

KORONA[®]

Deutsch
Bedienungsanleitung
Cake Maker

English
Instruction Manual
Cake Maker

Dutch
Handleiding
Cakemaker

Français
Manuel d'instructions
Appareil à gâteaux
41060



KORONA electric GmbH, Sundern/Germany
www.korona-electric.de

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die folgenden Sicherheitshinweise sowie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese Unterlagen auf. Bei Weitergabe des Gerätes an einen Dritten geben Sie auch diese Anleitung weiter.

Dieses Gerät ist **nur** zur Zubereitung von Kuchen geeignet. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und birgt erhebliche Unfallgefahren für den Benutzer. Das Gerät ist **nicht** für den gewerblichen Gebrauch bestimmt!

Sicherheit:



Dieses Symbol warnt vor allgemeinen **Verletzungsgefahren / Beschädigungen** am Gerät!



Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen, **Verbrennungsgefahr!**



Dieses Symbol warnt vor Gefahren von **Stromschlag!**



Allgemeine Sicherheitshinweise

- Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannung Ihres Haushaltsstroms der Spannungsangabe auf dem Gerät entspricht, damit das Gerät bei Gebrauch nicht überhitzt und beschädigt wird.



Vorsicht! Lebensgefahr durch Stromschlag!

- Gerät, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Gerät nicht in der Nähe eines Wasch- oder Spülbeckens benutzen.
- Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.
- Gerät nicht im Freien benutzen.

Elektrische Geräte sind kein Spielzeug!

- Das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt lassen.
- Erlauben Sie Kindern ab 8 Jahren und älter sowie Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis nur dann eine unbeaufsichtigte Benutzung des Gerätes, wenn diese eine umfangreiche Unterweisung erhalten haben, die ihnen eine gefahrlose Benutzung des Gerätes erlaubt und diese die Gefahren bei unsachgemäßer Benutzung verstehen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass diese nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege des Gerätes darf **nicht** von Kindern unter 8 Jahren vorgenommen werden, es sei denn, diese sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Gerät und Netzkabel vor Kindern unter 8 Jahren unzugänglich aufbewahren.
- **Ziehen Sie immer den Netzstecker**, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, oder bevor es gereinigt wird.
- Netzkabel nur am Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Gerät und Netzkabel dürfen nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen, damit es nicht zu Beschädigungen am Gerät kommt.

- Das Netzkabel sollte nicht über die Tischkante/Arbeitsfläche herunterhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Es darf nicht an scharfen Gegenständen scheuern.
- Das Netzkabel nicht knicken oder um das Gerät wickeln.

Das Gerät nicht verwenden,

- wenn das Netzkabel beschädigt ist.
- bei Funktionsstörungen.
- wenn das Gerät durch einen Sturz oder eine andere Ursache möglicherweise Schaden genommen hat.
Schäden an der Netzanschlussleitung müssen durch eine autorisierte Fachwerkstatt überprüft bzw. repariert werden. Nehmen Sie selbst niemals Veränderungen oder Reparaturen an dem Gerät vor.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehörteile.
- Keinerlei Gegenstände in das Innere des Gehäuses einführen.
- Niemals selbst versuchen, das Gehäuse zu öffnen!
- Verwenden Sie dieses Gerät **nicht** zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.

Gerätebezogene Sicherheitshinweise



Warnung! Zur Vermeidung von Verletzungen/ Beschädigungen des Gerätes, elektrischem Schock, eines Brandes und Verbrennungen!

- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck genutzt werden.
- Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder eine andere ebene, rutschfeste und hitzebeständige Arbeitsfläche.
- **Vorsicht!** Während des Betriebes werden Gehäuse und Backflächen heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit den aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Gerät nur am Haltegriff anfassen. **Verbrennungsgefahr!**
- Stellen Sie das Gerät so auf, so dass es vollständig geöffnet werden kann.
- Außer beim ersten Aufheizprozess darf das Gerät nicht ohne Teig benutzt werden. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht überhitzt.
- Das Gerät während des Betriebes nicht bewegen oder verschieben. Es besteht **Verbrennungsgefahr!**
- Entnehmen Sie den fertigen Kuchen stets mit Hilfe der Entnahmeform. Verwenden Sie niemals scharfe oder Metallgegenstände (z. B. Messer, Metallspachtel, usw.), da die Antihafbeschichtung dadurch beschädigt wird.
- Niemals das Gerät überfüllen. Teig könnte zwischen Backform und Gehäuse eindringen. Immer auf die Max. Füllmenge achten.
- Halten Sie einen Sicherheitsabstand rings um das Gerät ein.
- Das Gerät darf **nicht** unter oder in der Nähe von brennbaren Materialien, wie Hängeschränken oder Fenstervorhängen, etc genutzt werden.
- Nach Gebrauch **immer** den Netzstecker ziehen.
- Gerät vor dem Reinigen auskühlen lassen.



Produkt Beschreibung

1. Obere Backform
2. Rote Kontrollleuchte
3. Grüne Kontrollleuchte
4. Haltegriff (umklappbar)
5. Backflächen (untere/obere)
6. Untere Backform
7. Entnahmeform
8. Netzkabel mit Stecker

Vor Erstgebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Gerät auf Vollständigkeit und Unversehrtheit.
- Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder eine andere ebene, stabile, rutschfeste und hitzebeständige Arbeitsfläche .
- Wickeln Sie das Netzkabel (8) vollständig ab und schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte und frei zugängliche Steckdose an.

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, ist möglicherweise die unsichtbare Schutzschicht auf den Backflächen (5) noch vorhanden.

Betreiben Sie daher das Gerät auf höchster Stufe für ca. 10 Minuten ohne Teig, damit die aufgetragene Schutzschicht einbrennen kann. Vorher die Backflächen (5) mit etwas Öl bestreichen, dies hilft die Backflächen zu versiegeln und sollte nur vor der ersten Benutzung durchgeführt werden. Dies kann zu einer geringen Rauch- bzw. Geruchsentwicklung führen. Dies ist normal und nicht schädlich. Sorgen Sie dabei für eine ausreichende Belüftung. Nach diesem Aufheizprozess lassen Sie das Gerät vollständig auskühlen und reinigen es gemäß "Reinigung und Pflege".

Der Cake Maker ist nun betriebsbereit.



Warnung: Plastiktüten können eine Gefahr darstellen, außerhalb der Reichweite von Kleinkindern und Babies aufbewahren.

Bedienung

Der 180° Drehmechanismus des Cake Makers sorgt für eine optimale Verteilung des Teiges während des Backens.



Die Entnahmeform muss vor dem Teig einfüllen, eingesetzt werden.



Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und kurz nach der Benutzung des Gerätes, nicht mit den aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Es besteht Verbrennungsgefahr!



Tipp: Bereiten Sie den Kuchenteig bereits vor dem Einschalten des Cake Makers vor.

1. Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder eine andere ebene, stabile, rutschfeste und hitzebeständige Arbeitsfläche.
2. Öffnen Sie das Gerät und stellen sicher, dass die Seite mit den Kontrollleuchten (2/3) nach oben zeigt.
3. Setzen Sie die Entnahmeform (7) korrekt in die Aussparungen der unteren Backform (6) ein.
4. Bestreichen Sie die Backflächen (5) leicht mit hitzebeständigem Speiseöl. Verwenden Sie hierfür einen Backpinsel oder ggf. etwas Küchenpapier. Benutzen Sie nur wenig Öl!



Benutzen Sie **ausschließlich** raffinierte Öle und **keinesfalls** kalt gepresste Öle!

5. Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte und frei zugängliche Steckdose an. Beide Kontrollleuchten (rot/grün) (2/3) leuchten auf und der Aufheizprozess beginnt.



Der Aufheizprozess dauert ca. 4 – 5 Minuten.

6. Sobald die notwendige Temperatur erreicht ist, erlischt die grüne Kontrollleuchte (3). Der Cake Maker ist nun betriebsbereit.

7. Öffnen Sie das Gerät an dem dafür vorgesehenen Haltegriff (4).

8. Geben Sie mit einer Schöpfkelle den Kuchenteig in die untere Backform (6). Beachten Sie dabei die max. Füllmenge (maximal bis zur Oberkante der unteren Backform (6), um ein Herauslaufen des Teiges zu vermeiden.

Stellen Sie sicher, dass kein Teig auf den Zapfen in der Mitte der Backform tropft. Sollte dies der Fall sein, den Teig vorsichtig mit einem feuchten Küchenpapiertuch, vor dem Schliessen des Geräts, entfernen. **Verbrennungsgefahr!**



Niemals das Gerät überfüllen. Teig könnte zwischen Backform und Gehäuse eindringen. Immer auf die Max. Füllmenge achten.

9. Schließen Sie nun das Gerät behutsam und klappen den Haltegriff (4) um. Drehen Sie das Gerät um 180°, damit sich der Teig gleichmäßig verteilen kann.

10. Der Backvorgang dauert ca. 15 – 20 Minuten und hängt von der Menge und der Dickflüssigkeit des Teiges ab.

11. Nach Ende der Backzeit, öffnen Sie das Gerät und überprüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Sie können hierzu einen dünnen Holzspieß oder eine Strickndel verwenden.



Das Gerät kann nur in der Ausgangsposition geöffnet werden.

12. Entnehmen Sie den Kuchen mit Hilfe der Entnahmeform (7). Entnahmeform (7) nur an den vorgesehenen Griffen anfassen.
13. Den Kuchen zum Auskühlen auf einen Kuchenrost legen.
14. Wenn Sie weitere Kuchen backen möchten, reinigen Sie die Entnahmeform (7) und die Backflächen (5) wie unter Reinigung und Pflege beschrieben und wiederholen Sie o. g. Schritte.
15. Zum Ausschalten des Geräts den Netzstecker (8) ziehen.
16. Lassen Sie das Gerät offen auskühlen.

Hinweis: Das integrierte Thermostat reguliert automatisch die Temperatur des Cake Makers.

Den Teig unmittelbar nach der Zubereitung in Backform geben.

Rezeptvorschlag

Rührkuchen

Zutaten:

- 100 g Mehl
- 2 Eier
- 45 g Zucker
- 100 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Backpulver

Zubereitung:

Eier, Zucker und Butter verrühren bis der Teig cremig ist. Langsam die restlichen Zutaten hinzugeben. Für einen besonders luftig lockeren Teig rühren Sie den Teig zum Schluss auf höchster Stufe durch. Unmittelbar danach in die Backform geben.

Backen und vor dem Servieren, mit Puderzucker bestäuben.

Sie können auch Ihr Lieblingsrezept oder eine fertige Kuchenmischung nehmen.

Hinweis: Die Teigmenge Ihres Lieblingsrezeptes oder der Kuchenmischung, reicht wahrscheinlich für mehr als einen Kuchen. Daher das Rezept entsprechend anpassen.

Falls Sie einen noch kleineren Kuchen backen möchten, die untere Backform (6) nur zur Hälfte befüllen.

Reinigung und Pflege



Vor der Reinigung immer den Netzstecker (8) des Gerätes ziehen und komplett abkühlen lassen.

Gerät und Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

Das Gerät sowie die Backflächen (5) des Cake Makers können mit einem weichen, leicht feuchtem Tuch gereinigt werden. Danach alle Teile gründlich nachtrocknen. Verwenden Sie **keine** aggressiven Reinigungs- bzw. Scheuermittel.

Alle Teile des Gerätes müssen vor der erneuten Benutzung vollständig trocken sein.

Zum Entfernen von Speiseresten, geben Sie etwas Öl auf die Backflächen und lassen dieses einige Zeit einwirken. Danach mit einem weichen Tuch abwischen.

Die Entnahmeform (7) in warmem Spülwasser reinigen. Sie ist nicht spülmaschinengeeignet.

Aufbewahrung

Nach Gebrauch Netzstecker (8) des Gerätes ziehen und komplett abkühlen lassen.

Zum Aufbewahren den Haltegriff (4) umklappen.

Bewahren Sie das Gerät, außer Reichweite von Kindern, an einem trockenen und sauberen Ort auf.

Entsorgungshinweis



Altgeräte, die mit dem abgebildeten Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie dieses Gerät am Ende seiner Verwendung zur Entsorgung an den dafür vorgesehenen öffentlichen Sammelstellen ab.

Ihr Cake Maker 41060 befindet sich in einer Verpackung. Verpackungen sind Wertstoffe und somit wiederverwendungsfähig oder können in den Rohstoffkreislauf zurückgeführt werden.

Technische Daten

Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Nennleistung:	1200 W
Schutzklasse:	I

Technische Änderungen vorbehalten!



Garantie und Service:

Sie erhalten 2 Jahre Garantie ab Kaufdatum auf Material- und Fabrikationsfehler der Produkte.

Die Garantie gilt nicht:

- im Falle von Schäden, die auf unsachgemäßer Bedienung beruhen
- für Verschleißteile (z.B. Batterien)
- für Mängel, die dem Kunden bereits beim Kauf bekannt waren
- bei Eigenverschulden des Kunden

Die gesetzlichen Gewährleistungen des Kunden bleiben durch die Garantie unberührt. Für Geltendmachung eines Garantiefalles innerhalb der Garantiezeit ist durch den Kunden der Nachweis des Kaufes zu führen.

Die Garantie ist innerhalb eines Zeitraumes von 2 Jahren ab Kaufdatum gegenüber der

KORONA electric GmbH, Sundern.

Service Adresse:

KORONA Service, Am Steinbach 9, 59872 Meschede-Enste

Telefon Hotline: 02933 90284-80

Mail: service@korona-electric.de

web: www.korona-electric.de

geltend zu machen. Der Kunde hat im Garantiefall das Recht zur Reparatur der Ware bei unseren eigenen oder bei von uns autorisierten Werkstätten. Weitergehende Rechte werden dem Kunden (aufgrund der Garantie) nicht eingeräumt.

Intended Use

Before use, please read these instructions carefully and keep them in a safe place for future reference. When passing on the appliance to a third party, make sure to include these instructions for use.

This appliance is only intended and suitable for baking cakes. All other use or modification of the appliance is not intended by the manufacturer and might entail a risk of damage or injury. This appliance is **not** intended for commercial use!

Safety:



This symbol identifies hazards which may cause injuries!



This symbol warns of hot surfaces. Risk of burns!



This symbol identifies electric shock hazards!



General Safety Instructions

- Manufacturer takes no responsibility for any damage caused by incorrect use.
- Incorrect or improper use can damage the appliance and cause injuries to the user.
- Before connecting this appliance to the mains, make sure your local voltage matches the technical data of the appliance. Otherwise the appliance may overheat and get damaged.



Caution! Danger of electric shock!

- Never put the appliance, cord or plug into water or any other liquid.
- Do not use the appliance near a sink or wash basin.
- Do not use the appliance with wet hands.
- Do not use the appliance outdoors.

An electric appliance is not a toy!

- Never leave the appliance unattended during use.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- **Always unplug your appliance** when it is not in use, and before cleaning.
- Always pull the plug – not the cord.
- Keep the appliance and the cord well away from any hot surfaces to avoid any damage to the appliance.
- Make sure the cord may not inadvertently be pulled or cause anyone to trip when in use. Do not allow the cord to hang over sharp edges.
- Do not bend the cord or wind it round the appliance.

Do not use the appliance,

- if the cord is damaged.
- in case of malfunction.
- if the appliance was dropped or is damaged otherwise.
Have it checked and, if necessary, repaired by a qualified person/Customer Service. Never attempt to make any modifications to or repair the appliance yourself.
- **Only** use accessories evaluated for use with this appliance.
- **Never** attempt to drive any objects into the appliance.
- **Never** attempt to open the housing yourself!
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Special Safety Instructions



Warning! To avoid the possibility of injury/damage to the appliance, electric shock, risk of fire and burns!

- **Only** use the appliance for its intended purpose and as described in this manual.
- Place the appliance on an even and heat-resistant surface.
- **Attention:** The temperature of accessible surfaces may be high during operation. Therefore, do **not** touch the appliance during and/or immediately after operation. Only use the handle. **Danger of serious burns!**
- Position the device that it can be opened to the full extent.
- Except for the heating up process, the device must not be operated empty. Be careful to ensure that the device does not become overheated.
- Do **not** move the appliance during operation.
- Always use the integrated cake tray to remove the cake. Never use any sharp or metal objects (e.g. knife, metal spatula, etc.) as they would damage the non-stick coating of the plates.

- Never overfill the appliance, batter might enter between baking plates and housing. Always adhere to the max. quantity.
- Adhere to a safety distance around the appliance.
- Do **not** use the appliance close to or under inflammable objects, e.g. curtains, wall cabinets
- Always unplug the appliance after use and let it completely cool down before cleaning.



Product Description

1. Upper baking form
2. Red indicator light
3. Green indicator light
4. Handle (foldable)
5. Baking plates (upper/lower)
6. Lower baking form
7. Removable cake tray
8. Power cord and plug

Before First Use

- Remove all packaging material and check whether the appliance is complete.
- Place the appliance on an even, non-slippery and heat resistant surface.
- Open the appliance by pulling the handle (4) upwards.
- Fully unwind the power cord (8) and connect the appliance to a properly installed wall socket.

The baking plates (5) of the cake maker have a protective coating. To remove the protective layers on the heating elements, heat up the appliance (without batter) for approx. 10 minutes.

Slightly grease the baking plates (5) with some cooking oil before using the device for the first time. This helps to seal the baking plates (5) and must only be carried out once.

This could cause a slight build-up of smoke and odour. This doesn't cause any harm nor does it mean that your appliance does not work properly. Make sure that the room is well ventilated!

After this preheating process, your cake maker is ready for operation. Let it completely cool down and clean it as described under **Cleaning and Care**.



Warning: Plastic bags are a danger to toddlers and babies, therefore keep them away to avoid suffocation.

Operation

This appliance allows you to create a perfect and evenly baked cake, by simply rotating your cake maker at 180° during the baking process.



Always insert the cake tray before filling in the batter.



The temperature of accessible surfaces may be high during operation. Therefore, do not touch the appliance during and/or immediately after operation.



Prepare the cake batter in advance before switching on the appliance.

1. Place the appliance on an even, non-slippery and heat resistant surface.
2. Open the appliance and make sure that the upper part with the indicator lights (2/3) is facing upwards.
3. Properly insert the cake tray (7) into the indentions of the appliance.
4. Slightly grease the baking plates (5) with some heat resistant cooking oil using a brush or some paper towel. Do **not** use too much oil!



Only use refined cooking oil and **no** cold pressed one!

5. Connect the appliance to a properly installed wall socket. Both indicator lights red/green (2/3) will light up and the heating process starts.



The cake maker requires approx. 4-5 minutes to heat up.

6. As soon as the necessary temperature is reached the green indicator light (3) will go off. Your cake maker is now ready for operation.
7. Open the appliance by using the handle (4).
8. Fill in the batter into the lower part of the baking form (6) by using a ladle. **Only** fill in the batter up to the edge (max.) of the lower baking form (6). Otherwise the batter may overflow. Make sure that no batter drips onto the pin in the middle of the lower baking dish. If it should happen, carefully remove it before closing the appliance – Danger of burns.



Never overfill the appliance, batter might enter between baking plates and housing.

9. Close the appliance properly and fold the handle (4) to the side. Rotate the appliance by 180°, in order to distribute the batter evenly.
10. The baking process takes approx.. 15 - 20 minutes.
11. Open the appliance and check if the cake is done. This can be done by using a wooden skewer.



The appliance can only be opened when in original position.

12. Once the cake is done, remove the cake tray (7) by its handle.
13. Place the cake onto a cake rack to let it cool down.
14. If you wish to prepare more than one cake clean the cake tray (7) and the appliance and repeat a. m. steps.
15. After use, disconnect the appliance from the mains.
16. Let it completely cool down while opened to full extend.

Note: During operation, an integrated thermostat switches the appliance on and off to ensure a constant temperature.

For a better result, fill batter into the cake maker quickly to produce an evenly brown cake.

Recipe suggestion

Pound cake (one cake)

Ingredients:

- 100 g flour
- 2 eggs
- 45 g sugar
- 100 g butter
- pinch of salt
- 1 packet baking powder

Preparation:

Mix eggs, sugar and butter until the batter is smooth. Slowly add the the other ingredients. To obtain a light and fluffy texture put your mixer for a few seconds on the highest speed setting. Immediately pour the batter into the baking form and bake the cake following the above instructions.

Dust with icing sugar before serving.

You can also use your favorite cake recipe or a cake mix.

Note: The amount of batter of your original recipe or the cake might be sufficient for more than one cake. Therefore, please adjust your recipe accordingly.

If you wish to bake even a smaller cake, only fill up the lower baking form (6) by half.

Cleaning and Care



Before cleaning, always switch off the appliance, disconnect it from the mains and let it completely cool down.

Never immerse the appliance in water. **Danger! Electric Shock!**

Clean the appliance and baking plates with a moistened soft cloth.

Dry the entire appliance and all parts well after cleaning.

Do **not** use any aggressive cleaning agents and/or other hard objects to clean the appliance.

Do **not** allow stains to dry. To remove food residues apply some cooking oil on the baking plates (5) and leave it on for some time. Afterwards, wipe the baking plates (5) with a moistened soft cloth.

The cake tray (7) can be cleaned in warm water using some dishwashing detergent. The cake tray (7) is **not** dishwasher safe.

Storage


Disconnect the appliance from the mains after each use and let it completely cool down.

For proper storage fold the handle (4).

Keep the appliance away from children and store it in a clean and dry place.

Disposal Instructions



Waste electrical devices marked with this sign must not be disposed of with your household waste, but are to be collected separately. Therefore, please  return this device at the end of its life cycle to special collection points for disposal or your local dealer.

Your Cake Maker 41060 is packed in a retail box. Such boxes are recyclable waste, i.e. they are reusable or recyclable.

Technical Data:

Voltage: 220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Rated Power: 1200 W
Protection Class: I



Subject to change without notice.

Guarantee:

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of 2 years.

This guarantee is not valid:

- if the appliance has not been used in accordance to the instructions
- for damages due to wear and tear (batteries, etc.)
- for damages known by customer at time of purchase
- for damages caused by owner

This guarantee does not affect your statutory right, nor any legal right you may have as a customer under applicable national legislation governing the purchase of goods.

In order to assert his/her right in a guarantee case during the guaranteed period, the customer must provide evidence of the date of purchase (receipt).

The guarantee is to be asserted against

KORONA electric GmbH, Sundern/Germany.

Service Address:

KORONA Service, Am Steinbach 9, 59872 Meschede, Germany

Telephone Hotline: 02933 90284-80

Mail: service@korona-electric.de

web: www.korona-electric.de

within 2 years after the date of purchase. In case of guarantee the customer is given the right to get the appliance repaired at our own or at an authorized shop. Further rights (due to guarantee case) are not given to the customer.

Beoogd gebruik

Lees deze handleiding aandachtig door vóór gebruik en bewaar de handleiding op een veilige plek, zodat u deze in de toekomst nog eens kunt doornemen. Als u het apparaat in de toekomst doorgeeft aan een derde partij, zorg er dan voor dat u deze handleiding bijvoegt.

Dit apparaat is uitsluitend bestemd en geschikt voor het bakken van cake. Het apparaat is niet bedoeld voor ander gebruik en er mogen geen wijzigingen worden gemaakt aan het apparaat, omdat dit kan leiden tot schade en letsel. Dit apparaat is **niet** bedoeld voor commercieel gebruik!

Veiligheid:



Dit symbool wijst op gevaren die tot letsel kunnen leiden!



Dit symbool waarschuwt voor hete oppervlakken. Gevaar voor brandwonden!



Dit symbool wijst op elektrische schokgevaaren!



Algemene veiligheidsinstructies

- De fabrikant aanvaardt geen enkele verantwoordelijkheid voor schade als gevolg van onjuist gebruik.
- Onjuist gebruik kan schade aan het apparaat veroorzaken en kan leiden tot letsel bij de gebruiker.
- Zorg er, voordat u het apparaat aansluit op het stopcontact, voor dat uw lokale spanning overeenkomt met de technische gegevens van het apparaat. Als dit niet het geval is, kan het apparaat oververhit en beschadigd raken.



Let op! Gevaar voor elektrische schokken!

- Plaats het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van een gootsteen of wastafel.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.

Een elektrische apparaat is geen speelgoed!

- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat op een veilige manier en de gevaren die samengaan met het gebruik begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 en worden begeleid.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- **Haal de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact** wanneer het apparaat niet wordt gebruikt en vóór het reinigen.
- Trek altijd aan de stekker– niet het snoer.
- Houd het apparaat en netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken om schade aan het apparaat te voorkomen.
- Zorg ervoor dat er tijdens gebruik niet per ongeluk aan het netsnoer kan worden getrokken en dat er niemand over het netsnoer kan struikelen. Laat het snoer niet over scherpe randen hangen.
- Buig het netsnoer niet en wikkel het niet rond het apparaat.

Gebruik het apparaat niet,

- als het netsnoer is beschadigd.
- in geval van storing.
- als het apparaat is gevallen of anderszins beschadigd.
Laat het nakijken en, indien nodig, repareren door een gekwalificeerd persoon/de klantenservice. Probeer nooit zelf wijzigingen te maken of het apparaat te repareren.
- Gebruik alleen accessoires die zijn geëvalueerd voor gebruik met dit apparaat.
- Probeer nooit om voorwerpen in het apparaat te steken.
- Probeer nooit zelf de behuizing te openen!
- Dit apparaat is **niet** bedoeld om gebruikt te worden met een externe timer of apart afstandsbedieningssysteem.

SPECIALE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



Waarschuwing! Om de mogelijkheid van letsel/schade aan het apparaat, elektrische schokken, brandgevaar en brandwonden te voorkomen!

- Gebruik het apparaat **alleen** voor het beoogde doel en zoals beschreven in deze handleiding.
- Plaats het apparaat op een vlakke en hittebestendige ondergrond.
- **Attentie:** De temperatuur van de bereikbare oppervlakken kan hoog zijn tijdens gebruik. Raak het apparaat daarom **niet** aan tijdens en/of net na gebruik. Gebruik alleen de handgreep. **Gevaar voor ernstige brandwonden!**
- Plaats het apparaat zodanig dat het volledig geopend kan worden.
- Het apparaat mag, behalve tijdens het opwarmproces, niet leeg worden gebruikt. Wees voorzichtig en zorg ervoor dat het apparaat niet oververhit raakt.

- Verplaats het apparaat **niet** tijdens gebruik.
- Gebruik altijd de geïntegreerde cakeschaal om de cake te verwijderen. Gebruik nooit scherpe of metalen voorwerpen (bijv. mes, metalen spatel, etc.) omdat deze de antiaanbaklaag van de platen kunnen beschadigen.
- Vul het apparaat nooit met te veel beslag, er kan beslag tussen de bakplaten en de behuizing lopen. Neem de max. hoeveelheid altijd in acht.
- Houd een veiligheidsafstand rond het apparaat aan.
- Gebruik het apparaat **niet** in de buurt van of onder ontvlambare voorwerpen, zoals gordijnen, wandkasten, etc.
- Trek de stekker na gebruik altijd uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen.



Productbeschrijving

1. Bovenste bakvorm
2. Rood indicatielampje
3. Groen indicatielampje
4. Handgreep (inklapbaar)
5. Bakplaten (boven/onder)
6. Onderste bakvorm
7. Afneembare cakeschaal
8. Netsnoer en stekker

Voor het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of het apparaat compleet is.
- Plaats het apparaat op een vlakke, slipvaste en hittebestendige ondergrond.
- Open het apparaat door de handgreep (4) omhoog te trekken.
- Rol het netsnoer (8) volledig uit en steek de stekker in een correct geïnstalleerd stopcontact.

De bakplaten (5) van de cakemaker zijn voorzien van een beschermende coating. De beschermende lagen op de verwarmelementen kunnen worden verwijderd door het apparaat (zonder beslag) voor ongeveer 10 minuten op te laten warmen.

Vet de bakplaten (5) licht in met wat bakolie voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt. Dit helpt de bakplaten (5) af te dichten en hoeft maar één keer uitgevoerd te worden.

Dit kan een lichte opbouw van rook en geur veroorzaken. Dit veroorzaakt geen schade en betekent niet dat uw apparaat niet naar behoren werkt. Zorg ervoor dat de kamer goed geventileerd is!

Na dit voorverwarmproces is uw cakemaker klaar voor gebruik. Laat het apparaat volledig afkoelen en reinig het apparaat zoals beschreven onder **Reiniging en onderhoud**.



Waarschuwing: Plastic zakken vormen een verstikkingsgevaar voor peuters en baby's en moeten daarom uit de buurt worden gehouden.

Bediening

Met dit apparaat kunt u een perfecte en gelijkmatig gebakken cake maken door uw cakemaker simpelweg 180° te draaien tijdens het bakproces.



Plaats de cakeschaal altijd in het apparaat voordat u deze vult met beslag.



De temperatuur van de bereikbare oppervlakken kan hoog zijn tijdens gebruik. Probeer het apparaat daarom niet aan te raken tijdens en/of net na gebruik.



Maak het cakebeslag voordat u het apparaat inschakelt.

1. Plaats het apparaat op een vlakke, slipvaste en hittebestendige ondergrond.
2. Open het apparaat en zorg ervoor dat het bovenste deel met de indicatielampjes (2/3) naar boven is gericht.
3. Plaats de cakeschaal (7) op de juiste manier in de inkepingen op het apparaat.
4. Vet de bakplaten (5) met behulp van een borstel of keukenpapier licht in met wat hittebestendige bakolie. Gebruik **niet** te veel olie!



Gebruik **alleen** geraffineerde olie en **geen** koudgeperste olie!

5. Sluit het apparaat aan op een correct geïnstalleerd stopcontact. Beide indicatielampjes, rood/groen (2/3), lichten op en het verwarmproces start.



Het duurt ca. 4-5 voordat de cakemaker is opgewarmd.

6. Zodra de benodigde temperatuur is bereikt, zal het groene indicatielampje (3) uitschakelen. Uw cakemaker is nu klaar voor gebruik.
7. Open het apparaat met behulp van de handgreep (4).
8. Vul het beslag met behulp van een lepel in het onderste deel van de bakvorm (6). Vul het beslag **alleen** tot de rand (max.) van de onderste bakvorm (6). Anders kan er beslag overlopen. Zorg ervoor dat er geen beslag op de pin in het midden van de onderste bakvorm valt. Als dit toch gebeurt, verwijder het beslag dan voorzichtig voordat u het apparaat sluit – gevaar voor brandwonden.



Vul het apparaat nooit met te veel beslag, er kan beslag tussen de bakplaten en de behuizing lopen.

9. Sluit het apparaat goed en klap de handgreep (4) naar de zijkant. Draai het apparaat 180° om het beslag gelijkmatig te verdelen.
10. Het bakproces neemt ca. 15 - 20 minuten in beslag.
11. Open het apparaat en controleer of de cake klaar is. Dit kunt u doen met behulp van een satéprikker.



Het apparaat kan alleen in de oorspronkelijke positie worden geopend.

12. Verwijder de cakeschaal (7) als de cake klaar is met behulp van de handgreep.
13. Plaats de cake op een cakerek om de cake af te laten koelen.
14. Als u meer dan één cake wilt bakken, reinig de cakeschaal (7) en het apparaat dan en herhaal de bovenstaande stappen.
15. Trek de stekker na gebruik uit het stopcontact.
16. Laat het apparaat volledig afkoelen terwijl het volledig is geopend.

Opmerking: Tijdens gebruik schakelt een ingebouwde thermostaat het apparaat in en uit om een constante temperatuur te waarborgen.

Voor de beste resultaten wordt aanbevolen het beslag snel in de cakemaker te gieten. Hierdoor wordt de cake gelijkmatig bruin gebakken.

Receptsuggesties

Cake (één cake)

Ingrediënten:

- 100 g bloem
- 2 eieren
- 45 g suiker
- 100 g boter
- snuifje zout
- 1 pak bakpoeder

Bereiding:

Meng de eieren, suiker en boter tot het beslag glad is. Voeg langzaam de andere ingrediënten toe. Meng het geheel voor een aantal seconden met uw mixer op de hoogste stand voor een lichte en luchtige textuur. Giet het beslag onmiddellijk in de bakvorm en bak de cake volgens de bovenstaande instructies.

Bestrooi met poedersuiker voor het serveren.

U kunt ook uw favoriete cakerecept of een cakemix gebruiken.

Opmerking: Het is mogelijk dat uw originele recept andere hoeveelheden gebruikt, waardoor er meer dan één cake kan worden gebakken. Pas het recept daarom, indien nodig, dienovereenkomstig aan.

Als u een kleinere cake wilt bakken, vul de onderste bakvorm (6) dan voor de helft.

Reiniging en onderhoud



Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens reinigingshandelingen uit te voeren. Laat het apparaat volledig afkoelen.

Dompel het apparaat **nooit** onder in water. **Gevaar! Elektrische schokken!**

Reinig het apparaat en de bakplaten met een vochtige, zachte doek.

Droog het gehele apparaat en alle onderdelen goed na het reinigen.

Gebruik **geen** agressieve reinigingsmiddelen en/of harde voorwerpen om het apparaat te reinigen.

Laat vlekken **niet** opdrogen. U kunt voedselresten verwijderen door wat bakolie op de bakplaten (5) aan te brengen en het apparaat een tijdje te laten staan. Veeg de bakplaten (5) daarna af met een vochtige, zachte doek.

De cakeschaal (7) mag in warm water met wat afwasmiddel worden gewassen. De cakeschaal (7) is **niet** vaatwasmachinebestendig.

Opslag

Trek de stekker van het apparaat na elk gebruik uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.

Klap de handgreep (4) in voordat u het apparaat opbergt.

Houd het apparaat uit de buurt van kinderen en bewaar het op een schone en droge plek.

Verwijderingsinstructies



Afgedankte elektrische apparaten die zijn gemarkeerd met dit symbool mogen niet met het huishoudelijk afval worden weggegooid, **maar** moeten apart worden ingezameld. Breng dit apparaat daarom aan het einde van zijn levensduur terug naar een speciaal inzamelpunt voor verwijdering of naar uw dealer.

Uw CakeMaker 41060 is verpakt in een doos. Dergelijke dozen zijn recycleerbaar afval, d.w.z. ze zijn herbruikbaar of recycleerbaar.

Technische gegevens:

Spanning:	220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Nominaal vermogen:	1200 W
Beschermingsklasse:	I

Onderhevig aan verandering zonder kennisgeving.



Garantie:

Er zit op dit product 2 jaar garantie tegen defecten in materialen en fabricagefouten.

Deze garantie is niet geldig:

- als het apparaat niet is gebruikt in overeenstemming met de instructies
- voor schade als gevolg van slijtage (batterijen, etc.)
- voor schade die bij de klant bekend was op het moment van aankoop
- voor schade veroorzaakt door de eigenaar

Deze garantie heeft geen invloed op de wettelijke rechten die u als klant kunt hebben onder de van kracht zijnde nationale wetgeving inzake de aankoop van goederen.

De klant moet, om zich tijdens de garantieperiode op zijn/haar garantierecht te beroepen, bewijs geven van de aankoopdatum (aankoopbon).

De garantie kan worden ingesteld tegen

KORONA electric GmbH, Sundern /Duitsland.

Serviceadres:

KORONA Service, Am Steinbach 9, 59872 Meschede-Enste, Duitsland

Telefoon: 02933 90284-80

Mail: service@korona-electric.de

web: www.korona-electric.de

binnen 2 jaar vanaf de aankoopdatum. De klant heeft in geval van garantie het recht om het apparaat te laten repareren in onze winkel of bij een andere erkende winkel. Er worden (op grond van de garantie) geen verdere rechten aan de klant gegeven.

Utilisation prévue

Avant utilisation, veuillez lire attentivement ces instructions et les conserver dans un endroit sûr pour référence ultérieure. Si vous avez l'intention de prêter, de donner ou de revendre cet appareil à un tiers, veuillez à y inclure ces instructions d'utilisation.

Cet appareil est uniquement destiné à la cuisson de gâteaux. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil qui n'est pas prévue par le fabricant peut entraîner un risque de dommage ou de blessure. Cet appareil **n'est pas** destiné à un usage commercial !

Sécurité :



Ce symbole identifie les dangers qui peuvent causer des blessures !



Ce symbole met en garde contre les surfaces chaudes. Risque de brûlures !



Ce symbole identifie les risques de choc électrique !



Consignes générales de sécurité

- Le fabricant ne sera pas tenu responsable pour les dommages causés par une utilisation incorrecte du produit.
- Une utilisation incorrecte ou impropre peut endommager l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- Avant de brancher cet appareil sur le secteur, assurez-vous que la tension locale corresponde aux données techniques de l'appareil. Sinon, l'appareil risquera de surchauffer et d'être endommagé.



Attention ! Danger risque de choc électrique !

- Ne mettez jamais l'appareil, le cordon ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil près d'un évier ou d'un lavabo.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

Un appareil électrique n'est pas un jouet !

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites voire même un manque d'expérience et de connaissances uniquement s'ils ont reçu une supervision ou une instruction concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et comprennent les dangers qui y sont associés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectués par des utilisateurs ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et sous la surveillance d'un adulte.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- **Débranchez toujours l'appareil** lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- Tirez toujours la fiche pour débrancher –et non pas le cordon.
- Gardez l'appareil et le cordon loin de toute surface chaude pour éviter tout dommage à l'appareil.
- Assurez-vous que le cordon ne peut pas être tiré par inadvertance ou faire trébucher quelqu'un lorsqu'il est utilisé. Ne laissez pas le cordon s'accrocher sur bords tranchants.

- Ne pliez pas le cordon ni ne l'enroulez autour de l'appareil.

N'utilisez pas l'appareil,

- si le cordon est endommagé.
- en cas de dysfonctionnement.
- si l'appareil est tombé ou s'il est endommagé.
Faites vérifier et, si nécessaire, réparé par une personne qualifiée/service à la clientèle. N'essayez jamais de modifier ou de réparer vous-même l'appareil.
- N'utilisez que des accessoires testés pour l'utilisation avec cet appareil.
- N'essayez jamais d'enfoncer des objets dans l'appareil.
- N'essayez jamais d'ouvrir le boîtier vous-même !
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

Consignes spéciales de sécurité



AVERTISSEMENT ! Pour éviter tout risque de blessure / de dégâts à l'appareil, de choc électrique, de risque d'incendie et de brûlure !

- Utilisez l'appareil **uniquement** pour l'usage auquel il est destiné et tel que décrit dans ce manuel.
- Placez l'appareil sur une surface uniforme et résistante à la chaleur.
- **Attention** : la température des surfaces accessibles peut être élevée pendant le fonctionnement. Par conséquent, ne touchez pas l'appareil pendant et / ou immédiatement après l'utilisation. Utilisez uniquement la poignée. **Risque de brûlures graves !**

- Positionnez l'appareil pour qu'il puisse être complètement ouvert.
- À l'exception des opérations de réchauffage, l'appareil ne doit pas fonctionner à vide.
Veillez à ce que l'appareil ne surchauffe pas.
- **Ne déplacez pas** l'appareil pendant le fonctionnement.
- Utilisez toujours le plateau à gâteau intégré pour retirer le gâteau.
N'utilisez jamais d'objets pointus ou métalliques (couteau, spatule en métal, etc.) car ils peuvent endommager le revêtement antiadhésif des plaques.
- Ne jamais trop remplir l'appareil, la pâte pourrait pénétrer entre les plaques de cuisson et le boîtier. Respectez toujours la quantité max indiquée.
- Respectez une distance de sécurité autour de l'appareil.
- **N'utilisez pas** l'appareil à proximité ou sous des objets inflammables, par ex. rideaux, armoires murales.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.



Description du produit

1. Fond du moule supérieur
2. Voyant rouge
3. Voyant vert
4. Poignée (pliable)
5. Plaques de cuisson (supérieure / inférieure)
6. Fond du moule inférieur
7. Plateau à gâteaux amovible
8. Cordon d'alimentation et prise

Avant une première utilisation

- Enlevez tous les matériaux d'emballage et vérifiez que l'appareil est complet.
- Placez l'appareil sur une surface plane, non glissante et résistante à la chaleur.
- Ouvrez l'appareil en tirant la poignée (4) vers le haut.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation (8) et raccordez l'appareil à une prise murale correctement installée.

Les plaques de cuisson (5) de l'appareil à gâteau ont un revêtement de protection. Pour retirer les couches de protection des éléments chauffants, chauffez l'appareil (sans pâte) pendant environ 10 minutes.

Graissez légèrement les plaques de cuisson (5) avec de l'huile de cuisson avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Cela permet de sceller les plaques de cuisson (5) et ne doit être effectué qu'une seule fois.

Cette opération pourrait causer une légère accumulation de fumée et d'odeur mais elle ne cause aucun dommage et ne signifie pas que votre appareil ne fonctionne pas correctement. Assurez-vous que la pièce soit bien ventilée !

Après l'opération de préchauffage, votre appareil à gâteau est prêt à fonctionner. Laissez-le refroidir complètement et nettoyez-le comme décrit dans la section « **Nettoyage et entretien** ».



AVERTISSEMENT: les sacs en plastique sont un danger pour les tout-petits et les bébés, donc tenez-les éloignés pour éviter tout risque d'étouffement.

Fonctionnement

Cet appareil vous permet de créer un gâteau parfait et cuit uniformément grâce à une rotation de votre gâteau à 180 ° pendant le processus de cuisson.



Insérez toujours le plateau à gâteau avant de remplir de pâte.



La température des surfaces accessibles peut être élevée pendant le fonctionnement. Par conséquent, ne touchez pas l'appareil pendant et / ou immédiatement après l'utilisation.



Préparez la pâte à gâteau avant d'allumer l'appareil.

1. Placez l'appareil sur une surface plane, non glissante et résistante à la chaleur.
2. Ouvrez l'appareil et assurez-vous que la partie supérieure avec les voyants (2/3) soit dirigée vers le haut.
3. Insérez correctement le plateau à gâteau (7) dans les emplacements prévus de l'appareil.
4. Graissez légèrement les plaques de cuisson (5) avec de l'huile de cuisson thermorésistante à l'aide d'un pinceau de cuisine ou d'une serviette en papier. **N'utilisez pas trop d'huile !**



N'utilisez que de l'huile de cuisson raffinée et **non** de l'huile de pression à froid !

5. Connectez l'appareil à une prise murale correctement installée. Les deux voyants rouge / vert (2/3) s'allument et le processus de chauffage démarre.



L'appareil à gâteau nécessite environ 4-5 minutes pour chauffer.

6. Dès que la température nécessaire est atteinte, le voyant vert (3) s'éteindra. Votre appareil à gâteau est maintenant prêt à fonctionner.
7. Ouvrez l'appareil en utilisant la poignée (4).
8. Remplissez de pâte la partie inférieure du moule de cuisson (6) en utilisant une louche.

Ne remplissez **que** jusqu'au bord (niveau max.) du moule de cuisson inférieure (6).

Sinon, la pâte peut déborder. Assurez-vous qu'aucune pâte ne coule sur la broche au milieu de moule de cuisson inférieur. Si cela devait arriver, retirez-le soigneusement avant de fermer l'appareil – Danger, risques de brûlure.



Ne jamais trop remplir l'appareil, la pâte pourrait pénétrer entre les plaques de cuisson et le boîtier.

9. Fermez l'appareil correctement et pliez la poignée (4) sur le côté. Tournez l'appareil de 180 ° afin de répartir la pâte uniformément.
10. Le processus de cuisson prend environ 15 à 20 minutes.
11. Ouvrez l'appareil et vérifiez que le gâteau est cuit. Cela peut être fait en utilisant une brochette en bois.



L'appareil ne peut être ouvert que lorsqu'il est dans sa position d'origine.

12. Une fois le gâteau terminé, retirez le plateau à gâteau (7) par sa poignée.
13. Placez le gâteau sur une grille pour le laisser refroidir.

14. Si vous souhaitez préparer plus d'un gâteau, nettoyez le plateau à gâteau (7) et l'appareil. Répétez ensuite les mêmes étapes que précédemment.

15. Après utilisation, débranchez l'appareil de la prise secteur.

16. Laissez-le refroidir complètement lorsqu'il est complètement ouvert.

Remarque : Pendant le fonctionnement, un thermostat intégré allume et éteint l'appareil pour assurer une température constante.

Pour un meilleur résultat, remplissez rapidement de pâte l'appareil pour produire un gâteau uniformément brun.

Suggestion de recette

Quatre-quarts (un gâteau)

Ingrédients :

- 100 g de farine
- 2 œufs
- 45 g de sucre
- 100 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure

Préparation :

Mélangez les œufs, le sucre et le beurre jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Ajoutez lentement les autres ingrédients. Pour obtenir une texture légère et moelleuse, mettez votre batteur pendant quelques secondes sur le réglage de vitesse le plus élevé. Immédiatement verser la pâte dans le moule de cuisson inférieur et cuisez le gâteau en suivant les instructions ci-dessus. Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Vous pouvez également utiliser votre recette de gâteau préférée ou une préparation de gâteau.

Remarque : La quantité de pâte de votre recette originale ou de la préparation de gâteau peut être suffisante pour plus d'un gâteau. Par conséquent, adaptez votre recette en conséquence.

Si vous souhaitez faire cuire un gâteau encore plus petit, remplissez seulement le moule de cuisson inférieure (6) de moitié.

Nettoyage et entretien



Avant de nettoyer, éteignez toujours l'appareil et débranchez-le du secteur. Laissez-le refroidir complètement. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau. **Danger ! Risque de choc électrique !**

Nettoyez l'appareil et les plaques de cuisson avec un chiffon doux humidifié.

Séchez parfaitement l'ensemble de l'appareil et toutes les pièces après le nettoyage.

N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs et / ou d'autres objets durs pour nettoyer l'appareil.

Ne laissez pas les taches sécher. Pour enlever les restes d'aliment, appliquez de l'huile de cuisson sur les plaques de cuisson (5) et laissez agir pendant un certain temps. Ensuite, essuyez les plaques de cuisson (5) avec un chiffon doux humidifié.

Le plateau à gâteau (7) peut être nettoyé à l'eau chaude en utilisant un détergent à vaisselle. Le plateau à gâteau (7) **ne doit pas** être lavé au lave-vaisselle.

Stockage

Débranchez l'appareil de la prise secteur après chaque utilisation et laissez-le refroidir complètement.

Pour un rangement approprié, pliez la poignée (4).

Gardez l'appareil loin des enfants et rangez-le dans un endroit propre et sec.

Instructions relatives à l'élimination



Les déchets d'appareils électriques marqués de ce signe ne doivent pas être éliminés avec vos déchets ménagers, mais sont à collecter séparément. Par conséquent, veuillez retourner cet appareil à la fin de son cycle de vie à des points de collecte spéciaux pour l'élimination ou à votre revendeur local.

Votre appareil à gâteau 41060 est emballée dans une boîte destinée à la vente au détail. De telles boîtes sont des déchets recyclables, c'est-à-dire qu'elles sont réutilisables ou recyclables.

Données techniques :

Tension : 220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Puissance nominale : 1200 W
Classe de protection : I



Sujet à changement sans préavis.

Garantie:

Ce produit est garanti contre les défauts de matériaux et de fabrication pour une période de 2 ans.

Cette garantie n'est pas valide:

- si l'appareil n'a pas été utilisé conformément aux instructions
- pour les dommages causés par l'usure (piles, etc.)
- pour les dommages connus du client au moment de l'achat
- pour les dommages causés par le propriétaire

Cette garantie n'affecte pas votre droit légal, ni aucun droit légal que vous pourriez avoir en tant que client en vertu de la législation nationale applicable régissant l'achat de biens.

Pour faire valoir son droit de garantie pendant la période de garantie, le client doit fournir la preuve de la date d'achat (reçu).

La garantie doit être demandé à

KORONA electric GmbH, Sundern / Allemagne.

Adresse du service:

KORONA Service, Am Steinbach 9, 59872 Meschede-Enste, Germany /Allemagne

Ligne téléphonique: 02933 90284-80

E-mail: service@korona-electric.de

web: www.korona-electric.de

Dans les 2 ans suivant la date d'achat. En cas de garantie, le client a le droit de réparer l'appareil avec nous ou dans un magasin autorisé. Les droits supplémentaires (en raison du droit de garantie) ne sont pas donnés au client.

KORONA[®]

Ref: 41060/06-2018.03