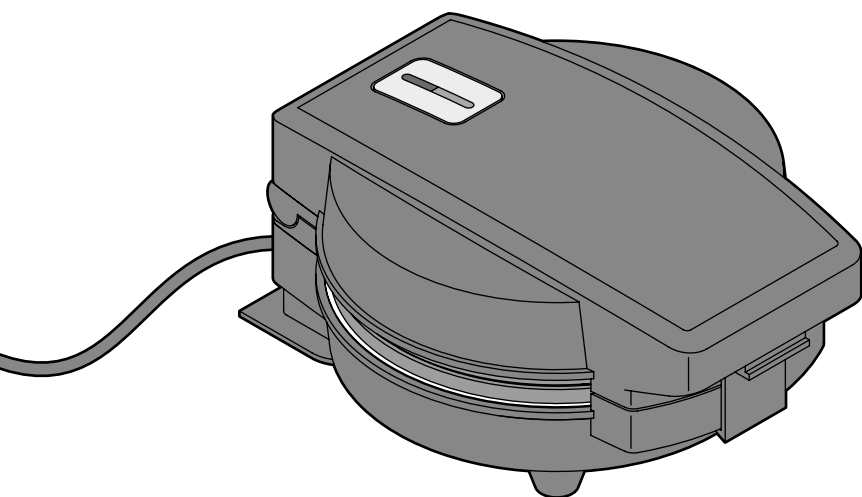


Cakepop-, Donut- und Cookie-Maker



Liebe Kundin, lieber Kunde!

Mit Ihrem neuen Cakepop-, Donut- und Cookie-Maker bereiten Sie im Handumdrehen die unterschiedlichsten Köstlichkeiten zu.

Durch die antihaftbeschichteten Backflächen, die Sie ganz einfach austauschen können, lassen sich die fertigen Leckereien leicht herauslösen.

Damit Sie sofort anfangen können, finden Sie zwei Rezepte in diesem Heft.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Inhalt

2	Zu dieser Anleitung	9	Grundrezepte
3	Sicherheitshinweise	9	Cakepops
5	Auf einen Blick (Lieferumfang)	10	Donuts / Cookies
6	Gebrauch	10	Reinigen
6	Vor dem ersten Gebrauch	11	Störung / Abhilfe
6	Backflächen wechseln	11	Technische Daten
7	Backen	12	Entsorgen
9	Tipps und Hinweise		

Zu dieser Anleitung

Der Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Signalwörter in dieser Anleitung:

WARNUNG warnt vor möglicher schwerer Verletzungs- oder Lebensgefahr.

VORSICHT warnt vor möglichen leichten Verletzungen.

HINWEIS warnt vor möglichen Sachschäden.

Zeichen in dieser Anleitung:



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.



So sind ergänzende Informationen gekennzeichnet.



Verwendungszweck

- Das Gerät ist zum Backen von Cakepops, Donuts und Cookies vorgesehen.
- Das Gerät ist für die Verwendung im Privathaushalt und die dort üblicherweise anfallenden Mengen konzipiert. Für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Nutzung, wie z.B. in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros o.Ä., in landwirtschaftlichen Anwesen, durch Kunden in Hotels, Motels o.Ä. oder in Frühstückspensionen, ist das Gerät nicht geeignet.
- Der Artikel ist zum Gebrauch in trockenen Innenräumen geeignet.

Gefahr für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen 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.
Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden dabei beaufsichtigt.
- Das Gerät und dessen Netzkabel müssen sich vom Einschalten bis zum vollständigen Abkühlen außerhalb der Reichweite von Kindern befinden, die jünger als 8 Jahre sind.
- Bewahren Sie Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!

Gefahr durch Elektrizität

- Das Gerät darf nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen, da dann die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht. Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und betreiben Sie es nicht im Freien oder in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit. Nur die Backflächen dürfen zum Reinigen mit Wasser in Berührung kommen, wenn sie zuvor aus dem Gerät entnommen wurden. Betreiben Sie das Gerät nur mit vollkommen trockenen Backflächen.
- Sollte das Gerät feucht oder nass geworden sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Fassen Sie niemals in Wasser oder in feuchte Stellen, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Gerät, Netzstecker oder Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen oder das Gerät heruntergefallen ist.
- Verwenden Sie nur das Original-Zubehör.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit korrekt eingesetzten Backflächen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Netzspannung mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt.
- Achten Sie darauf, dass die verwendete Steckdose gut zugänglich ist, damit Sie im Bedarfsfall schnell den Netzstecker aus der Steckdose ziehen können.
- Sollte es notwendig sein, ein Verlängerungskabel zu benutzen, muss dieses den „Technischen Daten“ entsprechen. Lassen Sie sich beim Kauf eines Verlängerungskabels im Fachhandel beraten.
- Betreiben Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn während des Betriebs Störungen auftreten, nach dem Gebrauch, bei Gewitter und bevor Sie das Gerät reinigen. Ziehen Sie dabei immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel.
- Wickeln Sie das Netzkabel zum Gebrauch vollständig ab und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie das Netzkabel wieder aufwickeln.
- Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Auch das Netzkabel darf nicht selbst ausgetauscht werden. Lassen Sie Reparaturen am Gerät oder am Netzkabel nur von einer Fachwerkstatt durchführen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder von einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Gefahr von Brand, Verbrennungen und Verbrühungen

- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, dass während des Gebrauchs niemand die heißen Teile des Gerätes berührt. Fassen Sie zum Öffnen und Schließen des Gerätes nur am Griff an und verwenden Sie ggf. Backhandschuhe o.Ä.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Backflächen austauschen oder das Gerät reinigen, transportieren oder verstauen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von brennbaren Gegenständen und nicht direkt an eine Wand oder in eine Ecke. Decken Sie das Gerät nicht ab. Achten Sie darauf, dass das abgewickelte Netzkabel vollkommen frei vom Gerät liegt und nicht die heißen Geräteteile berührt.
- Füllen Sie nicht zu viel oder zu flüssigen Teig ein, da sonst verstärkt Dampf und ggf. auch Teig im Bereich der Backflächen austreten kann.
- Während des Backvorgangs tritt heißer Dampf zwischen den Backflächen aus.
Nicht berühren – Verbrühungsgefahr!

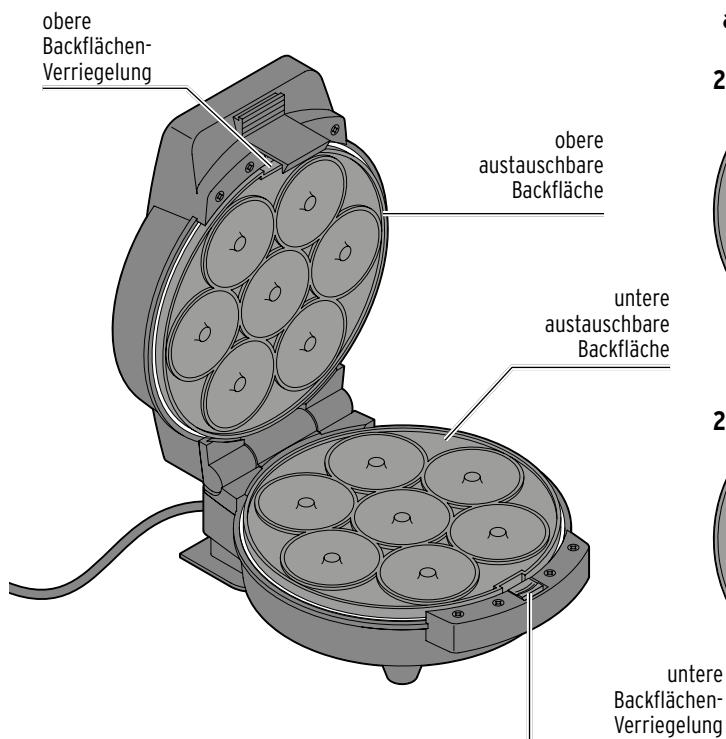
Vorsicht vor Verletzungen anderer Ursache

- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird oder sich jemand darin verfangen und das Gerät herunterreißen kann.

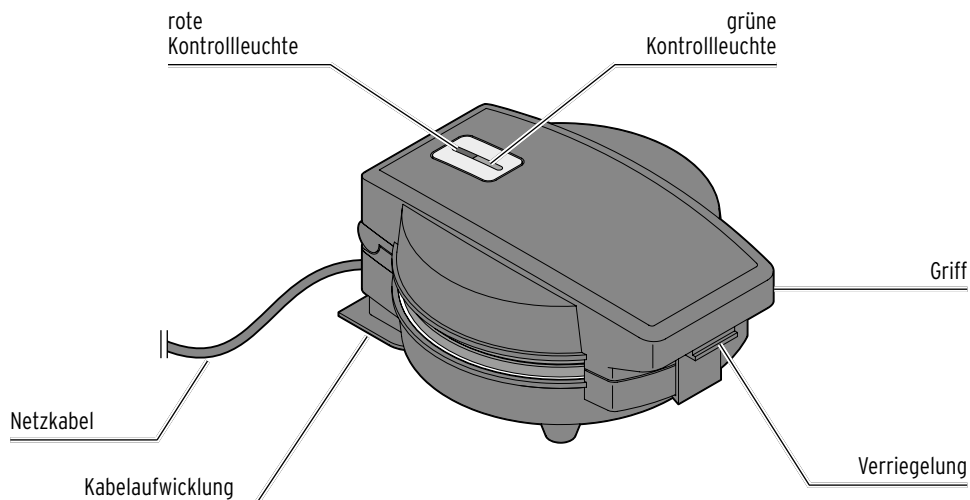
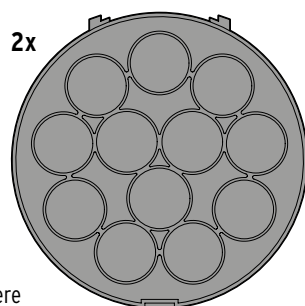
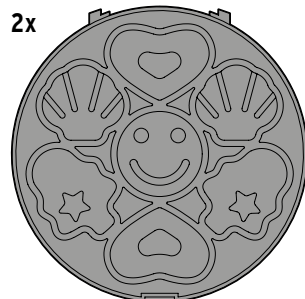
Sachschäden

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, wärmebeständige und gegen Fettspritzer unempfindliche Unterlage, da Spritzer während des Gebrauchs unvermeidlich sind.
Halten Sie ausreichend Abstand zu Wärmequellen wie z.B. Herdplatten oder Öfen.
- Das Backgut ist heiß. Verwenden Sie daher zum Entnehmen des Backgutes immer hitzebeständiges Holz- oder Kunststoffbesteck, damit die Antihaf-Beschichtung der Backflächen nicht zerkratzt wird.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel, keinen Backofenreiniger oder harte Bürsten etc. Die Antihafbeschichtung könnte beschädigt werden.
- Es kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche Lacke, Kunststoffe oder Möbelpflegemittel das Material der rutschhemmenden Füße angreifen und aufweichen. Um unliebsame Spuren auf den Möbeln zu vermeiden, legen Sie deshalb ggf. eine rutschfeste, wärmebeständige Unterlage unter den Artikel.

Auf einen Blick (Lieferumfang)



austauschbare Backflächen



Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch



WARNUNG vor Brand

- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von brennbaren Gegenständen und nicht direkt an eine Wand oder in eine Ecke.



VORSICHT vor Verbrühungen/ Verbrennungen

- Achten Sie darauf, dass während des Gebrauchs und der Abkühlphase niemand die heißen Teile des Gerätes berührt.
- Verwenden Sie zum Öffnen und Schließen des Gerätes Backhandschuhe o.Ä.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und entsorgen Sie es sofort, damit es nicht in Kinderhände gelangt.

2. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, hitze- und spritzunempfindliche Fläche.

Um eventuelle Rückstände, die bei der Herstellung entstanden sind, zu beseitigen, gehen Sie wie folgt vor:

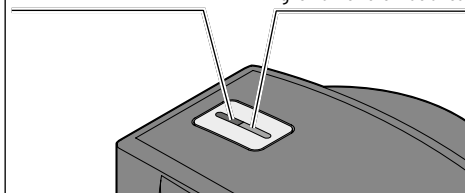
3. Entnehmen Sie die Backflächen wie im Abschnitt „Backflächen wechseln“ beschrieben und reinigen Sie sie wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben. Lassen Sie sie anschließend vollständig trocknen.

4. Setzen Sie die gewünschten Backflächen wie im Abschnitt „Backflächen wechseln“ beschrieben wieder ein. Klappen Sie das Gerät zu und drücken Sie die Verriegelung nach unten.

5. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose mit Schutzkontakten.

rote Kontrollleuchte

grüne Kontrollleuchte



Beide Kontrollleuchten leuchten auf.

Die **rote** Kontrollleuchte zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist.

Wenn die **grüne** Kontrollleuchte aufleuchtet, heizt das Gerät auf oder nach. Erlischt sie, ist die Backtemperatur erreicht.



Beim ersten Aufheizen kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen, die aber unbedenklich ist. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

6. Ziehen Sie nach ca. 10 Minuten den Netzstecker aus der Steckdose, klappen Sie das Gerät auf und lassen Sie es abkühlen.

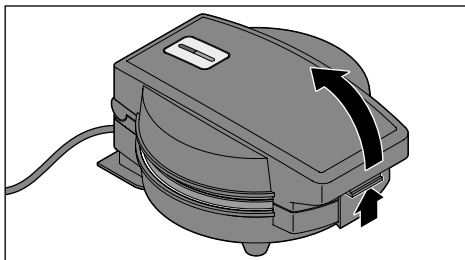
7. Wischen Sie die Backflächen nach dem Abkühlen mit einem Haushaltstuch gründlich ab.

Backflächen wechseln

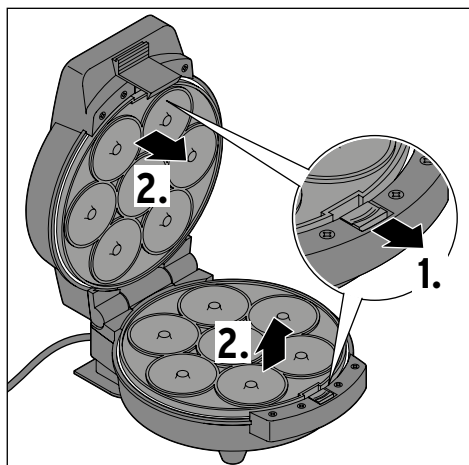


VORSICHT vor Verbrühungen/ Verbrennungen

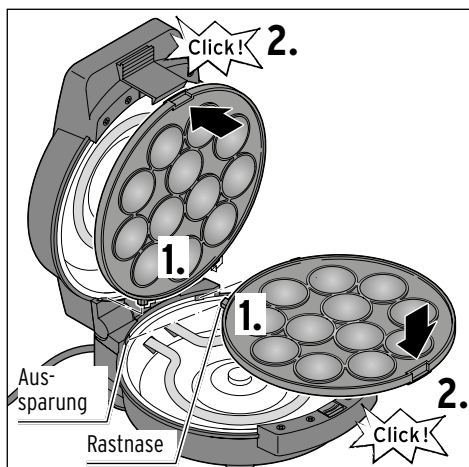
Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Backflächen austauschen.



1. Ziehen Sie die Verriegelung nach oben und öffnen Sie die Backflächen.



2. Ziehen Sie die obere und untere Backflächen-Verriegelung in Pfeilrichtung (1.) und nehmen Sie die Backflächen ab (2.).

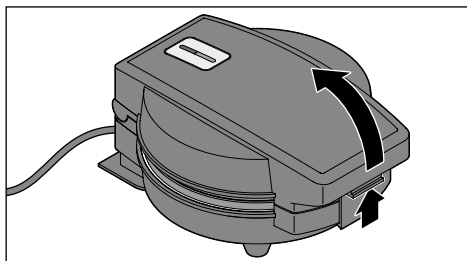


3. Setzen Sie die gewünschten Backflächen ein, indem Sie die Rastnasen der Backflächen in die Aussparungen am Gehäuse setzen (1.) und die Backflächen andrücken (2.). Sie müssen hör- und spürbar einrasten.

Backen

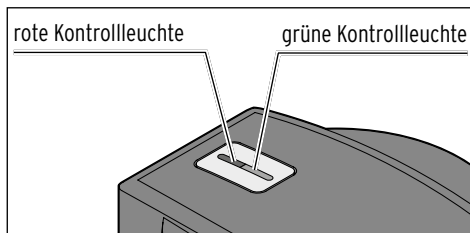
Beachten Sie vor dem Gebrauch auch alle Sicherheitshinweise, die Sie im Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“ finden.

- i** • Bei diesem Gerät wird der Teig zwischen den beheizten Backflächen von beiden Seiten gleichzeitig gebacken.
- Das Gerät hat keinen Temperaturregler. Sobald der Netzstecker in eine Steckdose eingesteckt ist, heizt das Gerät auf.
- Da die Temperatur nicht verändert werden kann, wird der Bräunungs- und Gargrad des Backguts hauptsächlich durch die Backdauer bestimmt, und dadurch, wie oft Sie das Gerät während des Garvorgangs öffnen.
- Da der Teig beim Befüllen des Gerätes zuerst die untere Backplatte berührt und erst beim Schließen die obere Backplatte, wird die Unterseite des Backguts schneller braun als die Oberseite. Heben Sie daher das Backgut an, wenn Sie den Bräunungsgrad des Backgutes prüfen.



1. Ziehen Sie die Verriegelung nach oben und öffnen Sie das Gerät.
2. Setzen Sie ggf. die gewünschten Backflächen ein.
3. Fetten Sie die Backflächen ggf. mit einem Pinsel und etwas Margarine oder Speiseöl leicht ein (abhängig von der Teig-Konsistenz ist das nicht unbedingt erforderlich).

4. Klappen Sie das Gerät zusammen. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose mit Schutzkontakten.



Beide Kontrollleuchten leuchten auf.

Die **rote** Kontrollleuchte zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist.

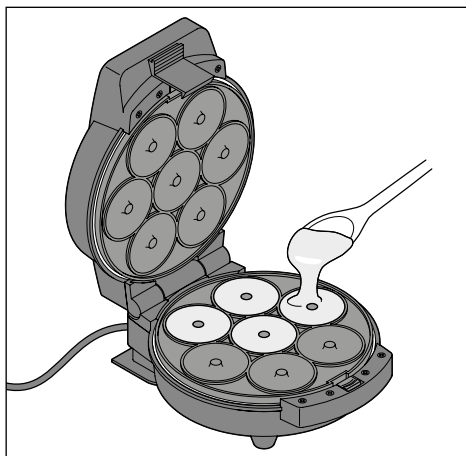
Wenn die **grüne** Kontrollleuchte aufleuchtet, heizt das Gerät auf oder nach. Erlischt sie, ist die Backtemperatur erreicht.



VORSICHT vor Verbrühungen/
Verbrennungen

- Während des Backvorgangs tritt heißer Dampf zwischen den Backflächen aus.
- Füllen Sie nicht zu viel oder zu flüssigen Teig ein.

5. Ziehen Sie die Verriegelung nach oben und öffnen Sie das Gerät.



6. Geben Sie zügig in jede der kleinen Mulden soviel Teig, dass die Mulden bis kurz unter den Rand gefüllt sind.



- Experimentieren Sie ein wenig mit der Teigmenge pro Mulde. Befindet sich zu viel Teig in den Mulden, backt das Backgut ggf. nicht durch.
- Befindet sich zu wenig Teig in den Mulden, erreicht er beim Aufgehen ggf. nicht die obere Backfläche und das Backgut wird oben nicht braun.

7. Schließen Sie das Gerät und drücken Sie die Verriegelung nach unten.



Während des Backens schaltet sich die grüne Kontrollleuchte aus und wieder ein. Das ist kein Fehler, sondern zeigt an, dass das Gerät wieder aufheizt.

8. Öffnen Sie (je nach eingesetzten Backflächen) nach ca. 4 1/2 bis 6 Minuten zur Kontrolle vorsichtig das Gerät. Wenn das Backgut noch nicht ausreichend gar bzw. braun ist, lassen Sie es noch einen Augenblick weiterbacken. Beachten Sie auch den Abschnitt „Tipps und Hinweise“. Entfernen Sie ggf. überschüssige gebackene Teigreste mit einem Besteck aus Holz oder Kunststoff aus dem Rand der Backflächen.

9. Entnehmen Sie das Backgut, sobald dies den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat. Verwenden Sie auch hierfür nur Besteck aus Holz oder Kunststoff, um die Beschichtung nicht zu beschädigen. Schneiden Sie übergelaufene gebackene Teigreste vom Backgut ab und entsorgen Sie diese.

Anschließend können Sie direkt wieder Teig einfüllen, um weiter zu backen. Wenn Sie nicht weiter backen möchten:

10. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

11. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

12. Reinigen Sie das Gerät (siehe „Reinigen“).

Tipps und Hinweise

- Ca. 10 Minuten nach dem Einstecken des Netzsteckers ist das Gerät aufgeheizt. Direkt nach dem Aufheizen dauert es je nach eingesetzten Backflächen und Dicke des Backguts ca. 4 1/2 bis 6 Minuten, bis das Backgut ganz durchgebacken ist.
- Nach mehreren Backvorgängen kann das Backgut bereits nach ca. 3 bis 5 Minuten entnommen werden.
- Sollte das Backgut zu hell oder zu dunkel gebacken sein, lassen Sie es beim nächsten Backvorgang länger oder kürzer backen. Das gleiche gilt, wenn das Backgut nicht richtig durchgebacken ist.
- Nach einigen Backvorgängen haben Sie den gewünschten Bräunungsgrad herausgefunden. Dieser ist jedoch auch immer abhängig von Art und Dicke des Teigs. Je mehr Zucker der Teig z.B. enthält, desto brauner wird das Backgut. Ist der Teig recht flüssig, erreicht er ggf. nicht die obere Backfläche und wird von oben weniger braun als von unten.
- Wenn Sie Probleme haben, das Backgut aus den Mulden der Backflächen zu lösen, fetten Sie die Mulden beim nächsten Mal etwas (stärker) ein.

Grundrezepte

Cakepops

Zutaten

150 g	Butter
150 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
2	Eier
1 Prise	Salz
300 g	Mehl
2 gehäufte Teelöffel	Backpulver
250 ml	Milch

Zubereitung

1. Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren.
2. Mehl, Salz, Backpulver und Milch dazugeben und unterheben.
3. Cakepops backen und entnehmen, sobald diese den gewünschten Bräunungsgrad erreicht haben. Hierfür Stiele verwenden (nicht im Lieferumfang enthalten). Dabei nicht zu tief in die Cakepops hineinstecken, da diese sonst durchstochen werden.
4. Cakepops zum Auskühlen z.B. in ein oder mehrere Gefäße stellen.

Donuts / Cookies

Zutaten

250 g	Mehl
125 g	Zucker
1/4 Liter	Milch
1 Päckchen	Vanillezucker
3	Eier
50 ml	Pflanzenöl
1 Päckchen	Backpulver
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel geben.
2. In die Mitte der Zutaten eine Vertiefung drücken und Milch, Eier und Öl hinzugeben.
3. Alle Zutaten mit einem Handmixer gut verrühren, bis der Teig geschmeidig ist.



In der Fachliteratur und im Internet finden Sie viele weitere leckere Rezepte, Anregungen zum Dekorieren etc.

Reinigen



WARNUNG - Lebensgefahr durch Stromschlag

Das Gerät darf nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen. Nur die Backflächen dürfen zum Reinigen mit Wasser in Berührung kommen, wenn sie zuvor aus dem Gerät entnommen wurden.

HINWEIS - Sachschaden

Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Entfernen Sie Backreste mit einem weichen Tuch von den Backflächen. Das geht am besten, wenn die Reste bereits getrocknet sind.
3. Entnehmen Sie die Backflächen wie im Abschnitt „Backflächen wechseln“ beschrieben.
4. Reinigen Sie die Backflächen in warmem Wasser mit etwas mildem Spülmittel, spülen Sie sie mit klarem Wasser ab und lassen Sie sie vollständig trocknen. Die Backflächen sind auch spülmaschinengeeignet.
5. Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch ab.
6. Wischen Sie gegebenenfalls mit einem trockenen Tuch nach.
7. Nutzen Sie die Kabelaufwicklung auf der Geräte-Unterseite, um das Netzkabel platzsparend zu verstauen.

Störung / Abhilfe

Keine Funktion	• Netzstecker in der Steckdose?
Backgut ist zu hell.	• Backgut noch etwas länger backen lassen. • Teig zu flüssig? • Zu viel / zu wenig Teig eingefüllt? • Rezeptangaben beachtet?
Backgut ist zu dunkel.	• Backgut etwas kürzer backen lassen.
Backgut klebt in den Mulden fest.	• Mulden (etwas stärker) einfetten.
Beim Backen tritt extrem viel Dampf aus.	• Teig zu flüssig? • Zu viel Teig eingefüllt?

Technische Daten

Modell:	CM 205
Artikelnummer:	710 030 (D/A) 722 037 (CH)
Netzspannung:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Schutzklasse:	I ⚡
Leistung:	600 W
Umgebungstemperatur:	+10 bis +40 °C
Hergestellt von :	Jaxmotech GmbH Ostring 60 66740 Saarlouis Germany info@jaxmotech.de

Im Zuge von Produktverbesserungen behalten wir uns technische und optische Veränderungen am Artikel vor.



Entsorgen

Der Artikel und seine Verpackung wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schont die Umwelt.

Entsorgen Sie die **Verpackung** sortenrein. Nutzen Sie dafür die örtlichen Möglichkeiten zum Sammeln von Papier, Pappe und Leichtverpackungen.



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden!

Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen.

Elektrogeräte enthalten gefährliche Stoffe.

Diese können bei unsachgemäßer Lagerung und Entsorgung der Umwelt und Gesundheit schaden.

Informationen zu Sammelstellen, die Altgeräte kostenlos entgegennehmen, erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Diesen Artikel können Sie auch bei einer Annahmestelle des Rücknahmesystems take-e-back abgeben. Weitere Informationen dazu finden Sie unter www.take-e-back.de.

Modell:

CM 205

Hergestellt von:

Jaxmotech GmbH, Ostring 60, 66740 Saarlouis, Germany