
 - Poista mahdolliset jäät paperipyyhkeellä.
 - Puhdista grillauslevyt pehmeällä, kostealla kankaalla ja muutamalla pisaralla pesunestettä.
 - Kuivaa grillauslevyt huolellisesti.
- Aseta laite ja varusteet alkuperäiseen pakkaukseen.
- Säilytä laitetta ja sen lisävarusteita kuivassa ei-pakastuvassa paikassa lasten ulottumattomissa.

Turvallisuusohjeet

Yleinen turvallisuus

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

Sähköturvallisuus

- Tarkista aina ennen käyttöä, että verkkojännite vastaa laitteen tyyppikilven merkintöjä.
- Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan. Käytä tarvittaessa maadoitettua ja sopivan halkaisijan omaavaa jatkojohtoa (vähintään 3 x 1,5 mm²).

- Asenna turvallisuuden lisäämiseksi vikavirtasuojakytkin (RCD), jonka käyttövirta ei ylitä arvoa 30 mA.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- Varmista, ettei virtajohtoon pistokkeisiin tai jatkojohtoon pääse vettä.
- Kelaa virtajohto ja jatkojohto aina kokonaan auki.
- Varmista, ettei virtajohto roiku työtason reunaa vasten eikä siihen voi vahingossa takertua tai kompastua.
- Suojaa virtajohto kuumuudelta, öljyltä ja teräviltä reunoilta.
- Tarkista säännöllisesti virtajohto ja pistoke vaurioiden varalta. Älä käytä laitetta, mikäli virtajohto tai pistoke on vaurioitunut tai viallinen. Jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut tai viallinen, se tulee vaihdattaa laitteen valmistajalla tai valtuutetussa huoltopalvelussa.
- Älä vedä virtajohdosta silloin, kun irrotat pistokkeen verkkovirtalähteestä.
- Irrota pistoke verkkovirtalähteestä, kun laite ei ole käytössä, ennen kokoamista tai purkamista sekä ennen puhdistusta ja huoltoa.
- Älä kaada kylmää vettä kuumille grillauslevyille. Tällöin vesi räiskyy ja vaurioittaa grillauslevyjä.
- Noudata aina varovaisuutta koskiessasi laitteeseen. Käytä patalappuja, jos aiot koskea laitetta sen käytön aikana tai pian sen jälkeen.
- Varo kuumia osia. Varoitusmerkillä merkityt pinnat kuumuvat käytön aikana. Käyttöpinnat voivat kuumentua laitteen käytön aikana. Ulkopinta voi kuumentua laitteen käytön aikana.
- Grillauslevyt kuumentuvat huomattavasti käytön aikana. Älä koske kuumiin grillauslevyihin.
- Varmista, että kätesi ovat kuivat ennen laitteeseen koskemista.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
- Älä liikuta laitetta sen ollessa päällä tai edelleen kuumia. Irrota pistoke verkkovirtalähteestä ja odota, kunnes laite jäähtyy.
- Älä käytä laitetta lintujen lähellä (esim. trooppisten lintujen, kuten papukaijojen lähellä). Grillauslevyt on päällystetty PTFE-aineeseen pohjautuvalla hylkivällä pinnoitteella. Kuumentuessa pinnoite voi päästää hiukan kaasuja, jotka ovat ihmisille täysin harmittomia. Lintujen hermosto on kuitenkin erityisen herkkä näille kaasuille.

Muffinirautojen turvallisuusohjeet

- Älä käytä laitetta ulkoilmassa.
- Aseta laite vakaalle ja tasaiselle alustalle.
- Aseta laite alustalle, joka kestää kuumuutta ja roiskeita.
- Älä aseta laitetta keittolevyille.
- Älä peitä laitetta.
- Varmista, että laitteen ympärillä on riittävästi tilaa lämmön poistumista ja riittävää tuuletusta varten.
- Varmista, ettei laite koske syttyviin materiaaleihin.
- Pidä laite kaukana lämpölähteistä. Älä aseta laitetta kuumille alustoille tai avotulien lähetyville.
- Varo höyryä ja räiskeitä silloin, kun ruoka-aineita asetetaan kuumille grillauslevyille.
- Huomio: Kuuma rasva voi roiskua grillauslevyiltä.
- Älä käytä hiiltä tai vastaavia polttoaineita.

Vastuuvapauslauseke

Ominaisuuksia voidaan muuttaa ilman erillistä ilmoitusta.

Parabéns!

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

Descrição (fig. A)

A máquina de queques 132500 Princess foi concebida para fazer queques. O aparelho pode fazer 7 queques em simultâneo. O aparelho está equipado com placas de cozedura com revestimento anti-aderente. O aparelho é adequado apenas para utilização no interior. O aparelho é adequado apenas para utilização doméstica.

1. Indicador de alimentação
2. Indicador de temperatura
3. Placa de cozedura
4. Suporte de queques
5. Tampa
6. Fecho da tampa

Utilização inicial

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

- Certifique-se de que existe espaço suficiente à volta do aparelho para permitir a saída do calor e facultar uma ventilação adequada.
- Limpe o aparelho. Consulte a secção "Limpeza e manutenção".
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e plana.
- Aplique algumas gotas de óleo nas placas de cozedura.
- Insira a ficha na tomada de parede. O indicador de alimentação acende-se. O indicador de temperatura acende-se. O aparelho começa a aquecer.
- Após a utilização, retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer completamente.

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

Utilização (fig. A & B)

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

- Antes de montar ou desmontar, desligue a ficha da tomada de parede e aguarde até o aparelho arrefecer.
- Utilize luvas de forno para remover os alimentos do aparelho.
- Não toque com talheres metálicos nas placas de cozedura para evitar danos no revestimento anti-aderente.
- Prepare a mistura dos queques.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e plana.
- Se necessário, limpe as placas de cozedura (3) com um pano húmido.
- Feche a tampa (5). Certifique-se de que o fecho da tampa (6) fecha correctamente.
- Para ligar o aparelho, insira a ficha na tomada de parede. O indicador de alimentação (1) acende-se. O indicador de temperatura (2) acende-se. O aparelho começa a aquecer.
- O indicador de temperatura (2) apaga-se assim que os elementos de aquecimento atingem a temperatura pretendida. O aparelho está pronto para ser utilizado.
- Abra o fecho da tampa (6) e a tampa (5).
- Verta cuidadosamente a mistura dos queques nos suportes de queques (4) (fig. B).
- Feche a tampa (5). Certifique-se de que o fecho da tampa (6) fecha correctamente.
- Coza os queques até estarem prontos para o consumo. O tempo de cozedura necessário depende do que pretender. Experimente com o tempo de cozedura necessário para atingir os melhores resultados.
- Mantenha-se perto do aparelho para ir verificando se os queques estão prontos e para se certificar de que não queimam.
- Abra o fecho da tampa (6) e a tampa (5) assim que os queques estiverem prontos para o consumo.
- Retire os queques dos suportes dos queques (4).
- Feche a tampa (5) para conservar o calor para utilização posterior. Certifique-se de que o fecho da tampa (6) fecha correctamente.

- Para desligar o aparelho, retire a ficha da tomada de parede. O indicador de alimentação (1) apaga-se.
- Deixe o aparelho arrefecer completamente.

Receitas

Queques de baunilha

Ingredientes	Quantidade
Manteiga (sem sal)	50 g
Açúcar em pó	50 g
Ovo	1
Extracto de baunilha	1/2 colher de sopa
Farinha com fermento	50 g
Cobertura	
Chocolate branco	100 g
Nata ácida	125 ml
Framboesas	como decoração

- Numa taça de mistura grande, utilize uma misturadora (velocidade média) para bater a manteiga e o açúcar em pó até ficar um creme esbranquiçado. Bata (velocidade média) o ovo e o extracto de baunilha até estarem minuciosamente combinados.
- Peneire a farinha com fermento para dentro da taça de mistura e inclua na mistura até esta se apresentar com uma consistência quase suave.
- Coloque formas de papel em cada suporte de queques.
- Encha cada suporte de queques com o polme.
- Coza os queques durante 6-8 minutos ou até estarem prontos para o consumo.
- Deixe os queques arrefecerem numa prateleira de cozedura.
- Faça a cobertura derretendo o chocolate branco numa taça sobre uma panela com água a ferver em lume brando. Mexa até que o chocolate tenha derretido completamente.
- Retire a taça do calor e deixe o chocolate arrefecer ligeiramente. Misture com cuidado a nata ácida no chocolate arrefecido até estar espesso e cremoso.
- Coloque a cobertura com uma colher sobre os queques arrefecidos.
- Decore os queques com framboesas.

Queques de chocolate

Ingredientes	Quantidade
Manteiga (sem sal)	50 g
Açúcar em pó	50 g
Ovo	1
Cacau em pó	25 g
Farinha com fermento	25 g
Cobertura	
Chocolate de leite	25 g
Mascarpone	50 g
Nozes pecan	como decoração

- Numa taça de mistura grande, utilize uma misturadora (velocidade média) para bater a manteiga e o açúcar em pó até ficar um creme esbranquiçado. Junte e bata (velocidade média) o ovo até estar tudo devidamente misturado.
- Peneire a farinha com fermento e o cacau em pó para dentro da taça de mistura e inclua na mistura até esta se apresentar com uma consistência quase suave.
- Coloque formas de papel em cada suporte de queques.
- Encha cada suporte de queques com o polme.
- Coza os queques durante 6-8 minutos ou até estarem prontos para o consumo.
- Deixe os queques arrefecerem numa prateleira de cozedura.
- Faça a cobertura derretendo o chocolate de leite numa taça sobre uma panela com água a ferver em lume brando. Mexa até que o chocolate tenha derretido completamente.
- Retire a taça do calor e deixe o chocolate arrefecer ligeiramente. Bata o mascarpone no chocolate arrefecido até se apresentar com uma consistência suave.
- Coloque a cobertura com uma colher sobre os queques arrefecidos.
- Decore os queques com nozes pecan.

Queques de abóbora

Ingredientes	Quantidade
Farinha multiusos	1 copo
Fermento em pó	1 colher de chá
Bicarbonato de sódio	1/2 colher de sopa

Canela (móida)	1 colher de chá
Gengibre (móido)	1/4 colher de sopa
Noz-moscada (móida)	1/4 colher de sopa
Sal	a gosto
Açúcar	1/2 copo
Açúcar amarelo	1/2 copo
Óleo vegetal	1/2 copo
Ovo	2
Abóbora	3/4 copo
Nata ácida	1/4 copo
Baunilha	1 colher de chá
Nozes pecan (cortadas, torradas)	1/2 copo
Cobertura	
Requeijão	a gosto
Nozes pecan	como decoração

- Numa pequena taça, bata a farinha multusos, o fermento, o bicarbonato de sódio, a canela, o gengibre, a noz-moscada e o sal.
- Numa taça de mistura grande, utilize uma misturadora (velocidade média) para bater o açúcar, o açúcar amarelo e o óleo vegetal. Junte e bata (velocidade média) os ovos, a abóbora, a nata ácida e a baunilha até a mistura ficar leve e fofa.
- Junte e bata (velocidade baixa) os ingredientes secos até ficarem húmidos.
- Junte e misture as nozes pecan.
- Coloque formas de papel em cada suporte de queques.
- Encha cada suporte de queques com o polme.
- Coza os queques durante 6-8 minutos ou até estarem prontos para o consumo.
- Deixe os queques arrefecerem numa prateleira de cozedura.
- Coloque o requeijão com uma colher sobre os queques arrefecidos.
- Decore os queques com nozes pecan.

Limpeza e manutenção

O aparelho deve ser limpo após cada utilização.

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

- Antes de limpar ou proceder à manutenção, desligue a ficha da tomada de parede e aguarde até o aparelho arrefecer.

- Não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos.

Antes de continuar, deve ler atentamente as seguintes instruções:

- Não utilize agentes de limpeza agressivos ou abrasivos para limpar o aparelho.
- Não utilize objectos pontiagudos para limpar o aparelho.
- Verifique regularmente o aparelho quanto a possíveis danos.
- Limpe o exterior do aparelho com um pano macio húmido. Seque bem o exterior do aparelho com um pano limpo e seco.
- Limpe as placas de cozedura após cada utilização:
 - Elimine eventuais resíduos com uma folha de papel de cozinha.
 - Limpe as placas de cozedura com um pano macio humedecido e algumas gotas de detergente.
 - Seque cuidadosamente as placas de cozedura.
- Coloque o aparelho e os acessórios na embalagem original.
- Guarde o aparelho com os acessórios num local seco, isento de gelo e longe do alcance das crianças.

Instruções de segurança

Segurança geral

- Leia atentamente o manual antes de utilizar. Guarde o manual para futura referência.
- Utilize apenas o aparelho e respectivos acessórios para os fins a que se destinam. Não utilize o aparelho nem os acessórios para outros fins, diferentes dos descritos no manual.
- Vigie sempre as crianças para que não brinquem com o aparelho.
- O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com incapacidades físicas, sensoriais ou mentais, assim como com falta de experiência e conhecimentos, excepto se forem supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar o aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.

- Não utilize o aparelho se este possuir qualquer peça ou acessório danificado ou com defeito. Se alguma peça ou acessório estiver danificado ou apresentar defeitos, deverá ser substituído pelo fabricante ou um agente autorizado.
- Não utilize o aparelho próximo de banheiras, chuveiros, lavatórios ou outros recipientes que contenham água.
- Não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos. Se o aparelho for mergulhado em água ou outros líquidos, não retire o aparelho com as mãos. Retire imediatamente a ficha da tomada de parede. Se o aparelho for mergulhado em água ou outros líquidos, não volte a utilizar o aparelho.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado apenas no interior e locais similares, tais como em áreas de copa do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas de quinta; por clientes em hotéis e motéis e outros ambientes do tipo residencial; ambientes do tipo dormida e pequeno-almoço.

Segurança eléctrica

- Antes de utilizar, assegure-se de que a voltagem de rede corresponde à indicada na placa de identificação do aparelho.
- Ligue o aparelho a uma tomada de parede com ligação à terra. Se necessário, utilize um cabo de extensão com ligação à terra de diâmetro adequado (pelo menos, $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$).
- Para uma maior protecção, instale um dispositivo de corrente residual (RC) com uma corrente de funcionamento nominal residual que não exceda 30 mA.
- O aparelho não permite o controlo através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Certifique-se de que não entra água nos pinos de contacto das fichas do cabo de alimentação e do cabo de extensão.
- Desenrole sempre totalmente o cabo de alimentação e o cabo de extensão.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação fica pendurado na extremidade de uma bancada de trabalho e que não pode ser acidentalmente pisado ou puxado.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de calor, óleo e extremidades afiadas.
- Verifique regularmente o cabo de alimentação e a ficha quanto a sinais de danos. Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados ou apresentarem defeitos. Se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados ou apresentarem defeitos, deverão ser substituídos pelo fabricante ou um agente autorizado.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada.
- Desligue a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado, antes de montar ou desmontar e antes de limpar e proceder à manutenção.

Instruções de segurança para máquinas de queques

- Não utilize o aparelho no exterior.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e plana.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície resistente ao calor e aos salpicos.
- Não coloque o aparelho sobre uma placa de cocção.
- Não cubra o aparelho.
- Certifique-se de que existe espaço suficiente à volta do aparelho para permitir a saída do calor e facultar uma ventilação adequada.
- Certifique-se de que o aparelho não entra em contacto com materiais inflamáveis.
- Mantenha o aparelho afastado de fontes de calor. Não coloque o aparelho sobre superfícies quentes ou próximo de chamas a descoberto.
- Tome as devidas precauções para evitar o vapor e salpicos ao colocar alimentos sobre as placas de cozedura quentes.
- Atenção: Existe a possibilidade de salpicos de gordura quente das placas de cozedura.
- Não utilize carvão ou outros combustíveis idênticos.
- Não deite água fria sobre as placas de cozedura quentes. A água irá salpicar e danificar as placas de cozedura.
- Tenha sempre cuidado ao tocar no aparelho. Utilize luvas de forno, caso tenha de tocar no aparelho durante ou imediatamente após a sua utilização.

-
- Tenha cuidado com as peças quentes. As superfícies que apresentam um símbolo de aviso relativo a superfícies quentes poderão aquecer durante a utilização. As superfícies acessíveis podem aquecer quando o aparelho está a ser utilizado. A superfície exterior pode aquecer quando o aparelho está a ser utilizado.
 - As placas de cozedura aquecem muito durante a sua utilização. Não toque nas placas de cozedura quentes.
 - Certifique-se de que as suas mãos estão secas antes de tocar no aparelho.
 - Não deixe o aparelho sem supervisão durante a respectiva utilização.
 - Não desloque o aparelho enquanto estiver ligado ou quente. Desligue a ficha da tomada de parede e aguarde até o aparelho arrefecer.
 - Não utilize o aparelho próximo de aves (por exemplo, aves tropicais como papagaios). As placas de cozedura possuem um revestimento anti-aderente em PTFE. Ao aquecer, o revestimento poderá libertar pequenas quantidades de gases que são totalmente inofensivas para pessoas. No entanto, o sistema nervoso das aves é extremamente sensível a estes gases.

Declinação de responsabilidade

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

Θερμά συγχαρητήρια!

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

Περιγραφή (εικ. Α)

Το μηχανήμα παρασκευής κέικ (cupcake) 132500 Princess έχει σχεδιαστεί για παρασκευή κέικ (cupcake). Η συσκευή μπορεί να παρασκευάσει 7 κέικ (cupcakes) ταυτόχρονα. Η συσκευή διαθέτει πλάκες ψησίματος με μια αντί-κολλητική επιφάνεια. Η συσκευή προορίζεται μόνο για χρήση σε εσωτερικούς χώρους. Η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.

1. Ένδειξη λειτουργίας
2. Ένδειξη θερμοκρασίας
3. Πλάκα ψησίματος
4. Βάση κέικ (cupcake)
5. Καπάκι
6. Μάνδαλο καπακιού

Αρχική χρήση

Πριν προχωρήσετε, πρέπει να προσέξετε τις παρακάτω σημειώσεις:

- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός χώρος γύρο από τη συσκευή για να επιτρέψετε η θερμότητα να εκφύγει και να παρέχετε αρκετό εξαερισμό.
- Καθαρίστε τη συσκευή. Αναφερθείτε στον τομέα "Καθαρισμός και συντήρηση".
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
- Εφαρμόστε λίγες σταγόνες λαδιού στις πλάκες ψησίματος.
- Βάλτε το βύσμα στην πρίζα. Η ένδειξη λειτουργίας ανάβει. Η ένδειξη θερμοκρασίας θα ανάψει. Η συσκευή αρχίζει να ζεσταίνεται.
- Μετά τη χρήση, αφαιρέστε το βύσμα από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει ολοκληρωτικά.

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

Χρήση (εικ. Α & Β)

Πριν προχωρήσετε, πρέπει να προσέξετε τις παρακάτω σημειώσεις:

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

- Προετοιμάστε το μίγμα των κέικ.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
- Εάν χρειαστεί, καθαρίστε τις πλάκες ψησίματος (3) με ένα βρεγμένο πανί.
- Κλείστε το καπάκι (5). Βεβαιωθείτε ότι το μάνδαλο καπακιού (6) κλειδώνει στη θέση του.
- Για να ανάψετε τη συσκευή, βάλτε το καλώδιο στην πρίζα. Η ένδειξη λειτουργίας (1) ανάβει. Η ένδειξη θερμοκρασίας (2) ανάβει. Η συσκευή αρχίζει να ζεσταίνεται.
- Η ένδειξη θερμοκρασίας (2) σβήνει όταν τα στοιχεία θέρμανσης φτάνουν την απαιτούμενη θερμοκρασία. Η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.
- Απελευθερώστε το μάνδαλο καπακιού (6) και ανοίξτε το κάλυμμα (5).
- Ρίξτε προσεκτικά το μίγμα του κέικ στις βάσεις (4) (εικ. Β).
- Κλείστε το καπάκι (5). Βεβαιωθείτε ότι το μάνδαλο καπακιού (6) κλειδώνει στη θέση του.
- Ψήστε τα κέικ μέχρι να είναι έτοιμα για κατανάλωση. Ο απαιτούμενος χρόνος ψησίματος εξαρτάται από την επιθυμία σας. Πειραματιστείτε με τον απαιτούμενο χρόνο ψησίματος για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα.
- Καθίστε κοντά στη συσκευή για να ελέγξετε ανα διαστήματα αν τα κέικ είναι έτοιμα και για να βεβαιωθείτε ότι δεν καίγονται.
- Απελευθερώστε το μάνδαλο καπακιού (6) και ανοίξτε το καπάκι (5) όταν τα κέικ είναι έτοιμα για κατανάλωση.

- Βγάλτε τα κέικ από τις βάσεις (4).
- Κλείστε το καπάκι (5) για να διατηρηστεί τη θερμότητα για περαιτέρω χρήση. Βεβαιωθείτε ότι το μάνδαλο καπακιού (6) κλειδώνει στη θέση του.
- Για να σβήσετε τη συσκευή, αφαιρέστε το βύσμα από την πρίζα. Η ένδειξη λειτουργίας (1) σβήνει.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς.

Συνταγές

Κέικ με γεύση βανίλιας

Συστατικά	Ποσότητα
Βούτυρο (ανάλατο)	50 g
Ζάχαρη άχνη	50 g
Αυγό	1
Εκχύλισμα βανίλιας	1/2 κουτάλι τσαγιού
Αλεύρι που φουσκώνει	50 g
Ζαχαροαλοιφή	
Λευκή σοκολάτα	100 g
Κρέμα γάλακτος	125 ml
Βατόμουρα	ως στόλισμα

- Σε ένα μεγάλο μπολ ανάμιξης, χρησιμοποιήστε ένα μίξερ (μεσαία ταχύτητα) για να χτυπήσετε το βούτυρο και την άχνη μέχρι να ασπρίσει. Χτυπήστε (μεσαία ταχύτητα) το αυγό και το εκχύλισμα βανίλιας μέχρι να δέσουν καλά.
- Κοσκινίστε το αλεύρι που φουσκώνει στο μπολ ανάμιξης και ρίξτε το στο μίγμα μέχρι να μαλακώσει.
- Τοποθετήστε χαρτιά ψησίματος στη κάθε βάση κέικ.
- Γεμίστε τη κάθε βάση κέικ με μίγμα.
- Ψήστε τα κέικ για 6-8 λεπτά ή μέχρι να είναι έτοιμα για κατανάλωση.
- Αφήστε τα κέικ να κρυώσουν σε μια μπάρα ψησίματος.
- Ετοιμάστε την ζαχαροαλοιφή λιώνοντας τη λευκή σοκολάτα σε ένα μπολ πάνω από ένα σκεύος που βράζει απαλά νερό. Ανακατέψτε μέχρι η σοκολάτα να έχει λιώσει ομαλά.
- Βγάλτε το μπολ από τη φωτιά και αφήστε τη σοκολάτα να κρυώσει λίγο. Ανακατέψτε απαλά την κρέμα γάλακτος μέσα στη σοκολάτα μέχρι να δέσει και γίνει κρεμώδες.
- Βάλτε με κουτάλι την ζαχαροαλοιφή στα κρύα κέικ.
- Στολίστε τα κέικ με βατόμουρα.

Κέικ με γεύση σοκολάτας

Συστατικά	Ποσότητα
Βούτυρο (ανάλατο)	50 g
Ζάχαρη άχνη	50 g
Αυγό	1
Σκόνη κακάο	25 g
Αλεύρι που φουσκώνει	25 g
Ζαχαροαλοιφή	
Σοκολάτα γάλακτος	25 g
Κρέμα μασκαρπόνε	50 g
Καρύδια πεκάν	ως στόλισμα

- Σε ένα μεγάλο μπολ ανάμιξης, χρησιμοποιήστε ένα μίξερ (μεσαία ταχύτητα) για να χτυπήσετε το βούτυρο και την άχνη μέχρι να ασπρίσει. Χτυπήστε (μεσαία ταχύτητα) το αυγό μέχρι να δέσει καλά.
- Κοσκινίστε το αλεύρι που φουσκώνει και τη σκόνη κακάο στο μπολ ανάμιξης και ρίξτε το στο μίγμα μέχρι να μαλακώσει.
- Τοποθετήστε χαρτιά ψησίματος στη κάθε βάση κέικ.
- Γεμίστε τη κάθε βάση κέικ με μίγμα.
- Ψήστε τα κέικ για 6-8 λεπτά ή μέχρι να είναι έτοιμα για κατανάλωση.
- Αφήστε τα κέικ να κρυώσουν σε μια μπάρα ψησίματος.
- Ετοιμάστε την ζαχαροαλοιφή λιώνοντας τη σοκολάτα γάλακτος σε ένα μπολ πάνω από ένα σκεύος που βράζει απαλά νερό. Ανακατέψτε μέχρι η σοκολάτα να έχει λιώσει ομαλά.
- Βγάλτε το μπολ από τη φωτιά και αφήστε τη σοκολάτα να κρυώσει λίγο. Χτυπήστε την κρέμα μασκαρπόνε στην κρύα σοκολάτα μέχρι να δέσει.
- Βάλτε με κουτάλι την ζαχαροαλοιφή στα κρύα κέικ.
- Στολίστε τα κέικ με καρύδια πεκάν.

Κέικ κολοκύθας

Συστατικά	Ποσότητα
Αλεύρι για όλες τις χρήσεις	1 φλιτζάνι
Σόδα μαγειρικής	1 κουτάλι τσαγιού
Σόδα μαγειρικής	1/2 κουτάλι τσαγιού
Κανέλλα (αλεσμένη)	1 κουτάλι τσαγιού
Πιπερόριζα (αλεσμένη)	1/4 κουτάλι τσαγιού
Μοσχοκάρυδο (αλεσμένο)	1/4 κουτάλι τσαγιού

Αλάτι	σύμφωνα με την γεύση
Ζάχαρη	1/2 φλυτζανιού
Μαύρη ζάχαρη	1/2 φλυτζανιού
Φυτικό έλαιο	1/2 φλυτζανιού
Αυγό	2
Κολοκύθι	3/4 φλυτζανιού
Κρέμα γάλακτος	1/4 φλυτζανιού
Βανίλια	1 κουτάλια τσαγιού
Καρύδια πεκάν	
(κομματιασμένα, ψημένα)	1/2 φλυτζανιού
Ζαχαρολοιφή	
Ανθότυρο	σύμφωνα με την γεύση
Καρύδια πεκάν	ως στόλισμα

- Σε ένα μικρό μπολ, χτυπήστε μαζί το αλεύρι για όλες τις χρήσεις, την μπέικιν πάουντερ, τη σόδα μαγειρικής, τη κανέλα, την πιπερόριζα, το μοσχοκάρυδο και το αλάτι.
- Σε ένα μεγάλο μπολ ανάμιξης, χρησιμοποιήστε ένα μίξερ (μεσαία ταχύτητα) για να χτυπήσετε τη ζάχαρη, τη μαύρη ζάχαρη και το φυτικό έλαιο. Χτυπήστε (μεσαία ταχύτητα) το αυγό, το κολοκύθι, την κρέμα γάλακτος και την βανίλια μέχρι να γίνει ελαφριά και αφράτη.
- Χτυπήστε (χαμηλή ταχύτητα) τα στεγνά συστατικά μέχρι να υγραθούν.
- Ανακατέψτε τα καρύδια πεκάν.
- Τοποθετήστε χαρτιά ψησίματος στη κάθε βάση κέικ.
- Γεμίστε τη κάθε βάση κέικ με μίγμα.
- Ψήστε τα κέικ για 6-8 λεπτά ή μέχρι να είναι έτοιμα για κατανάλωση.
- Αφήστε τα κέικ να κρυώσουν σε μια μπάρα ψησίματος.
- Βάλτε με κουτάλι την κρέμα γάλακτος στα κρύα κέικ.
- Στολίστε τα κέικ με καρύδια πεκάν.

Καθαρισμός και συντήρηση

Η συσκευή πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση.

Πριν προχωρήσετε, πρέπει να προσέξετε τις παρακάτω σημειώσεις:

- Πριν το καθαρισμό ή τη συντήρηση, αφαιρέστε το βύσμα από τη πρίζα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.

Πριν προχωρήσετε, πρέπει να συγκεντρώσετε την προσοχή σας στις παρακάτω σημειώσεις:

- Μην χρησιμοποιείτε δυνατά ή διαβρωτικά καθαριστικά για να καθαρίσετε τη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιήσετε αιχμηρά αντικείμενα για να καθαρίσετε τη συσκευή.
- Ελέγχετε τακτικά τη συσκευή για πιθανές ζημιές.
- Καθαρίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα μαλακό, βρεγμένο πανί. Σκουπίστε καλά το εξωτερικό της συσκευής με ένα καθαρό, στεγνό πανί.
- Καθαρίστε τις πλάκες ψησίματος μετά από κάθε χρήση:
 - Αφαιρέστε ότι υπολήμματα με μια χάρπνη πετσέτα.
 - Καθαρίστε το σκεύος με ένα μαλακό, βρεγμένο πανί και λίγες σταγόνες καθαριστικού υγρού πιάτων.
 - Στεγνώστε καλά τις πλάκες ψησίματος.
- Τοποθετήστε τη συσκευή και τα εξαρτήματα στη γνήσια συσκευασία.
- Αποθηκεύετε τη συσκευή με τα εξαρτήματα σε στεγνό μέρος όπου δεν εμφανίζεται παγετός και στο οποίο δεν έχουν πρόσβαση μικρά παιδιά.

Οδηγίες ασφαλείας

Γενική ασφάλεια

- Διαβάστε με προσοχή το εγχειρίδιο οδηγιών πριν τη χρήση. Φυλάξτε το εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή και τα εξαρτήματα μόνο για τους λόγους για τους οποίους έχει σχεδιαστεί. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή και τα εξαρτήματα για άλλους λόγους εκτός από αυτούς που περιγράφονται στο εγχειρίδιο.
- Τα παιδιά πρέπει να είναι πάντα υπό επίβλεψη για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων εκτός εάν επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με τη χρήση της συσκευής από ένα άτομο υπεύθυνο για την ασφάλεια τους.

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν κάποιο μέρος ή εξάρτημά της έχει πάθει ζημιά ή παρουσιάζει ελάττωμα. Εάν ένα μέρος ή εξάρτημα έχει πάθει ζημιά ή παρουσιάζει ελάττωμα, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή κάποιο άλλο εξουσιοδοτημένο συνεργείο επισκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε μπανιέρες, ντουζιέρες, νιπτήρες ή άλλα δοχεία που περιέχουν νερό.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά. Εάν η συσκευή βυθίζεται σε νερό ή άλλα υγρά, μην αφαιρείτε τη συσκευή με τα χέρια σας. Βγάλτε αμέσως το βύσμα από την πρίζα. Εάν η συσκευή βυθιστεί σε νερό ή άλλα υγρά, μην τη χρησιμοποιήσετε ξανά.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για εσωτερική χρήση και παρόμοιες εφαρμογές όπως περιοχές κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας, σπίτια σε χωρίο, πελάτες σε ξενοδοχεία, ενοικιαζόμενα δωμάτια και άλλους τύπους περιβάλλοντος κατοικίας, περιβάλλοντα τύπου κρεβάτι και πρωινό κλπ.
- Φροντίστε το καλώδιο κεντρικής παροχής να παραμένει μακριά από τη θερμότητα, από λάδια και από αιχμηρές ακμές.
- Ελέγξτε τακτικά τα καλώδια και το βύσμα για σημάδια φθοράς. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο παροχής ρεύματος ή το βύσμα του έχουν πάθει ζημιά ή παρουσιάζουν ελάττωμα. Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος ή το βύσμα του έχουν πάθει ζημιά ή παρουσιάζουν ελάττωμα, πρέπει να αντικατασταθούν από τον κατασκευαστή ή κάποιο άλλο εξουσιοδοτημένο συνεργείο επισκευής.
- Μην τραβάτε το καλώδιο ρεύματος για να το αποσυνδέσετε από την κεντρική παροχή.
- Αποσυνδέστε το βύσμα παροχής από την παροχή όταν η συσκευή δεν είναι σε χρήση, πριν τη συναρμολόγηση ή την αποσυναρμολόγηση και πριν τον καθαρισμό και τη συντήρηση.

Οδηγίες ασφαλείας για μηχανήματα παρασκευής κέικ (cupcake)

Ασφάλεια από τον ηλεκτρισμό

- Πριν τη χρήση, ελέγχετε πάντα ότι η τάση παροχής είναι ίδια με την τάση στην πινακίδα χαρακτηριστικών της συσκευής.
- Συνδέστε τη συσκευή σε μια γειωμένη πρίζα. Εάν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε μια γειωμένη προέκταση καλωδίου κατάλληλης διαμέτρου (τουλάχιστον 3 x 1,5 mm²).
- Για πρόσθετη προστασία, εγκαταστήστε μια συσκευή υπόλοιπου ρεύματος (RCD) με μια ονομαστική τάση λειτουργίας που δεν ξεπερνάει τα 30 mA.
- Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση μέσω ενός εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού τηλεχειριζόμενου συστήματος.
- Βεβαιωθείτε ότι το νερό δεν μπορεί να μπει στα βύσματα επαφής του καλωδίου παροχής και προέκτασης.
- Να ξετυλίγετε πάντα το καλώδιο παροχής και προέκτασης.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ηλεκτρικού ρεύματος δεν κρέμεται πάνω από την άκρη κάποιας επιφάνειας εργασίας ώστε να μην μπορεί να πιαστεί κατά λάθος και να μη σκοντάφτετε σε αυτό.
- Αποφύγετε τη χρήση της συσκευής σε εξωτερικό χώρο.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια αδιάβροχη επιφάνεια που αντέχει στη θερμοκρασία.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μάτι.
- Μην καλύψετε τη συσκευή.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός χώρος γύρω από τη συσκευή για να επιτρέψετε τη θερμότητα να εκφύγει και να παρέχετε αρκετό εξαερισμό.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν έρχεται σε επαφή με εύφλεκτο υλικό.
- Κρατήστε τη συσκευή μακριά από πηγές θερμότητας. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε πηγές θερμότητας ή κοντά σε φωτιά.
- Προσοχή από ατμό και πιτσιλίσματα όταν τοποθετείτε φαγητό στις ζεστές πλάκες ψησίματος.
- Προσοχή: Ο ζεστός λίπος μπορεί να πιτσιλίσει από τις πλάκες ψησίματος.
- Μην χρησιμοποιήσετε κάρβουνο ή άλλα παρόμοια εύφλεκτα καύσιμα.

- Μην ρίχνεται κρύο νερό στις ζεστές πλάκες ψησίματος. Το νερό να πιτσιλίζει και θα καταστρέψει τις πλάκες ψησίματος.
- Προσέχετε πάντα όταν έρχεστε σε επαφή με τη συσκευή. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου αν πρέπει να ακουμπήσετε τη συσκευή κατά τη λειτουργία ή αμέσως μετά τη λειτουργία.
- Προσέξτε τα θερμά εξαρτήματα. Οι επιφάνειες με σήμανση συμβόλου προσοχής για ζεστές επιφάνειες μπορεί να θερμαίνονται κατά τη διάρκεια χρήσης. Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να είναι ζεστές όταν η συσκευή λειτουργεί. Η εξωτερική επιφάνεια μπορεί να είναι ζεστή όταν η συσκευή λειτουργεί.
- Οι πλάκες ψησίματος θερμαίνονται πολύ κατά τη διάρκεια της χρήσης. Μην ακουμπάτε τις ζεστές πλάκες ψησίματος.
- Βεβαιωθείτε πως τα χέρια σας είναι στεγνά πριν ακουμπήσετε τη συσκευή.
- Μην αφήνετε τη συσκευή από την προσοχή σας κατά τη χρήση.
- Μην ακουμπάτε τη συσκευή όταν είναι αναμμένη ή ακόμα ζεστή. Αφαιρέστε το βύσμα από τη πρίζα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή.
- Μην χρησιμοποιήσετε τη συσκευή κοντά σε πουλιά (π.χ. τροπικά πουλιά όπως παπαγάλους) Οι πλάκες ψησίματος έχουν μια αντί-κολλητική επιφάνεια με βάση PTFE. Όταν ζεσταίνεται, ή επιφάνεια μπορεί να απελευθερώσει μικρά ποσά αερίων τα οποία είναι εντελώς ακίνδυνα για τους ανθρώπους. Ωστόσο, τα νευρικά συστήματα πουλιών είναι πολύ ευαίσθητα σε αυτά τα αέρια.

Αποποίηση

Υπόκεινται σε τροποποιήσεις.

Οι προδιαγραφές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

- كن حريصًا دومًا عند لمس الجهاز. استخدم قفازات الفرن إذا احتجت إلى لمس الجهاز أثناء الاستخدام أو بعده بفترة وجيزة.
- انتبه للقطع الساخنة. الأسطح الموضوع عليها علامة تحذير كأسطح ساخنة عُرِضة لأن تصبح ساخنة أثناء الاستخدام. يمكن أن تصبح الأسطح الظاهرة ساخنة عند تشغيل الجهاز. يمكن أن يصبح السطح الخارجي ساخناً عند تشغيل الجهاز.
- تصبح ألواح الخبز ساخنة جداً أثناء الاستخدام. لا تلمس ألواح الخبز الساخنة.
- تأكد من جفاف الأيدي قبل لمس الجهاز.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء الاستخدام.
- لا تقم بتحريك الجهاز أثناء تشغيله أو إذا ما زال ساخناً. افصل قابس التيار الكهربائي عن مقبس الحائط وانتظر إلى أن يبرد الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز بالقرب من الطيور (على سبيل المثال الطيور الاستوائية مثل الببغاء). تم طلاء ألواح الخبز بطبقة غير لاصقة تعتمد على مادة PTFE. عند التسخين، قد تصدر الطبقة مقادير صغيرة من الغازات التي لا تضر مطلقاً بالأشخاص. لكن الأجهزة العصبية للطيور تكون حساسة للغاية من هذه الغازات.

إخلاء المسؤولية

تخضع للتغيير، يمكن تغيير المواصفات بدون إشعار مسبق.

- لم يتم تصميم الآلة للاستخدام بواسطة الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي القدرات العقلية أو الحسية أو الجسدية المحدودة أو الذين يفقدون إلى الخبرة والمعرفة، إلا إذا كان تحت إشراف أو إرشاد لكيفية استخدام الآلة بواسطة الشخص المسؤول عن سلامتهم.
 - لا تستخدم الجهاز أو أيا من الملحقات إن كان هناك أي جزء تالف أو معيب. إذا كان أحد الأجزاء أو الملحقات تالفاً أو معيباً، فيجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل إصلاح معتمد.
 - لا تستخدم الجهاز بالقرب من حوض الاستحمام أو الدش أو حمام السباحة أو الأوعية الأخرى التي تحتوي على مياه.
 - لا تغمس الجهاز في الماء أو السوائل الأخرى. إذا تم غمس الجهاز في الماء أو سوائل أخرى، فلا تخرج الجهاز ببديك. افصل قابس التيار الكهربائي عن مقبس الحائط. إذا تم غمس الجهاز في الماء أو سوائل أخرى، فلا تستخدم الجهاز مرة أخرى.
 - تم تصميم هذا الجهاز ليتم استخدامه في الأماكن الداخلية فقط والأماكن المشابهة مثل أماكن مطابخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وأماكن العمل الأخرى والمنازل الريفية، من قبل عملاء في الفنادق والاستراحات والأماكن السكنية الأخرى والأماكن التي تقدم مبيناً ووجبة إفطار.
- ### السلامة الكهربائية
- قبل الاستخدام، تأكد دوماً من أن فلتية التيار الكهربائي هي الفلتية نفسها على لوحة التقدير بالجهاز.
 - قم بتوصيل الجهاز بمقبس حائط أرضي. إذا لزم الأمر، استخدم كبل توصيل أرضي بقطر مناسب (على الأقل $1,5 \times 3$ مم²).
 - للحصول على حماية إضافية، قم بتثبيت الجهاز الحالي (RCD) بتيار تشغيل مقدر لا يتجاوز 30 مللي أمبير.
 - هذا الجهاز غير مخصص للتشغيل من خلال مؤقت خارجي أو وحدة تحكم عن بعد منفصلة.
 - تأكد من عدم دخول الماء في فتحات القابس بكبل التيار الكهربائي وكبل التوصيل.
 - احرص دوماً على فك كبل التيار الكهربائي وكبل التوصيل كلياً.
- تأكد من أن كبل التيار الكهربائي لا يتدلى على حافة الجزء المستخدم ومن أنه لن يعلق عرضاً أو يتم التعثر فيه.
 - حافظ على كبل التيار الكهربائي بعيداً عن الحرارة والزيت والحواف الحادة.
 - افحص كبل التيار الكهربائي وقابس التيار الكهربائي بانتظام للتأكد من خلوها من علامات التلف. لا تستخدم الجهاز إذا كان كبل التيار الكهربائي أو قابس التيار الكهربائي تالفاً أو معيباً.
 - فإن كان كبل التيار الكهربائي أو قابس التيار الكهربائي تالفاً أو معيباً، فيجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل إصلاح معتمد.
 - لا تقم بشد كبل التيار الكهربائي لفصل قابس التيار الكهربائي عن التيار الكهربائي.
 - افصل قابس التيار الكهربائي عن التيار الكهربائي عند عدم استخدام الجهاز، وقبل التجميع أو الفك وقبل التنظيف والصيانة.
- ### إرشادات السلامة الخاصة بماكينات صنع الكيك
- لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.
 - ضع الجهاز على سطح مستو ومستقر.
 - ضع الجهاز على سطح مضاد للبقع ومقاوم للحرارة.
 - لا تضع الجهاز على صفيحة.
 - لا تغطي الجهاز.
 - تأكد من أن هناك مساحة كافية حول الجهاز للسماع للحرارة بالخروج وتوفير تهوية كافية.
 - تأكد من عدم تلامس الجهاز بالمواد سريعة الاشتعال.
 - احتفظ بالجهاز بعيداً عن مصادر الحرارة. لا تضع الجهاز على أسطح ساخنة أو بالقرب من اللهب المكشوف.
 - انتبه للبخار والقطرات المتناثرة عند وضع الطعام على ألواح الخبز الساخنة.
 - تنبيه: قد تنتثر الشحوم الساخنة من ألواح الخبز.
 - لا تستخدم الفحم أو المواد القابلة للاحتراق المشابهة.
 - لا تسكب الماء البارد على ألواح الخبز الساخنة.
 - سيتناثر الماء ويتلف ألواح الخبز.

التنظيف والصيانة

يجب تنظيف الجهاز بعد كل استخدام.

قبل مواصلة الخطوات، نرجو منك الانتباه للملاحظات التالية:

- قبل التنظيف أو الصيانة، افصل قابس التيار الكهربائي عن مقبس الحائط وانتظر إلى أن يبرد الجهاز.
- لا تغمس الجهاز في الماء أو السوائل الأخرى.
- قبل مواصلة الخطوات، نرجو منك تركيز انتباهك على النقاط التالية:
- لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة أو قوية لتنظيف الجهاز.
- لا تستخدم الأشياء الحادة في تنظيف الجهاز.

- افحص الجهاز بشكل دوري بحثاً عن أي تلف ممكن.
- قم بتنظيف الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش رطبة ناعمة. جفف الجزء الخارجي من الجهاز بعناية باستخدام قطعة قماش نظيفة جافة.
- قم بتنظيف ألواح الخبز بعد كل استخدام:
- قم بإزالة أي بقايا باستخدام منشفة ورقية.
- قم بتنظيف ألواح الخبز بقطعة قماش مبللة ناعمة وقطرات قليلة من سائل الغسيل.
- جفف ألواح الخبز تماماً.
- ضع الجهاز والملحقات في العبوة الأصلية.
- احفظ الجهاز مع الملحقات في مكان جاف خال من البرودة، بعيداً عن متناول الأطفال.

إرشادات السلامة

السلامة العامة

- اقرأ الدليل بعناية قبل الاستخدام. احتفظ بالدليل للرجوع إليه في المستقبل.
- لا تستخدم الجهاز والملحقات إلا في الاستخدامات المخصصة لها. لا تستخدم الجهاز والملحقات في أي استخدامات أخرى غير موصوفة في الدليل.
- ينبغي الإشراف على الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز.

كوب كيك القرع

المكونات	الكمية
دقيق لكل الأغراض	1 كوب
مسحوق خبز (بيكنج باور)	1 ملعقة صغيرة
صودا الخبز	1/2 ملعقة صغيرة
قرفة (مطحونة)	1 ملعقة صغيرة
زنجبيل (مطحون)	1/4 ملعقة صغيرة
جوزة الطيب (مطحونة)	1/4 ملعقة صغيرة
ملح	حسب الرغبة
سكر	1/2 كوب
سكر بني	1/2 كوب
زيت نباتي	1/2 كوب
بيض	2
قرع العسل	3/4 كوب
كريمة حمضية	1/4 كوب
فانيليا	1 ملعقة صغيرة
جوز البقان (مقطع ومحمص)	1/2 كوب
كريمة التزيين	
جبن كريمي	حسب الرغبة
جوز البقان	للتزيين

- في وعاء صغير، قم بضرب دقيق جميع الأغراض ومسحوق الخبز وصودا الخبز والقرفة والزنجبيل وجوزة الطيب والملح معاً.
- في وعاء خلط كبير، استخدم الخلاط (بالسرعة المتوسطة) لحقق الزبدة والسكر البني والزيت النباتي معاً. قم بخفق البيض (بالسرعة المتوسطة) وقرع العسل والكريمة الحمضية والفانيليا حتى يصبح القوام خفيفاً وهشاً.
- قم بخفق المكونات الجافة (بالسرعة المنخفضة) حتى يصبح القوام رطباً.
- قم بتقليب جوز البقان مع الخليط.
- ضع أكواب الخبز الورقية داخل كل قالب للكب كيك.
- قم بملء كل قالب للكب كيك بالخليط.
- قم بخبز وحدات الكب كيك لمدة 6-8 دقائق أو حتى تصبح جاهزة للتناول.
- دع وحدات الكب كيك لتبرد على حامل الخبز.
- اسكب الجبن الكريمي بملعقة على وحدات الكب كيك الباردة.
- قم بتزيين وحدات الكب كيك بجوز البقان.

- أغلق الغطاء (5) للاحتفاظ بالحرارة من أجل استخدام آخر. تأكد من استقرار مزلاج الغطاء (6) في مكانه.
- لإيقاف تشغيل الجهاز، افصل قابس التيار الكهربائي عن مقبس الحائط. ينطفئ مؤشر التيار الكهربائي (1).
- دع الجهاز يبرد تماماً.

الوصفات

كعك كيك الفانيليا

المكونات	الكمية
زبدة (خالية من الملح)	50 جرام
سكر كاستر	50 جرام
بيض	1
خلاصة الفانيليا	1/2 ملعقة صغيرة
دقيق ذاتي الاختمار	50 جرام
كريمة التزيين	
شوكولاتة بيضاء	100 جرام
كريمة حمضية	125 مليلتر
التوت الأحمر	للتزيين

- في وعاء خلط كبير، استخدم الخلاط (بالسرعة المتوسطة) لخفق الزبدة وسكر الكاستر معاً حتى يصبح قوام الخليط خفيفاً. قم بخفق البيضة ومستخلص الفانيليا (بالسرعة المتوسطة) حتى يمتزج تماماً.
- قم بنخل الدقيق ذاتي الاختمار في وعاء الخلط ثم قم بتقليبه مع الخليط حتى يصبح القوام ناعماً تقريباً.
- ضع أكواب الخبز الورقية داخل كل قالب للكعك.
- قم بملء كل قالب للكعك كيك بالخليط.
- قم بخبز وحدات الكعك كيك لمدة 6-8 دقائق أو حتى تصبح جاهزة للتناول.
- دع وحدات الكعك كيك لتبرد على حامل الخبز.
- قم بصنع كريمة التزيين عن طريق إذابة الشوكولاتة البيضاء في وعاء فوق طنجرة بها ماء يغلي برفق. قم بالتقليب حتى تنوب الشوكولاتة برفق.
- قم بإخراج الوعاء من الحرارة ودع الشوكولاتة تبرد قليلاً. قم بتقليب الكريمة الحمضية برفق مع الشوكولاتة الباردة حتى تصبح سميكة وقشدية القوام.

- اسكب كريمة التزيين بملعقة على وحدات الكعك كيك الباردة.
- قم بتزيين وحدات الكعك كيك بالتوت الأحمر.

كعك كيك الشوكولاتة

المكونات	الكمية
زبدة (خالية من الملح)	50 جرام
سكر كاستر	50 جرام
بيض	1
مسحوق الكاكاو	25 جرام
دقيق ذاتي الاختمار	25 جرام
كريمة التزيين	
شوكولاتة بالحليب	25 جرام
جينة ماسكربوني	50 جرام
جوز البقان	للتزيين

- في وعاء خلط كبير، استخدم الخلاط (بالسرعة المتوسطة) لخفق الزبدة وسكر الكاستر معاً حتى يصبح قوام الخليط خفيفاً. قم بخفق البيضة (بالسرعة المتوسطة) حتى يمتزج جيداً.
- قم بنخل الدقيق ذاتي الاختمار ومسحوق الكاكاو في وعاء الخلط ثم قم بتقليبهما مع الخليط حتى يصبح القوام ناعماً تقريباً.
- ضع أكواب الخبز الورقية داخل كل قالب للكعك كيك.
- قم بملء كل قالب للكعك كيك بالخليط.
- قم بخبز وحدات الكعك كيك لمدة 6-8 دقائق أو حتى تصبح جاهزة للتناول.
- دع وحدات الكعك كيك لتبرد على حامل الخبز.
- قم بصنع كريمة التزيين عن طريق إذابة الشوكولاتة بالحليب في وعاء فوق طنجرة بها ماء يغلي برفق. قم بالتقليب حتى تنوب الشوكولاتة برفق.
- قم بإخراج الوعاء من الحرارة ودع الشوكولاتة تبرد قليلاً. قم بضرب الجينة الماسكربوني مع الشوكولاتة الباردة حتى يصبح الخليط ناعماً.
- اسكب كريمة التزيين بملعقة على وحدات الكعك كيك الباردة.
- قم بتزيين وحدات الكعك كيك بجوز البقان.

تهانينا!

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

الوصف (الشكل A)

تم تصميم ماكينة صنع الكيك Princess 132500 الخاصة بك لصنع الكيك. يمكن للماكينة صنع 7 وحدات من الكيك في وقت واحد. الجهاز مزود بالواح خبز ذات طبقة غير لاصقة. الجهاز مناسب للاستخدام في الأماكن المغلقة فقط. الجهاز مناسب للاستخدام المنزلي فقط.

1. مؤشر الطاقة
2. مؤشر درجة الحرارة
3. لوح الخبز
4. قالب الكيك
5. الغطاء
6. مزلاج الغطاء

الاستخدام الأولي

قبل مواصلة الخطوات، نرجو منك الانتباه للملاحظات التالية:

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

- قم بتنظيف الجهاز. ارجع إلى قسم "التنظيف والصيانة".
- ضع الجهاز على سطح مستو ومستقر.
- ضع بعض النقاط من الزيت على ألواح الخبز.
- أدخل قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط.
- مؤشر التيار الكهربائي يضيء. سيضيء مؤشر درجة الحرارة. يبدأ تسخين الجهاز.
- بعد الاستخدام، افصل قابس التيار الكهربائي من مقبس الحائط ودع الجهاز يبرد تماماً.
- ملاحظة: إذا قمت بتشغيل الجهاز لأول مرة، فقد يصدر الجهاز دخاناً قليلاً ورائحة مميزة لفترة قصيرة. هذا أمر طبيعي.

الاستخدام (الشكلان A و B)

قبل مواصلة الخطوات، نرجو منك الانتباه للملاحظات التالية:

- قبل التجميع أو الفك، افصل قابس التيار الكهربائي عن مقبس الحائط وانتظر إلى أن يبرد الجهاز.
- قم باستخدام قفازات الفرن لإخراج الطعام من الجهاز.
- لا تدع أدوات المائدة المعدنية تلمس ألواح الخبز لمنع إلحاق التلف بالطبقة غير اللاصقة.

- قم بتحضير خليط الكيك.
- ضع الجهاز على سطح مستو ومستقر.
- عند الضرورة، قم بتنظيف ألواح الخبز (3) باستخدام قطعة قماش رطبة.
- أغلق الغطاء (5). تأكد من استقرار مزلاج الغطاء (6) في مكانه.
- لتشغيل الجهاز، أدخل قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط. مؤشر التيار الكهربائي (1) يضيء. مؤشر درجة الحرارة (2) يضيء. يبدأ تسخين الجهاز.
- ينطفئ مؤشر درجة الحرارة (2) عندما تصل عناصر التسخين إلى درجة الحرارة المطلوبة.
- الجهاز جاهز للاستخدام.
- قم بفك مزلاج الغطاء (6) وافتح الغطاء (5).
- قم بصب خليط الكيك بعناية داخل قوالب الكيك (4) (الشكل B).
- أغلق الغطاء (5). تأكد من استقرار مزلاج الغطاء (6) في مكانه.
- قم بخبز وحدات الكيك حتى تصبح جاهزة للتناول. يعتمد الزمن الذي يستلزمه الخبز على رغبتك. جرب وقت الخبز المطلوب للحصول على أفضل النتائج.
- ابق قريباً من الجهاز حتى تتفقد من حين لآخر ما إذا كانت وحدات الكيك جاهزة ولتتأكد من عدم احتراقها.
- عندما تصبح وحدات الكيك جاهزة للتناول، قم بفك مزلاج الغطاء (6) ثم افتح الغطاء (5).
- قم بإخراج وحدات الكيك من قوالب الكيك (4).

