

**Comfortbakery
Model 99356**



Handleiding 6-in-1 Snackmaker

Bedienungsanleitung 6-in-1 Snackmaker

Manual 6-in-1 Snackmaker

Mode d'emploi Machine à Snacks 6-en-1

Index

Nederlands	3
Deutsch	13
English	23
Français	33

Nederlands

Veiligheidsinstructie



- Dit apparaat kan onder toezicht van een volwassene gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder, personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vaardigheden, of gebrek aan ervaring en kennis. Maar alleen als ze de instructies volgen met betrekking tot het veilig gebruik van het apparaat en ze de voortvloeiende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reinigings- en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht uitgevoerd worden.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten afstand houden van het apparaat en de aansluitkabel.
- Controleer voor de ingebruikname het complete apparaat incl. eventuele accessoires, op tekortkomingen, die de functionele veiligheid van het apparaat kunnen beïnvloeden. Mochten er tekortkomingen bestaan, mag het apparaat niet gebruikt worden.
- Het apparaat mag alleen aangesloten worden op een goed geïnstalleerd stopcontact, dat overeenkomt met de weergave van het gegevensplaatje op het apparaat.
- Haal de stroomstekker uit het stopcontact
 - wanneer het gebruikt word beëindigd,
 - wanneer u het apparaat uit elkaar haalt of terug in elkaar steekt,
 - wanneer u het apparaat gedurende een langere periode niet gebruikt,
 - voor de reiniging,
 - bij onweer.
- De stroomstekker niet aan de aansluitkabel uit het stopcontact trekken, neem hiervoor de stroomstekker vast.
- Trek nooit aan de stroomkabel, om het apparaat te verplaatsen. Let erop, dat de stroomkabel niet gekneld of gebogen wordt.
- Laat de stroomkabel nooit op de grond hangen (struikelgevaar!) en let erop dat het geen warme oppervlakken raakt.
- Het apparaat mag niet met een externe tijdschakelaar in gebruik gesteld worden.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in het huishouden of soortgelijke toepassingen (kantoor, appartementen enz.), niet voor commercieel gebruik.
- Plaats het apparaat alleen op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Let erop, dat de ondergrond hittebestendig is.
- Het apparaat mag nooit op hete oppervlakken (kookplaat) of in de buurt van open vlammen opgesteld en gebruikt worden.
- Let erop, dat de warme/hete onderdelen niet met makkelijk ontvlambare voorwerpen, zoals gordijnen, tafellakens, enz. in contact komen. Brandgevaar!
- Gebruik het apparaat alleen binnenshuis.
- Gebruik het apparaat alleen in een schone, stofvrije omgeving.
- Bedek het apparaat niet en plaats of leg er geen andere kleine voorwerpen op (vazen, kaarsen, dekens, enz.).

- Let erop, dat het apparaat tijdens het gebruik vrij staat. Om oververhitting te voorkomen, mag het apparaat niet rechtstreeks onder een kast geplaatst worden.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare vloeistoffen of onder druk staande spuitbussen.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter, wanneer het in gebruik is.
- Gebruik geen accessoires, die niet bij het apparaat behoren.



- Het apparaat evenals de stroomkabel en stekker mogen nooit in water of andere vloeistoffen ondergedompeld worden - GEVAAR OP ELEKTRISCHE SCHOKKEN!
- En mogelijke garantieaanspraak vervalt bij het niet naleven van de volgende punten:
 - Gebruik het apparaat alleen voor de in deze handleiding beschreven functies. Elk ander gebruik kan schade aan het apparaat veroorzaken.
 - Het verbouwen of veranderen van het product is vanuit veiligheidsredenen niet toegestaan.
 - Open de behuizing van het apparaat niet, binnenin bevinden er zich geen bedieningselementen.
 - Als de stroom aansluitingskabel van het apparaat beschadigd wordt, mag het apparaat niet in gebruik genomen worden. Breng het voor reparatie naar een gespecialiseerde werkplaats.
 - Reparaties van elektro-apparaten moeten door vakmensen uitgevoerd worden, aangezien veiligheidsbepalingen in acht genomen moeten worden en om gevaren te vermijden.
 - Deze bedieningshandleiding is bedoeld om vertrouwd te raken met de veiligheidsinstructies en de functies van dit apparaat. Bewaar deze handleiding daarom altijd goed zodat u te allen tijde ernaar terug kunt grijpen.



WAARSCHUWING - VERBRANDINGSGEVAAR:

- Tijdens het gebruik worden onderdelen van het apparaat heet. Let er bij het gebruik op, dat u deze hete oppervlakken niet met uw handen aanraakt.

Apparaatbeschrijving

1. Controle lampje
2. Staander (boven en onder)
3. Rubber-knop (boven en onder)
4. Handgreep
5. Veiligheidsslot
6. Klemmen voor inlegplaten
7. Niet-klevende inlegplaten / bakvorm



- A. Inlegplaat wafel cups
- B. Inlegplaat cakejes of donuts in bloem vorm
- C. Inlegplaat cakepops
- D. Inlegplaat madeleines
- E. Inlegplaat wafels
- F. Inlegplaat donuts

Voor het eerste gebruik

- Verwijder het verpakkingsmateriaal en de transportbeschermingen volledig van het apparaat. Verpakkingsmateriaal is recyclebaar - verwijder de voorschriften.
- Spoel de platen met warm water. Droog ze goed, voordat u ze in het apparaat plaatst.
- Veeg de behuizing van het apparaat af met een vochtige doek.
- Wikkel de stroomkabel volledig af.

- Laat het apparaat enkele minuten opwarmen. Dit zorgt ervoor dat het aanwezige product gerelateerd beschermingsvet verdampt. Er ontstaat een lichte geur- en rookontwikkeling, dit is echter ongevaarlijk en treedt alleen bij het eerste gebruik op. Zorg voor voldoende ventilatie.

Platen plaatsen / uitnemen

- Til het bovendeeel aan het handvat op.
- Druk de dubbelzijdige klemmen van de plaat voorzichtig uit elkaar en neem de plaat uit het apparaat.
- Om de platen in te voegen schuift u de onderste naden van de plaat in de daarvoor voorziene openingen in het apparaat en schuift u de plaat naar onder, totdat ze in de klemmen klikken.

Aansluiting

- Steek de stekker in een stopcontact. Het controlelampje licht op.
- Het apparaat mag alleen op een correct geïnstalleerde, vrij toegankelijke, veiligheidsstopcontact aangesloten worden.
- De netspanning moet met de op het gegevensplaatje van het apparaat aangegeven spanning overeenkomen (230V ~ 50/60 Hz).
- Het apparaat voldoet aan de richtlijnen, die voor de CE-markering bindend zijn.

Bediening

- Leg de gewenste bakvormen in het apparaat, zoals eerder beschreven werd:
- Olie/vet de platen lichtjes in.
- Steek de stroomstekker in het stopcontact - het controlelampje licht op. Laat het apparaat opwarmen (ongeveer 2 min.) en houdt het apparaat hierbij gesloten. Zodra de baktemperatuur bereikt wordt, gaat het controlelampje uit.

Let op:

Het apparaat is met een **Thermostaat** uitgerust, wat veroorzaakt, dat de verwarming op baktemperatuur verhit en daarna uitschakelt (het controlelampje dooft). Wordt de baktemperatuur te laag, schakelt de thermostaat de verwarming opnieuw in (het lampje gaat weer aan).

- Giet het voorbereide deeg in de bakvorm.
Voor donuts en Cake Pops is het geschikt om een spuitzak te vullen.

Let op:

Maak de bakvormen niet te vol, overlopende deeg kan inbranden en het apparaat beschadigen.

- Schuif het bovendeeel van het apparaat naar onder en sluit het boven- en onderdeel met het veiligheidsslot.
- Het bakproces duurt afhankelijk van het recept en de bakvorm ong. 4 - 8 minuten. Draai het apparaat vasthoudend aan het handvat halverwege de baktijd om, zodat het deeg gelijkmatig kan rijzen.

- Maak het veiligheidsslot los en controleer of het gebak de gewenste bruine kleur heeft bereikt. Zo niet, sluit het apparaat opnieuw en zet het bakproces voort.
- Is het gebak klaar, neem het uit de vorm, let hierbij op, dat u de anti-aanbaklaag niet beschadigt.
- Indien nodig, vet de bakvormen in (ong. na elke derde vulling) en vul het opnieuw met deeg.
- Tijdens de bakpauzes moet het apparaat altijd gesloten zijn, om onnodig warmteverlies te vermijden.
- Wilt u het bakproces beëindigen, trekt u de stroomstekker uit het stopcontact en laat u het apparaat afkoelen.

Instructie:

Het apparaat is zowel op de boven- alsook op de onderzijde met een standaard en rubberen antislip knop uitgerust. Deze voorzieningen maken het ronddraaien van het apparaat tijdens het bakproces mogelijk. Door het ronddraaien kan het deeg zich in de bakvorm gelijkmatig verspreiden.

Reiniging

Om een zolang mogelijke levensduur van het apparaat te bereiken is het noodzakelijk, het apparaat regelmatig te reinigen. Dit is vooral ook om hygiënische redenen absoluut nodig:



- Trek de stroomstekker uit het stopcontact.
- Wacht tot het apparaat volledig afgekoeld is.
- Neem de platen uit de beugels zoals eerder beschreven werd.
- Was de platen in mild afwasmiddel af. Bij hardnekkige deegresiduen kan een zachte keukenborstel of een spons gebruikt worden.
- Reinig de behuizing met een vochtige doek.
- Gebruik voor de reiniging in geen geval agressieve schoonmaakmiddelen, benzine of alcoholhoudende reinigingsmiddelen.
- Gebruik geen schuurmiddel of schuurspons, omdat de anti-aanbaklaag van de bakplaten daardoor kan beschadigen.
- Dompel het apparaat met stroomkabel en stekker nooit in water of andere vloeistoffen onder.
- Droog de platen zorgvuldig af, alvorens ze opnieuw in het apparaat te plaatsen.



Bewaring



Het apparaat kan rechtop staand opgeslagen worden; dit is plaats besparend.
Bewaar het apparaat op een stofvrije, droge locatie, buiten het bereik van kinderen.

Basisrecepten

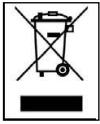
Een veelvoud aan recepten voor wafels, donuts, cake pops, cakejes, madeleines, en wafel cups zijn op het internet te vinden. Ook de boekhandel biedt ook een goede selectie receptenboeken aan. In deze handleiding vindt u enkel een basisrecept voor wafels, donuts, cake pops, madeleines, ijswafel bekers en bloemvormige cakejes.

Ingrediënten:	Vorbereiding:
<p>Wafels:</p> <ul style="list-style-type: none">- 110 g bloem- 1/4 theelepels bakpoeder- 100 g boter (zacht)- 75 g suiker- Zout- 2 eieren- 50 ml Melk- Olie voor de wafelvorm 	<ul style="list-style-type: none">- Bloem en bakpoeder mengen.- Roer de boter, suiker en zout tot een glad beslag.- Voeg de eieren geleidelijk aan toe.- Afwisselend bloemmengsel en melk toevoegen en goed roeren.- Voor het gebruik ongeveer 10-15 minuten laten rusten.- De wafelplaten in het apparaat plaatsen en met olie inwrijven. Wanneer het apparaat de baktemperatuur bereikt heeft, ong. 2 eetlepels deeg in het midden van de wafelplaten toevoegen, sluiten en de wafels krokant bakken.- De rest van het deeg op dezelfde manier verwerken.- Wafel met suiker of kaneelsuiker, zoals gewenst bestrooien.
<p>Donuts:</p> <ul style="list-style-type: none">- 170 g bloem- 1/2 kg. Bakpoeder- 2 eieren- 85 g suiker- 1 kg. Vanillesuiker- 170 ml Melk- 4 eetlepels olie- Zout- Olie voor het donutvorm 	<ul style="list-style-type: none">- Bloem en bakpoeder mengen.- De eieren met suiker, vanillesuiker en zout zeer goed opkloppen.- Het bloemmengsel, melk en olie afwisselend toevoegen en tot een glad deeg roeren.- De donutplaten in het apparaat plaatsen en met olie inwrijven. Wanneer het apparaat de baktemperatuur bereikt heeft, telkens 1 afgestreeken eetlepel deeg in de ringen opvullen. Het apparaat sluiten en de donuts daarin ong. 4 minuten goudbruin bakken.- De rest van het deeg op dezelfde manier verwerken.

	<ul style="list-style-type: none"> - De donuts aansluitend warm nog met poedersuiker bestrooien of met glazuur naar wens versieren.
Cake Pops:	
<ul style="list-style-type: none"> - 110 g bloem - 1 theelepel bakpoeder - 2 eetlepels cacao - 2 eieren - 110 g suiker - 1 kg. Vanillesuiker - Citroenschil - 70 ml olie - 50 ml water - Olie voor de Cake Pops vorm 	<ul style="list-style-type: none"> - Bloem, cacao en bakpoeder mengen. - De eieren zeer goed loskloppen, suiker, vanillesuiker en citroenschil erbij mixen. - Bloemmengsel, olie en water er afwisselend aan toevoegen en tot een glad deeg roeren. - De Cake Pops platen in het apparaat plaatsen en met olie inwrijven. Wanneer het apparaat de baktemperatuur bereikt heeft, telkens 1 afgestreken eetlepel deeg in de vorm opvullen. Het apparaat sluiten en de cake Pops hierin ong. 7 minuten bakken. - De rest van het deeg op dezelfde manier verwerken. - De volledig gebakken bollen op Cake Pops staafjes steken en naar wens glaceren en versieren.
Madeleines:	
<ul style="list-style-type: none"> - 1 ei - 1 eierdooier - 50 g suiker - 50 g boter - 30 g bloem - 1,5 eetlepel maïzena - 0,5 theelepel bakpoeder - Geraspte schil halve citroen - Olie voor de Madeleines 	<ul style="list-style-type: none"> - Smelt de roomboter - Klop het ei, de eidooier, de suiker en de citroenschil los met een mixer - Voeg de bloem, maïzena en het bakpoeder toe. - Roer de boter onder het mengsel - De Madeleines platen in het apparaat plaatsen en met olie inwrijven. Wanneer het apparaat de baktemperatuur bereikt heeft, telkens 1 afgestreken eetlepel deeg in de vorm opvullen. Het apparaat sluiten en de Madeleines hierin ong. 8 minuten bakken - De rest van het deeg op dezelfde manier verwerken - Laat afkoelen op een rooster en bestrooi, net voor het serveren met poedersuiker - Eventueel kan je ook nog cacao poeder toevoegen om chocolade madeleines te maken

Wafel bakjes:	
<ul style="list-style-type: none"> - 1 ei - 125 g bloem - 250 ml melk - 0,5 eetlepel suiker - 1 eetlepel olie - 0,5 theelepels bakpoeder - 0,5 theelepels zout - Olie voor de wafelbakjes 	<ul style="list-style-type: none"> - Meng de bloem, suiker, bakpoeder en zout door mekaar - Klop de melk, ei en olie door elkaar - Roer het mengsel onder de droge ingrediënten tot een gladde structuur - De wafel bakjes platen in het apparaat plaatsen en met olie inwrijven. Wanneer het apparaat de baktemperatuur bereikt heeft, telkens 2 afgestreeken eetlepels deeg in de vorm opvullen. Het apparaat sluiten en de wafelbakjes hierin ong. 4 minuten bakken - De rest van het deeg op dezelfde manier verwerken - Vul de wafelbakjes met de gewenste vullingen
Bloemvormige cakejes:	
<ul style="list-style-type: none"> - 4 eieren - 200 g boter - 200 g bastaardsuiker - 1 zakje vanille suiker - 200 g bloem - Snufje zout - Olie voor de bloem cakejes vorm 	<ul style="list-style-type: none"> - Meng de boter, suiker, vanille suiker en een snufje zout tot een egale massa - Klop één voor één de eieren erdoor - Spatel de bloem erdoor - De bloem cake platen in het apparaat plaatsen en met olie inwrijven. Wanneer het apparaat de baktemperatuur bereikt heeft, telkens 2 afgestreeken eetlepels deeg in de vorm opvullen. Het apparaat sluiten en de cakejes hierin ong. 8 minuten bakken - Versier ze daarna naar eigen keuze

Verwijdering van oude apparaten



Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen die noodzakelijk waren voor hun functionaliteit en veiligheid. Als deze bij het niet-recyclebaar afval worden geplaatst of onjuist worden verwijderd, dan kunnen ze schadelijk zijn voor de menselijke gezondheid en het milieu. Zet uw apparaat daarom nooit bij het niet-recyclebaar afval.

OPMERKING

- Maak gebruik van de inzamelpunten die zijn opgericht in uw stad en recycle oude elektrische en elektronische apparaten. Neem indien nodig voor meer informatie contact op met uw gemeentehuis, het lokale afvalwerkingsbedrijf of uw dealer.
- Zorg ervoor dat u uw oude apparaat, tot het wordt opgehaald, veilig opbergt uit de buurt van kinderen.

Garantie

- We bieden 24 maanden garantie op dit product. De garantie start op de datum van aanschaf en is bedoeld voor fouten die te wijten zijn aan de productie of het materiaal dat is gebruikt.
- De garantie geldt niet voor schade die is ontstaan als gevolg van onjuiste behandeling of gebruik, alsmede voor storingen die slechts een gering effect hebben op de functionaliteit of waarde van het product. Normale slijtage, transportschade, voor zover wij niet verantwoordelijk zijn voor deze, evenals schade die is ontstaan door reparaties die niet zijn uitgevoerd door ons, zijn ook uitgesloten van de garantierechten.
- Dit apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en beschikt over de juiste prestatieniveaus.
- Elk gebruik in commerciële situaties wordt alleen gedekt door de garantie als het apparaat niet zwaarder wordt belast dan in een huishoudelijke situatie. Het apparaat is niet bedoeld voor aanvullend commercieel gebruik.
- In het geval van gegronde klachten zullen we, na het retour te hebben ontvangen van de winkel het defecte apparaat repareren naar eigen goeddunken of het vervangen met een apparaat dat geen problemen vertoont.

Alle mogelijke fabricage fouten moeten bij uw aankoop punt worden gemeld binnen 14 dagen na levering. Alle verdere claims zijn uitgesloten.

Neem, om een garantieclaim af te dwingen, eerst contact met de winkel op voordat u het apparaat terug stuurt (u dient ons altijd van een bewijs van aanschaf te voorzien).

Technische gegevens

Apparaat	6-in-1 Snackmaker
Model	99356
Lichtnetgegevens	220-240V~50/60Hz
Stroomverbruik	700 W

Service

Als u na het lezen van deze gebruiksaanwijzing nog vragen heeft over het product, kunt u contact opnemen met de Trebs klantenservice:

Trebs BV

Thermiekstraat 1a

6361 HB Nuth

Nederland

Internet: www.trebs.nl



Deutsch

Sicherheitshinweise



Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder unter 8 Jahren sind vom Gerät und von der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. eventueller Zubehörteile auf Mängel, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Sollten Mängel vorhanden sein, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden.
- Das Gerät darf nur an eine ordnungsgemäß installierte Haushaltssteckdose, die den Angaben des Typenschildes am Gerät entspricht, angeschlossen werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker
 - wenn die Verwendung beendet wurde,
 - wenn Sie das Gerät auseinander nehmen oder wieder zusammen setzen,
 - wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden,
 - vor der Reinigung,
 - bei Gewitter.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen; fassen Sie dazu den Netzstecker.
- Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht gequetscht oder geknickt wird.
- Lassen Sie das Netzkabel nirgends herunter hängen (Stolperfalle!) und achten Sie darauf, dass es keine heißen Oberflächen berührt.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr in Betrieb gesetzt werden.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Haushalten oder ähnlichen Anwendungen (Büro, Apartments, Kunden in Hotels, etc.) vorgesehen, nicht für gewerbliche Nutzung.
- Stellen Sie das Gerät nur auf Ebene, stabile Unterlagen.
- Achten Sie darauf, dass die Unterlage hitzebeständig ist (nicht auf Tischtuch, Holzplatte, etc. stellen).
- Das Gerät darf niemals auf heiße Oberflächen (Herdplatte) oder in der Nähe von offenen Flammen aufgestellt und betrieben werden.
- Achten Sie darauf, dass die warmen/heißen Teile nicht mit leicht entflammabaren Gegenständen, wie Gardinen, Tischdecken, usw. in Berührung kommen. Brandgefahr!

- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberer, staubfreier Umgebung.
- Decken Sie das Gerät nicht ab und stellen oder legen Sie keine anderen Gegenstände darauf (Vasen, Kerzen, Deckchen, etc.).
- Achten Sie darauf, dass das Gerät während des Betriebes frei steht. Um Hitzestau zu vermeiden, darf das Gerät nicht direkt unter einem Schrank aufgestellt werden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten oder unter Druck stehenden Spraydosen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht zum Gerät gehört.



Die Gerätebasis sowie Netzkabel und Stecker dürfen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden - STROMSCHLAGGEFAHR!

Ein eventueller Garantieanspruch erlischt bei Nichtbeachtung folgender Punkte:

- Verwenden Sie das Gerät nur für die in dieser Anleitung beschriebenen Funktionen. Eine anderweitige Verwendung kann zu Beschädigungen am Gerät führen.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes ist aus Sicherheitsgründen nicht erlaubt.
- Öffnen Sie das Gehäuse des Gerätes nicht, im Inneren befinden sich keine Bedienelemente.
- Wenn die Netzanschlussleitung des Gerätes beschädigt wird, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden. Bringen Sie es zur Reparatur zu einer autorisierten Fachwerkstatt.
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden.
- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, sich mit den Sicherheitshinweisen und Funktionen dieses Gerätes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.



ACHTUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR:

Während des Betriebs werden Teile des Gerätes heiß. Achten Sie beim Gebrauch darauf, dass Sie diese heißen Oberflächen nicht mit den Händen berühren.

Gerätebeschreibung

1. Betriebs-Kontrollleuchte
2. Auflage fuß (oben und unten)
3. Gummi-Aufliege Knopf (oben und unten)
4. Griff
5. Sicherheitsverriegelung
6. Halteklemmen für Einlegeplatten
7. Antihafbeschichtete Einlegeplatten / Backformen



- A. Einlegeplatte Waffelbecher
- B. Einlegeplatte Kuchen oder Donuts in Blumen Form
- C. Einlegeplatte Cake-Pops
- D. Einlegeplatte Madeleines
- E. Einlegeplatte Waffeln
- F. Einlegeplatte Donuts

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und die Transportsicherungen komplett vom Gerät. Verpackungsmaterial ist recycelbar - entsorgen Sie es Ihren lokalen Vorschriften entsprechend.
- Spülen Sie die Platten mit warmem Wasser ab. Trocknen Sie sie gut ab, bevor Sie sie in das Gerät einsetzen.
- Wischen Sie das Gehäuse des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.
- Wickeln Sie das Netzkabel komplett ab.

- Lassen Sie das Gerät einige Minuten aufheizen. Dies bewirkt, dass eventuell vorhandenes, produktionsbedingtes Schutzfett verdampft. Es entsteht leichte Geruchs- und Rauchentwicklung, dies ist jedoch ungefährlich und tritt nur bei erster Verwendung auf. Sorgen Sie für ausreichende Raumlüftung.

Platten einsetzen / herausnehmen

- Heben Sie das Oberteil am Griff haltend an.
- Drücken Sie die beidseitigen Halteklemmen der Platte vorsichtig, leicht auseinander und nehmen Sie die Platte aus dem Gerät.
- Zum Einsetzen der Platten führen Sie die unteren Laschen der Platte in die dafür vorgesehenen Öffnungen im Gerät und führen Sie die Platte nach unten, bis sie in den Halteklemmen einrastet.

Anschluss

- Stecken Sie den Netzstecker in eine Haushaltssteckdose. Die Betriebs-Kontrollleuchte leuchtet auf
- Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte, frei zugängliche, geerdete Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen (230V - 50/60 Hz).
- Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE Kennzeichnung verbindlich sind.

Bedienung

- Legen Sie die gewünschten Backformen in das Gerät ein, wie zuvor beschrieben wurde.
- Ölen/fetten Sie die Platten leicht ein.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose - die Betriebs-Kontrollleuchte leuchtet auf. Lassen Sie das Gerät aufheizen (2 Minuten), halten Sie dabei das Gerät geschlossen. Sobald die Backtemperatur erreicht wurde, erlischt die Kontrollleuchte.
- Beachten Sie:
- Das Gerät ist mit einem Thermostat ausgestattet, der bewirkt, dass sich die Heizung auf Backtemperatur aufheizt und dann abschaltet (Kontrollleuchte erlischt). Wird die Backtemperatur unterschritten, schaltet der Thermostat die Heizung wieder ein (Kontrollleuchte leuchtet wieder auf).
- Gießen Sie den vorbereiteten Teig in die Backform.
 - Für Donuts und Cake Pops eignet sich zum Einfüllen ein Spritzbeutel.
- **Beachten Sie:**
 - Überfüllen Sie die Backformen nicht, auslaufender Teig könnte sich einbrennen und das Gerät beschädigen.
- Führen Sie das Oberteil des Gerätes herunter und verriegeln Sie Ober- und Unterteil mit der Sicherheitsverriegelung

- Der Backvorgang dauert je nach Rezept und Backform ca. 4 - 8 Minuten. Drehen Sie das Gerät am Griff haltend nach halber Backzeit um, damit der Teig in den Formen gleichmäßig aufgehen kann.
- Lösen Sie die Sicherheitsverriegelung und kontrollieren Sie, ob das Backgut die gewünschte Bräune erreicht hat, falls nicht, schließen Sie das Gerät wieder und setzen Sie den Backvorgang noch fort.
- Ist das Backgut fertig, nehmen Sie es aus der Form, achten Sie dabei darauf, dass sie die Antihafbeschichtung nicht beschädigen.
- Falls notwendig, fetten Sie die Backformen nach (ca. nach jeder dritten Füllung) und füllen Sie erneut Teig ein.
- In den Backpausen sollte das Gerät immer geschlossen gehalten werden, um unnötigen Wärmeverlust zu vermeiden.
- Wollen Sie den Backvorgang beenden, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät geöffnet abkühlen.

Hinweis

Das Gerät ist sowohl auf der Ober- als auch auf der Unterseite mit einem aufliege Fuß bzw. mit einem gummierten, rutschfesten Gummi aufliege Knopf ausgestattet. Diese Vorrichtungen ermöglichen das Wenden des Gerätes während des Backvorgangs. Durch das Wenden kann sich der Teig in den Backformen gleichmäßiger verteilen.

Reinigung

Um eine möglichst lange Lebensdauer des Gerätes zu erzielen, ist es notwendig, das Gerät regelmäßig zu reinigen. Dies ist insbesondere auch aus hygienischen Gründen unbedingt erforderlich:

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Warten Sie, bis das Gerät komplett abgekühlt ist.
- Nehmen Sie die Platten aus den Halterungen, wie zuvor beschrieben wurde.
- Waschen Sie die Platten in mildem Spülwasser ab. Bei hartnäckigen Teigrückständen kann eine weiche Küchenbürste oder ein Schwamm verwendet werden.
- Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch.
- Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls scharfe Putzmittel, benzin- oder alkoholhaltige Reinigungsmittel.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Topfkratzer, da die Antihafbeschichtung der Backplatten dadurch beschädigt werden könnte.
- Tauchen Sie die Gerätebasis mit Netzkabel und Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Trocknen Sie die Platten sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder in die Gerätebasis einsetzen.



Aufbewahrung



Das Gerät kann aufrecht stehend platzsparend gelagert werden. Bewahren Sie das Gerät an einem staubfreien, trockenen Ort, von Kindern unerreichbar auf.

Grundrezepte

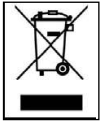
Eine Vielzahl an Rezepten für Waffeln, Donuts, Kuchen, Madeleines, Waffelbechern und Cake-Pops ist im Internet zu finden. Auch der Buchhandel bietet eine gute Auswahl an Rezeptbüchern. Hier finden Sie schon mal jeweils ein Rezept für Waffeln, Donuts, Cake-Pops, Madeleines, Waffelbechern und Blumenförmige Küchlein. Wir wünschen gutes Gelingen und viel Spaß!

Zutaten:	Zubereitung:
Waffeln: <ul style="list-style-type: none">- 110 g Mehl- 1/4 TL Backpulver- 100 g Butter (weich)- 75 g Zucker- Salz- 2 Eier- 50 ml Milch- Öl für die Waffelform 	<ul style="list-style-type: none">- Mehl und Backpulver versieben.- Butter, Zucker und Salz schaumig rühren.- Die Eier nach und nach einrühren.- Abwechselnd Mehlmischung und Milch dazugeben und gut verrühren.- Vor der Verwendung ungefähr 10-15 Minuten rasten lassen.- Die Waffelplatten in das Gerät einlegen und mit Öl einpinseln. Wenn das Gerät die Backtemperatur erreicht hat, ca. 2 EL Teig in die Mitte der Waffelplatten geben, zumachen und die Waffeln knusprig backen.- Den übrigen Teig genauso verarbeiten.- Waffeln mit Zucker oder Zimtzucker, je nach Belieben, bestreuen
Donuts: <ul style="list-style-type: none">- 170 g Mehl- ½ Pkg. Backpulver- 2 Eier- 85 g Zucker- 1 Pkg. Vanillezucker- 170 ml Milch- 4 EL Öl- Salz- Öl für die Donutform 	<ul style="list-style-type: none">- Mehl und Backpulver versieben.- Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz sehr schaumig aufschlagen.- Mehlmischung, Milch und Öl abwechselnd zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.- Die Donut Platten in das Gerät einlegen und mit Öl einpinseln. Wenn das Gerät die Backtemperatur erreicht hat, jeweils 1 gestrichenen EL Teig in die Ringe füllen. Das Gerät schließen und die Donuts darin ca. 4 Min. goldbraun backen.- Den übrigen Teig genauso verarbeiten.- Die Donuts anschließend warm noch mit Puderzucker bestreuen oder mit Glasur je nach Belieben verzieren.

Cake Pops:	
<ul style="list-style-type: none"> - 110 g Mehl - 1 TL Backpulver - 2 EL Kakao - 2 Eier - 110 g Zucker - 1 Pkg. Vanillezucker - abger. Zitronenschale - 70 ml Öl - 50 ml Wasser - Öl für die Cake-Pop-Form 	<ul style="list-style-type: none"> - Mehl, Kakao und Backpulver versieben. - Eier sehr schaumig aufschlagen, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale einrühren. - Mehlmischung, Öl und Wasser abwechselnd zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. - Die Cake-Pop-Platten in das Gerät einlegen und mit Öl einpinseln. Wenn das Gerät die Backtemperatur erreicht hat, jeweils 1 gestrichenen EL Teig in die Form füllen. Das Gerät schließen und die Cake Pops darin ca. 7 Min. backen. - Den übrigen Teig genauso verarbeiten. - Die fertig gebackenen Kugeln auf Cake-Pop-Stäbchen stecken und nach Belieben glasieren und verzieren.
Madeleines:	
<ul style="list-style-type: none"> - 1 Ei - 1 Eidotter - 50 g Zucker - 50 g Butter - 30 g Mehl - 1 EL Maizena - 0,5 TL Backpulver - Raspel halbe Zitrone - Öl für die Madeleines 	<ul style="list-style-type: none"> - Schmelzen sie die Butter - Ei, Eidotter, Zucker und Raspel Zitrone sehr schaumig aufschlagen - Fügen Sie Mehl, Maizena und Backpulver zu - Die Madeleines-Platten in das Gerät einlegen und mit Öl einpinseln. Wenn das Gerät die Backtemperatur erreicht hat, jeweils 1 gestrichenen EL Teig in die Form füllen. Das Gerät schließen und die Madeleines darin ca. 8 Min. backen. - Den übrigen Teig genauso verarbeiten. - Waffeln mit Zucker oder Zimtzucker, je nach Belieben, bestreuen - Für Schokoladen-Madeleines einfach Kakaopulver zufügen

Waffelbechern:	
<ul style="list-style-type: none"> - 1 Ei - 125 g Mehl - 250 ml Milch - 0,5 EL Zucker - 1 EL Öl - 0,5 TL Backpulver - 0,5 TL Salz - Öl 	<ul style="list-style-type: none"> - Mehl, Zucker, Backpulver und Salz versieben. - Ei, Milch und Öl sehr schaumig aufschlagen - Mehlmischung, abwechselnd zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. - Die Waffelbecher-Platten in das Gerät einlegen und mit Öl einpinseln. Wenn das Gerät die Backtemperatur erreicht hat, jeweils 2 gestrichene EL Teig in die Form füllen. Das Gerät schließen und die Waffelbecher darin ca. 4 Min. backen. - Den übrigen Teig genauso verarbeiten. - Die fertig gebackenen Waffelbecher nach Belieben füllen.
Blumenförmige Kuchlein:	
<ul style="list-style-type: none"> - 4 Eier - 200 g Butter - 200 g Brauner Zucker - 1 Päckchen Vanille Zucker - 200 g Mehl - Prise Salz - Öl für die Kuchen/Donuts 	<ul style="list-style-type: none"> - Butter, Zucker, Vanille Zucker und Salz versieben. - Nacheinander die Eier zufügen - Das Mehl unterheben - Die Kuchen-Platten in das Gerät einlegen und mit Öl einpinseln. Wenn das Gerät die Backtemperatur erreicht hat, jeweils 2 gestrichenen EL Teig in die Form füllen. Das Gerät schließen und die Kuchen darin ca. 8 Min. backen. - Den übrigen Teig genauso verarbeiten. - Die fertig gebackenen Kuchen nach Belieben verzieren.

Entsorgung alter Geräte



Elektrische und elektronische Geräte können wertvolle Materialien, jedoch auch gefährliche Substanzen enthalten, die für die Funktionalität und Sicherheit des Geräts erforderlich sind. Wenn letztere nicht recycelt oder nicht sachgemäß behandelt werden, können sie negative Auswirkungen auf die Gesundheit und Umwelt haben. Entsorgen Sie Ihr Gerät unter keinen Umständen über den normalen, nicht recycelbaren Haushaltsmüll.

HINWEIS

- Geben Sie elektrische und elektronische Altgeräte an Sammelstellen zum Recyceln ab. Wenden Sie sich mit Fragen an Ihre örtliche Gemeinde, Ihren Entsorger oder Einzelhändler.
- Bewahren Sie Altgeräte bis zur Entsorgung für Kinder unzugänglich auf.

Garantie

- Wir bieten für dieses Gerät eine 24-monatige Garantie, beginnend ab Kaufdatum, für Mängel aufgrund von Hersteller- oder Materialfehlern.
- Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Handhabung oder Verwendung sowie auf Fehlfunktionen, die die Funktionsweise oder den Wert des Geräts nur geringfügig beeinträchtigen. Wir haften weder für Verbrauchsmaterial oder Transportschäden, noch für Schäden aufgrund von Reparaturen, die nicht von uns durchgeführt wurden.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in privaten Haushalten vorgesehen und verfügt über entsprechende Leistungsparameter.
- Die Verwendung für gewerbliche Zwecke unterliegt der Garantie nur bis zu einem Ausmaß, das mit dem Einsatz in einer häuslichen Umgebung vergleichbar ist. Darüber hinausgehende, gewerbliche Verwendungszwecke sind nicht bestimmungsgemäß.
- Bei begründeten Schadenersatzansprüchen werden wir nach eigenem Ermessen das fehlerhafte Gerät reparieren oder durch ein einwandfreies Gerät ersetzen.
- Bestehende Störungen müssen innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung gemeldet werden. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.
- Zur Geltendmachung eines Schadenersatzanspruches kontaktieren Sie Ihr Ankaufspunkt bitte vor dem Einsenden des Geräts (wir benötigen immer den Kaufbeleg).

Technische Daten

Apparat	6-in-1 Snackmaker
Model	99356
Spannung	220-240V~50/60Hz
Stromverbrauch	700 W

Service

Bei Fragen wenden sie sich bitte an:

Trebs BV

Thermiekstraat 1a

6361 HB Nuth

Nederland

Internet: www.trebs.nl



English

Safety instructions



- This appliance can be used by children aged from 8 years and above, as well as by persons with reduced physical, sensory, or mental abilities, or lack of experience and knowledge. If they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.
- Children must not play with the appliance.
- Children under 8 years of age must be kept away from the appliance and from the cord.
- Before commissioning, please check the entire appliance, including possible accessories, for defects which could impair the functional safety of the appliance. If any faults are found, the appliance must not be put into operation.
- The appliance may only be plugged into a properly installed electrical socket, whose ratings match the rating plate of the appliance.
- Pull the plug out of the socket
 - When the use has been terminated,
 - When you take the appliance apart or reassemble it,
 - If the appliance is not in use for a long period of time,
 - Before cleaning,
 - During a thunderstorm.
- Do not pull the plug out of the socket by the cord; grasp the plug.
- Never pull the power cord to move the appliance. Make sure that the power cord is not squashed or kinked.
- Never let the power cord hang down (risk of stumbling!), and make sure that it does not touch hot surfaces.
- The appliance must not be operated by means of an external timer.
- The appliance is intended for use in households or similar applications (offices, flats, customers in hotels, etc.), not for commercial use.
- Place the appliance on even, stable surfaces.
- Make sure that the underlay is heat resistant (do not put on tablecloth, wooden plates, etc.).
- Never operate or place the appliance on hot surfaces (cooking surface) or near open flames.
- Make sure that the warm/hot parts do not come into contact with highly flammable objects such as curtains, tablecloths, etc. Risk of fire!
- Use the appliance only in indoor areas.
- Use the appliance only in a clean, dust-free environment.
- Do not cover or place any objects on top of the appliance (vases, candles, doilies, etc.).
- Make sure that the appliance is free during operation. To prevent heat build-up, do not place the appliance directly under a cabinet.
- Do not operate the appliance near flammable liquids or pressurized aerosol cans.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.

- Do not use any accessories that are not part of the appliance.



- Never immerse the appliance base, power cord or plug in water or other liquids - ELECTRIC SHOCK HAZARD!
- A possible warranty claim will expire if the following precautions are not observed:
 - Use the appliance only for its intended use as described in this manual. Any other use may cause damage to the appliance.
 - Do not rebuild or modify the appliance for safety reasons.
 - Do not open the housing of the appliance, there are no user serviceable parts inside.
 - If the power cord of the appliance is damaged, the appliance must not be put into operation. Bring it to an authorised service centre for repair.
 - Repairs to electrical appliances must be carried out by specialists as safety regulations must be observed, and in order to avoid hazards.
 - This user manual is intended to familiarize yourself with the safety instructions and functions of this appliance. Please keep this manual in a safe place for future reference.



WARNING - HEAT RISK:

- Parts of the appliance become hot during operation. Use caution not to touch these hot surfaces with your hands while handling.

Appliance description

1. Power on indicator
2. Support foot (top and bottom)
3. Rubber pad (top and bottom)
4. Handle
5. Safety lock
6. Retaining clips for insert plates
7. Non-stick coated insert plates / baking moulds



- A. Insert plate waffle cups
- B. Insert plate cakes or donughts in flower shape
- C. Insert plate cake pops
- D. Insert plate madeleines
- E. Insert plate waffles
- F. Insert plate donughts

Before first use

- Remove the packing material and the transport safety devices completely from the appliance. Packing material is recyclable - dispose of the safety regulations.
- Rinse the plates with warm water. Dry them well before inserting them into the appliance.
- Wipe the housing of the appliance with a damp cloth.
- Unwind the power cord completely.

- Allow the appliance to heat up for a few minutes. This means that any protective grease that may be present is eventually evaporated. This causes slight smell and smoke to form, but this is non-hazardous and occurs only at initial use. Ensure adequate ventilation.

Insert / remove the plates

- Use the handle to lift the upper part.
- Press the two-sided retaining clips of the plate gently, slightly apart and remove the plate from the appliance.
- To insert the plates, slide the lower tabs of the plate into the dedicated openings in the appliance and guide the plate downwards until it locks in the retaining clips.

Connection

- Plug into the electrical socket. The power on indicator goes on.
- The appliance may only be plugged into a properly installed and freely accessible grounded socket.
- The mains voltage must match the voltage rating specified in the rating plate of the appliance (230V ~ 50/60 Hz).
- The appliance complies with the directives which are mandatory for the CE marking.

Operation

- Insert the desired baking moulds into the appliance as described above.
- Oil/grease the plates slightly.
- Plug into the electrical socket - the power on indicator goes on. Let the appliance heat up while keeping it closed (about 2 minutes). Once the baking temperature has been reached, the power on indicator will go off.

Please note:

The appliance is equipped with a **Thermostat** which causes the heater to heat up to the baking temperature and then switch off (power on indicator goes off). If the baking temperature is undershot, the thermostat will switch the heater on again (power on indicator goes on again).

- Pour the prepared dough into the baking mould.
For doughnuts and pop cakes a pastry bag is suitable for filling.

Please note:

Do not overfill the baking moulds, leaking dough might burn and cause damage to the appliance.

- Lower the upper part of the appliance and lock the upper and lower parts with the safety lock.
- The baking process takes about 4 - 8 minutes depending on the recipe and the baking mould. Use the handle to turn the appliance over halfway through the baking process so that the dough can rise evenly in the moulds.
- Release the safety lock and check whether the baked goods have reached the desired tan; if not, close the appliance again and continue the baking process.

- Once the baked goods are ready, take them out of the mould, taking care not to damage the non-stick coating.
- If necessary, grease the baking moulds (approx. after every third filling) and refill the dough.
- In order to avoid unnecessary heat loss, the appliance should always be kept closed during baking breaks.
- If you want to stop the baking process, unplug the appliance and allow it to cool down open.

Note:

The appliance is equipped with a support foot and a non-slip rubber pad both at the top and the bottom. These items allow the appliance to be overturned during the baking process. By overturning, the dough can spread more evenly in the baking moulds.

Cleaning

In order to achieve the longest possible service life of the appliance, it is necessary to ensure its regular cleaning. This is especially necessary for hygienic reasons:



- Pull the plug out of the socket.
- Allow the appliance to cool down completely.
- Remove the plates from the brackets as described above.
- Wash the plates in mild rinsing water. A soft kitchen brush or sponge can be used for persistent dough residues.
- Clean the housing with a damp cloth.
- Do not use sharp cleansers, gasoline or alcohol based cleaning agents for cleaning.
- Do not use abrasive cleansers or scrapers as these could damage the non-stick coating of the baking plates.
- Do not immerse the appliance base with power cord and plug in water or other liquids.
- Dry the plates carefully before reinserting them into the appliance base.



Storage

The appliance can be stored upright to take up minimum space. Keep the appliance in a dust-free, dry place away from children.

Basic recipes

A variety of recipes for waffles, doughnuts, cake pops, waffle cups, cakes and madeleines cakes can be found on the Internet. The book store also offers a good selection of recipe books. In this manual is only included a base recipe for waffles, donuts, cake pops, madeleines, ice waffle cups and flower looking cakes.

Ingredients:	Preparation:
Waffles:	
<ul style="list-style-type: none"> - 110 g flour - 1/4 tsp baking powder - 100 g butter (soft) - 75 g sugar - Salt - 2 eggs - 50 ml milk - Oil for the waffle mould 	<ul style="list-style-type: none"> - Put flour and baking powder through a sieve. - Stir the butter, sugar, and salt until frothy. - Whisk the eggs gradually. - Add flour mixture and milk alternately and stir well. - Allow to cure for 10-15 minutes before use. - Place the waffle plates in the appliance and smear with oil. Once the appliance has reached the baking temperature, add about 2 tbsp dough to the middle of the waffle plates, close and bake the waffles until crispy. - Process the remaining dough in the same way. - If desired, sprinkle waffles with sugar or cinnamon sugar.
Donuts:	
<ul style="list-style-type: none"> - 170 g flour - 1/2 pkg baking powder - 2 eggs - 85 g sugar - 1 pkg vanilla sugar - 170 ml milk - 4 tbsp oil - Salt - Oil for the doughnut mould 	<ul style="list-style-type: none"> - Put flour and baking powder through a sieve. - Whisk eggs with sugar, vanilla sugar, and salt until frothy. - Add flour mixture, milk, and oil alternately, and then knead into a smooth dough. - Place the doughnut plates in the appliance and smear with oil. Once the appliance has reached the baking temperature, add 1 tbsp tinted dough to each ring. Close the appliance and bake the doughnuts in for 4 minutes until golden brown. - Process the remaining dough in the same way. - If desired, sprinkle warm doughnuts with sugar powder or decorate with glaze.

Pop cakes:	
<ul style="list-style-type: none"> - 110 g flour - 1 tsp baking powder - 2 tbsp cocoa - 2 eggs - 110 g sugar - 1 pkg vanilla sugar - Grated lemon peel - 70 ml oil - 50 ml water - Oil for the pop cake mould 	<ul style="list-style-type: none"> - Put flour, cocoa, and baking powder through a sieve. - Whisk until frothy, add sugar, vanilla sugar, and lemon peel. - Add flour mixture, oil, and water alternately, and then knead into a smooth dough. - Place the pop cake plates in the appliance and smear with oil. Once the appliance has reached the baking temperature, add 1 tbsp tinted dough to each mould. Close the appliance and bake the pop cakes in for 7 minutes. - Process the remaining dough in the same way. - Place the ready-baked balls on top of pop cake sticks, glaze and sprinkle as desired.
Madeleines:	
<ul style="list-style-type: none"> - 1 egg - 1 egg yolk - 50 g sugar - 50 g butter - 30 g flour - 1,5 tbsp maizena - 0,5 tsp baking powder - Grated lemon (half) - Oil for the Madeleine mould 	<ul style="list-style-type: none"> - Melt the butter - Whisk the egg, egg yolk, sugar and grated lemon into smooth dough - Add flour, maizena and backing powder - Mix the butter under the texture - Place the Madeleine plates in the appliance and smear with oil. Once the appliance has reached the baking temperature, add 1 tbsp tinted dough to each mould. Close the appliance and bake the Madeleines in for 8 minutes. - Process the remaining dough in the same way. - Cover them with powdered sugar - Add cocoa powder to make chocolate Madeleines

Waffle cups:

- 1 egg
- 125 g flour
- 250 ml milk
- 0,5 tbsp sugar
- 1 tbsp oil
- 0,5 tbs baking powder
- 0,5 tbs salt
- Oil for the waffle cup mould



- Mix flour, sugar, baking powder and salt
- Whisk milk, egg and oil
- Add the mixture with the ingredients
- Place the waffle cup plates in the appliance and smear with oil. Once the appliance has reached the baking temperature, add 2 tbsp tinted dough to each mould. Close the appliance and bake the waffle cups in for 4 minutes.
- Process the remaining dough in the same way.
- Fill the waffle cups with your desired fillings

Flower shape cake:

- 4 eggs
- 200 g butter
- 200 g sugar (bastard)
- 1 bag of vanilla sugar
- 200 g flour
- Touch of salt
- Oil for the cake/donut mould



- Mix the butter, sugar, vanilla sugar and salt into a smooth dough
- Mix the eggs one by one
- Fold the flour
- Place the flower cake plates in the appliance and smear with oil. Once the appliance has reached the baking temperature, add 2 tbsp tinted dough to each mould. Close the appliance and bake the flower cakes in for 8 minutes.
- Process the remaining dough in the same way.
- If desired, sprinkle warm doughnuts with sugar powder or decorate with glaze.

Disposal of the old device



Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety. If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

PLEASE NOTE

- Utilize the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

Guarantee

- We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults
- which are attributable to production or material faults.
- The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.
- This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels.
- Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.
- In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device. Please always go back to the store you bought the product.

Any pending faults must be reported within 14 days of delivery to the store you bought the product. All further claims are excluded.

To enforce a guarantee claim, please contact your store prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

Technical data

Device	6-in-1 Snackmaker
Model	99356
Mains data	220-240V~50/60Hz
Power consumption	700 W

Service

If you have any further questions about the product after reading this manual, please contact the Trebs customer service.

Trebs BV

Thermiekstraat 1a

6361 HB Nuth

Nederland

Internet: www.trebs.nl



Française

Consignes de sécurité



- Cet article peut être utilisé par des enfants dès l'âge de 8 ans ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou de peu d'expérience et de connaissances, si ceux-ci sont sous surveillance ou ont été instruits de l'utilisation conforme de l'article et comprennent les risques qui en découlent. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Les enfants ne doivent pas procéder au nettoyage ou à la maintenance de l'appareil sans surveillance.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- Tenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil et du câble d'alimentation.
- Contrôlez intégralement l'appareil et ses éventuels accessoires avant de les mettre en marche, afin de vous assurer qu'ils ne comportent aucun défaut susceptible d'affecter leur bon fonctionnement. Si des défauts sont constatés, l'appareil ne doit pas être mis en marche.
- Branchez l'appareil uniquement à une prise domestique installée de façon conforme et qui correspond aux caractéristiques figurant sur l'appareil.
- Débranchez l'appareil
 - lorsque vous ne l'utilisez plus,
 - lorsque vous le désassemblez ou le réassemblez,
 - lorsque vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée,
 - Avant de le nettoyer,
 - En cas d'orage.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil, tirez plutôt sur la prise.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour déplacer l'appareil. Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas écrasé ou plié.
- Éviter de laisser le câble d'alimentation pendre (risque de trébucher) et assurez-vous qu'il ne touche aucune surface chaude.
- L'appareil ne doit pas être mis en marche à l'aide d'une minuterie externe.
- L'appareil n'est pas prévu pour un usage commercial, mais exclusivement pour un usage domestique ou dans des cadres similaires (bureau, appartements, clients d'hôtels, etc.).
- Posez l'appareil uniquement sur des supports plats et stables.
- Assurez-vous que ce support est résistant à la chaleur (ne pas poser l'appareil sur une nappe de table, sur une plaque de bois, etc.).
- Ne jamais poser l'appareil ni l'utiliser sur une surface chaude (plaque chauffante) ou à proximité de flammes.
- Veillez à ce que les parties chaudes de l'appareil n'entrent pas en contact avec des objets facilement inflammables tels que des rideaux ou des nappes de table. Risque d'incendie !
- Utilisez l'appareil uniquement en intérieur.
- Utilisez l'appareil uniquement dans un milieu propre et dépourvu de poussière.
- Ne couvrez pas l'appareil et ne placez aucun autre objet dessus (vase, bougie, torchon, etc.).

- Assurez-vous que l'appareil fonctionne dans un milieu dégagé. Pour éviter l'accumulation de chaleur, l'appareil ne doit pas être placé directement sous un placard.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'objets inflammables ou de bombe aérosol.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- N'utilisez aucun accessoire qui n'appartienne pas à l'appareil.



- L'appareil, le câble d'alimentation et la prise ne doivent jamais être immergés dans l'eau ou dans d'autres liquides – RISQUE D'ÉLECTROCUTION !
- La garantie est annulée en cas de non-respect des points suivants :
 - N'utilisez l'appareil qu'aux fins décrites dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation pourrait endommager l'appareil.
 - Toute modification de l'appareil est interdite pour des raisons de sécurité.
 - N'ouvrez pas le corps de l'appareil ; aucun élément de contrôle ne se trouve à l'intérieur.
 - N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Emmenez-le plutôt dans un atelier agréé pour le faire réparer.
 - Les réparations d'appareils électriques doivent être effectuées par des professionnels pour éviter les risques et parce qu'il y a des consignes de sécurité.
 - Le présent mode d'emploi a pour but de familiariser l'utilisateur avec les consignes de sécurité et les fonctions de l'appareil. Par conséquent, conservez toujours bien ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment.



ATTENTION –RISQUE DE BRÛLURE :

- Certaines parties de l'appareil chauffent pendant qu'il est en marche. Évitez de mettre vos mains en contact avec ces surfaces chaudes.

Description de l'appareil

1. Voyant d'alimentation
2. Support (en haut et en bas)
3. Support en caoutchouc (en haut et en bas)
4. Poignée
5. Verrou de sécurité
6. Crochets de maintien pour les plaques amovibles
7. Plaques amovibles / moules avec revêtement antiadhésif



- A. Moule gaufres gobelets
- B. Moule gâteaux ou donuts avec forme fleur
- C. Moule gâteaux pop
- D. Moule madeleines
- E. Moule gaufres
- F. Moule donuts

Avant la mise en marche initiale

- Retirez complètement l'appareil de son emballage et des éléments de protection lors du transport.
L'emballage est recyclable : éliminez-le conformément à la réglementation locale.
- Rincez les plaques et les moules à l'eau chaude. Séchez-les entièrement avant de les placer dans l'appareil.
- Essuyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

- Déployez complètement le câble d'alimentation.
- Laissez chauffer l'appareil pendant quelques minutes. Cela a pour effet de faire s'évaporer les éventuelles graisses protectrices appliquées au cours de la production. Il se dégage alors une légère odeur et un peu de fumée. Toutefois, ce phénomène n'est pas nocif et ne se produit que lors de la première utilisation. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée.

Pose / retrait des moules

- Soulevez le dessus de l'appareil en le tenant par la poignée.
- Ouvrez doucement les crochets de maintien de part et d'autre du moule et retirez le moule de l'appareil.
- Pour installer le moule, placez le fermoir inférieur du moule dans les ouvertures prévues dans l'appareil et poussez le moule vers le bas jusqu'à ce qu'il se fixe aux crochets.

Alimentation

- Branchez la prise de l'appareil dans une prise domestique. Le voyant d'alimentation s'allume.
- Branchez l'appareil uniquement à une prise munie de contacts de protection, dûment installée, facile d'accès et reliée à la terre.
- La tension du courant doit correspondre aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil (230 V ~ 50/60 Hz).
- L'appareil est conforme aux directives en rapport avec le label CE.

Utilisation

- Placez le moule de votre choix dans l'appareil tel qu'indiqué précédemment.
- Enduisez légèrement le moule d'huile ou de graisse.
- Branchez la prise de l'appareil : le voyant d'alimentation s'allume. Laissez l'appareil chauffer (il doit rester fermé)(2minutes). Dès que la température de cuisson est atteinte, le voyant d'alimentation s'éteint.

Notez :

L'appareil est équipé d'un **Thermostat**. Grâce à ce dispositif, la température monte puis se stabilise au point de cuisson (le voyant d'alimentation s'éteint alors). Si la température baisse en-dessous de la température de cuisson, le thermostat rallume le chauffage. (Le voyant d'alimentation se rallume).

- Versez la pâte préparée dans le moule.

Pour les doughnuts et les pop cakes, le remplissage du moule est plus aisé avec une poche à douille.

Notez :

Éviter de trop remplir le moule. En cas de débordement, la pâte pourrait s'enflammer et endommager l'appareil.

- Rabattez le dessus de l'appareil et bloquez la partie supérieure et la partie inférieure de l'appareil avec le verrou de sécurité.

- Selon la recette et le moule choisi, la cuisson dure entre 4 et 8 minutes. À mi-cuisson, retournez l'appareil en le tenant par la poignée. Ceci permet à la pâte de bien se répartir dans le moule.
- Déverrouillez l'appareil et vérifiez si la préparation est dorée comme vous le souhaitez. Dans le cas contraire, refermez l'appareil et continuez la cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, sortez la préparation du moule. Évitez d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Au besoin, enduisez de nouveau le moule (env. tous les trois remplissages) et remettez de la pâte.
- Lors des pauses entre les cuissons, l'appareil doit toujours rester fermé afin d'éviter les pertes de chaleur inutiles.
- Pour terminer la cuisson, débranchez l'appareil et laissez-le ouvert pour qu'il refroidisse.

Remarque :

L'appareil est doté sur ses parties supérieure et inférieure d'un support ou d'un pied en caoutchouc antidérapant. Ces éléments permettent de retourner l'appareil pendant la cuisson. En effet, retourner l'appareil permet à la pâte de mieux se répartir dans le moule.

Nettoyage

Il est indispensable de nettoyer l'appareil afin de lui garantir la plus longue durée de vie possible. Cela est également obligatoire surtout pour des raisons d'hygiène :

- Débranchez l'appareil.
- Attendez que l'appareil refroidisse complètement.
- Retirez les moules de leurs maintiens comme indiqué plus haut.
- Lavez les moules dans de l'eau à température douce. Au cas où des restes de pâte restent collés au moule, vous pouvez utiliser une brosse de cuisine douce ou un chiffon.
- Nettoyer le corps de l'appareil avec un chiffon humide.
- N'utilisez surtout pas de produit nettoyant fort, de produit contenant de l'essence ou de l'alcool.
- N'utilisez pas d'objet abrasif ou d'éponge rugueuse, ces outils pourraient endommager le revêtement antiadhésif.
- Ne plongez jamais l'appareil et son câble d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Sécher entièrement les moules avant de les replacer dans l'appareil.

Conservation

L'appareil peut être rangé en position verticale et ainsi économiser de la place.



Conserver l'appareil dans un endroit sec, à l'abri de la poussière et hors de portée des enfants.



Recettes de base

On peut trouver une multitude de recettes de gaufres, gaufres gobelets, beignets, gâteaux, gâteaux pop et madeleines sur Internet. Par ailleurs, il existe un large choix de livres culinaires. Ci-dessous,

nous vous proposons une recette pour des gaufres, donuts, pop cakes, madeleines, cornet à glace et des cakes en forme de fleur. Bon appétit !

Ingrédients :	Préparation :
Gaufres:	
<ul style="list-style-type: none"> - 110 g de farine - 1/4 cuil. à café de levure pâtissière - 100 g de beurre (mou) - 75 g de sucre - Sel - 2 œufs - 50 ml de lait - Huile pour le moule à gaufre 	<ul style="list-style-type: none"> - Tamiser la farine et la levure. - Battre le beurre, le sucre et le sel en neige. - Ajouter les œufs au fur et à mesure. - Ajouter alternativement le mélange farineux et le lait, et battre le mélange. - Laisser ensuite reposer le mélange 10 à 15 min. avant de l'utiliser. - Placer le moule à gaufre dans l'appareil et le tapisser d'huile. Une fois la température de cuisson atteinte, verser env. 2 cuil. à soupe de pâte au milieu du moule, refermer l'appareil et laisser cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes. - Procéder de même avec le reste de la pâte. - Saupoudrer au choix de sucre classique ou de sucre à la cannelle.
Donuts :	
<ul style="list-style-type: none"> - 170 g de farine - 1/2 sachet de levure pâtissière - 2 œufs - 85 g de sucre - 1 sachet de sucre vanillé - 170 ml de lait - 4 cuil. à soupe d'huile - Sel - Huile pour le moule à donuts 	<ul style="list-style-type: none"> - Tamiser la farine et la levure. - Battre intensément les œufs, le sucre et le sucre vanillé. - Ajouter tour à tour le mélange de farine, le lait et l'huile ; battre le mélange en une pâte lisse. - Placer le moule à doughnuts dans l'appareil et le recouvrir d'huile. Lorsque l'appareil atteint la température de cuisson, déposer 1 cuil. à soupe de pâte dans chaque anneau. Refermer l'appareil et laisser les doughnuts cuire env. 4 min. jusqu'à ce qu'ils soient dorés. - Procéder de même avec le reste de la pâte. - Saupoudrer immédiatement les doughnuts de sucre en poudre ou de glaçage au choix, pendant qu'ils sont encore chaud.

Pop cakes:	
<ul style="list-style-type: none"> - 110 g de farine - 1 cuil. à café de levure pâtissière - 2 cuil. à soupe de poudre de cacao - 2 œufs - 110 g de sucre - 1 sachet de sucre vanillé - Zeste de citron - 70 ml d'huile - 50 ml d'eau - Huile pour les moules à pop cakes 	<ul style="list-style-type: none"> - Tamiser la farine, la poudre de cacao et la levure. - Battre intensément les œufs, incorporer le sucre, le sucre vanillé et le zeste de citron. - Ajouter tour à tour le mélange de farine, l'huile et l'eau et battre le mélange en une pâte lisse. - Placer le moule à pop cakes dans l'appareil et le recouvrir d'huile. Lorsque l'appareil atteint la température de cuisson, déposer 1 cuil. à soupe de pâte dans chaque alvéole. Refermer l'appareil et laisser les pop cakes cuire env. 7 min. - Procéder de même avec le reste de la pâte. - Une fois les boules cuites, les placer sur des broches à pop cakes et les glacer ou les décorer au choix.
Madeleines :	
<ul style="list-style-type: none"> - 30 g de farine - 0,5 cuil. à café de levure pâtissière - 1 œuf - 50 g de sucre - 1 jaune d'œuf - 50 g de beurre - 1 cuil. A soupe maïzena - Râpé demi zeste de citron - Huile pour le moule à Madeleines 	<ul style="list-style-type: none"> - Fond du beurre. - Battre intensément les œufs, le sucre, jaune d'œuf et le citron - Ajouter farine, maïzena et le levure pâtissière - Mixe la beurre avec la mélange - Placer le moule à Madeleines dans l'appareil et le recouvrir d'huile. Lorsque l'appareil atteint la température de cuisson, déposer 1 cuil. à soupe de pâte dans chaque anneau. Refermer l'appareil et laisser les Madeleines cuire env. 8 min. jusqu'à ce qu'ils soient dorés. - Procéder de même avec le reste de la pâte. - Saupoudrer les Madeleines de sucre en poudre ou ajouter cacao pour faire des Madeleines chocolats

<p>Cornets à glace:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 125 g de farine - 0,5 cuil. à café de levure pâtissière - 1 œuf - 1 cuil. à soupe de huile - 0,5 cuil. à soupe de sucre - 0,5 cuil à café sel - 250 ml lait - Râpé demi zeste de citron - Huile pour le moule à gaufres gobelets 	<ul style="list-style-type: none"> - Mixer farine, sucre, levure pâtissière et sel. - Battre intensément les œufs et öl - Battre la mélange avec les ingrédients - Placer le moule à gaufres gobelets dans l'appareil et le recouvrir d'huile. Lorsque l'appareil atteint la température de cuisson, déposer 2 cuil. à soupe de pâte dans chaque anneau. Refermer l'appareil et laisser les gaufres gobelets cuire env. 4 min. jusqu'à ce qu'ils soient dorés. - Procéder de même avec le reste de la pâte. - Remplir les gobelets avec la souhaité addition
<p>Cake en forme des fleurs:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 200 g de farine - 4 œufs - 200 g beurre - 200 g sucre (bâtard) - 1 sachet de sucre vanilla - Pincée sel - Huile pour le moule à fleur donuts ou cake 	<ul style="list-style-type: none"> - Mixer beurre, sucre, sucre vanille et sel - Battre intensément les œufs par pièce - Spatule la farine - Placer le moule à fleur cake dans l'appareil et le recouvrir d'huile. Lorsque l'appareil atteint la température de cuisson, déposer 2 cuil. à soupe de pâte dans chaque anneau. Refermer l'appareil et laisser les fleur cake cuire env. 8 min. jusqu'à ce qu'ils soient dorés. - Procéder de même avec le reste de la pâte. - Glacer ou décorer aux choix

Elimination des appareils usagés



Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent souvent des matériaux valorisables. Toutefois, ils contiennent aussi des substances dangereuses, qui ont été nécessaires pour leur fonctionnement et leur sécurité. S'ils sont jetés avec les déchets non recyclables, ou manipulés incorrectement, ils peuvent devenir nuisibles pour la santé humaine et pour l'environnement. Par conséquent, ne jetez pas votre ancien appareil avec les déchets non recyclables, sous aucune circonstance.

REMARQUE

- Utilisez les points de collecte établis dans votre ville, pour rendre et recycler les vieux appareils électriques et électroniques. Si nécessaire, contactez votre mairie, votre service de collecte des déchets local ou votre vendeur pour plus d'informations.
- Assurez-vous que votre ancien appareil est rangé de manière sûre et hors de portée des enfants jusqu'à ce que vous l'emmeniez.

Garantie

- Nous proposons une garantie de 24 mois pour ce produit, à compter de la date d'achat, pour les défauts attribuables à la production ou au matériel.
- Vos droits légaux de garantie sont conformes au § 439 ff. Le BGB-E reste in affecté par cela.
- La garantie n'inclut pas les dégâts survenus du fait d'une manipulation ou utilisation incorrecte, ainsi que les dysfonctionnements qui n'ont qu'un effet mineur sur le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. Les pertes de biens périssables, les dégâts dus au transport, tant que nous n'en sommes pas responsables, qui sont survenus du fait de réparation n'ayant pas été effectuée par nos services, sont également exclus de cette garantie.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et avec les niveaux de performance appropriés.
- Toute utilisation en contexte commercial est également couverte par la garantie dans la mesure où elle serait comparable à un niveau d'utilisation domestique. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.
- Dans le cas de plainte justifiée, nous réparerons l'appareil défectueux ou le remplacerons à notre discrétion par un appareil sans défaut.

Tout défaut en attente doit être signalé sous 14 jours après livraison. Toutes les réclamations supplémentaires sont exclues.

Pour faire appliquer une demande de garantie, veuillez nous contacter avant de renvoyer l'appareil (fournissez-nous toujours une preuve d'achat).

Données Techniques

Appareil	Machine à snacks 6-en-1
Modèle	99356
Réseau électrique	220-240V~50/60Hz
Puissance	700 W

Service

Pour toute question, contactez le service clientèle Trebs :

Trebs BV

Thermiekstraat 1a

6361 HB Nuth

Nederland

Internet: www.trebs.nl

