



### **Cake-Maker „3 in 1“ CM 3**

Gebrauchsanweisung 2

Instructions for use 7


Mode d'emploi 11


Gebruiksaanwijzing 15

## Allgemein


Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und Innenräumen, jedoch nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen.

## Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
-  Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät und der Verpackung spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!
- Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Netzanschlussleitung austauschen, dürfen nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
- Vor dem ersten Gebrauch: Alle Teile – außer dem Heizkörper – gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 10 Min. aufheizen lassen. Das Gerät kann in den ersten Minuten leicht qualmen. Die Platten danach mit einem feuchten Tuch abwischen.
-  **Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!** Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.
- Es kann Dampf vom Lebensmittel zwischen den Platten austreten. Verbrennungsgefahr!

## Reinigung

-  Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen und abkühlen lassen.
- Das Gerät nicht in Wasser tauchen.
- Die Platten mit Küchenkrepp abwischen.
- Die Teigreste vom Scharnier und Gehäuse entfernen.
- Das komplette Gerät mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Keine Scheuermittel oder Metallgegenstände verwenden.
- Für Schnitt- und Kratzspuren auf der Beschichtung, die durch den Gebrauch entstanden sind, kann keine Garantie übernommen werden.
- Bedingt durch Fettdämpfe kann sich die Oberfläche verfärben.

## Zubereitung von Cake-Pops, Muffins, Donuts

- Die obere und untere Platte einrasten
  - Cake-Pops: oben und unten jeweils die halbrunde Backform
  - Muffin: oben die halbrunde Backform, unten die abgeflachte Backform
  - Donut: oben und unten jeweils die ringförmigen Backformen
- Das Gerät anschließen, es leuchtet die rote Leuchte konstant
- Heizen Sie das Gerät immer ca. 5 Minuten vor
- Wenn die blaue Lampe leuchtet ist die Temperatur erreicht und man kann starten
- Die einzelnen Formen mit flüssiger Butter bepinseln
- Füllen Sie den Teig in die Backmulden der unteren Platte. Achten Sie darauf, dass der Teig nicht überläuft
- Das Gerät schließen
- Wenn die blaue Lampe wieder leuchtet öffnet man das Gerät. Sollte das Gebäck noch nicht ganz fertig sein, das Gerät wieder schließen und einige Minuten nachbacken.
- Zum Entnehmen des Gebäcks keine metallischen Gegenstände verwenden um eine Beschädigung der Beschichtung zu vermeiden.
- Nach Gebrauch den Netzstecker ziehen.

## Cake-Pop Teig

175g Zucker  
175g Mehl  
175g Butter  
3 Eier  
1 ½ TL Backpulver

Butter, Zucker und Eier mit einem Handmixer verrühren. Backpulver und Mehl vermischen und hinzufügen, ca. 5 Min zu einem glatten Teig rühren. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und in die Backformen des vorgeheizten Geräts spritzen. Nach ca. 6 Minuten überprüfen ob das Gebäck fertig gegart ist, ansonsten noch einige Minuten nachbacken. Zum Entnehmen des Gebäcks die Stäbchen in den Cake-Pop stecken, herausnehmen und abkühlen lassen. Danach die Pops z.B. mit flüssiger Schokolade dekorieren und die Stäbchen in die Aufnahmeplatte stecken.

Tipp: Sollte kein Spritzbeutel vorhanden sein, gibt man den Teig in einen Gefrierbeutel, schneidet eine der unteren ecken ab und kann den Beutel wie einen Spritzbeutel verwenden.

## Schoko Muffins

350g Mehl  
250ml Milch  
125g Zucker  
100g Butter  
2 Eier  
1 TL Vanillezucker  
1 TL Backpulver  
Schokolade

Geschmolzene Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier und Milch verrühren. Das Mehl und Backpulver hinzufügen und mit einem Handmixer zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit einem Spritzbeutel die gefetteten Muffinformen zur Hälfte füllen, ein Stückchen Schokolade in die Mitte legen und mit Teig überspritzen. Gerät schließen. Nach 10 – 15 Minuten mit einem dünnen Holzstäbchen den Garzustand prüfen, ggf. noch nachbacken.

## Donut Teig

300g Mehl  
150g Zucker  
300ml Milch  
1 TL Vanillezucker  
3 Eier  
6 EL Öl  
1 TL Backpulver

Die Zutaten mit einem Handmixer zu einem glatten Teig verrühren. Mit einem Spritzbeutel in die gefetteten, vorgeheizten Backformen spritzen. Das Gerät schließen. Nach ca. 6 Minuten den Garzustand prüfen, ggf. etwas nachbacken. Zur Entnahme der Gebäcke keine metallischen Gegenstände verwenden. Die Donuts im warmen Zustand mit Puderzucker bestreuen.

## Herzhafte Hackbällchen Pops

500g Hackfleisch  
1 Zwiebel  
1 – 2 EL Ketchup  
1 Ei  
2 EL Paniermehl  
Salz, Pfeffer

Alle Zutaten vermengen. Den Teig mit einem kleinen Löffel in die vorgeheizte Backmulde geben und den Deckel schließen. Nach ca. 15 Minuten den Garzustand prüfen.

## Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelssysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

### Verpackungs-Entsorgung

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

### Geräteverpackung:

- Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben
- Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen
- Sammelbehälter gegeben werden



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht:  
PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

## Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

### Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19


e-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>


Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

## Generally


This appliance is for private and indoor use only and must not be used commercially. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual.

## Safety information

- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
-  The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that are supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children must not use the packaging as a plaything. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.
- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the connecting cable.
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- After using the appliance or if the appliance malfunctions, always pull out the plug.
- Never pull at the cord set. Do not chafe it over edges or squeeze it.
- Keep the power supply cord away from hot parts.
- Never leave the appliance unattended when operating.
- Do not put anything on the appliance.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.

- Never immerse the appliance in water.
- Do not operate the appliance if it is damaged (for example if it felt down).
- The manufacturer is not liable for damage occurred by using the appliance in another way than described or if a mistake in operating has been made.
- The appliance becomes very hot. Do not move the appliance until it has cooled down!
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by customer service.
-  **Attention! Housing get hot. Danger of burns!** Do not place the appliance on a sensitive surface (e.g. painted furniture) and keep a distance of at least 70cm to burnable materials. Only use it on a even, stable and a heat resisting surface.
- Carefull: Steam from the food can emerge between the plates. Danger of burns!

## Cleaning and maintainance:

-  Pull the plug and allow the device to cool before cleaning.
- Never immerse the electrical part of the device into water.
- Clean the plate with paper towel.
- Remove the dough remains from the hinge and housing.
- Wipe the entire device with a damp cloth.
- Do not use abrasive cleaners or metal objects.
- For cuts and scratches on the coating, resulting from the use, no guarantee can be made.
- Due to grease vapors may discolor the surface.



## Preparation of cake-pops, muffins, donuts

- Place the upper and the lower plate into the device
  - Cake-pops: upper and lower half-round baking pans
  - Muffins: half-round pan at the top, flat baking pan on the bottom
  - Donuts: upper and lower ring-shaped baking pans
- Plug in the device, the red light shines constantly
- Always preheat the device for about 5 minutes
- If the blue light shines, the temperature is reached and you can start baking
- Rub every single baking pan with melted butter
- Fill the dough into the baking trays of the lower plate. Make sure that the dough does not overflow.
- Close the device
- If the blue light shines again, open the device. If the pastry is not yet completely finished close the device and continue baking for a few minutes.
- To avoid any damage on the coating of the plates, do not use any metallic objects to remove the pastry out of the pan.
- Unplug the device after every use.

### Dough for cake-pops

175g sugar  
175g flour  
175g butter  
3 eggs  
1 ½ tsp baking powder

Mix well the butter, sugar and the eggs. Mix flour with baking powder and add to the butter-egg dough. Mix well for about 5 minutes until the smooth. Fill the batter into a piping bag and pipe into the baking moulds of the preheated device. After about 6 minutes check whether the pastry is ready cooked, otherwise continue baking for a few minutes. To remove the cake-pops, put the sticks into the cakes, remove and leave to cool down. The cake-pops can be decorated e.g. with melted chocolate. Place the decorated sticks into the support.

Tip: if no piping bag as available at the moment, you can fill the batter into a freezer bag, cut off one of the corners. Now you can use the freezer bag as a piping bag.

### Chocolate muffin

350g flour  
250ml milk  
125g sugar  
100g butter  
2 eggs  
1 tsp. vanilla sugar  
1 tsp. baking powder  
Chocolate

Mix well the melted butter, sugar, vanilla sugar, eggs and milk. Add the flour and baking powder and stir well until smooth. Use a piping bag to add into the greased and preheated baking pans, fill half of the pan, then place a piece of chocolate in the centre and cover with batter. Close the device. After 10 – 15 minutes check if ready with a thin wooded stick, possibly continue baking.

## Dough for donuts

300g flour  
150g sugar  
300ml milk  
1 tsp. vanilla sugar  
3 eggs  
6 tbsp. Oil  
1 tsp baking powder

Mix well all ingredients until smooth. Use a piping bag to fill the greased and preheated baking pans. Close the device. After 6 minutes check if the pastry is done, possibly continue baking. In order to remove the donuts never use metallic objects. Sprinkle the warm donuts with some icing sugar.

## Hearty meatball pops

500g minced meat  
1 onion  
1 – 2 tbsp. ketchup  
1 egg  
2 tbsp. breadcrumbs  
Salt, pepper

Mix all ingredients. Using a small spoon, place the batter into the preheated baking pans and close the lid. After about 15 minutes, check if done.

## Disposal:

Packaging disposal:

Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.



Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point. Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

### Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

## Service and Repair:

If the appliance must be repaired, please get in touch with your trader or with the manufacturer:


STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG  
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19  
e-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>

## Généralement

Cet appareil est conçu pour un usage privé et non commercial. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et gardez-le soigneusement. En cas de remise de l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de joindre le mode d'emploi. N'utilisez l'appareil que selon les indications et respectez les consignes de sécurité. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des indications du mode d'emploi.

## Consignes de sécurité


- Ne raccordez et ne faites fonctionner l'appareil que si les paramètres du secteur domestique et ceux portés sur la plaque signalétique concordent.
- N'utilisez l'appareil que si lui et son cordon d'alimentation électrique ne présentent aucun dégât. Vérifiez l'appareil avant chaque utilisation.
-  L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en ont compris les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ni avec l'emballage. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance.
- Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne pas utiliser de minuterie ou de télécommande séparée. L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!
- Evitez que les enfants aient accès - danger de brûlures.
- L'appareil n'est pas un jouet, éloignez les enfants.

- Débrancher toujours la prise avant de nettoyer l'appareil.
- Ne tirez pas au fil électrique. Ne tirez pas le fil électrique sur les bords coupants et ne le coincez pas.
- Evitez que le cordon ait en contact avec es pièces chaudes.
- Ne faire fonctionner l'appareil que sous surveillance
- Ne gardez pas votre appareil dehors.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Ne pas mettre en service un appareil défectueux par exemple si l'appareil est tombé.
- Le fabricant n'est pas responsable pour des dommages éventuels dû à un mauvais emploi, autre emploi non conforme au appareil et mode d'emploi.
- Avant la première utilisation: Nettoyez toutes les pièces à fond sauf l'élément de chauffage.



- **Attention!** L'extérieur de l'appareil deviennent chauds. Risque de brûlures. Ne pas déposez l'appareil sur une surface sensible et le posez de sorte qu'il ait au moins 70 cm de place libre des matières inflammables.
- Ne jamais poser l'appareil sur ou à coté d'une surface chaude (plaque électrique) mais sur un surface stable et résistante à la chaleur. Veuillez mettre l'appareil en service et ce, loin de choses inflammables.
- Attention: Il est possible que de la vapeur des aliments s'échappe entre les plaques. Danger de brûlures!

## Nettoyage et entretien

-  Débranchez la fiche d'alimentation avant chaque nettoyage et laissez refroidir l'appareil.
- Ne plonger jamais dans l'eau.
- Nettoyez les plaques avec essuie-tout.
- Enlever les résidus de pâte de la charnière et le boîtier.
- Essuyez l'appareil avec un chiffon humide.
- Ne utiliser pas des produits abrasifs ni des coussinets métalliques imprégnés de savon ou des grattoirs métalliques: ceci déteriorerait la couche de revêtement antiadhésive.

- Pour coupures et les égratignures sur le revêtement, résultant de l'utilisation, aucune garantie ne peut être faite.
- En raison de vapeurs de graisse, la surface peut décolorer.

## Préparation de cake-pops, muffins, donuts

- Placer les plaques supérieures et de sol
  - Cake-Pops : le moule semi-circulaire en haut et en bas
  - Muffin : le moule semi-circulaire en haut, le moule plat en bas
  - Donuts : le moule annulaire en haut et en bas
- Connecter l'appareil, la lampe rouge s'allume
- Préchauffer l'appareil pour environ 5 minutes toujours
- Si la lampe bleue s'allume, la température est atteinte et vous pouvez commencer
- Remplir la pâte dans la plaque de cuisson inférieure. Assurez-vous que la pâte ne débord pas.
- Fermer l'appareil
- Si la lampe bleue s'allume encore une fois, ouvrir l'appareil. Si la pâtisserie n'est pas cuite complètement, fermer l'appareil et continuer la cuisson pour quelques minutes.
- Pour éviter les endommages du revêtement n'utilisez jamais des objets métalliques pour enlever la pâtisserie.
- Débranchez après utilisation

## Pâte pour Cake-Pops

175g sucre

175g farine

175g beurre

3 œufs

1 ½ CC levure chimique

Mélanger le beurre, sucre, et œufs. Mélanger levure chimique et farine et ajouter. Mélange tous jusqu'à une pâte lisse. Verser la pâte dans une poche à douille et remplir les moules dans l'appareil préchauffer.

Après environ 6 minutes vérifier si la pâte est cuite, sinon continuer la cuisson pour quelques minutes. Pour enlever la pâtisserie, mettre les bâtonnets dans la cake-pop, retirer et laisser refroidir. Ensuite, décorer avec chocolat etc. mettre les bâtonnets dans la plaque de réception.

Tuyau : Si aucun poche à douille est présent, donner la pâte dans un sac de congélation et couper un des coins.

## Muffin au chocolat

350g farine

250ml lait

125g sucre

100g beurre

2 œufs

1 CC sucre vanillé

1 CC levure chimique

Chocolat

Mélanger le beurre fondu, sucre, œufs et lait. Ajouter la farine et le levure chimique et mélange jusqu'à une pâte lisse. Remplir les moules dans l'appareil jusqu'à la moitié, mettre un morceau de chocolat au centre et remplir avec pâte. Fermer l'appareil. Après 10 – 15 minutes vérifier si la pâtisserie est cuite, sinon continuer la cuisson pour quelques minutes.

## Pâte pour Donuts

300g farine  
150 sucre  
300ml lait  
1 CC sucre vanillé  
3 œufs  
6 CS huile  
1 CC levure chimique

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à une pâte lisse. Remplir avec un poche à douille dans les moules de l'appareil. Fermer l'appareil. Après environ 6 minutes vérifier si la pâte est cuite, sinon continuer la cuisson pour quelques minutes. N'utilisez jamais des objets métalliques pour enlever la pâtisserie. Saupoudrer les donuts chauds avec du sucre en poudre.

## Boulettes de viande

500g viande hachée  
1 oignon  
1 – 2 CS ketchup  
1 œuf  
2 CS chapelure  
Sel, poivre

Mélanger tous les ingrédients. Mettre la pâte dans le moule préchauffé avec une petite cuillère et fermer l'appareil. Après environ 15 minutes vérifier la cuisson.

## Evacuation correcte de ce produit:



Rendre les appareils ayant fait leur temps immédiatement inutilisables. Au sein de l'EU, ce symbole indique que ce produit ne doit pas être évacué avec les déchets mécaniques. Les vieux appareils contiennent des matériaux qui peuvent être recyclés et qui devraient être déposés à des centres de récupération et afin de ne pas altérer l'environnement, voire la santé des personnes par une élimination des déchets non contrôlée. Veuillez donc évacuer les appareils usés par des systèmes de collecte bien appropriés ou envoyez-les où vous l'avez acheté en vue d'évacuation. L'appareil sera alors amené à la récupération des matériaux.

## Service Après-Vente:

Si contre toute attente, votre appareil devait avoir besoin du SAV, veuillez alors vous adresser à l'adresse suivante. Nous en organiserons alors l'enlèvement.

**Des paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge.**

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG  
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany


Distribution-Tél.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tél.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19  
e-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>

Attention! Les appareils électriques ne seront réparés que par du personnel électrique qualifié étant donné que des réparations non-conformes peuvent avoir des conséquences graves.

## Algemeen

Dit toestel is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd en niet voor handelsgebruik. Gelieve de gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen en deze zorgvuldig te bewaren. De gebruiksaanwijzing dient samen met het toestel aan andere personen te worden doorgegeven. Gebruik het toestel zoals in de gebruiksaanwijzing wordt beschreven en neem de veiligheidsinstructies in acht. Wij staan niet in voor schade en ongevallen, die ontstaan door het niet opvolgen van de aanwijzingen in de handleiding.


## Veiligheidsinstructies

- Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- Gebruik het apparaat uitsluitend indien het aansluitsnoer en het apparaat geen beschadigingen vertonen.
- Voor elk gebruik controleren!
-  Het apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en tevens door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden wanneer ze onder toezicht staan of met betrekking tot een veilig gebruik van het apparaat onderzocht werden en de daaruit voortvloeiende gevaren begrepen hebben. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen doorgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen op een veilige afstand tot apparaat, aansluitleiding en verpakking gehouden te worden.
- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden!

- Trek de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik van het apparaat of indien er storing optreedt.
- Trek niet aan het snoer. Schuur het snoer niet over randen en zorg ervoor dat het niet klem komt te zitten.
- Leg het snoer niet op het apparaat als het in werking is.
- Houd altijd toezicht op het apparaat tijdens gebruik.
- Zet geen voorwerpen op het apparaat.
- Bewaar het apparaat niet buiten.
- Dompel het apparaat niet in water.
- Gebruik het apparaat nooit na verkeerd gebruik, bijvoorbeeld wanneer het apparaat is gevallen of op een andere manier is beschadigd.
- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor de gevolgen van verkeerd gebruik die door het niet respecteren van de gebruiksaanwijzing zijn veroorzaakt.
- Het apparaat wordt heet. Pas transporteren wanneer het is afgekoeld!
- Om gevaren te vermijden mogen reparaties aan het apparaat – bijv. het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer – uitsluitend worden uitgevoerd door de klantenservice.
-  **Waarschuwing!** De buhuizing worden heet: Verbrandingsgevaar. Plaats het apparaat niet op een kwetsbare ondergrond (bijvoorbeeld meubels met een laklaag) en houd het apparaat op een afstand van tenminste 70 cm ten opzichte van brandbaar materiaal (bijvoorbeeld gordijnen).
- Plaats het apparaat nooit op of naast een heet oppervlak (bijv. kookplaat), maar gebruik het alleen op een vlakke, stabiele en temperatuurbestendige ondergrond. Houd ontvlambare zaken altijd uit de buurt van het apparaat.
- Let op: Tijdens het grillen van voedingsmiddelen kan er condens vrijkomen. Verbrandingsgevaar!



## Schoonmaak en onderhoud

-  Let op: Neem de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt
- Dompel het elektrische deel van het apparaat nooit in het water
- Reinig de plaat met keukenpapier
- Verwijder de deegresten van het scharnier en behuizing
- Neem het apparaat met een vochtige doek af
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of metalen voorwerpen
- Voor krassen op de behuizing, voortvloeiend uit het gebruik, kan geen aanspraak worden gemaakt op de garantie
- Als gevolg van vetdampen kan het oppervlak verkleuren

## Vorbereiding von het cake-pops, muffins, donuts

- Plaats de bovenste en de onderste plaat in het apparaat
  - Cake-pops: Cake pops bakvorm in de bovenste en onderste gedeelte van het apparaat.
  - Muffins: Muffin bakvorm in het bovenste gedeelte, een bakplaat bij het onderste gedeelte.
  - Donuts: een ringvorm bakblik in de bovenste en onderste gedeelte van het apparaat.
- Steek de stekker in het apparaat, het rode lampje schijnt constant.
- Altijd het apparaat voorverwarmen voor ongeveer 5 minuten
- Als het blauwe lampje schijnt, is de gewenste temperatuur bereikt en kan je beginnen met het bakken.
- Smeer elk bakblik in met gesmolten boter.
- Vul de bakvorm van de onderste plaat met deeg. Zorg ervoor dat het deeg niet overloopt.
- Sluit de deksel
- Als het blauwe lampje weer verschijnt, open dan de deksel van het apparaat. Als het deeg nog niet helemaal goed is, sluit de deksel dan weer en laat het nog een paar minuten verder bakken.
- Om schade aan de bakvormen te voorkomen, mogen er geen metalen voorwerpen gebruikt worden om het deeg uit de bakvorm te verwijderen.
- Haal de stekker na elk gebruik uit het stopcontact.

## Deeg voor cake-pops

175g suiker

175g meel

175g boter

3 eieren

1 ½ theelepel bakpoeder

Meng de boter, de suiker en de eieren goed door elkaar. Meng dan apart het bakpoeder en het meel met elkaar en voeg dat toe

aan het boter/ei deeg. Meng het gedurende 5 minuten goed door totdat het een glad mengsel wordt. Vul het beslag in een spuitzak en spuit het beslag de bakvormen van het voorverwarmde apparaat. Controleer na ongeveer 6 minuten of het deeg gaar is, anders nog een paar minuten bakken totdat het deeg goed is. Om de cake-pops te verwijderen, zet de stokken in de cakes, verwijder de cake-pops en laat ze afkoelen. De cake-pops kunnen versierd worden met bijvoorbeeld gesmolten chocolade. Plaats de versierde stokken en de drager.

Tip: Als je geen spuitzak hebt, stop het beslag dan in een diepvrieszak doen en daar één hoekje vanaf snijden. Nu kan je de diepvrieszak gebruiken als spuitzak.

## Chocolade muffin

350g meel

250ml melk

125g suiker

100g boter

2 eieren

1 theelepel vanillesuiker

1 theelepel bakpoeder

Chocolade

Meng de gesmolten boter, suiker, vanillesuiker, eieren en de melk goed door elkaar. Meng dan apart het bakpoeder en het meel met elkaar en voeg dat toe aan het mengsel. Roer het dan goed door totdat

het een glad mengsel wordt. Gebruik een spuitzak om het beslag in de ingevette en voorverwarmde bakvormen te doen, vul de helft van de bak vorm, en plaats een stuk chocolade in het midden en bedek het dan weer met beslag. Sluit de deksel van het apparaat. Controleer na 10-15 minuten of het deeg gaar is met een satéprikker, eventueel verder bakken.

## Deeg voor donuts

300g meel

150g suiker

300ml melk

1 theelepel vanillesuiker

3 eieren

6 eetlepels olie

1 theelepel bakpoeder

Meng alle ingrediënten tot een glad beslag.

Gebruik een spuitzak om de ingevette, voorverwarmde bakvormen te vullen. Sluit de deksel van het apparaat. Controleer na 6 minuten of het deeg gaar is, eventueel verder bakken. Gebruik nooit metalen voorwerpen om de donuts te verwijderen. Bestrooi de warme donuts met wat poedersuiker.

## Hartige gehaktbal pops

500g gehakt

1 ui

1-2 eetlepels ketchup

1 ei

2 eetlepels paneermeel

Zout en peper

· Meng alle ingrediënten. Met gebruik van een kleine lepel, plaats je het beslag in de voorverwarmde bakvorm en sluit je de deksel. Controleer na 15 minuten of het deeg gaar is, eventueel langer bakken.

## Correcte afvalverwijdering van dit product:

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



Binnen de Europese Unie duidt dit symbool erop dat dit product niet samen met huishoudelijk afval verwijderd mag worden. Oude apparaten bevatten waardevolle, recycleerbare materialen, die aan recycling onderworpen moeten worden om het milieu c.q. de menselijke gezondheid niet door een ongecontroleerde afvalverwijdering te schaden. Gelieve oude apparaten daarom via geschikte inzamelsystemen te verwijderen of het apparaat met het oog op de afvalverwijdering terug naar de afzender (waar u het product gekocht hebt) te zenden. De afzender zal dan het apparaat aan een stoffelijke recycling onderwerpen.

### Evacuatie van de verpakking

Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar aan recycling onderwerpen.

### Verpakking van het apparaat:

- Verpakkingen van papier, karton en gegolfd karton in verzamelcentra voor oud papier afgeven.
- Onderdelen van kunststofverpakkingen en folie dienen eveneens in de daarvoor bestemde verzamelbakken gedeponeerd te worden.



In de voorbeelden voor de kunststofbenaming staat: PE voor polyethyleen, het kencijfer 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen.

## Klantenserviceafdeling:

Indien uw apparaat tegen de verwachting in dan toch al eens de klantenserviceafdeling nodig heeft, gelieve u dan tot onderstaand adres te richten. Wij zullen dan in geval van garantie voor de afhaling zorgen. Het apparaat moet transporteerbaar verpakt zijn.

### Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Verkopen-Tel.: 09543 / 449-17 / -18, Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19

e-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>

Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolgschade kan ontstaan.

# Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen. Um Ihren Anspruch geltend zu machen, ist der original Verkaufsbeleg mit Verkaufsdatum beizulegen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Die Behebung von uns als garantispflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Normaler Verschleiß
- Gebrauchsschäden an der Beschichtung
- Glasbruch
- Unsachgemäße Anwendung, wie Überlastung oder nicht zugelassene Zubehörteile
- Beschädigung durch Fremdeinwirkung, Gewaltanwendung oder Fremdkörper
- Schaden durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung z. B. falsche Netzspannung

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

## Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf  
Elektro@steba.com

[www.steba.com](http://www.steba.com)

Zentrale: Tel.: 09543-449-0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18