



SILVERCREST®



www.lidl-service.com

CUPCAKE-MAKER SCCM 800 A1

DE AT CH

CUPCAKE-MAKER

Bedienungsanleitung

IT CH

PIASTRA PER CUPCAKES

Istruzioni per l'uso

GB

CUPCAKE MAKER

Operating instructions

FR CH

APPAREIL À CUPCAKES

Mode d'emploi

NL

CUPCAKE-MAKER

Gebruiksaanwijzing

IAN 89614

DE AT CH
FR IT NL GB





Deutsch 3

Bitte beachten Sie die Ausklappseite

Français 18

Veuillez tenir compte des informations fournies sur le rabat

Italiano 33

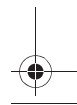
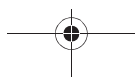
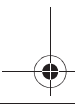
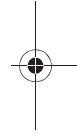
Osservare la pagina pieghevole

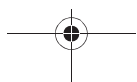
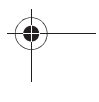
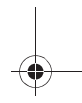
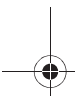
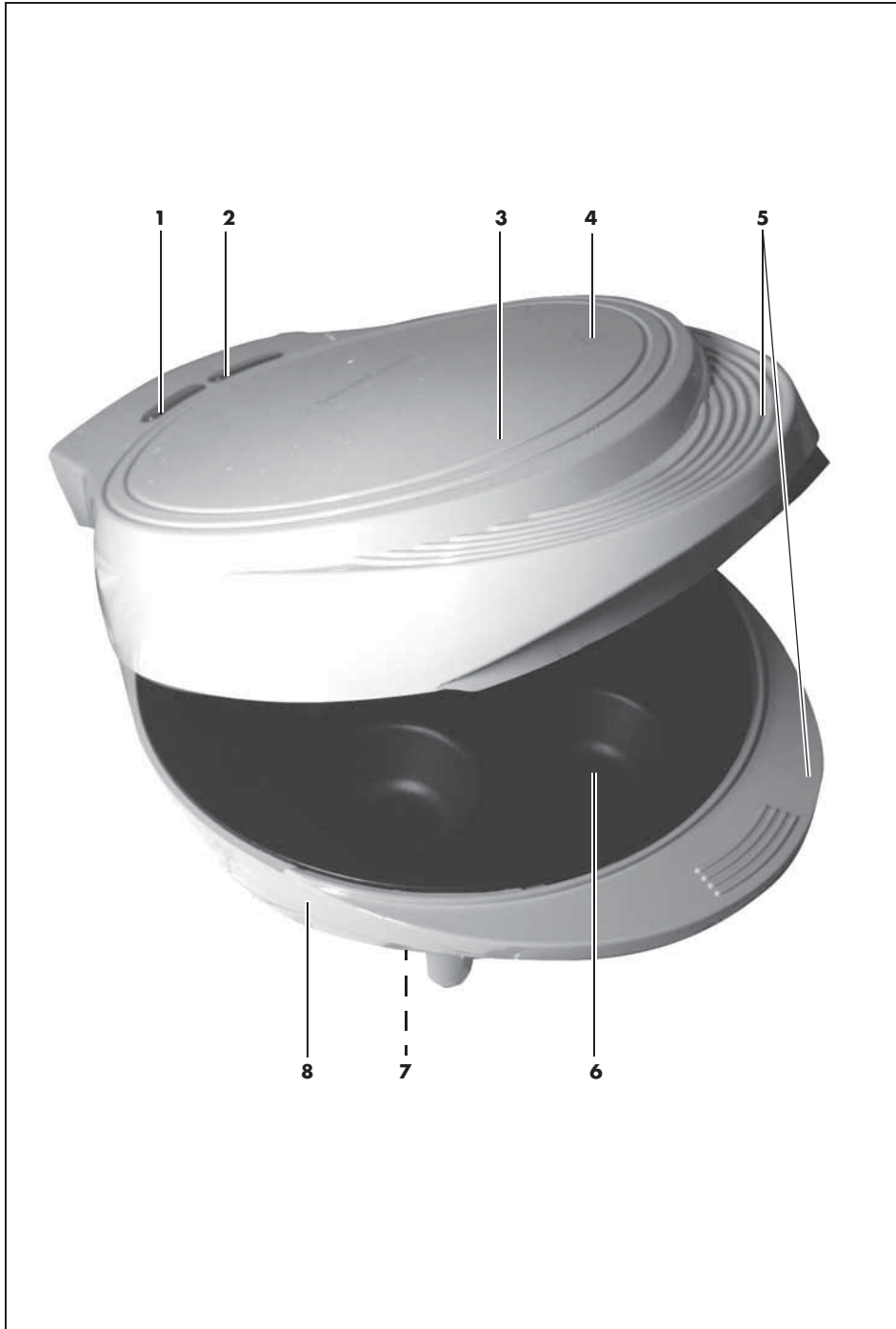
Nederlands 48

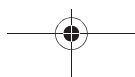
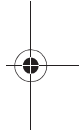
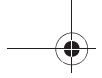
Neem a.u.b. ook de uitklappagina in acht.

English 62

Be sure to note the fold-out page.









Inhalt

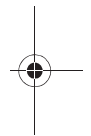
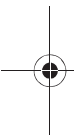
1. Gerätebeschreibung	3
2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite)	4
3. Technische Daten	4
4. Sicherheitshinweise	4
5. Vor dem ersten Gebrauch	8
6. Cupcakes backen	8
7. Reinigen	10
8. Rezeptvorschläge für Cupcakes	10
10. Entsorgung	15
11. Garantie der HOYER Handel GmbH	16

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Gerät entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Geräts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung.

Machen Sie sich vor der Benutzung des Geräts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Gerät nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.

Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Geräts an Dritte mit aus.



1. Gerätebeschreibung

1.1 Verwendungszweck

Der Cupcake Maker SilverCrest SCCM 800 A1 ist zum Backen von Cupcakes geeignet. Die Zubereitung anderer Lebensmittel ist nicht zulässig.

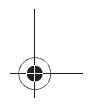
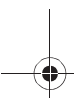
Cupcakes sind kleine Torten, die ursprünglich in Tassen gebacken wurden. Die Form ist ähnlich wie bei Muffins. Cupcakes sind aber weicher und süßer als Muffins und werden meistens verziert.

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich innerhalb Ihres Haushaltes und niemals im Freien.

Dieses Gerät ist für den Einsatz in Privathaushalten und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

Das Gerät ist ebenfalls geeignet für:


- den Einsatz in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
- den Einsatz in landwirtschaftlichen Anwesen,
- Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen,
- Frühstückspensionen.



1.2 Lieferumfang

- 1 Cupcake Maker
- 1 Bedienungsanleitung

1.3 Kennzeichnungen am Gerät

Kennzeichen 4	Ort	Bedeutung
	Deckel 3	Warnung vor heißen Oberflächen

2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite)

- | | |
|---|---|
| <p>1 Rote Kontroll-Lampe
- leuchtet, sobald das Gerät mit Strom versorgt wird</p> <p>2 Grüne Kontroll-Lampe
- leuchtet, sobald die Betriebstemperatur erreicht ist</p> <p>3 Deckel</p> | <p>4 Warnsymbol „Warnung vor heißen Oberflächen“</p> <p>5 Griffe</p> <p>6 Backmulden
- hier wird der Cupcake Teig eingefüllt</p> <p>7 Kabelaufwicklung (auf der Unterseite)</p> <p>8 Unterteil</p> |
|---|---|

3. Technische Daten

Nennspannung: 220-240 V~/50 Hz
 Nennleistung: 800-1.000 W
 Schutzklasse: I



4. Sicherheitshinweise

4.1 Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Bedienungsanleitung:



Warnung!

Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

Vorsicht!

Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

Hinweis:

Geringes Risiko: Sachverhalte, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

4.2 Besondere Hinweise für dieses Gerät



Warnung! Beachten Sie folgende Hinweise, um Verletzungen zu vermeiden.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und 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 Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät 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 Netzanschlussleitung fernzuhalten.
- Die Oberflächen des Gerätes können heiß werden. Fassen Sie daher das Gerät im Betrieb ausschließlich an den Griffen **5** an.
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser ein und schützen Sie es vor Spritz- und Tropfwasser.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen soweit abkühlen, dass keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.

Vorsicht! Um Sachschäden zu vermeiden, beachten Sie folgende Bestimmungen:

- Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Dadurch könnte das Gerät sowie die Antihaft-Beschichtung beschädigt werden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem, wie zum Beispiel einer Funksteckdose, betrieben werden.

4.3 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie vor dem Gebrauch sorgfältig diese Bedienungsanleitung. Sie ist Bestandteil des Gerätes und muss jederzeit verfügbar sein.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den beschriebenen Verwendungszweck (siehe „1.1 Verwendungszweck“ auf Seite 3).
- Überprüfen Sie, ob die erforderliche Netzspannung (siehe Typenschild am Gerät) mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt, um eine Beschädigung zu verhindern.
- Beachten Sie, dass jeglicher Anspruch auf Garantie und Haftung erlischt, wenn Zubehörteile verwendet werden, die nicht in dieser Bedienungsanleitung

empfohlen werden oder wenn bei Reparaturen nicht ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden. Dies gilt auch für Reparaturen, die durch nicht-qualifizierte Personen durchgeführt werden. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center“ auf Seite 17.

- Bei eventuellen Funktionsstörungen während der Garantiezeit darf die Instandsetzung des Gerätes nur durch unser Service-Center erfolgen. Ansonsten erlischt jeglicher Garantieanspruch. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center“ auf Seite 17.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt, um rechtzeitig einschreiten zu können, falls Funktionsstörungen auftreten.
- Achten Sie darauf, dass die Steckdose gut zugänglich ist, da das Gerät keinen Ein-/Ausschalter besitzt.

4.4 Schutz vor elektrischem Schlag



Warnung! Die folgenden Sicherheitshinweise sollen Sie vor einem elektrischen Schlag schützen.

- Wenn das Gerät beschädigt ist, darf das Gerät keinesfalls benutzt werden. Lassen Sie das Gerät in diesem Falle von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center“ auf Seite 17.
 - Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - In das Gerät dürfen keinesfalls Wasser oder andere Flüssigkeiten eindringen. Daher:
 - niemals im Freien einsetzen
 - niemals in Flüssigkeit tauchen
 - keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände, z.B. Töpfe, darauf stellen
 - niemals in sehr feuchter Umgebung einsetzen.
- Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerät gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die Kontaktdaten finden Sie in „Service-Center“ auf Seite 17.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Netzsteckdose mit Schutzkontakten (Schuko) an.
 - Die Benutzung von Verlängerungskabeln sollten Sie vermeiden. Sie ist nur unter ganz bestimmten Voraussetzungen gestattet:
 - das Verlängerungskabel muss für die Stromstärke des Gerätes geeignet sein
 - das Verlängerungskabel darf nicht „fliegend“ verlegt sein: es darf nicht zur Stolperfalle werden oder von Kindern erreichbar sein
 - das Verlängerungskabel darf keinesfalls beschädigt sein
 - es dürfen keine weiteren Geräte als dieses Gerät an der Netzsteckdose angeschlossen werden, da es sonst zu einer Überlastung des Stromnetzes kommen kann (Verbot von Mehrfachsteckdosen!).
 - Fassen Sie das Gerät, die Netzanschlussleitung oder den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
 - Ziehen Sie die Netzanschlussleitung stets am Netzstecker heraus. Ziehen Sie niemals an der Netzanschlussleitung selber.
 - Tragen Sie das Gerät nie an der Netzanschlussleitung.
 - Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nie geknickt oder gequetscht wird.

- Wickeln Sie die Netzanschlussleitung im Betrieb vollständig ab, um eine Überhitzung und Durchschmoren zu verhindern.
- Halten Sie die Netzanschlussleitung von heißen Flächen (z.B. Herdplatte) fern.
- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Nur dann ist das Gerät völlig stromfrei.

4.5 Schutz vor Brandgefahr



Warnung! Da das Gerät mit hohen Temperaturen arbeitet, beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, damit kein Brand entstehen kann.

- Das Gerät darf ausschließlich auf einem festen, ebenen, trockenen und nicht brennbaren Untergrund aufgestellt werden, um zu verhindern, dass es umkippt, verrutscht oder die Unterlage Feuer fängt und dadurch Schaden entsteht.
- Halten Sie einen Abstand von mindestens 50 cm zu anderen Gegenständen ein, damit diese kein Feuer fangen können.

4.6 Schutz vor Verletzungen



Warnung! Beachten Sie folgende Hinweise, um Verletzungen zu vermeiden.

- Beachten Sie, dass während des Backens seitlich am Gerät heißer Dampf austreten kann.
- Beachten Sie bei der Entnahme der fertigen Cupcakes, dass auch diese sehr heiß sind.
- Stellen Sie das Gerät während der Benutzung nicht um. Dieses wird während der Benutzung heiß. So vermeiden Sie Verbrennungen.
- Lassen Sie das Gerät stets abkühlen, bevor Sie es transportieren oder reinigen.

- Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nie zur Stolperfalle wird oder sich jemand darin verfangen oder darauftreten kann und sich dabei verletzt.

4.7 Zur Sicherheit Ihres Kindes



Warnung! Kinder können Gefahren oft nicht richtig einschätzen und sich dadurch Verletzungen zuziehen. Beachten Sie daher:

- Dieses Produkt darf nur unter Aufsicht von Erwachsenen verwendet werden.
- Achten Sie sorgfältig darauf, dass sich das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern befindet.
- Achten Sie darauf, dass Kinder niemals das Gerät an der Netzanschlussleitung herunterziehen können.
- Achten Sie darauf, dass die Verpackungsfolie nicht zur tödlichen Falle für Kinder wird. Verpackungsfolien sind kein Spielzeug.

4.8 Schutz vor Sachschäden

Vorsicht! Um Sachschäden zu vermeiden, beachten Sie folgende Bestimmungen.

- Das Gerät darf nicht auf heiße Herdplatten gestellt, in den heißen Backofen geschoben oder in der Nähe von Gas- und Durchlauferhitzern aufgestellt werden, da dies zu Beschädigungen führen könnte.
- Verwenden Sie nur Besteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Besteck aus Metall könnte die beschichteten Oberflächen beschädigen.
- Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass Pflegemittel für Ablageflächen (Möbel) Bestandteile enthalten, die die Gummifüße angreifen und aufweichen. Stellen Sie in diesem Falle das Gerät auf eine nicht brennbare Unterlage.



- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Bei einem Gewitter kann das am Stromnetz angeschlossene Gerät durch Blitzschlag beschädigt werden.

5. Vor dem ersten Gebrauch

Bei der Produktion bekommen viele Teile einen dünnen Ölfilm zu ihrem Schutz. Betreiben Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch ohne Cupcakes, damit eventuell vorhandene Rückstände verdampfen können.

Hinweis: Bei den ersten Aufheizvorgängen kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Sorgen Sie deshalb für eine ausreichende Belüftung.

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie, dass das Gerät keine Beschädigungen aufweist.
3. Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung. Beachten Sie hierzu die Hinweise in dem Kapitel „7. Reinigen“ auf Seite 10.
4. Wählen Sie einen Standort, der fest, eben und unbrennbar ist. Halten Sie dabei einen Abstand von ca. 50 cm zu anderen Gegenständen ein.

5. Wickeln Sie die Netzanschlussleitung vollständig ab.

6. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose.

Jetzt leuchtet die rote Kontroll-Lampe **1** und das Gerät heizt auf.

Sobald die Betriebstemperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Kontroll-Lampe **2**.

7. Lassen Sie das Gerät etwa 10 – 15 Minuten eingeschaltet.
8. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
9. Reinigen Sie das Gerät erneut. Beachten Sie hierzu die Hinweise in dem Kapitel „7. Reinigen“ auf Seite 10.

Hinweis: Aus geschmacklichen Gründen sollten Sie die ersten gebackenen Cupcakes nicht verzehren sondern wegwerfen.

6. Cupcakes backen

1. Wählen Sie einen Standort, der fest, eben und unbrennbar ist. Halten Sie dabei einen Abstand von ca. 50 cm zu anderen Gegenständen ein.
2. Wickeln Sie die Netzanschlussleitung vollständig ab.

3. Klappen Sie den Deckel **3** nach oben. Fassen Sie das Gerät dabei an den Griffen **5** an.

4. Entfernen Sie eventuell vorhandenen Staub mit einem trockenen Tuch.

5. Fetten Sie die beschichteten Innenflächen des Deckels **3** sowie des Unterteils **8** leicht ein.

Hinweis: Am besten nehmen Sie Speiseöl, das Sie mit einem Backpinsel verteilen.

6. Schließen Sie den Deckel **3**.
7. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Netzsteckdose.

Jetzt leuchtet die rote Kontroll-Lampe **1** und das Gerät heizt auf.

Sobald die Betriebstemperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Kontroll-Lampe **2**.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

8. Klappen Sie den Deckel **3** nach oben. Fassen Sie das Gerät dabei an den Griffen **5** an.
9. Verteilen Sie den vorbereiteten Cupcake-teig in den Backmulden **6**.
10. Klappen Sie den Deckel **3** zu.

Hinweise:

- Der Backvorgang dauert rund 15-20 Minuten. Je nach gewünschtem Bräunungsgrad kann die Backzeit etwas kürzer oder länger gewählt werden.
- Während des Backens geht die grüne Kontroll-Lampe **2** aus und wieder an. Dies dient dazu, die erforderliche Betriebstemperatur zu regeln.



Warnung! Beim Öffnen des Deckels **3** kann Ihnen heißer Dampf entgegen kommen. Schützen Sie daher Ihre Hände mit einem Geschirrtuch oder mit Küchenhandschuhen.

11. Sobald die Cupcakes nach Ihrem Geschmack fertig sind, entnehmen Sie sie aus dem Gerät:

Klappen Sie den Deckel **3** nach oben. Fassen Sie das Gerät dabei an den Griffen **5** an.

Vorsicht!

- Verwenden Sie nur Besteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Besteck aus Metall könnte die beschichteten Oberflächen beschädigen.
 - Verwenden Sie Küchenhandschuhe, um eine Verbrennung zu vermeiden.
12. Lassen Sie die entnommenen Cupcakes auf einem Backrost abkühlen.
 13. Dekorieren Sie die Cupcakes nach Geschmack mit Puderzucker, Glasuren, Früchten, Creme, Sahne, buntem Zucker oder anderem.
 14. Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Nur so ist das Gerät völlig stromfrei.

7. Reinigen



Warnung! Um die Gefahr eines elektrischen Schlages oder einer Verbrennung zu vermeiden:

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser ein und schützen Sie es vor Spritz- und Tropfwasser.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen soweit abkühlen, dass keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.

Vorsicht! Verwenden Sie keinesfalls scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungs-

mittel. Dadurch könnte das Gerät sowie die Antihaft-Beschichtung beschädigt werden.

Hinweis: Warten Sie nicht zu lange mit dem Reinigen, damit Teigreste nicht festtrocknen und sich dann nur noch schwer entfernen lassen.

1. Entfernen Sie Krümel und Teigreste.
2. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Sie können auch etwas mildes Spülmittel benutzen, müssen dann aber mit klarem Wasser nochmal nachwischen, damit die Cupcakes keinen Beigeschmack bekommen.
3. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

8. Rezeptvorschläge für Cupcakes

8.1 Cupcake mit Schokoladenstücken

Zutaten:

- 100 g Vollmilchschokolade
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 150 g Margarine
- 80 g Zucker
- 250 ml Milch

Zubereitung:

1. Die Schokolade grob raspeln.
2. Alle trockenen Zutaten mit der Schokolade vermischen.
3. Eier, Margarine, Zucker und Milch in einer Schüssel verrühren.

4. Das Mehlgemisch dazugeben und verrühren.
5. Den Cupcake Maker einfetten und vorheizen.
6. Den Teig in die Backmulden **6** füllen, maximal bis zum Rand.
7. Ca. 15-20 Minuten backen.
8. Anschließend können die Cupcakes nach Wunsch verziert werden.

8.2 Schokoladen Cupcakes

Zutaten:

- 100 g Butter
- 150 g Zucker
- 2 Eier
- 100 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- ¼ TL Natron



- ¼ TL Salz
- 75 g Kakaopulver
- 130 ml Milch, evtl. mehr
- 1 TL Vanilleextrakt, oder Vanillepaste

Zubereitung:

1. Mehl und Kakao in eine Schüssel sieben, Backpulver, Natron und Salz hinein sieben und alles gut vermischen.
2. Butter, Zucker und Vanille zu einer lockeren Masse verrühren.
3. Eier einzeln unterrühren.
4. Mehl-Mischung und etwa 130 ml Milch abwechselnd unterrühren und alles zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.
5. Wenn der Teig zu trocken ist, schluckweise Milch unterrühren, bis er zähflüssig wird.
6. Den Teig in die Backmulden **6** füllen, maximal bis zum Rand.
7. 15 - 20 Minuten lang backen.
8. Danach auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.

8.3 Standard Cupcake Rezept

Zutaten:

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier
- 200 g Mehl
- 50 g Mandeln, geschält und gemahlen
- 1 Prise Salz
- 2 TL Backpulver
- 4 EL Milch

Zubereitung:

1. Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker mit dem Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren.
2. Eier nach und nach unterrühren.

3. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen und abwechselnd mit Milch unterrühren.
4. Den Teig in die Backmulden **6** füllen, maximal bis zum Rand.
5. 15 - 20 Minuten lang backen.
6. Danach auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.

8.4 Red Velvet Cupcakes - für besondere Anlässe

Zutaten für den Teig:

- 3 große Eiweiß, 90 g
- 30 ml Lebensmittelfarbe, rot
- 1 ½ TL Vanilleextrakt
- 200 g Mehl
- 200 g Zucker, feinst
- 3 TL Backpulver
- 2 TL Kakaopulver
- ½ TL Salz
- 60 g Rapsöl oder Safloröl, Zimmertemperatur
- 55 g Butter, Zimmertemperatur
- 120 g Buttermilch, Zimmertemperatur

Zutaten für Guss:

- 200 g Schokolade, weiß, gehackt
- 270 g Frischkäse (Cream Cheese), Zimmertemperatur
- 70 g Butter, Zimmertemperatur
- 1/8 TL Bittermandelöl

Zubereitung des Teiges:

1. In einem Gefäß die Eiweiße, die rote Lebensmittelfarbe und Vanilleextrakt leicht verrühren.
2. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, Kakao und Salz gut vermischen.
3. In einer Rührschüssel das Öl und die Butter bei mittlerer Geschwindigkeit 1 Minute rühren.

4. Die Mehlmischung und die Buttermilch zugeben und bei kleiner Geschwindigkeit rühren bis alles durchfeuchtet ist.
5. Dann 1,5 Minuten auf mittlerer Stufeiterrühren.
6. Die Hälfte der Eimischung erst langsam, dann auf mittlerer Stufe 30 Sekunden unterrühren.
7. Mit der zweiten Hälfte genauso verfahren.

Zubereitung des Gusses (Cream Cheese Frosting):

1. Die weiße Schokolade in einem kleinen Gefäß in der Mikrowelle zum Schmelzen bringen, dabei alle 15 Sekunden mit einem Silikonspatel umrühren.
2. Die geschmolzene Schokolade solange abkühlen lassen, bis sie nicht mehr warm, aber noch flüssig ist.
3. Die Butter und den Cream Cheese glattrühren.
4. Die abgekühlte und flüssige Weiße Schokolade einrühren, bis eine homogene Masse entsteht.
5. Danach das Bittermandelaroma unterrühren.
6. Sollte das Frosting zu weich sein, dann einfach im Kühlschrank etwas herunterkühlen.

Zubereitung der Cupcakes:

1. Den Teig in die Backmulden **6** füllen, maximal 2/3 bis zum Rand.
2. 15 - 20 Minuten lang backen.
3. Danach auf einem Kuchengitter ca. 10 Minuten auskühlen lassen.
4. Die Cupcakes mit dem Frosting dekorieren.

8.5 Swimmingpool Cupcakes

Zutaten für den Teig:

- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 EL Sojamehl
- 2 EL Wasser oder
- 2 Eier
- 250 g Joghurt
- 75 ml Öl
- 6 TL Vanillezucker
- 6 Pfirsiche aus der Dose oder 24 Kirschen

Zutaten für Guss:

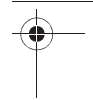
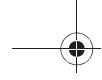
- 225 g Butter, zimmerwarm
- 600 g Puderzucker
- 100 ml Milch
- 3 TL Vanillezucker
- Lebensmittelfarbe, blau
- evtl. bunte Zuckerperlen

Zubereitung des Teiges:

1. Für den Teig erst die trockenen Zutaten vermischen.
2. Dann die nassen Zutaten außer Pfirsiche oder Kirschen zugeben.
3. Danach alles kurz zusammenmischen, bis die trockenen Zutaten feucht sind.
4. Die abgetropften Pfirsiche vierteln.
5. Nun in jede Backmulde **6** einen TL Teig geben.
6. In jede Backmulde **6** ein Pfirsichstückchen oder eine Kirsche legen.
7. Bis kurz unter den Rand mit Teig auffüllen.
8. 15-20 Minuten backen.

Zubereitung des Gusses:

9. Für das Frosting (Guss) erst die Lebensmittelfarbe (falls in Pulverform) mit der Milch vermischen.



10. Dann die Butter mit 300 g Puderzucker, der blauen Milch und dem Vanillezucker cremig rühren.
11. Anschließend immer jeweils 100 g vom restlichen Puderzucker 2 Minuten mit der Creme verrühren, bis der Puderzucker aufgebraucht ist.
12. Eventuell etwas im Kühlschrank kühlen lassen.

8.6 Zuckersüße Cupcakes

Zutaten für den Teig:

- 200 g Mehl
- 150 g Zucker
- 200 g Butter
- 2 Eier
- ½ Pck. Backpulver

Zutaten für Guss:

- 200 g Butter
- 200 g Frischkäse
- 200 g Zucker
- evtl. Lebensmittelfarbe
- evtl. Kakaopulver
- evtl. Sirup nach Wahl
- evtl. Streusel (bunte Zuckerstreusel)

Zubereitung des Teiges:

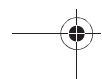
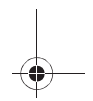
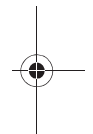
1. Für den Teig 200 g Butter (Zimmertemperatur) und 150 g Zucker cremig rühren.
2. 200 g Mehl und ein halbes Päckchen Backpulver mischen und ca. 2 EL davon zur Buttermasse geben und gut mischen.
3. Ein Ei dazugeben und vermischen.
4. Erneut ca. 2 EL der Mehlmischung zufügen und unterrühren.
5. Das zweite Ei dazugeben und vermischen.
6. Nun den Rest der Mehlmischung dazugeben und das Ganze vermischen, bis die Teigmasse glatt ist.

Zubereitung des Gusses:

1. 200 g Butter (Zimmertemperatur) und 200 g Zucker cremig rühren.
2. Löffelweise den Frischkäse zufügen und weiterrühren.
3. Nach Wunsch Lebensmittelfarbe, Kakao oder Sirup zugeben.

Zubereitung der Cupcakes:

1. Den Teig in die Backmulden **6** füllen, maximal bis zum Rand.
2. 15 - 20 Minuten lang backen.
3. Danach auf einem Kuchengitter ca. 10 Minuten auskühlen lassen.
4. Die Cupcakes mit dem Frosting dekorieren.





9. Rezeptvorschläge für Frostings (Glasuren)

9.1 Creme Cheese Frosting

Zutaten:

- 100 g Butter, weich
- 100 g Puderzucker, (Staubzucker)
- 110 g Frischkäse
- etw. geriebene Zitronenschale

Zubereitung:

1. Weiche Butter mit dem Staubzucker vermischen.
2. Frischkäse und die Zitronenschale dazugeben.

9.2 Erdbeer Frosting

Zutaten:

- 250 g Erdbeeren, TK oder frisch
- 200 ml Milch
- 1 Pck. Puddingpulver (Vanillegeschmack)
- 2 EL Zucker
- 175 g Butter, weich
- 175 g Doppelrahmfrischkäse
- 50 g Zucker
- etwas Lebensmittelfarbe, rot

Zubereitung:

1. 150 ml Milch mit den Erdbeeren aufkochen, bis diese aufgetaut sind (bei frischen Erdbeeren erübrigt sich dieser Schritt).
2. Mit einem Pürierstab die Erdbeeren in der Milch zerkleinern, sodass keine Stückchen mehr übrig sind.
3. 50 ml Milch mit 2 EL Zucker und dem Vanillepuddingpulver verrühren und in die kochende Erdbeermilch geben.
4. Den Pudding wie gewohnt zubereiten und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

5. Die weiche Butter mit dem Frischkäse und 50 g Zucker schaumig schlagen
6. Nach und nach den kalten(!) Erdbeerpudding unterrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.
7. Da die Erdbeeren durch das Kochen doch etwas an Farbe verlieren, kann man die Creme mit roter Lebensmittelfarbe wieder etwas "aufhübschen".
8. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und nach Belieben verwenden.

9.3 Schokoladen-Frosting

Zutaten:

- 100 ml Sahne
- 75 g Schokolade, edelherb, mindestens 70% Kakao
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

1. Schokolade hacken und in eine Rührschüssel geben.
2. Sahne in einem Topf erhitzen, bis sich Blasen bilden.
3. Sahne in die Rührschüssel gießen und warten, bis die Schokolade weich wird.
4. Salz und Vanille hinzufügen.
5. Alles gleichmäßig verrühren und gut abkühlen lassen.
6. Wenn die Masse abgekühlt ist, mit dem Handrührgerät aufschlagen.
7. In einen Spritzbeutel geben und auf die Cupcakes spritzen.



9.4 Saures Lemon-Frosting

Zutaten:

- 3 Eiweiße
- 120 g Puderzucker
- Zitrone (naturbelassen)

Zubereitung:

1. Eiweiß steif schlagen. Gleichzeitig den Puderzucker gesiebt einrieseln lassen.
2. Das entstandene Baiser nun auf die Cupcakes aufbringen und kreativ verstreichen.
3. Die Cupcakes nun noch einmal für kurze Dauer (ca. 5 min.) in den Backofen mit Oberhitze stellen, bis das Häubchen an den Spitzen braun wird.
4. Als Verzierung nun die Zitrone in Scheiben und mit Schale in die Haube drücken (entweder in 1/4 oder 1/2 Stücken).

9.5 Limette-Mascarpone-Frosting

Zutaten:

- 250 g Mascarpone
- 50 g Puderzucker
- 1 Limette

Zubereitung:

1. Mascarpone mit Puderzucker cremig rühren.
2. Die Limette heiß waschen und trocknen.

3. Von der Limette etwas Schale abreiben (Menge ca. 1 TL) und 2-3 TL Saft auspressen.
4. Saft und Schalenspäne unter die Creme rühren.
5. In einen Spritzbeutel füllen und in Rosetten auf die Cupcakes aufbringen.

9.6 Blaues Frosting

Zutaten:

- 225 g Butter, zimmerwarm
- 600 g Puderzucker
- 100 ml Milch
- 3 TL Vanillezucker
- Lebensmittelfarbe, blau
- evtl. bunte Zuckerperlen

Zubereitung:

1. Für das Frosting (Guss) erst die Lebensmittelfarbe (falls in Pulverform) mit der Milch vermischen.
2. Dann die Butter mit 300 g Puderzucker, der blauen Milch und dem Vanillezucker cremig rühren.
3. Anschließend immer jeweils 100 g vom restlichen Puderzucker 2 Minuten mit der Creme verrühren, bis der Puderzucker aufgebraucht ist.
4. Eventuell etwas im Kühlschrank kühlen lassen.

10. Entsorgung

10.1 Gerät



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung

zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten



abgegeben werden. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und zur Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z.B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.

10.2 Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

11. Garantie der HOYER Handel GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Geräts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Geräts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie das Original des Kassenbons gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Geräts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Gerät von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Gerät zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Geräts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Geräteteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schaltern, Akkus oder Teilen, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Gerät beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Geräts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten.

Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.





Service-Center

Das Gerät ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer (für dieses Gerät: IAN 89614) und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Gerät können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

DE Service Deutschland

Tel.: 01805772033

(0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566

(0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 89614



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das oben benannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 5

22761 Hamburg

Deutschland



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

Sommaire

1. Description de l'appareil	18
2. Désignation des pièces (voir rabat)	19
3. Caractéristiques techniques	19
4. Consignes de sécurité	19
5. Avant la première utilisation	23
6. Cuire des cupcake	24
7. Nettoyage	25
8. Idées de recettes de cupcake.	25
10. Mise au rebut	30
11. Garantie de la société HOYER Handel GmbH	30

Merci d'avoir acheté ce nouvel produit.

Vous avez porté votre choix sur un produit haut de gamme. La notice d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil. Elle contient des remarques importantes relatives à la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut.

Avant tout usage du produit, prenez connaissance de toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. Utilisez le produit uniquement comme décrit et pour les domaines d'application indiqués.

En cas de transfert du produit à un tiers, tous les documents qui accompagnent ce produit doivent être remis simultanément.

1. Description de l'appareil

1.1 Destination

La machine à cupcake SilverCrest SCCM 800 A1 est destinée à la cuisson des cupcake. La préparation d'autres aliments n'est pas autorisée.

Les cupcake sont des petits gâteaux qui étaient à l'origine cuits dans des tasses. Leur forme est comparable à celle des muffins. Cependant, les cupcake sont plus mous et plus sucrés que les muffins et sont généralement garnis.

Utilisez l'appareil exclusivement en intérieur et jamais à l'air libre.

Cet appareil est destiné aux ménages privés et non à un usage professionnel.


L'appareil est également conçu pour être utilisé :

- dans les cuisines par les employés des magasins, bureaux et autres secteurs commerciaux,
- dans les exploitations agricoles,
- par les clients dans des hôtels, motels ou autres établissements,
- dans des pensions avec petit-déjeuner.

1.2 Volume de livraison

- 1 Machine à cupcake
- 1 Notice d'utilisation

1.3 Marquages sur l'appareil

Marquages 4	Emplacement	Signification
	Couvercle 3	Avertissement surfaces brûlantes

2. Désignation des pièces (voir rabat)

- | | |
|--|---|
| <p>1 Voyant de contrôle rouge
- s'allume dès que l'appareil est mis sous tension</p> <p>2 Voyant de contrôle vert
- s'allume dès que la température de fonctionnement est atteinte</p> <p>3 Couvercle</p> | <p>4 Symbole « Avertissement surfaces brûlantes »</p> <p>5 Poignées</p> <p>6 Moules de cuisson
- pour recevoir la pâte</p> <p>7 Logement pour rouler le câble (sur le dessous)</p> <p>8 Base</p> |
|--|---|

3. Caractéristiques techniques

Tension nominale : 220-240 V~/50 Hz
 Puissance nominale : 800-1.000 W
 Classe de protection : I



4. Consignes de sécurité

4.1 Définition

Les termes suivants figurant dans la présente notice d'utilisation sont destinés à attirer votre attention :



Avertissement !

Risque majeur : le non-respect de ces avertissements peut avoir des conséquences fatales pour votre santé et pour votre vie.

Attention !

Risque moyen : le non-respect de ces avertissements peut entraîner des dommages matériels

Remarque :

Risque mineur : il convient de tenir compte de ces circonstances lors de l'utilisation de l'appareil.

4.2 Consignes spéciales pour cet appareil



Avertissement ! Respectez les consignes suivantes pour éviter toute blessure.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expérience et/ou de connaissances à condition d'être sous surveillance ou d'avoir été initiés aux consignes de sécurité pour l'appareil et d'avoir compris les risques qui en résultent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants à partir de 8 ans ne doivent pas effectuer des travaux de nettoyage et d'entretien s'ils ne sont pas surveillés.
- Gardez l'appareil à sandwiches et son cordon d'alimentation jusqu'à leur complet refroidissement hors de la portée des enfants qui n'ont pas encore 8 ans.
- Les surfaces de l'appareil peuvent devenir brûlantes. Pendant le fonctionnement, ne touchez l'appareil que par ses poignées **5**.
- Avant chaque nettoyage, débranchez la fiche de la prise secteur.

- Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau et protégez-le des projections et des écoulements d'eau.
- Avant le nettoyage, laissez refroidir l'appareil jusqu'à ce qu'il n'y ait plus aucun risque de brûlure.

Attention ! Respectez les consignes suivantes pour éviter les dommages matériels.

- N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage récurants, corrosifs ou abrasifs. Cela pourrait endommager le revêtement anti-adhésif de l'appareil.
- L'appareil ne doit pas à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

4.3 Consignes générales

- Veuillez lire avec attention la présente notice d'utilisation avant utilisation. Elle fait partie intégrante de l'appareil et doit être à tout moment disponible.
- N'utilisez le gril de table qu'aux fins décrites précédemment (voir « 1.1 Destination » à la page 18).
- Afin d'éviter tout endommagement, assurez-vous que la tension secteur nécessaire (voir plaque signalétique sur l'appareil) concorde avec la tension secteur de l'installation.
- Veuillez prendre note que toute préention à des droits de garantie et reconnaissance de notre responsabilité

seront sans effet si des accessoires, autres que ceux recommandés dans cette présente notice d'utilisation, sont utilisés ou si des pièces de rechange non d'origine sont employées lors de réparations. Il en sera de même pour toute réparation effectuée par un personnel non qualifié. L'adresse de notre service après-vente vous est fournie au paragraphe « Service après-vente » à la page 32.

- Seul notre centre de service après-vente est habilité à remettre en état l'appareil durant la période de garantie dans le cas de dysfonctionnements éventuels. Dans le cas contraire, il ne pourra être prétendu à aucun droit de garantie. L'adresse de notre service après-vente vous est fournie au paragraphe « Service après-vente » à la page 32.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en marche, afin de pouvoir intervenir à temps si des dysfonctionnements apparaissent.
- Veillez à ce que la prise soit bien accessible, car l'appareil n'est pas muni d'un interrupteur marche/arrêt.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-ventes ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne faites jamais pénétrer de l'eau ou tout autre liquide dans l'appareil. C'est pourquoi :
 - ne jamais utiliser l'appareil en extérieur ;
 - ne jamais le plonger dans un liquide ;
 - ne jamais poser dessus de récipient, par ex. une marmite, rempli de liquide ;
 - ne jamais utiliser l'appareil dans un environnement très humide.

Si du liquide venait à pénétrer à l'intérieur de l'appareil, débranchez immédiatement la prise mâle secteur et faites réparer l'appareil par un personnel qualifié. L'adresse de notre service après-vente vous est fournie au paragraphe « Service après-vente » à la page 32.

- Ne branchez l'appareil qu'à une prise de courant avec contacts de protection installée en toute conformité.
- Evitez l'utilisation de rallonges. Elle est autorisée dans certaines conditions uniquement :
 - la rallonge doit convenir à l'ampérage de l'appareil ;
 - la rallonge ne doit pas être posée « volante » : elle ne doit ni pouvoir provoquer de chute, ni pouvoir être atteinte par des enfants ;
 - la rallonge ne doit en aucun cas être endommagée ;
 - aucun autre appareil que celui-ci ne doit être raccordé à la prise femelle secteur, une surcharge du secteur pouvant sinon survenir (multiprises interdites !).

4.4 Protection contre le risque d'électrocution




Avertissement ! Les consignes de sécurité à suivre sont destinées à vous protéger de toute électrocution.

- Si l'appareil est endommagé, ne l'utiliser en aucun cas. Faites dans ce cas réparer l'appareil par une main d'oeuvre qualifiée. L'adresse de notre service après-vente vous est fournie au paragraphe « Service après-vente » à la page 32.


- Ne saisissez jamais l'appareil, le câble secteur ou la prise mâle secteur, les mains humides.
- Pour débrancher le cordon d'alimentation, tirez toujours la fiche au niveau de la prise. Ne tirez jamais sur le câble lui-même.
- Ne portez jamais l'appareil par le câble secteur.
- Veillez à ne jamais couder ou écraser le câble secteur.
- Pendant l'utilisation, déroulez entièrement le câble secteur afin d'éviter la surchauffe ou la fonte du caoutchouc.
- Maintenez le câble secteur éloigné des surfaces à haute température (comme une table de cuisson par ex.).
- Si vous n'utilisez pas l'appareil, retirez la fiche de la prise secteur. Ce n'est qu'alors que l'appareil sera totalement hors tension.

4.5 Prévention des incendies

 **Avertissement !** Veuillez respecter les consignes de sécurité ci-après en prévention de tout risque d'incendie, étant donné que l'appareil fonctionne à des températures élevées.


- L'appareil est à installer exclusivement sur un support solide, plan, sec et non inflammable de sorte qu'il ne bascule ou ne glisse ou que le support ne prenne feu, occasionnant ainsi des dommages.
- Observez une distance de minimum 50 cm aux autres objets de sorte que ceux-ci ne puissent prendre feu.

4.6 Protection contre les blessures

 **Avertissement !** Respectez les consignes suivantes pour éviter toute blessure.

- Attention, pendant la cuisson, de la vapeur peut s'échapper sur les côtés de l'appareil.
- Attention lors du retrait des cupcake prêts, ceux-ci sont aussi très chauds.
- Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation. Celui-ci devient brûlant pendant l'utilisation. Vous éviterez ainsi de vous brûler.
- Laissez toujours refroidir l'appareil entièrement avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- Veillez à ce que le câble secteur ne puisse provoquer de chute et à ce que personne ne puisse marcher dessus et se blesser.

4.7 Pour la sécurité de votre enfant

 **Avertissement !** Les enfants ne sont fréquemment pas à même d'évaluer correctement les dangers, risquant ainsi de se blesser. Prenez note par conséquent :

- Ce produit ne doit être utilisé que sous la surveillance d'adultes.
- Veillez attentivement à ce que l'appareil se trouve toujours hors de la portée des enfants.
- Veillez à ce que des enfants ne puissent jamais faire basculer l'appareil en tirant sur le câble.
- Veillez à ce que le film d'emballage ne devienne pas un piège mortel pour des enfants. Les films d'emballage ne sont pas des jouets.



4.8 Dommages matériels

Attention ! Respectez les consignes suivantes pour éviter les dommages matériels.

- L'appareil ne doit en aucun cas être posé sur des plaques de cuisson chaudes, dans des fours à haute température ou à proximité d'un réchauffeur gaz ou liquide, cela pouvant induire des dommages.
- N'utilisez que des couverts en bois ou en plastique résistant aux hautes températures. Les couverts en métal peuvent endommager le revêtement de surface.
- Il ne peut être exclu que certains agents d'entretien des plans de travail (meubles) contiennent des constituants qui attaquent et ramollissent les pieds en caoutchouc. Dans ce cas, placez l'appareil sur un support non inflammable.
- Ne posez aucun objet sur l'appareil.
- En cas d'orage, l'appareil raccordé au secteur peut être endommagé par la foudre.

5. Avant la première utilisation

Lors de la production, de nombreuses pièces sont enduites d'une fine couche d'huile en vue de leur protection. Avant la première utilisation, laissez chauffer l'appareil sans rien à l'intérieur, de sorte que les résidus éventuels puissent s'évaporer.

Remarque : Une légère odeur peut se dégager lors des premières montées en température. Veillez par conséquent à une aération suffisante.

1. Sortir l'appareil de l'emballage.
2. Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé.
3. Nettoyez l'appareil avant première utilisation. Observez pour ce faire les instructions du chapitre « 7. Nettoyage » à la page 25.
4. Choisissez un support solide, plan et non inflammable. Observez une distance de 50 cm environ avec les autres objets.
5. Déroulez complètement le câble secteur.
6. Branchez la fiche secteur dans une prise secteur adaptée.

Le voyant de contrôle rouge **1** s'allume et l'appareil chauffe.

Dès que la température de service est atteinte, le voyant de contrôle vert **2** s'allume.

7. Laissez l'appareil sous tension environ 10 - 15 minutes.
8. Débranchez la fiche secteur et laissez refroidir l'appareil.
9. Nettoyez à nouveau l'appareil. Observez pour ce faire les instructions du chapitre « 7. Nettoyage » à la page 25.

Remarque : Pour des raisons gustatives, les premiers cupcake cuits ne doivent pas être consommés et devront être jetés.



6. Cuire des cupcake

1. Choisissez un support solide, plan et non inflammable. Observez une distance de 50 cm environ avec les autres objets.
2. Déroulez complètement le câble de raccordement au réseau.
3. Ouvrez le couvercle **3**. Tenez l'appareil par ses poignées **5**.
4. Retirez la poussière éventuelle avec un chiffon sec.
5. Huilez légèrement l'intérieur du couvercle **3** et la base **8**.

Remarque : Utilisez de préférence de l'huile alimentaire que vous étalez avec un pinceau.

6. Refermez le couvercle **3**.
7. Enfichez la fiche dans une prise secteur appropriée.
Le voyant de contrôle rouge **1** s'allume et l'appareil chauffe.
Dès que la température de service est atteinte, le voyant de contrôle vert **2** s'allume.
L'appareil est à présent opérationnel.
8. Ouvrez le couvercle **3**. Tenez l'appareil par ses poignées **5**.
9. Répartir la pâte à cupcake préparée dans les moules **6**.
10. Refermez le couvercle **3**.

Remarques :

- La cuisson dure entre 15 et 20 minutes. En fonction de la coloration voulue, le temps de cuisson peut être rallongé ou raccourci.
- Pendant la cuisson, le voyant de contrôle vert **2** s'éteint puis se rallume. Cela permet de régler la température de fonctionnement requise.



Avertissement ! A l'ouverture du couvercle **3**, de la vapeur chaude peut s'échapper vers vous. Protégez vos mains avec un torchon à vaisselle ou des gants de cuisine.

11. Dès que les cupcake vous semblent prêts, retirez-les de l'appareil.
Ouvrez le couvercle **3**. Tenez l'appareil par ses poignées **5**.

Attention !

- N'utilisez que des couverts en bois ou en plastique résistant aux hautes températures. Les couverts en métal peuvent endommager le revêtement de surface.
 - Utilisez des gants pour éviter de nous brûler.
12. Laissez refroidir les cupcake sur une grille.
 13. Décorez les cupcake selon vos goûts avec du sucre glace, un glaçage, des fruits, de la crème liquide, de la chantilly, du sucre coloré, etc.
 14. Après utilisation, débrancher la fiche secteur de la prise secteur. Ce n'est qu'alors que l'appareil est entièrement hors tension.

7. Nettoyage



Avertissement ! Pour éviter tout risque de choc électrique ou de brûlure :

- Avant chaque nettoyage, débranchez la fiche de la prise secteur.
- Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau et protégez-le des projections et des écoulements d'eau.
- Avant le nettoyage, laissez refroidir l'appareil jusqu'à ce qu'il n'y ait plus aucun risque de brûlure.

Attention ! N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage récurants, corrosifs ou abrasifs. Cela pourrait endommager le revêtement anti-adhésif de l'appareil.

Remarque : N'attendez pas trop longtemps avant le nettoyage, sinon les résidus vont sécher et seront encore plus difficiles à retirer.

1. Retirez les miettes et les résidus de pâte.
2. Essuyez l'appareil à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon doux humide. Vous pouvez utiliser une goutte de liquide vaisselle, mais il faudra alors rincer à nouveau l'appareil avec un chiffon propre et de l'eau claire pour éviter de donner un arrière-goût aux prochaines préparations.
3. Essuyez ensuite avec un chiffon sec.

8. Idées de recettes de cupcake

8.1 Cupcake aux pépites de chocolat

Ingrédients :

- 100 g de chocolat au lait
- 300 g de farine
- 2 c.c. de levure
- 1 c.c. de bicarbonate
- 1 pincée de sel
- 2 œufs
- 150 g de margarine
- 80 g de sucre
- 250 ml de lait

Préparation :

1. Râper le chocolat grossièrement.
2. Mélanger tous les ingrédients secs avec le chocolat.
3. Mélanger les œufs, la margarine, le sucre et le lait dans un récipient.

4. Intégrer le composé sec à l'appareil et mélanger.
5. Huiler la machine à cupcake et préchauffer.
6. Verser la pâte dans les moules **6** au plus jusqu'au rebord.
7. Laissez cuire entre 15 et 20 minutes.
8. Garnir ensuite les cupcake selon votre goût.

8.2 Cupcake au chocolat

Ingrédients :

- 100 g de beurre
- 150 g de sucre
- 2 œufs
- 100 g de farine
- ½ cc de levure
- ¼ c.c. de bicarbonate

- ¼ c.c. de sel
- 75 g de poudre de cacao
- 130 ml de lait ou plus
- 1 c.c. d'extrait de vanille ou de vanille en poudre

Préparation :

1. Tamiser la farine et le cacao dans un bol, ajouter la levure, le bicarbonate et le sel et bien mélanger le tout.
2. Mélanger le beurre, le sucre et la vanille pour constituer une masse légère.
3. Ajouter les oeufs un à un.
4. Verser en alternance le mélange farineux et 130 ml de lait pour former une pâte régulière.
5. Si la pâte est trop sèche, rajouter un peu de lait jusqu'à obtenir la consistance voulue.
6. Verser la pâte dans les moules **6** au plus jusqu'au rebord.
7. Laissez cuire entre 15 et 20 minutes.
8. Laisser ensuite refroidir sur une grille.

8.3 Recette de cupcake classique

Ingrédients :

- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 œufs
- 200 g de farine
- 50 g d'amandes épluchées et moulues
- 1 pincée de sel
- 2 c.c. de levure
- 4 c.s. de lait

Préparation :

1. Mélanger le beurre, le sucre, le sel et le sucre vanillé avec le fouet du mixeur pour en faire une crème.
2. Ajouter les oeufs un à un.
3. Rajouter la levure et les amandes et mélanger en versant le lait.

4. Verser la pâte dans les moules **6** au plus jusqu'au rebord.
5. Laissez cuire entre 15 et 20 minutes.
6. Laisser ensuite refroidir sur une grille.

8.4 Cupcake Red Velvet - Pour les occasions spéciales

Ingrédients pour la pâte

- 3 gros blancs d'oeuf, 90 g
- 30 ml de colorant alimentaire, rouge
- 1 ½ c.c. d'extrait de vanille
- 200 g de farine
- 200 g de sucre très fin
- 3 c.c. de levure
- 2 c.c. de poudre de cacao
- ½ cc de sel
- 60 g d'huile de colza ou de carthame, température ambiante
- 55 g de beurre, température ambiante
- 120 g de babeurre, température ambiante

Ingrédients pour le nappage :

- 200 g de chocolat, blanc, hâché
- 270 g de fromage frais à tartiner (Cream Cheese), température ambiante
- 70 g de beurre, température ambiante
- 1/8 c.c. d'huile d'amande amère

Préparation de la pâte :

1. Mélanger rapidement dans un un récipient les blancs, le colorant et l'extrait de vanille.
2. Mélanger soigneusement la farine, le sucre, la levure, le cacao et le sel dans un bol.
3. Mélanger dans un bol à mixer l'huile et le beurre à vitesse moyenne pendant 1 minute.
4. Ajouter le mélange de farine et le babeurre et continuer à mélanger à petite vitesse jusqu'à ce que l'ensemble soit bien imprégné.

5. Puis continuer de mélanger à vitesse moyenne pendant 1,5 minute.
6. Rajouter la moitié de mélange avec les oeufs à petite vitesse, puis à vitesse moyenne pendant.
7. Procéder de même avec la deuxième moitié.

Préparation du nappage (glaçage Cream Cheese) :

8. Dans un petit récipient, faire fondre le chocolat blanc au microonde en remuant avec une spatule en silicone toutes les 15 secondes.
9. Laisser refroidir le chocolat jusqu'à ce qu'il ne soit plus chaud, mais encore liquide.
10. Bien mélanger le beurre et le Cream Cheese.
11. Ajouter le chocolat blanc refroidi et liquide jusqu'à former un appareil homogène.
12. Ajouter ensuite l'arôme d'amandes amères.
13. Si le glaçage est trop liquide, le placer au réfrigérateur.

Préparation des cupcake :

14. Verser la pâte dans les moules **6** au plus jusqu'au 2/3 du rebord.
15. Laissez cuire entre 15 et 20 minutes.
16. Laisser ensuite refroidir sur une grille pendant 10 minutes environ.
17. Décorer les cupcake avec le glaçage.

8.5 Cupcake Swimmingpool

Ingrédients pou la pâte

- 250 g de farine
- 2 c.c. de levure
- 2 c.s. de farine de soja
- 2 c.s. d'eau ou
- 2 œufs
- 250 g de yaourt
- 75 ml d'huile
- 6 c.c. de sucre vanillé

- 6 pêches en conserve ou 24 cerises

Ingrédients pour le nappage :

- 225 g de beurre, température ambiante
- 600 g de sucre glace
- 100 ml de lait
- 3 c.c. de sucre vanillé
- Colorant alimentaire, bleu
- Le cas échéant, perles de sucre multicolores

Préparation de la pâte :

1. Pour la pâte, mélanger en premier tous les ingrédients secs.
2. Ajouter ensuite tous les ingrédients liquides sauf les pêches ou les cerises.
3. Mélanger brièvement jusqu'à ce que les ingrédients secs soient humides.
4. Couper les pêches préalablement égouttées en quatre.
5. Verser une cuiller à café de pâte dans chaque moule **6**.
6. Poser ensuite **6** un morceau de pêche ou une cerise.
7. Remplir de pâte juste en dessous du bord.
8. Laissez cuire entre 15 et 20 minutes.

Préparation du nappage :

9. Pour le glaçage (nappage) mélanger en premier le lait et le colorant alimentaire s'il est en poudre.
10. Puis mélanger le beurre avec 300 g de sucre glace, le lait bleu et le sucre vanillé pour en faire une crème.
11. Ensuite, mélanger 100 g du sucre glace restant pendant 2 minutes avec la crème et procéder ainsi jusqu'à épuisement du sucre.
12. Le cas échéant, laisser refroidir au réfrigérateur.

8.6 Cupcake au sucre

Ingrédients pour la pâte

- 200 g de farine
- 150 g de sucre
- 200 g de beurre
- 2 œufs
- ½ paquet de levure

Ingrédients pour le nappage :

- 200 g de beurre
- 200 g de fromage frais
- 200 g de sucre
- Le cas échéant, colorant alimentaire
- Le cas échéant, poudre de cacao
- Le cas échéant un sirop au choix
- Le cas échéant, granulés (granulés de sucre multicolores)

Préparation de la pâte :

1. Pour la pâte, mélanger 200 g de beurre (température ambiante) et 150 g de sucre pour former une crème.

2. Mélanger 200 g de farine et un demi paquet de levure, ajouter environ 2 cuillères à soupe à la masse de beurre et bien mélanger.
3. Ajouter un oeuf et mélanger.
4. Ajouter à nouveau 2 c.s. de mélange de farine et mélanger.
5. Ajouter le deuxième oeuf et mélanger.
6. Verser le reste de la farine mélangée dans l'ensemble jusqu'à ce que l'appareil soit lisse.

Préparation du nappage :

7. Mélanger 200 g de beurre (température ambiante) et 200 g de sucre pour former une crème.
8. Ajouter le fromage frais progressivement avec une cuiller et continuer à mélanger.
9. Le cas échéant, ajouter au choix le colorant, le cacao ou le sirop.

Préparation des cupcake :

10. Verser la pâte dans les moules **6** au plus jusqu'au rebord.
11. Laissez cuire entre 15 et 20 minutes.
12. Laisser ensuite refroidir sur une grille pendant 10 minutes environ.
13. Décorer les cupcake avec le glaçage.

9. Idées de recettes pour le glaçage (nappage)

9.1 Glaçage Cream Cheese

Ingrédients :

- 100 g de beurre mou
- 100 g de sucre glace
- 110 g de fromage frais
- quelques zestes de citron râpés

Préparation :

1. Mélanger le beurre mou et le sucre glace.
2. Ajouter le fromage frais et les zestes de citron.

9.2 Glaçage aux fraises

Ingrédients :

- 250 g de fraises, congelées ou fraîches
- 200 ml de lait
- 1 sachet d'entremet instantané (goût vanille)
- 2 c.s. de sucre
- 175 g de beurre mou
- 175 g de double-crème
- 50 g de sucre
- Un peu de colorant alimentaire, rouge

Préparation :

1. Faire chauffer les fraises dans 150 ml de lait pour les décongeler (si les fraises sont fraîches, ignorer cette étape).
2. Ecraser entièrement les fraises dans le lait avec un presse-purée.
3. Mélanger 50 ml de lait avec 2 c.s. de sucre et l'entremet instantané et verser dans le lait de fraise bouillant.
4. L'entremet est préparé comme d'habitude, laisser refroidir à température ambiante.
5. Battre le beurre mou avec le fromage frais et 50 g de sucre
6. Ajouter peu à peu l'entremet aux fraises froid pour obtenir une préparation homogène.
7. Comme les fraises perdent un peu de leur couleur en cuisant, on peut rajouter du colorant rouge à la crème pour renforcer la coloration.
8. Placer la crème dans une poche à douille et utiliser selon les besoins.

9.3 Glaçage au chocolat

Ingrédients :

- 100 ml de crème
- 75 g de chocolat noir au moins 70 % de cacao
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

1. Hâcher le chocolat et le placer dans un bol mélangeur.
2. Faire chauffer la crème dans une casserole jusqu'à ce que des bulles se forment.
3. Verser la crème dans le bol mélangeur et attendre que le chocolat mollisse.
4. Ajouter le sel et la vanille.
5. Mélanger régulièrement et laisser bien refroidir.

6. Quand la préparation est froide, battre avec le mixeur.
7. Verser dans une poche à douilles et garnir les cupcake.

9.4 Glaçage au citron vert

Ingrédients :

- 3 blancs d'oeuf
- 120 g de sucre glace
- Citrons (nature)

Préparation :

1. Battre les blancs en neige. En même temps, incorporer le sucre glace.
2. Placer la meringue ainsi créée sur les cupcake et laisser faire votre créativité.
3. Placer les cupcake brièvement au four (5 minutes) sous le gril jusqu'à ce que le sommet brûnisse.
4. Décorer avec avec les rondelles de citron et que vous placez sur le chef (1/4 ou 1/2 portions).

9.5 Glaçage à la limette et mascarpone

Ingrédients :

- 250 g de mascarpone
- 50 g de sucre glace
- 1 limette

Préparation :

1. Mélanger le mascarpone et le sucre glace pour former une crème.
2. Laver la limette à l'eau chaude et la sécher.
3. Râper des zestes de la limette (environ 1 c.c.) et presser 2-3 c.c. de jus.
4. Mélanger le jus et les zestes avec la crème.
5. Remplir une poche à douilles et former des rosettes sur les cupcake.

9.6 Glaçage bleu

Ingrédients :

- 225 g de beurre, température ambiante
- 600 g de sucre glace
- 100 ml de lait
- 3 c.c. de sucre vanillé
- Colorant alimentaire, bleu
- Le cas échéant, perles de sucre multicolores

Préparation :

1. Pour le glaçage (nappage) mélanger en premier le lait et le colorant alimentaire s'il est en poudre.
2. Puis mélanger le beurre avec 300 g de sucre glace, le lait bleu et le sucre vanillé pour en faire une crème.
3. Ensuite, mélanger 100 g du sucre glace restant pendant 2 minutes avec la crème et procéder ainsi jusqu'à épuisement du sucre.
4. Le cas échéant, laisser refroidir au réfrigérateur.

10. Mise au rebut

10.1 Appareil



Le pictogramme avec le tonneau sur roues barré signifie que le produit doit être affecté à une collecte des déchets séparés dans les Etats membres de l'Union européenne. Cette disposition s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce pictogramme. Il est interdit de jeter les produits marqués en conséquence dans les ordures ménagères normales et imposé de les remettre à un poste de collecte pour le

recyclage des appareils électriques et électroniques. Le recyclage aide à réduire la consommation de matières premières et soulage notre environnement. Vous trouverez des informations sur la mise au rebut et la présence de points de collecte et de recyclage près de chez vous auprès de votre mairie ou dans les pages jaunes.

10.2 Emballage

Pour jeter l'emballage, respectez les prescriptions en vigueur dans votre pays.

11. Garantie de la société HOYER Handel GmbH

Chers clients,

Ce produit est garanti pendant 3 ans à compter de la date d'achat. Si vous constatez des défauts, vous disposez d'un recours légal à l'encontre du vendeur. Ces droits légaux ne sont pas limités par notre garantie, exposée comme suit.

Conditions de la garantie

Le délai de garantie court à partir de la date d'achat. Conservez soigneusement le ticket de caisse. Ce document sert de preuve d'achat.

Si un défaut de matériel ou de fabrication survient au cours des trois années suivant la date d'achat du produit, celui-ci est réparé

gratuitement ou remplacé, à notre discrétion. Cette garantie s'applique à condition que le produit défectueux soit retourné accompagné du justificatif d'achat (ticket de caisse) durant cet intervalle de trois ans, avec une explication écrite succincte de l'origine et de la date du défaut constaté.

Si le défaut est couvert par la garantie, nous vous retournons l'appareil réparé ou un produit neuf. La réparation ou le remplacement n'entraîne pas le renouvellement de la garantie pour une nouvelle période.

Durée de la garantie et dommages-intérêts légaux

La durée de garantie n'est pas prolongée du fait de son application. Il en va de même pour les pièces réparées. Les défauts et dommages existants précédemment à l'achat doivent être signalés immédiatement au déballage du produit. Les réparations effectuées en dehors de la durée de garantie sont payantes.

Etendue de la garantie

La production de ce produit a suivi des normes de qualité strictes et le produit a été soigneusement contrôlé avant livraison.

La garantie s'applique pour les défauts de matériel ou de fabrication. Cette garantie ne s'applique pas aux pièces soumises à une usure normale et considérées comme telles ou aux dommages causés à des pièces fragiles comme les interrupteurs, les accumulateurs ou les éléments en verre.

Cette garantie s'annule en cas de détérioration du produit, d'utilisation ou d'entretien inappropriés. Afin de s'assurer d'un usage approprié du produit, il convient de respecter toutes les consignes mentionnées dans la notice d'utilisation.

Les modes d'utilisation et les traitements qui sont déconseillés dans la notice d'utilisation doivent être évités absolument.

Cet produit est destiné exclusivement à un usage privé et non à un usage commercial.

En cas de traitement ou d'utilisation abusive ou inappropriée et en cas d'intervention non autorisée par notre SAV, la garantie ne s'applique pas.

Procédure d'application de la garantie

Pour traiter rapidement votre demande d'application de la garantie, merci de suivre les consignes suivantes :

- Préparez le justificatif d'achat et le numéro de série (pour ce produit: IAN SCCM 800 A1) et le ticket de caisse faisant office de preuve d'achat.
- Le numéro de référence se trouve sur la plaque signalétique, sur la page de couverture de la notice d'utilisation (gravure en bas à gauche) ou sur un auto-collant situé sur la face avant ou arrière de l'appareil.
- En cas de défaut de fonctionnement ou autre défaillance, veuillez contacter en premier lieu le service après-vente mentionné ci-après, soit par téléphone, soit par courriel.
- Si le produit est considéré comme défectueux, vous pouvez le retourner, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse), franco de port à l'adresse qui vous aura été indiquée, en indiquant la cause et la date d'apparition du défaut.
- Vous pouvez télécharger cette notice, ainsi que d'autres manuels, des vidéos du produit et des logiciels sous www.lidl-service.com.



Vous pouvez télécharger cette notice, ainsi que d'autres manuels, des vidéos du produit et des logiciels sous www.lidl-service.com.



Service après-vente

FR Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: hoyer@lidl.fr

BE Service Belgique
Tel.: 070 270 171
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.be

CH Service Suisse
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min.,
mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 89614



Fournisseur

Attention, **il ne s'agit pas de l'adresse du service après-vente**. Contactez en premier lieu le service après-vente indiqué ci-dessus.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
D-22761 Hamburg
Allemagne



Indice

1. Descrizione dell'apparecchio	33
2. Denominazione dei componenti (vedere pagina ripiegata)	34
3. Dati tecnici	34
4. Indicazioni di sicurezza	34
5. Prima del primo utilizzo	38
6. Cottura dei cupcake	38
7. Pulizia	39
8. Proposte di ricette per cupcake	40
10. Smaltimento	45
11. Garanzia di HOYER Handel GmbH	45

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo apparecchio.

Avete acquistato un prodotto di qualità. Le istruzioni per l'uso sono parte integrante del prodotto. Esse contengono avvertenze importanti sulla sicurezza, l'utilizzo e lo smaltimento.

Prima di utilizzare il prodotto leggere con attenzione tutte le avvertenze relative all'uso e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di impiego indicati.

In caso di cessione del prodotto a terzi consegnare tutta la documentazione.

1. Descrizione dell'apparecchio

1.1 Impiego previsto

La macchina per cupcake SilverCrest SCCM 800 A1 è destinata alla preparazione di cupcake e non deve essere utilizzata per altri alimenti.

I cupcake sono tortine che originariamente venivano cotte in tazze. La forma è simile a quella dei muffin. Tuttavia, a differenza di questi ultimi, i cupcake sono più soffici e dolci e in genere vengono decorati.

L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente all'interno dell'ambiente domestico e mai all'aperto.

Questo apparecchio è destinato all'uso in abitazioni private e non può essere utilizzato per applicazioni commerciali.

L'apparecchio è anche adatto per:


- l'utilizzo in cucine per dipendenti in negozi, uffici e altri luoghi di lavoro,
- l'utilizzo in contesto agricolo,
- clienti di hotel, motel e altri tipi di alloggi,
- Bed & Breakfast

1.2 Entità della fornitura

- 1 macchina per cupcake
- 1 manuale d'uso



1.3 Contrassegni sull'apparecchio

Contrassegno 4	Posizione	Spiegazione
	Coperchio 3	Attenzione, superfici roventi

2. Denominazione dei componenti (vedere pagina ripiegata)

- | | |
|---|---|
| <p>1 La spia di controllo rossa
- si illumina quando l'apparecchio viene collegato alla corrente elettrica</p> <p>2 La spia di controllo verde
- si illumina quando viene raggiunta la temperatura di esercizio</p> <p>3 Coperchio</p> | <p>4 Simbolo di avvertenza "Attenzione, superfici roventi"</p> <p>5 Maniglie</p> <p>6 Stampi
- da riempire con l'impasto dei cupcake</p> <p>7 Vano per il cavo (sul fondo)</p> <p>8 Base</p> |
|---|---|

3. Dati tecnici

Tensione nominale: 220-240 V~/50 Hz
 Potenza nominale: 800-1.000 W
 Classe di protezione: I



4. Indicazioni di sicurezza

4.1 Spiegazione dei termini

Nelle presenti istruzioni per l'uso vengono utilizzati i seguenti termini di segnalazione:



Avvertenza!

Pericolo elevato: la mancata osservanza dell'avvertenza può determinare lesioni fisiche e mortali.

Attenzione!

Pericolo medio: la mancata osservanza dell'avvertenza può causare danni materiali.

Indicazione:

Pericolo ridotto: circostanze che devono essere osservate nell'utilizzo dell'apparecchio.

4.2 Indicazioni speciali per questo apparecchio



Avvertenza! Osservare le seguenti indicazioni, per evitare di provocare lesioni.

- Il presente apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire

dall'età di 8 anni e da persone che presentino limitazioni delle proprie capacità fisiche, sensoriali o mentali o scarsa esperienza e/o scarsa conoscenza, purché siano sorvegliati o abbiano ricevuto istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli che ne derivano. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

- La pulizia e la manutenzione eseguibile dall'utente non devono essere effettuate da bambini, tranne nel caso in cui abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- L'apparecchio e il cavo di collegamento alla rete devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Le superfici dell'apparecchio possono diventare roventi. Afferrare quindi l'apparecchio in funzione esclusivamente dalle maniglie **5**.
- Estrarre la spina dalla presa prima di ogni operazione di pulizia.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua e proteggerlo da eventuali gocce o spruzzi.

- Prima di pulirlo, lasciare raffreddare l'apparecchio finché non sussiste più alcun pericolo di ustioni.

Attenzione! Per evitare danni alle cose, attenersi alle seguenti disposizioni.

- Non utilizzare in nessun caso detergenti in crema corrosivi o abrasivi. Questi potrebbero danneggiare sia l'apparecchio che il rivestimento antiaderente.
- L'apparecchio non deve essere azionato con un fimer esterno o con un sistema di telecomando separato, come ad esempio una presa telecomandata.

4.3 Indicazioni generali

- Prima dell'utilizzo leggere accuratamente le presenti istruzioni per l'uso. Sono parte integrante dell'apparecchio e devono essere disponibili in qualsiasi momento.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'impiego previsto (vedere "1.1 Impiego previsto" a pagina 33).
- Per evitare di danneggiare l'apparecchio, verificare che la tensione di rete disponibile corrisponda alla tensione di rete necessaria (vedere targhetta sull'apparecchio).
- Si ricorda che qualsiasi diritto di garanzia decade automaticamente qualora si utilizzino accessori non consigliati nelle presenti istruzioni per l'uso oppure qualora vengano effettuate riparazioni con pezzi di ricambio non originali. Ciò vale anche in caso di

riparazione ad opera di personale non qualificato. Per i dati di contatto si rimanda al "Centro d'assistenza" a pagina 47.

- In caso di eventuali anomalie di funzionamento entro il periodo della garanzia, la riparazione dell'apparecchio può essere eseguita soltanto dal nostro centro d'assistenza. In caso contrario decade qualsiasi diritto di garanzia. Per i dati di contatto si rimanda al "Centro d'assistenza" a pagina 47.
- Durante il funzionamento non lasciare mai l'apparecchio incustodito, in modo tale da poter intervenire tempestivamente in caso di anomalie di funzionamento.
- Assicurarsi che la presa sia ben accessibile in quanto l'apparecchio non dispone di interruttore di accensione/spengimento.

4.4 Protezione dalle folgorazioni



Avvertenza! Le seguenti istruzioni di sicurezza servono per proteggere l'utente da folgorazioni elettriche.

- Mai utilizzare l'apparecchio se danneggiato. In tal caso la riparazione dell'apparecchio deve essere eseguita da personale specializzato. Per i dati di contatto si rimanda al "Centro d'assistenza" a pagina 47.
 - Se il cavo di rete di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o da una persona ugualmente qualificata, per evitare pericoli.
 - Evitare che acqua o altri liquidi penetrino nell'apparecchio. Quindi:
 - non utilizzare all'aperto
 - non immergere in liquidi
 - non appoggiare sull'apparecchio oggetti contenenti liquidi, ad es. pentole
 - non utilizzare in ambiente molto umido.
- In caso di contatto dell'apparecchio con liquidi, rimuovere immediatamente la spina di rete e far riparare il dispositivo da personale qualificato. Per i dati di contatto si rimanda al "Centro d'assistenza" a pagina 47.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente ad una presa con contatto a terra (schuko).
 - L'utilizzo di cavi di prolunga dovrebbe essere evitato. È consentito solo in presenza di presupposti ben determinati:
 - il cavo di prolunga deve essere adatto all'intensità di corrente dell'apparecchio
 - il cavo di prolunga non deve essere posato "in aria": non deve sussistere il pericolo di inciamparvi e non deve essere alla portata dei bambini
 - il cavo di prolunga non deve assolutamente essere danneggiato
 - non collegare alla presa di corrente altri apparecchi oltre a questo, in quanto può verificarsi un sovraccarico elettrico (prese multiple vietate!).
 - L'apparecchio non deve essere azionato con un timer esterno o con un sistema di telecomando separato, come ad esempio una presa telecomandata.
 - Non toccare mai l'apparecchio, il cavo di rete o la spina di rete con mani umide.
 - Estrarre sempre il cavo di rete in corrispondenza della spina. Non estrarlo mai afferrando il cavo stesso.
 - Non spostare l'apparecchio tirandolo per il cavo di rete.



- Fare attenzione a non piegare o schiacciare mai il cavo di rete.
- Svolgere completamente il cavo di rete mentre l'apparecchio è in funzione per evitare che si surriscaldi e si fonda.
- Tenere il cavo di rete lontano da superfici calde (ad es. piastre di cottura).
- Se l'unità non viene utilizzata per lungo tempo, estrarre la spina dalla presa. Soltanto in questo modo l'apparecchio è completamente privo di alimentazione.

4.5 Protezione dagli incendi



Avvertenza! L'apparecchio funziona a temperature elevate, per cui si consiglia di rispettare le seguenti istruzioni per l'uso al fine di evitare il verificarsi di incendi.

- L'apparecchio deve essere posizionato esclusivamente su una base stabile, piana, asciutta e non infiammabile per evitarne il rovesciamento o lo scivolamento ed impedire che la base prenda fuoco provocando danni.
- Tenere una distanza di almeno 50 cm da altri oggetti per evitare che questi prendano fuoco.

4.6 Protezione da lesioni



Avvertenza! Osservare le seguenti indicazioni, per evitare di provocare lesioni.

- Durante la cottura, prestare attenzione alla fuoriuscita laterale di vapore caldissimo dall'apparecchio.
- Nel prelevare i cupcake pronti, tenere conto che anche questi possono essere estremamente caldi.
- Non spostare l'apparecchio durante l'utilizzo. Quando è in funzione,

l'apparecchio diviene rovente. Come evitare ustioni.

- Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio prima di spostarlo o pulirlo.
- Assicurarsi che non sussista mai il pericolo di ferirsi inciampando nel cavo di rete oppure impigliandovisi o calpestandolo.

4.7 Per la sicurezza dei bambini



Avvertenza!! Spesso i bambini non sono in grado di valutare bene i pericoli e possono così provocarsi lesioni. Per questo motivo osservare quanto segue:

- Questo prodotto può essere utilizzato solo con la sorveglianza di adulti.
- Assicurarsi con attenzione che l'apparecchio si trovi sempre al di fuori della portata dei bambini.
- Assicurarsi che i bambini non possano far cadere l'apparecchio tirando il cavo.
- Fare attenzione che la pellicola da imballaggio non costituisca pericolo di morte per i bambini. Le pellicole da imballaggio non sono giocattoli.

4.8 Danni materiali

Attenzione! Per evitare danni alle cose, attenersi alle seguenti disposizioni.

- Non posizionare l'apparecchio su piastre di cottura calde, nel forno caldo o in prossimità di resistenze riscaldanti che potrebbero causare danni.
- Utilizzare esclusivamente utensili da cucina in legno o in plastica termoresistente. Utensili di metallo potrebbero danneggiare le superfici rivestite.
- Non è escluso che i detersivi per piani d'appoggio contengano componenti





che possono intaccare e danneggiare i piedini in gomma. In questo caso posizionare l'apparecchio su una superficie non infiammabile.

- Non appoggiare oggetti sull'apparecchio.
- In caso di temporali, gli apparecchi collegati alla rete di alimentazione possono venire danneggiati dai fulmini.

5. Prima del primo utilizzo

In fase di produzione, numerosi componenti vengono protetti con una sottile pellicola oleosa. Prima del primo utilizzo far funzionare l'apparecchio senza cupcake, in modo tale da far evaporare eventuali residui di tale pellicola.

Indicazione: durante le prime fasi di riscaldamento l'apparecchio può emettere un leggero odore. Provvedere pertanto ad una sufficiente aerazione.

1. Estrarre l'apparecchio dalla confezione.
2. Verificare che l'apparecchio non presenti danni.
3. Prima del primo utilizzo pulire l'apparecchio. A tale riguardo osservare le indicazioni riportate nel capitolo "7. Pulizia" a pagina 39.
4. Scegliere un punto d'installazione stabile, piano e ignifugo. Tenere una distanza di ca. 50 cm da altri oggetti.

5. Svolgere completamente il cavo di rete.
6. Inserire la spina in una presa adeguata.

La spia di controllo rossa **1** lampeggia ed inizia il processo di riscaldamento dell'apparecchio.

Al raggiungimento della temperatura di funzionamento, la spia di controllo verde **2** lampeggia.

7. Lasciare inserito l'apparecchio per circa 10 - 15 minuti.
8. Estrarre la spina di rete e lasciare raffreddare l'apparecchio.
9. Pulire nuovamente l'apparecchio. A tale riguardo osservare le indicazioni riportate nel capitolo "7. Pulizia" a pagina 39.

Indicazione: per questioni di sapore gettare i primi cupcake preparati, senza consumarli.

6. Cottura dei cupcake

1. Scegliere una superficie stabile, piana e ignifuga. Tenere una distanza di ca. 50 cm da altri oggetti.
2. Svolgere completamente il cavo di collegamento alla rete.
3. Aprire il coperchio **3** sollevandolo. Affermare l'apparecchio dalle maniglie **5**.
4. Con un panno asciutto rimuovere la polvere eventualmente presente sulla superficie di cottura.

5. Ungere leggermente le superfici interne antiaderenti del coperchio **3** e della base **8**.

Indicazione: è consigliabile utilizzare olio alimentare e cospargerlo sulle superfici con un pennello da cucina.

6. Chiudere il coperchio **3**.
7. Inserire la spina di rete in una presa di rete idonea.

La spia di controllo rossa **1** si illumina e inizia il processo di riscaldamento dell'apparecchio.

Quando sarà stata raggiunta la temperatura di esercizio, si illuminerà la spia di controllo verde **2**.

L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

8. Aprire il coperchio **3** sollevandolo. Afferrare l'apparecchio dalle maniglie **5**.
9. Riempire gli stampi **6** con l'impasto per cupcake preparato.
10. Chiudere il coperchio **3**.

Indicazioni:

- Il processo di cottura dura circa 15-20 minuti. A seconda del grado di doratura desiderato, è possibile scegliere un tempo di cottura più o meno lungo.
- Durante la cottura, la spia di controllo verde **2** si spegne e si riaccende. Questo serve a regolare la temperatura di esercizio necessaria.



Attenzione! Aprendo il coperchio **3** può fuoriuscire vapore molto caldo. Pertanto proteggere le mani con un canovaccio o guanti da cucina.

11. Attendere che i cupcake abbiano raggiunto il grado di cottura desiderato, quindi prelevarli dall'apparecchio.

Aprire il coperchio **3** sollevandolo. Afferrare l'apparecchio dalle maniglie **5**.

Attenzione!

- Utilizzare esclusivamente utensili da cucina in legno o in plastica termoresistente. Utensili di metallo potrebbero danneggiare le superfici rivestite.
- Utilizzare guanti da cucina per evitare ustioni.

12. Lasciare raffreddare i cupcake prelevati su una griglia da forno.
13. Decorare i cupcake a piacere con zucchero a velo, glasse, frutta, crema, panna, zucchero colorato o altro.
14. Dopo l'utilizzo, estrarre la spina di rete dalla presa. Soltanto in questo modo l'apparecchio è completamente privo di alimentazione.

7. Pulizia



Avvertenza! Per evitare il pericolo di folgorazioni o di ustioni:

- Estrarre la spina dalla presa prima di ogni operazione di pulizia.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua e proteggerlo da eventuali gocce o spruzzi.
- Prima di pulirlo, lasciare raffreddare l'apparecchio finché non sussiste più alcun pericolo di ustioni.

Attenzione! Non utilizzare in nessun caso detersivi in crema corrosivi o abrasivi. Questi potrebbero danneggiare sia l'apparecchio che il rivestimento antiaderente.

Indicazione: non aspettare troppo tempo prima di pulire l'apparecchio, per evitare che i resti di impasto possano seccarsi e risultare difficili da rimuovere.

1. Rimuovere briciole e residui di impasto.



2. Pulire l'apparecchio all'interno e all'esterno con un panno morbido inumidito. È possibile utilizzare anche un detergente delicato per stoviglie; in questo caso è necessario risciacquare l'apparecchio con acqua pulita, per non alterare il sapore dei cupcake.
3. Successivamente, ripassare con un panno asciutto.

8. Proposte di ricette per cupcake

8.1 Cupcake con scaglie di cioccolato

Ingredienti:

- 100 g di cioccolato al latte
- 300 g di farina
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 1 presa di sale
- 2 uova
- 150 g di margarina
- 80 g di zucchero
- 250 ml di latte

Preparazione:

1. Grattugiare grossolanamente il cioccolato.
2. Mescolare tutti gli ingredienti secchi con il cioccolato.
3. In una ciotola sbattere le uova insieme alla margarina, allo zucchero e al latte.
4. Aggiungere la miscela di farina e sbattere.
5. Ungere e preriscaldare la macchina per cupcake.
6. Distribuire l'impasto negli stampi 6 riempiendoli al massimo fino all'orlo.
7. Cuocere per ca. 15-20 minuti.
8. Successivamente, i cupcake possono essere decorati a piacere.

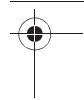
8.2 Cupcake al cioccolato

Ingredienti:

- 100 g di burro
- 150 g di zucchero
- 2 uova
- 100 g di farina
- ½ cucchiaino di lievito in polvere
- ¼ di cucchiaino di bicarbonato di sodio
- ¼ di cucchiaino di sale
- 75 g di cacao in polvere
- 130 ml di latte, eventualmente di più
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia o pasta di vaniglia

Preparazione:

1. In una ciotola, setacciare la farina e il cacao. Sempre setacciando, aggiungere il lievito in polvere, il bicarbonato di sodio e il sale e mescolare bene il tutto.
2. Sbattere il burro, lo zucchero e la vaniglia fino ad ottenere un composto morbido.
3. Aggiungere le uova ad una ad una mescolando.
4. Continuando a mescolare, aggiungere gradatamente la miscela di farina e circa 130 ml di latte e sbattere fino ad ottenere un composto omogeneo.
5. Se l'impasto risulta troppo secco, aggiungere a poco a poco altro latte fino ad ottenere la consistenza di una crema densa.



6. Distribuire l'impasto negli stampi **6** riempiendoli al massimo fino all'orlo.
7. Cuocere per 15 - 20 minuti.
8. Successivamente lasciare raffreddare bene su una griglia da forno.

8.3 Ricetta standard per cupcake

Ingredienti:

- 125 g di burro
- 125 g di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 2 uova
- 200 g di farina
- 50 g di mandorle, sbucciate e macinate
- 1 presa di sale
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 4 cucchiaini di latte

Preparazione:

1. Con la frusta dello sbattitore, sbattere burro, zucchero, sale e zucchero vanigliato fino ad ottenere un composto cremoso.
2. Aggiungere le uova ad una ad una.
3. Mescolare la farina, il lievito in polvere e le mandorle e, mescolando, aggiungerle gradatamente al latte.
4. Distribuire l'impasto negli stampi **6** riempiendoli al massimo fino all'orlo.
5. Cuocere per 15 - 20 minuti.
6. Successivamente lasciare raffreddare bene su una griglia da forno.

8.4 Red Velvet Cupcakes - per le occasioni speciali

Ingredienti per l'impasto:

- 3 albumi grandi, 90 g
- 30 ml di colorante alimentare, rosso
- 1 cucchiaino e mezzo di estratto di vaniglia
- 200 g di farina
- 200 di zucchero finissimo

- 3 cucchiaini di lievito in polvere
- 2 cucchiaini di cacao in polvere
- ½ cucchiaino di sale
- 60 g di olio di colza o di cartamo, a temperatura ambiente
- 55 g di burro, a temperatura ambiente
- 120 g di latticello, a temperatura ambiente

Ingredienti per la glassa:

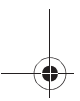
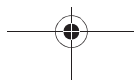
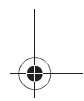
- 200 g di cioccolato, bianco, tritato
- 270 g di formaggio fresco cremoso (cream cheese), a temperatura ambiente
- 70 g di burro, a temperatura ambiente
- 1/8 di cucchiaino di olio di mandorle amaro

Preparazione dell'impasto:

1. In un recipiente sbattere leggermente gli albumi, il colorante alimentare rosso e l'estratto di vaniglia.
2. In una ciotola mescolare bene la farina, lo zucchero, il lievito in polvere, il cacao e il sale.
3. In un altro recipiente, sbattere l'olio e il burro con lo sbattitore a velocità media per 1 minuto.
4. Aggiungere la miscela di farina e il latticello e sbattere a bassa velocità fino a quando gli ingredienti si saranno amalgamati.
5. Successivamente, sbattere ancora per 1 minuto e mezzo a velocità media.
6. Aggiungere la metà della miscela con le uova mescolandola dapprima lentamente, quindi a velocità media per 30 secondi.
7. Procedere allo stesso modo con la seconda metà.

Preparazione della glassa (Cream Cheese Frosting):

8. Far fondere nel microonde il cioccolato bianco all'interno di un piccolo recipiente, mescolando ogni 15 secondi con una spatola in silicone.



9. Far raffreddare il cioccolato fuso fino a quando non sarà più caldo, ma comunque ancora liquido.
10. Mescolare il burro e il cream cheese fino ad ottenere un composto liscio.
11. Aggiungere il cioccolato bianco liquido freddo e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.
12. Successivamente aggiungere l'aroma di mandorle amare.
13. Se il frosting dovesse essere troppo morbido, far raffreddare un poco in frigorifero.

Preparazione dei cupcake:

14. Distribuire l'impasto negli stampi **6** riempiendoli al massimo per 2/3.
15. Cuocere per 15 - 20 minuti.
16. Successivamente lasciare raffreddare su una griglia da forno per ca. 10 minuti.
17. Decorare i cupcake con il frosting .

8.5 Swimmingpool Cupcakes

Ingredienti per l'impasto:

- 250 g di farina
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 2 cucchiaini di farina di soia
- 2 cucchiaini di acqua oppure
- 2 uova
- 250 g di yoghurt
- 75 ml di olio
- 6 cucchiaini di zucchero vanigliato
- 6 pesche sciroppate o 24 ciliegie

Ingredienti per la glassa:

- 225 g di burro, a temperatura ambiente
- 600 di zucchero a velo
- 100 ml di latte
- 3 cucchiaini di zucchero vanigliato
- Colorante alimentare, blu
- ev. palline di zucchero colorate

Preparazione dell'impasto:

1. Per l'impasto, mescolare dapprima gli ingredienti secchi.

2. Successivamente aggiungere gli ingredienti umidi, ad eccezione delle pesche o delle ciliegie.
3. Quindi amalgamare brevemente il tutto fino a quando gli ingredienti secchi non si saranno inumiditi.
4. Sgocciolare le pesche e tagliarle in quattro parti.
5. In ogni stampo **6** mettere un cucchiaino di impasto
6. In ogni stampo **6** mettere un pezzetto di pesca o una ciliegia.
7. Riempire gli stampi fin quasi all'orlo.
8. Cuocere per 15-20 minuti.

Preparazione della glassa:

9. Per il frosting (glassa), per prima cosa mescolare il colorante alimentare (se in polvere) con il latte.
10. Successivamente sbattere il burro con 300 g di zucchero a velo, il latte con il colorante blu e lo zucchero vanigliato fino ad ottenere un composto cremoso.
11. Mescolare al composto il restante zucchero a velo, aggiungendone 100 g per volta e sbattendo per 2 minuti.
12. Eventualmente lasciare raffreddare un poco in frigorifero.

8.6 Cupcake allo zucchero

Ingredienti per l'impasto:

- 200 g di farina
- 150 g di zucchero
- 200 g di burro
- 2 uova
- ½ bustina di lievito in polvere

Ingredienti per la glassa:

- 200 g di burro
- 200 g di formaggio fresco cremoso
- 200 g di zucchero
- ev. colorante alimentare
- ev. cacao in polvere
- ev. sciroppo a piacere
- ev. diavoletti di zucchero colorati

Preparazione dell'impasto:

1. Per l'impasto, sbattere 200 g di burro (a temperatura ambiente) con 150 g di zucchero fino ad ottenere una crema.
2. Mescolare 200 g di farina e mezzo pacchetto di lievito in polvere e aggiungerne ca. 2 cucchiari alla crema di burro. Mescolare bene.
3. Aggiungere un uovo e amalgamare.
4. Aggiungere altri 2 cucchiari circa della miscela di farina e mescolare.
5. Aggiungere il secondo uovo e amalgamare.
6. Ora aggiungere il resto della miscela di farina e mescolare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Preparazione della glassa:

7. Mescolare 200 g di burro (a temperatura ambiente) e 200 g di zucchero fino ad ottenere una crema.
8. Aggiungere, un cucchiaino alla volta, il formaggio fresco e continuare a mescolare.
9. Aggiungere colorante alimentare, cacao o sciroppo in base alle preferenze.

Preparazione dei cupcake:

10. Distribuire l'impasto negli stampi 6 riempiendoli al massimo fino all'orlo.
11. Cuocere per 15 - 20 minuti.
12. Successivamente lasciare raffreddare su una griglia da forno per ca. 10 minuti.
13. Decorare i cupcake con il frosting.

9. Proposte di ricette per frosting (glasse)

9.1 Creme Cheese Frosting

Ingredienti:

- 100 di burro morbido
- 100 di zucchero a velo
- 110 g di formaggio fresco cremoso
- scorza di limone grattugiata

Preparazione:

1. Mescolare il burro morbido con lo zucchero a velo.
2. Aggiungere il formaggio fresco e la scorza di limone.

9.2 Frosting alla fragola

Ingredienti:

- 250 g di fragole, surgelate o fresche
- 200 ml di latte
- 1 bustina di preparato per budino in polvere (gusto vaniglia)
- 2 cucchiari di zucchero
- 175 g di burro, morbido

- 175 g di formaggio fresco cremoso
- 50 g di zucchero
- colorante alimentare, rosso

Preparazione:

1. Far bollire 150 ml di latte con le fragole fino a quando queste ultime saranno scongelate (saltare questo passaggio se si utilizzano fragole fresche).
2. Con un omogeneizzatore, frullare le fragole nel latte fino ad ottenere un composto omogeneo, privo di pezzetti.
3. Sbattere 50 ml di latte con 2 cucchiari di zucchero e il preparato per budino alla vaniglia e aggiungere il tutto al composto di latte e fragole bollente.
4. Preparare il budino con le consuete modalità e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente.
5. Montare a neve il burro morbido con il formaggio fresco e 50 g di zucchero.
6. Aggiungere a poco a poco il budino alle fragole freddo(!), fino ad ottenere un composto omogeneo.



7. Poiché le fragole perdono parte del colore durante la cottura, è possibile "correggere" l'aspetto della crema aggiungendo del colorante alimentare rosso.
8. Mettere la crema in una tasca da pasticciere e utilizzarla a piacere.

9.3 Frosting al cioccolato

Ingredienti:

- 100 ml di panna
- 75 g di cioccolato, amaro, cacao minimo 70%
- 1 presa di sale
- 1 bustina di zucchero vanigliato

Preparazione:

1. Tritare il cioccolato e metterlo in un recipiente.
2. Riscaldare la panna in una casseruola fino a vedere la formazione di bolle.
3. Versare la panna nel recipiente con il cioccolato e attendere che il cioccolato si ammorbidisca.
4. Aggiungere il sale e la vaniglia.
5. Amalgamare il tutto e lasciar raffreddare completamente.
6. Una volta che il composto si è raffreddato, montarlo con lo sbattitore.
7. Mettere il composto in una tasca da pasticciere e decorare i cupcake.

9.4 Frosting acido al limone

Ingredienti:

- 3 albumi
- 120 di zucchero a velo
- Limone (al naturale)

Preparazione:

1. Montare a neve gli albumi. Contemporaneamente, unire a pioggia lo zucchero a velo setacciato.

2. A questo punto, disporre la meringa così ottenuta sui cupcake e stenderla a fantasia.
3. Mettere nuovamente i cupcake nel forno per breve tempo (ca. 5 min.) con irradiazione del calore dall'alto finché le punte delle meringhe non risulteranno dorate.
4. Come decorazione disporre il limone tagliato a fettine e con la buccia sulla meringa, premendo leggermente (in pezzetti di 1/4 o 1/2 fettina).

9.5 Frosting al mascarpone e limetta

Ingredienti:

- 250 g di mascarpone
- 50 di zucchero a velo
- 1 limetta

Preparazione:

1. Mescolare il mascarpone con lo zucchero a velo fino a ottenere una crema.
2. Lavare la limetta con acqua calda e asciugarla.
3. Grattugiare un po' di scorza della limetta (ca. 1 cucchiaino) e spremere 2-3 cucchiaini di succo.
4. Unire il succo e la scorza grattugiata alla crema.
5. Mettere il composto in una tasca da pasticciere e distribuirla sui cupcake formando delle rosette.

9.6 Frosting blu

Ingredienti:

- 225 g di burro, a temperatura ambiente
- 600 di zucchero a velo
- 100 ml di latte
- 3 cucchiaini di zucchero vanigliato
- Colorante alimentare, blu
- ev. palline di zucchero colorate



Preparazione:

1. Per il frosting (glassa), per prima cosa mescolare il colorante alimentare (se in polvere) con il latte.
2. Successivamente sbattere il burro con 300 g di zucchero a velo, il latte con il colorante blu e lo zucchero vanigliato fino ad ottenere un composto cremoso.
3. Mescolare al composto il restante zucchero a velo, aggiungendone 100 g per volta e sbattendo per 2 minuti.
4. Eventualmente lasciare raffreddare un poco in frigorifero.

10. Smaltimento

10.1 Apparecchio



Il simbolo con il bidone della spazzatura su ruote depennato significa che nell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito nella spazzatura differenziata. Ciò vale sia per il prodotto che per tutti gli accessori contrassegnati con lo stesso simbolo. I prodotti contrassegnati non possono essere smaltiti nei rifiuti normali, ma devono essere consegnati ad un ufficio accettazione di riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Il

riciclaggio aiuta a ridurre notevolmente il consumo di materie grezze e soprattutto l'inquinamento ambientale. Le informazioni relative allo smaltimento e l'indirizzo del centro di riciclaggio più vicino sono disponibili ad es. presso la sede della nettezza urbana della propria città o nelle Pagine Gialle.

10.2 Imballaggio

Se si desidera smaltire l'imballaggio, rispettare le relative norme vigenti in materia ambientale nel proprio paese.

11. Garanzia di HOYER Handel GmbH

Gentile cliente, questo apparecchio è accompagnato da una garanzia di 3 anni a partire dalla data di acquisto. In caso di difetti del prodotto può far valere i Suoi diritti nei confronti del venditore come previsto dalla legge. Tali diritti di legge non sono limitati dalla nostra garanzia, descritta di seguito in dettaglio.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia ha inizio dalla data di acquisto. Conservare pertanto lo scontrino di cassa originale, in quanto documento comprovante l'acquisto.

Se entro tre anni dalla data di acquisto di questo prodotto insorge un difetto di materiale o di fabbricazione, ci impegniamo a riparare o a sostituire a nostra scelta il prodotto. La prestazioni di garanzia presuppone, entro il termine di tre anni, la



presentazione dell'apparecchio difettoso e della prova di acquisto (scontrino di cassa) e una breve descrizione scritta del difetto e del momento in cui è insorto.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, ci impegniamo a rispedire il prodotto riparato o un nuovo prodotto. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e rivendicazioni per difetti

Il periodo di garanzia non viene prolungato dalla prestazione di garanzia. Questo vale anche per le parti sostituite e riparate. Eventuali danni o difetti riscontrati già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione. Dopo lo scadere del periodo di garanzia le riparazioni vengono effettuate a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto rispettando i più severi standard di qualità ed è stato scrupolosamente testato prima della spedizione.

La garanzia copre i difetti di materiale o di fabbricazione. Non si estende alle parti del prodotto soggette a normale usura e considerate pertanto parti usurabili, né ai danni ai componenti più fragili, ad es. interruttori, batterie o parti in vetro.

La garanzia decade se il prodotto viene danneggiato, utilizzato o sottoposto a manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo conforme del prodotto è necessario attenersi a tutte le avvertenze contenute nelle istruzioni per l'uso.

Sono assolutamente da evitare gli utilizzi e le azioni che le istruzioni per l'uso sconsigliano.

Il prodotto è concepito esclusivamente per l'uso privato, non per quello commerciale.

La garanzia decade in caso di utilizzo indebito e non conforme, uso della forza e interventi non effettuati dal nostro centro d'assistenza autorizzato.

Svolgimento della garanzia

Per garantire una rapida evasione della richiesta del cliente, si consiglia di attenersi alla procedura seguente:

- Per tutte le richieste tenere a disposizione il numero di articolo (per questo apparecchio: IAN 89614) e lo scontrino di cassa comprovante l'acquisto.
- Il numero di articolo si trova sulla targhetta dati, inciso, sul frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure sull'adesivo sul retro o sulla parte inferiore dell'apparecchio.
- In caso di errori di funzionamento o altri difetti, contattare dapprima telefonicamente o per e-mail il centro d'assistenza riportato di seguito.
- Il prodotto difettoso può essere spedito gratuitamente all'indirizzo di assistenza fornito, allegando la prova di acquisto (scontrino di cassa) e indicando in cosa consiste il difetto e quando è stato riscontrato.



Su www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e tanti altri manuali, video dei prodotti e software.



Centro d'assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 02 36003201
E-Mail: hoyer@lidl.it

MT Assistenza Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

CH Assistenza Svizzera
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,
telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

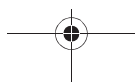
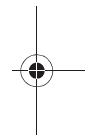
IAN: 89614



Fornitore

Nota bene: l'indirizzo seguente **non è l'indirizzo d'assistenza.** Contattare dapprima il centro d'assistenza indicato sopra.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
D-22761 Hamburg
Deutschland



Inhoud

1. Beschrijving van het apparaat	48
2. Namen van de onderdelen (zie uitklapbare bladzijde)	49
3. Technische gegevens	49
4. Veiligheidsinstructies	49
5. Voor het eerste gebruik	53
6. Cupcakes bakken	53
7. Reiniging	54
8. Receptvoorstellen voor cupcakes.	55
10. Weggoien	60
11. Garantie van de HOYER Handel GmbH	60

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is bestanddeel van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid, het gebruik en de verwijdering.

Maak u, voor het eerste gebruik van het product, vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen. Gebruik het product alleen op de beschreven wijze en voor de aangegeven toepassingsgebieden.

Overhandig ook alle documenten wanneer u dit product aan derden doorgeeft.

1. Beschrijving van het apparaat

1.1 Toepassingsdoel

De Cupcake Maker SilverCrest SCCM 800 A1 is geschikt voor het bakken van cupcakes. Het is niet toegestaan er andere levensmiddelen mee te bereiden.

Cupcakes zijn kleine taartjes die oorspronkelijk in kopjes werden gebakken. De vorm is ongeveer gelijk aan die van muffins. Cupcakes zijn echter zachter en zoeter dan muffins en worden meestal versierd.

Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis en nooit buiten.

Dit apparaat is bedoeld voor privégebruik en is niet geschikt voor commercieel gebruik.

Het apparaat is bovendien geschikt voor:

- de toepassing in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële instellingen,
- de toepassing in boerderijen,
- klanten in hotels, motels en andere wooninstellingen,
- pensions (logies en ontbijt).

1.2 Omvang van de levering

- 1 Cupcake maker
- 1 Gebruiksaanwijzing

1.3 Aanduidingen op het apparaat

Aanduidingen 4	Plaats	Betekenis
	Deksel 3	Waarschuwing voor hete oppervlakken

2. Namen van de onderdelen (zie uitklapbare bladzijde)

- | | |
|---|---|
| <p>1 Rode controlelampje
- brandt zodra het apparaat van stroom wordt voorzien</p> <p>2 Groene controlelampje
- brandt zodra de bedrijfstemperatuur is bereikt</p> <p>3 Deksel</p> | <p>4 Waarschuwingssymbool
„Waarschuwing voor hete oppervlakken</p> <p>5 Grepen</p> <p>6 Bakvormen
- hier wordt het cupcakedeeg ingedaan</p> <p>7 Snoeropwikkeling (aan de onderzijde)</p> <p>8 Ondergedeelte</p> |
|---|---|

3. Technische gegevens

Nominale spanning: 220-240 V~/50 Hz
 Nominaal vermogen: 800-1.000 W
 Beschermklasse: I



4. Veiligheidsinstructies

4.1 Verklaring van begrippen

U treft de volgende signaalbegrippen aan in deze gebruiksaanwijzing:



Waarschuwing!

Hoog risico: het negeren van de waarschuwing kan tot letsel of de dood leiden.

Voorzichtig!

Gemiddeld risico: het negeren van de waarschuwing kan schade veroorzaken.

Aanwijzing:

Gering risico: situaties waarop in de omgang met het apparaat moet worden gelet.

4.2 Speciale aanwijzingen voor het apparaat



Waarschuwing!

Neem de volgende aanwijzingen in acht om letsel te voorkomen.

- Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met

bepaalde fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of met gebrekkige ervaring en/of gebrekkige kennis worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of m.b.t. een veilig gebruik van het apparaat werden onderwezen en de hieruit resulterende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen pas door kinderen worden uitgevoerd als ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- Kinderen die jonger dan 8 jaar zijn, mogen niet bij het apparaat en de netaansluiting komen.
- De oppervlakken van het apparaat kunnen heet worden. Pak het apparaat daarom tijdens de werking uitsluitend aan de handgrepen **5** beet.
- Trek voor elke reiniging de stekker uit het stopcontact.
- Dompel het apparaat nooit in water en bescherm het tegen spat- en druppelwater.
- Laat het apparaat voor het reinigen afkoelen, zodat er geen verbrandingsgevaar bestaat.

Voorzichtig! Let op de volgende voorschriften om materiaalschade te voorkomen.

- Gebruik in geen geval schurende, bijtende of krassende reinigingsmiddelen. Daardoor kan het apparaat en de antiaanbaklaag worden beschadigd.
- Het apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een aparte afstandsbedieningssysteem zoals bij v. een radiocontactdoos worden gebruikt.

4.3 Algemene aanwijzingen

- Lees voor gebruik deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Deze behoort bij het apparaat en moet te allen tijde beschikbaar zijn.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor de beschreven toepassing (zie „1.1 Toepassingsdoel” op pagina 48).
- Controleer of de vereiste netspanning (zie typeplaatje op apparaat) overeenstemt met uw netspanning om beschadigingen te voorkomen.
- Let erop dat elke aanspraak op garantie en elke aansprakelijkheid komt te vervallen als er toebehoren worden gebruikt die niet in deze gebruiksaanwijzing worden aanbevolen of als bij reparaties niet uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt. Dit geldt ook voor reparaties die door niet-gekwalficeerde personen worden uitgevoerd. Het serviceadres vindt u in „Service-center” op pagina 61.



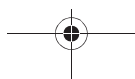
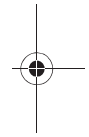
- Bij eventuele storingen binnen de garantieperiode mag de reparatie van het apparaat alleen door ons service-center plaatsvinden. Anders vervalt de garantie. Het serviceadres vindt u in „Service-center“ op pagina 61.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit zonder toezicht om tijdig te kunnen ingrijpen als zich functiestoringen voordoen.
- Let erop dat de contactdoos goed toegankelijk is, omdat het apparaat geen in/uitschakelaar heeft.

4.4 Bescherming tegen elektrische schokken



Waarschuwing! De volgende veiligheidsinstructies zijn bestemd om u tegen een elektrische schok te beschermen.

- Als het apparaat is beschadigd, mag het in geen geval meer worden gebruikt. Laat het apparaat in dat geval door gekwalificeerd personeel repareren. Het serviceadres vindt u in „Service-center“ op pagina 61.
 - Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door de fabrikant of een ander gekwalificeerd persoon worden vervangen om gevaar te voorkomen.
 - Er mag in geen geval water of andere vloeistoffen in het apparaat binnendringen. Let daarom op het volgende:
 - gebruik het apparaat nooit in de open lucht
 - nooit in vloeistof dompelen
 - zet er geen met vloeistof gevulde voorwerpen zoals potten op
 - gebruik het apparaat nooit in een zeer vochtige omgeving.
- Als er niettemin vloeistof in het apparaat komt, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat door gekwalificeerd vakpersoneel repareren. Het serviceadres vindt u in „Service-center“ op pagina 61.
- Sluit het toestel alleen aan een volgens de voorschriften geïnstalleerd, geaard stopcontact aan.
 - Het gebruik van verleng snoeren dient u te vermijden. Dat is alleen onder heel speciale omstandigheden toegestaan:
 - het verlengsnoer moet voor de stroomsterkte van het apparaat geschikt zijn
 - het verlengsnoer mag niet „verplaatsbaar“ aangebracht zijn: er mag niet over worden gestruikeld of voor kinderen bereikbaar zijn
 - het verlengsnoer mag in geen geval beschadigd zijn
 - er mogen geen andere apparaten dan dit apparaat aan het stopcontact worden aangesloten, omdat anders het elektriciteitsnet kan worden overbelast (verbod op aftakcontactdozen!).
 - Pak het apparaat, het netsnoer of de netstekker nooit met vochtige handen beet.
 - Trek de netstekker altijd aan de netstekker zelf uit het stopcontact. Trek nooit aan het netsnoer zelf.
 - Draag het apparaat nooit aan het netsnoer.
 - Let erop dat het netsnoer niet geknikt of afgekneld wordt.
 - Wikkel het netsnoer tijdens het gebruik helemaal af om oververhitting en doorbranden te voorkomen.
 - Houd het netsnoer weg van hete oppervlakken (bijv. kookplaat).



- Wanneer u het apparaat niet gebruikt, trek dan de stekker uit het stopcontact. Alleen dan is het toestel volledig stroomvrij.

4.5 Bescherming tegen brandgevaar



Waarschuwing! Daar het apparaat met hoge temperaturen werkt, dient u de volgende veiligheidsaanwijzingen in acht te nemen zodat er geen brand kan ontstaan.

- Het apparaat mag uitsluitend op een vaste, egale, droge en niet brandbare ondergrond worden geplaatst om te voorkomen dat het kantelt, wegglijdt of de steun in brand vliegt en daardoor schade ontstaat.
- Houd een afstand van minstens 50 cm tot andere voorwerpen aan zodat deze niet in brand kunnen raken.

4.6 Bescherming tegen letsel



Waarschuwing! Neem de volgende aanwijzingen in acht om letsel te voorkomen.

- Let erop dat er tijdens het bakken hete stoom kan ontsnappen aan de zijkant van het apparaat.
- Let er bij het uithalen van de kant-en-klare cupcakes op dat deze zeer heet zijn.
- Keer het apparaat tijdens het gebruik niet om. Het wordt tijdens het gebruik heet. Zo voorkomt u verbrandingen.
- Laat het apparaat steeds afkoelen voordat u het transporteert of reinigt.
- Let erop dat niemand over het netsnoer kan struikelen of dat iemand daarin kan blijven hangen of erop kan trappen en zich daarbij kan verwonden.

4.7 Voor de veiligheid van uw kind



Waarschuwing! Kinderen kunnen gevaren vaak niet juist inschatten en zich daardoor verwonden. Let daarom op het volgende:

- Dit product mag alleen onder toezicht van volwassenen worden gebruikt.
- Let er zorgvuldig op dat het apparaat zich altijd buiten reikwijdte van kinderen bevindt.
- Let erop dat kinderen nooit het apparaat aan het snoer naar beneden kunnen trekken.
- Let erop dat de verpakkingfolie niet tot een dodelijke val voor kinderen wordt. Verpakkingfolie is geen speelgoed.

4.8 Materiaalschade

Voorzichtig! Let op de volgende voorschriften om materiaalschade te voorkomen.

- Het apparaat mag niet op hete kachels worden gezet, in de hete oven worden geschoven of in de buurt van (gas)geisers worden opgesteld, omdat dit tot beschadigingen kan leiden.
- Gebruik alleen bestek van hout of hittebestendige kunststof. Bestek van metaal kan het gecoate oppervlakken beschadigen.
- Het kan niet worden uitgesloten dat onderhoudsmiddelen voor kasten etc. bestanddelen bevatten die de rubberen voetjes aantasten en week maken. Zet in dat geval het apparaat op een niet brandbare onderlegger.
- Zet geen voorwerpen op het apparaat.
- Bij onweer kan het aan het elektriciteitsnet aangesloten apparaat door blikseminslag worden beschadigd.



5. Voor het eerste gebruik

Bij de productie krijgen veel onderdelen een dunne oliefilm als bescherming. Gebruik het apparaat vóór het eerste gebruik zonder cupcakes, zodat eventueel aanwezige resten kunnen verdampen.

Aanwijzing: Bij de eerste paar keer opwarmen, kan zich een lichte geur ontwikkelen. Zorg daarom voor voldoende ventilatie.

1. Neem het apparaat uit de verpakking.
2. Controleer of het toestel geen beschadiging heeft.
3. Reinig het apparaat voor het eerste gebruik. Lees hiertoe de aanwijzingen in hoofdstuk „7. Reiniging” op pagina 54.
4. Kies een standplaats die stevig, vlak en onbrandbaar is. Houd een afstand aan van ca. 50 cm tot andere voorwerpen.

5. Wikkel het netsnoer helemaal af.
6. Steek de netstekker in een geschikt stopcontact.

Nu brandt het rode controlelampje **1** en het apparaat wordt opgewarmd.

Zodra de werktemperatuur is bereikt, gaat het groene controlelampje **2** branden.

7. Laat het apparaat ongeveer 10 - 15 minuten ingeschakeld.
8. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
9. Reinig het apparaat opnieuw. Lees hiertoe de aanwijzingen in hoofdstuk „7. Reiniging” op pagina 54.

Aanwijzing: In verband met de smaak dient u de eerste gebakken cupcakes niet op te eten maar weg te gooien.

6. Cupcakes bakken

1. Kies een standplaats die stevig, vlak en onbrandbaar is. Houd daarbij een afstand van ca. 50 cm tot andere voorwerpen aan.
2. Wikkel het netsnoer volledig af.
3. Klap het deksel **3** omhoog. Pak het toestel daarom aan de grepen **5** vast.
4. Haal eventueel aanwezig stof weg met een droge doek.
5. Vet de gecoate binnenvlakken van het deksel **3** en het ondergedeelte **8** licht in.

Aanwijzing: Hiervoor neemt u het beste spijsoolie dat u met een bakpenseel verdeelt.

6. Sluit de deksel **3**.

7. Steek de netstekker in een geschikt stopcontact.

Nu brandt het rode controlelampje **1** en het apparaat wordt opgewarmd.

Zodra de werktemperatuur is bereikt, gaat het groene controlelampje **2** branden.

Het apparaat is nu gereed voor gebruik.

8. Klap het deksel **3** omhoog. Pak het toestel daarbij aan de grepen **5** vast.
9. Verdeel het voorbereide cupcakedeeg in de bakvormen **6**.
10. Klap het deksel **3** dicht.

Aanwijzingen:

- Het bakken duurt ongeveer 15-20 minuten. Naar gelang de gewenste



bruiningsgraad kan de baktijd iets korter of langer worden gekozen.

- Tijdens het bakken gaat het groene controlelampje **2** uit en weer aan. Dit is bestemd om de noodzakelijke werkteperatuur te regelen.



Waarschuwing! Bij het openen van de deksel **3** kan er hete stoom ontsnappen. Bescherm daarom uw handen met een keukendoek of keukenhandschoenen.

1. Zodra de cupcakes naar uw smaak klaar zijn, haalt u ze uit het apparaat.

Klap het deksel **3** omhoog. Pak het toestel daarom aan de grepen **5** vast.

Voorzichtig!

- Gebruik alleen bestek van hout of hittebestendige kunststof. Bestek van metaal kan de gecoate oppervlakken beschadigen.
 - Gebruik keukenhandschoenen om verbrandingen te voorkomen.
12. Laat de verwijderde cupcakes op een bakrooster afkoelen.
 13. Decoreer de cupcakes naar smaak met poedersuiker, glazuur, vruchten, crème, slagroom, bonte suiker en dergelijke.
 14. Trek na het gebruik de netstekker uit het stopcontact. Alleen zo is het apparaat volledig stroomvrij.

7. Reiniging



Waarschuwing! Om gevaar van een elektrische schok of een verbrandingsgevaar te voorkomen:

- Trek voor elke reiniging de stekker uit het stopcontact.
- Dompel het apparaat nooit in water en bescherm het tegen spat- en druppelwater.
- Laat het apparaat voor het reinigen afkoelen, zodat er geen verbrandingsgevaar bestaat.

Voorzichtig! Gebruik in geen geval schurende, bijtende of krassende reinigingsmiddelen. Daardoor kan het apparaat en de antiaanbaklaag worden beschadigd.

Aanwijzing: wacht niet te lang met reinigen, om te voorkomen dat deegresten gaan vastkoeken en dan alleen nog met heel veel moeite kunnen worden verwijderd.

1. Verwijder kruimels en deegresten.
2. Neem het apparaat van binnen en buiten af met een zachte, vochtige doek.

U kunt ook een beetje afwasmiddel gebruiken; veeg het dan daarna nog een keer met schoon water na zodat de cupcakes geen bijmaak krijgen.

3. Veeg met een schone doek na.

8. Receptvoorstellen voor cupcakes

8.1 Cupcakes met chocoladestukjes

Ingrediënten:

- 100 g melkchocolade
- 300 g bloem
- 2 theelepels bakpoeder
- 1 theelepel natron
- 1 snufje zout
- 2 eieren
- 150 g margarine
- 80 g suiker
- 250 ml melk

Bereiding:

1. Rasp de chocolade grof.
2. Meng alle droge ingrediënten met de chocolade.
3. Roer de eieren, margarine, suiker en melk in een schaal.
4. Voeg het meelmengsel toe en roer het om.
5. Vet de cupcake maker in en verwarm deze voor.
6. Vul het deeg in de bakvormen **6**, maximaal tot aan de rand.
7. Ca. 15-20 minuten bakken.
8. Vervolgens kunnen de cupcakes naar wens worden versierd.

8.2 Chocolade cupcakes

Ingrediënten:

- 100 g boter
- 150 g suiker
- 2 eieren
- 100 g bloem
- 1/2 theelepel bakpoeder
- 1/4 theelepel natron

- 1/4 theelepel zout
- 75 g cacao poeder
- 130 ml melk, evt. meer
- 1 theelepel vanille-essence of vanillepasta

Bereiding:

1. Zeef de meel en de cacao in een schaal, voeg het bakpoeder, de natron en het zout toe en meng alles goed.
2. Roer de boter, de suiker en de vanille tot een luchtige massa.
3. Roer de eieren er één voor één door.
4. Roer het meelmengsel en ongeveer 130 ml melk er afwisselend door en roer alles goed om tot er een gelijkmatig deeg ontstaat.
5. Wanneer het deeg te droog is, roer er dan schuitjes melk door tot het taaivloeibaar wordt.
6. Vul het deeg in de bakvormen **6**, maximaal tot aan de rand.
7. 15 - 20 minuten lang bakken.
8. Daarna op een keukenrooster goed laten afkoelen.

8.3 Standaard cupcakerecept

Ingrediënten:

- 125 g boter
- 125 g suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 eieren
- 200 g bloem
- 50 g amandelen, gepeld en gemalen
- 1 snufje zout
- 2 theelepels bakpoeder
- 4 eetlepels melk

Bereiding:

1. Boter, suiker, zout en vanillesuiker met de garde van de handmixer romig roeren.
2. Eieren één voor één doorroeren.
3. Meel, bakpoeder en amandelen mengen en afwisselend met melk er door roeren.
4. Vul het deeg in de bakvormen **6**, maximaal tot aan de rand.
5. 15 - 20 minuten lang bakken.
6. Daarna op een keukenrooster goed laten afkoelen.

8.4 Red Velvet Cupcakes - voor bijzondere gelegenheden

Ingrediënten voor het deeg:

- 3 grote eiwitten, 90 g
- 30 ml levensmiddelfarf, rood
- 1 1/2 theelepel vanille-essence
- 200 g bloem
- 200 g suiker, extra fijn
- 3 theelepels bakpoeder
- 2 theelepels cacaopoeder
- 1/2 theelepel zout
- 60 g rapsolie of saffloerolie, kamertemperatuur
- 55 g boter, kamertemperatuur
- 120 g karnemelk, kamertemperatuur

Ingrediënten voor de topping:

- 200 g chocolade, wit, gehakt
- 270 g roomkaas (cream cheese), kamertemperatuur
- 70 g boter, kamertemperatuur
- 1/8 theelepel bitter amandelolie

Bereiden van het deeg:

1. Meng de eiwitten, de rode levensmiddelfarf en de vanille-essence losjes door elkaar.

2. Meng in een schaal het meel, suiker, bakpoeder, cacao en zout goed door elkaar.
3. In een beslagkom de olie en de boter bij gemiddelde snelheidstrede 1 minuut roeren.
4. Het meelmengsel en de karnemelk toevoegen en op kleine snelheid roeren tot alles vochtig is.
5. Daarna 1,5 minuten op de middelste stand doorroeren.
6. De helft van het eiermengsel eerst langzaam dan op de middelste snelheidstrede 30 seconden roeren.
7. Ga met de tweede helft op dezelfde manier te werk.

Bereiding van de topping (Cream Cheese Frosting):

8. Smelt de witte chocolade in een kleine schaal in de magnetron, roer dit iedere 15 seconden met een siliconen spatel om.
9. De gesmolten chocolade zolang laten afkoelen tot deze niet meer warm maar nog vloeibaar is.
10. De boter en de cream cheese glad roeren.
11. De afgekoelde en vloeibare witte chocolade erdoor roeren tot er een homogene massa ontstaat.
12. Daarna de bitteramandelolie erin roeren.
13. Wanneer de frosting te zacht is, dan gewoon in de koelkast nog iets laten koelen.

Bereiding van de cupcakes:

14. Vul het deeg in de bakvormen **6**, maximaal 2/3 tot aan de rand.
15. 15 - 20 minuten lang bakken.

16. Daarna op een keukenrooster ca. 10 minuten goed laten afkoelen.
17. De cupcakes met de frosting decoreren.

8.5 Swimmingpool cupcakes

Ingrediënten voor het deeg:

- 250 g bloem
- 2 theelepels bakpoeder
- 2 eetlepel sojameel
- 2 eetlepels water of
- 2 eieren
- 250 g yoghurt
- 75 ml olie
- 6 theelepels vanillesuiker
- 6 perziken uit blik of 24 kersen

Ingrediënten voor de topping:

- 225 g boter, kamertemperatuur
- 600 g poedersuiker
- 100 ml melk
- 3 theelepels vanillesuiker
- levensmiddelfarf, blauw
- evt. gekleurde suikerparels

Bereiden van het deeg:

1. Meng voor het deeg eerst de droge ingrediënten door elkaar.
2. Daarna de natte ingrediënten behalve de perziken of kersen toevoegen.
3. Vervolgens alles kort door elkaar mengen tot de droge ingrediënten vochtig zijn.
4. De afgedrupte perziken in kwarten delen.
5. Nu in iedere bakvorm **6** een theelepel deeg vullen.
6. In iedere bakvorm **6** een perzikstukje of een kers leggen.
7. Tot net onder de rand met deeg vullen.
8. 15-20 minuten bakken.

Bereiden van de topping:

9. Voor de frosting (topping) eerst de levensmiddelfarf (indien in poedervorm) met de melk mengen.
10. Daarna de boter met 300 g poedersuiker, de blauwe melk en de vanillesuiker romig roeren.
11. Vervolgens steeds 100 g van de overige poedersuiker 2 minuten door de crème roeren tot de poedersuiker op is.
12. Eventueel in de koelkast iets laten afkoelen.

8.6 Suikerzoete cupcakes

Ingrediënten voor het deeg:

- 200 g bloem
- 150 g suiker
- 200 g boter
- 2 eieren
- 1/2 pakje bakpoeder

Ingrediënten voor de topping:

- 200 g boter
- 200 g roomkaas
- 200 g suiker
- evt. levensmiddelfarf
- evt. cacao poeder
- evt. siroop, naar keuze
- evt. strooisel (gekleurd suikerstrooisel)

Bereiden van het deeg:

1. Voor het deeg 200 g boter (kamertemperatuur) en 150 g suiker romig roeren.
2. 200 g meel en een half zakje bakpoeder mengen en ca. 2 eetlepels ervan bij de botermassa doen en goed mengen.
3. Een ei toevoegen en mengen.
4. Opnieuw ca. 2 eetlepels van het meelmengsel toevoegen en erdoor roeren.

5. Het tweede ei toevoegen en mengen.
6. Nu de rest van het meelmengsel toevoegen en het geheel mengen tot de deegmassa glad is.

Bereiden van de topping:

7. 200 g boter (kamertemperatuur) en 200 g suiker romig roeren.
8. Lepel voor lepel de roomkaas toevoegen en door roeren.

9. Naar wens levensmiddelfarf, cacao of siroop toevoegen.

Bereiding van de cupcakes:

10. Vul het deeg in de bakvormen **6**, maximaal tot aan de rand.
11. 15 - 20 minuten lang bakken.
12. Daarna op een keukenrooster ca. 10 minuten goed laten afkoelen.
13. De cupcakes met de frosting decoreren.

9. Receptvoorstellen voor frostings (glazuur)

9.1 Cream cheese frosting

Ingrediënten:

- 100 g boter, zacht
- 100 g poedersuiker (stuifsuiker)
- 110 g roomkaas
- een beetje geraspte citroenschil

Bereiding:

1. Zachte boter met de poedersuiker mengen.
2. Roomkaas en citroenschil toevoegen.

9.2 Aardbeien frosting

Ingrediënten:

- 250 g aardbeien, diepvries of vers
- 200 ml melk
- 1 pakje puddingpoeder (vanillesmaak)
- 2 eetlepels suiker
- 175 g boter, zacht
- 175 g roomkaas, volvet
- 50 g suiker
- levensmiddelfarf, rood

Bereiding:

1. 150 ml melk met de aardbeien aan de kook brengen tot deze ontdooid zijn (bij verse aardbeien vervalt deze stap).

2. Met een pureerstaaf de aardbeien in de melk kleinmaken zodat er geen stukjes meer over zijn.
3. 50 ml melk en 2 eetlepels suiker en de vanillepuddingpoeder door elkaar roeren en in de kokende aardbeienmelk gieten.
4. De pudding op de gebruikelijke manier bereiden en op kamertemperatuur laten afkoelen.
5. De zachte boter met de roomkaas en 50 g suiker schuimig kloppen
6. Langzaam de koude (!) aardbeienpudding erdoor roeren tot er een homogene massa is ontstaan.
7. Omdat de aardbeien door het koken toch iets aan kleur verliezen kan men de crème met rode levensmiddelfarf weer iets "opfrissen".
8. De crème in een spuitzak vullen en naar wens gebruiken.

9.3 Chocolade frosting

Ingrediënten:

- 100 ml room
- 75 g chocolade, puur, minstens 70% cacao



- 1 snufje zout
- 1 zakje vanillesuiker

Bereiding:

1. Chocolade hakken en in een beslag kom vullen.
2. Room in een pan verwarmen tot er belletjes worden gevormd.
3. Room in een beslagkom gieten en wachten tot de chocolade zacht wordt.
4. Zout en vanille toevoegen.
5. Alles gelijkmatig mengen en goed laten afkoelen.
6. Wanneer de massa afgekoeld is, deze met de handmixer kloppen.
7. In een spuitzak vullen en op de cupcakes spuiten.

9.4 Zure lemon frosting

Ingrediënten:

- 3 eiwit
- 120 g poedersuiker
- citroen (bio)

Bereiding:

1. Eiwit stijf kloppen. Gelijktijdig de poedersuiker zeven en instrooien.
2. De baisier die is ontstaan nu op de cupcakes aanbrenge en creatief verdelen.
3. De cupcakes nu nog eens kort (ca. 5 min.) in de oven met bovenwarmte plaatsen tot het toefje aan de punten bruin wordt.
4. Als versiering nu de citroen in schijfjes en met de schil in het toefje drukken (in 1/4 of 1/2 stukjes).

9.5 Limoen-mascarpone frosting

Ingrediënten:

- 250 g mascarpone
- 50 g poedersuiker
- 1 limoen

Bereiding:

1. Mascarpone met poedersuiker romig roeren.
2. De limoen wassen en drogen.
3. Een beetje van de schil raspen (ca. 1 theelepel) en 2-3 theelepels sap uitpersen.
4. Sap en schilfers van de schil door de crème roeren.
5. In een spuitzak vullen en in rozetten op de cupcakes aanbrenge.

9.6 Blauwe frosting

Ingrediënten:

- 225 g boter, kamertemperatuur
- 600 g poedersuiker
- 100 ml melk
- 3 theelepels vanillesuiker
- levensmiddelfarf, blauw
- evt. gekleurde suikerparels

Bereiding:

1. Voor de frosting (topping) eerst de levensmiddelfarf (indien in poedervorm) met de melk mengen.
2. Daarna de boter met 300 g poedersuiker, de blauwe melk en de vanillesuiker romig roeren.
3. Vervolgens steeds 100 g van de overige poedersuiker 2 minuten door de crème roeren tot de poedersuiker op is.
4. Eventueel in de koelkast iets laten afkoelen.



10. Weggoien

10.1 Apparaat



Het symbool van de doorstreepte afvalcontainer op wielen betekent dat het product in de Europese Unie apart moet worden verwijderd. Dit geldt voor het product en alle van dit symbool voorziene accessoires. Met dit symbool gekenmerkte producten mogen nooit met het gewone huisvuil worden verwijderd, maar moeten worden ingediend bij een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische

apparaten. Recycling helpt het verbruik van grondstoffen te verminderen en het milieu te ontlasten. Informatie over de afvalverwijdering en de ligging van het dichtstbijzijnde recyclingbedrijf vindt u bijvoorbeeld bij uw gemeentelijke afvalverwijderingsbedrijf of in de gouden gids.

10.2 Verpakking

Als u de verpakking wilt wegwerpen, let dan op de desbetreffende milieuvorschriften in uw land.

11. Garantie van de HOYER Handel GmbH

Geachte klant,
Op dit apparaat verlenen wij 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. In geval van defecten aan dit product heeft u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode begint vanaf de koopdatum. Bewaar de originele kassabon op een veilige plaats. Deze bon heeft u nodig om de koopdatum aan te tonen. Indien binnen drie jaar vanaf de koopdatum van het product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons (naar onze keuze) of kosteloos voor u gerepareerd of vervangen. De voorwaarde voor deze garantieprestatie is dat binnen de periode van drie jaar het

defecte apparaat en de koopkwitantie (kassabon) wordt ingeleverd en schriftelijk kort wordt beschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer dit is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde of een nieuw product terug. Door de reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraak op garantie

De garantieperiode wordt door de garantie niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij de koop aanwezige schade en gebreken moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die na afloop van de garantieperiode noodzakelijk worden, zijn kosten verbonden.



Omvang van de garantie

Het apparaat werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen geproduceerd en vóór de levering zorgvuldig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie wordt niet verleend voor productonderdelen die blootgesteld zijn aan normale slijtage en daarom als slijtonderdelen worden beschouwd of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijvoorbeeld schakelaars, accu's en onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product werd beschadigd, niet vakkundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een vakkundig gebruik van het product moeten alle aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing nauwkeurig worden opgevolgd.

Toepassingsdoelen en handelingen waarvan in de gebruiksaanwijzing wordt afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is enkel voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik bedoeld. Bij misbruik of onvakkundige behandeling, gebruik van geweld en bij ingrepen die niet door ons geautoriseerde servicecenter worden uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle bewerking van uw aangelegenheid te garanderen, dient u de volgende aanwijzingen op te volgen:

- Houd bij alle aanvragen het artikelnummer (voor dit apparaat: IAN 89614) en de kassabon als bewijs van aankoop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, een gravure, op de titelbladzijde van uw

gebruiksaanwijzing (links onder) of als sticker op de voor- of achterzijde.

- Indien er functiestoringen of andere defecten optreden, neem dan eerst telefonisch of per e-mail contact op met het hierna genoemde service-center.
- Een als defect geregistreerd product kunt u vervolgens onder toevoeging van de kassabon en de beschrijving van het defect en wanneer dit is opgetreden franco aan het u meegeedeelde serviceadres opsturen.



Op www.lidl-service.com kunt u dit handboek en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.



Service-center

NL Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.nl

BE Service België
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 89614



Leverancier

Let op dat het **volgende adres geen service-adres is**. Neem eerst contact op met het bovengenoemde service-center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 5
D-22761 Hamburg
Deutschland



Contents

1. Device description	62
2. Part names (see foldout page)	63
3. Technical data	63
4. Safety information	63
5. Before using for the first time	66
6. Bake cupcakes	67
7. Cleaning	68
8. Recipe suggestions for cupcakes	68
10. Disposal	73
11. HOYER Handel GmbH Warranty	74

Congratulations on the purchase of your new product.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are a constituent part of this product. They contain important information about safety, use and disposal.

Familiarize yourself with all the operating and safety instructions before using the product. Use the product only as described and for the stated spheres of application.

If you pass the product on to a third party, always pass on all the documentation as well.

1. Device description

1.1 Intended purpose

The SilverCrest SCCM 800 A1 Cupcake Maker is suitable for baking cupcakes. The preparation of other foods is not permitted. Cupcakes are small buns which used to be baked in cups. The shape is similar to that of muffins, but cupcakes are softer and sweeter than muffins and are usually decorated.

Only use the appliance indoors, never outside.

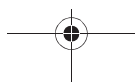
This product is intended for use in private households and is not suitable for commercial purposes.

The appliance is likewise suitable for:


- use in staff kitchens in shops, offices and other commercial areas,
- use in agricultural settings,
- customers in hotels, motels and other accommodation,
- bed-and-breakfast establishments.

1.2 Scope of supply

- 1 cupcake maker
- 1 copy of the operating instructions



1.3 Markings on the appliance

Symbol 4	Location	Meaning
	Lid 3	Warns of hot surfaces

2. Part names (see foldout page)

- | | |
|---|--|
| <p>1 Red indicator
- comes on when the appliance is connected to the power supply</p> <p>2 Green indicator
- comes on as soon as operating temperature has been reached</p> <p>3 Lid</p> | <p>4 Warning symbol "Warning, hot surfaces!"</p> <p>5 Handles</p> <p>6 Cake moulds
- this is where the cupcake mix is put</p> <p>7 Cable store (on the bottom)</p> <p>8 Bottom part</p> |
|---|--|

3. Technical data

Rated voltage: 220-240 V~/50 Hz
 Rated power: 800-1,000 W
 Protection class: I



4. Safety information

4.1 Explanation of terms

The following keywords are used in these user instructions:



Warning!

High risk: ignoring this warning could result in a risk to life and limb.

Caution!

Medium risk: ignoring this warning may result in damage.

Note:

Low risk: points to be noted when handling the appliance.

4.2 Special informations for this appliance



Warning! To avoid injury, please observe the following information.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and



knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The surfaces of the appliance can get hot, so when the appliance is running, only hold it by handles **5**.
- Always remove the plug from the mains socket before starting to clean the appliance.
- Never immerse the appliance in water, and protect it from splashes and water droplets.
- Before cleaning, allow the appliance to cool down to avoid the risk of burns.

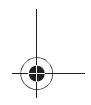
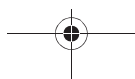
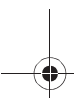
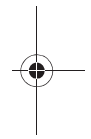
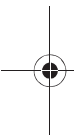
Caution! To avoid material damage, please observe the following conditions.

- Never use abrasive, corrosive or caustic cleaning materials. These could damage the appliance as well as the non-stick coating.

- The appliance must not be operated with an external time switch or separate remote control system, such as a wireless remote control socket.

4.3 General information

- Please read these user instructions carefully before use. They are a constituent part of the appliance and must be kept to hand at all times.
- Use the appliance only for the purpose described (see "1.1 Intended purpose" on page 62).
- To prevent damage, check that the mains voltage required (see type plate on the appliance) is compatible with your mains voltage.
- Please note that any claim under the warranty or for liability will be invalid if accessories are used that are not recommended in these user instructions, or if original spare parts are not used for repairs. This also applies to repairs undertaken by unqualified persons. You will find the service address in "Service Centre" on page 75.
- If the appliance should develop a fault during the warranty period, it may only be repaired by our Service Centre. Otherwise all claims under warranty are null and void. You will find the service address in "Service Centre" on page 75.
- To ensure you can intervene promptly if a fault occurs, never leave the appliance unsupervised during operation.
- Check that the power socket is easily accessible since the appliance does not have an On/Off switch.



4.4 Protection against electric shock



Warning! The following safety information is intended to protect you against electric shock.

- The appliance must not under any circumstances be used if it is damaged. Have the device repaired in such cases by a qualified specialist. You will find the service address in "Service Centre" on page 75.
- If the mains cable for this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a person with similar qualifications in order to avoid a hazard.
- Water or other liquids must never be allowed to enter the appliance. For this reason:
 - never use it outdoors
 - never immerse it in liquids
 - never place liquid-filled objects, e.g. pans, on the appliance
 - never use in very humid environments.

If liquid should enter the appliance, unplug the mains plug immediately and have the appliance repaired by a qualified technician. You will find the service address in "Service Centre" on page 75.

- The appliance must be connected up to a mains socket with earthing contact.
- Avoid using extension cables. An extension cable may only be used under very specific conditions:
 - the extension cable must be suitable for the current rating of the appliance;
 - the extension cable must be routed across surfaces or the floor (not allowed to hang in mid air); ensure the cable is out of the reach of children and does not pose a tripping hazard;

- never use a damaged extension cable;
- do not connect any other appliances to the mains socket as this could overload the mains supply (do not use multi-sockets).

- Do not touch the appliance, the mains cable or the mains plug with wet hands.
- Always unplug the mains cable by pulling out the plug. Never pull on the cable to remove the plug.
- Never carry the appliance by the mains cable.
- Ensure that the mains cable is not kinked, twisted or crushed.
- Fully unwind the mains cable during use to avoid overheating and scorching.
- Keep the mains cable away from hot surfaces, such as cooker hotplates.
- If you are not going to use the appliance for a while, remove the plug from the wall socket. This is the only way to ensure that the machine is completely free of current.

4.5 Protection against the danger of fire



Warning! As the appliance works at high temperatures, please observe the following safety information to prevent fire.

- The appliance may only be used on a firm, level, dry and non-flammable surface. This will prevent it from tipping over, sliding or setting fire to the surface and causing damage.
- Maintain a distance of at least 50 cm from other objects to prevent them from catching fire.

4.6 Preventing injury



Warning! To avoid injury, please observe the following information.

- Please note that hot steam may escape from the sides of the appliance during baking.
- Take care when removing the finished cupcakes – they are also very hot.
- Do not move the appliance during use as it becomes hot. This will ensure you avoid sustaining any burns.
- Always allow the appliance to cool down before transporting or cleaning.
- Ensure that it is not possible for anyone to trip over or to get caught up in or step on the mains cable and injure themselves.

4.7 For the safety of your child



Warning! Children are often unaware of danger and are injured as a result. Please note therefore:

- Only allow children to use this appliance under the supervision of an adult.
- Ensure the appliance is always kept out of the reach of children.

- Ensure that children cannot pull the appliance down onto themselves with the cable.
- Ensure that the packing foil does not become a deadly trap for a child. Packing foils are not toys.

4.8 Material damage

Caution! To avoid material damage, please observe the following conditions.

- The appliance must not be placed on hot stoves, put in a hot oven or set up in the vicinity of gas heaters and on-demand water heaters, as this could cause damage.
- Only use implements made from wood or heat-resistant plastic. Metal implements may damage the coated surfaces.
- Surface cleaners (furniture and work surfaces) may contain ingredients that could attack and soften the rubber feet. In this case, place the appliance on a non-flammable surface.
- Do not place any items on the appliance.
- If the appliance is connected to the mains it may be damaged by lightning during thunderstorms.

5. Before using for the first time

During manufacture, many parts are given a thin film of oil to protect them. Before using the appliance for the first time, run it without cupcakes so that any residues can evaporate.

Note When heating up for the first few times, a slight smell may be produced. Make sure the room is adequately ventilated.

1. Take the appliance out of the packaging.

2. Check that the appliance shows no signs of damage.
3. Clean the appliance before using it for the first time. Observe the information in the section entitled "7. Cleaning" on page 68.
4. Select a location that is firm, level and not flammable. Maintain a distance of approx. 50 cm from other objects.



5. Unwind the mains cable completely.
6. Insert the plug into a suitable mains socket.

The red indicator light **1** now lights up and the appliance heats up.

As soon as the operating temperature has been reached, the green indicator light **2** lights up.

7. Leave the appliance switched on for around 10 – 15 minutes.
8. Unplug the mains plug and allow the appliance to cool down.
9. Clean the appliance again. Observe the information in the section entitled "7. Cleaning" on page 68.

Note: The first cupcakes you bake should be thrown away, not eaten, as they will not taste right.

6. Bake cupcakes

1. Select a location which is firm, level and not flammable. Maintain a distance of approx. 50 cm from other objects.
2. Unwind the power supply cable completely.
3. Lift open lid **3**, holding the appliance by handles **5** as you do so.
4. Remove any dust that may be present with a dry cloth.
5. Lightly grease the coated inner surfaces of lid **3** and of bottom part **8**.

Note Ideally use cooking oil, applying it with a pastry brush.

6. Close lid **3**.
7. Insert the plug in a suitable power supply socket.
Red indicator **1** now comes on and the appliance heats up.
As soon as operating temperature has been reached, green indicator light **2** comes on.
The appliance is now ready to use.
8. Lift open lid **3**, holding the appliance by handles **5** as you do so.
9. Distribute the prepared cupcake mixture among cake moulds **6**.

10. Close lid **3**.

Notes

- Baking takes 15 - 20 minutes. You can select a slightly shorter or longer baking time depending on how brown you want the cakes to be.
- During baking, green indicator **2** will go off and back on. This controls the required operating temperature.



Warning! When you open the lid **3** hot steam may rise towards you. You should therefore protect your hands with a tea towel or oven gloves.

11. As soon as the cupcakes are baked to your taste, remove them from the appliance.

Lift open lid **3**, holding the appliance by handles **5** as you do so.

Caution!

- Only use implements made of wood or heat-resistant plastic. Metal implements may damage the coated surfaces.
- Use oven gloves to prevent burns.

12. Leave the cupcakes on a cooling rack to cool.





13. Decorate the cupcakes to taste with icing sugar, icing, fruit, frosting, cream, coloured sugar or the like.

14. Remove the plug from the power supply socket after use. This is the only way to ensure that the appliance is completely de-energized.

7. Cleaning



Warning! To avoid the danger of an electric shock or burning:

- Always remove the plug from the mains socket before starting to clean the appliance.
- Never immerse the appliance in water, and protect it from splashes and water droplets.
- Before cleaning, allow the appliance to cool down to avoid the risk of burns.

Caution! Never use abrasive, corrosive or caustic cleaning materials. These could damage the appliance as well as the non-stick coating.

Note: Do not leave it too long to clean the appliance, otherwise residues of cake mix may dry on and be difficult to remove.

1. Remove crumbs and residues of cake mix.
2. Wipe the appliance inside and out with a soft, damp cloth. You may also use a little mild washing-up liquid, but must then wipe the appliance again with clean water to avoid any aftertaste affecting the flavour of the cupcakes.
3. Wipe dry with a dry cloth.

8. Recipe suggestions for cupcakes

8.1 Chocolate-chip cupcakes

Ingredients

- 100 g milk chocolate
- 300 g plain flour
- 2 tsp baking powder
- 1 tsp bicarbonate of soda
- 1 pinch salt
- 2 eggs
- 150 g margarine
- 80 g sugar
- 250 ml milk

Preparation

1. Coarsely grate the chocolate.
2. Mix all the dry ingredients with the chocolate.
3. Mix eggs, margarine, sugar and milk in a bowl.
4. Add the flour mixture and stir together.
5. Grease and preheat the cupcake maker.
6. Put the cake mix in cake moulds **6**, no higher than the top of the moulds.
7. Bake for approx. 15 - 20 minutes.
8. The cupcakes can then be decorated as required.

8.2 Chocolate cupcakes

Ingredients

- 100 g butter
- 150 g sugar
- 2 eggs
- 100 g plain flour
- ½ tsp baking powder
- ¼ tsp bicarbonate of soda
- ¼ tsp salt
- 75 g cocoa powder
- 130 ml milk, possibly more
- 1 tsp vanilla extract or vanilla paste

Preparation

1. Sieve flour and cocoa powder into a bowl, add baking powder, bicarbonate of soda and salt through the sieve and mix well.
2. Combine butter, sugar and vanilla to form a loose batter.
3. Beat in the eggs one at a time.
4. Mix in the flour mixture and about 130 ml of milk alternately and combine to form a consistent mixture.
5. If the mixture is too dry, add a little milk at a time until it becomes looser.
6. Put the cake mix in cake moulds **6**, no higher than the top of the moulds.
7. Bake for 15 - 20 minutes.
8. Then cool thoroughly on a cooling rack.

8.3 Standard cupcake recipe

Ingredients

- 125 g butter
- 125 g sugar
- 1 sachet vanilla sugar
- 2 eggs
- 200 g plain flour
- 50 g ground almonds

- 1 pinch salt
- 2 tsp baking powder
- 4 tbsp milk

Preparation

1. Use the balloon whisk attachment of the food mixer to cream the butter, sugar, salt and vanilla sugar.
2. Gradually beat in the eggs.
3. Mix in the flour, baking powder and almonds alternating with the milk.
4. Put the cake mix in cake moulds **6**, no higher than the top of the moulds.
5. Bake for 15 - 20 minutes.
6. Then cool thoroughly on a cooling rack.

8.4 Red Velvet Cupcakes - for special occasions

Ingredients for the cake mix

- 3 large egg whites, 90 g
- 30 ml red food colouring
- 1 ½ tsp vanilla extract
- 200 g plain flour
- 200 g caster sugar
- 3 tsp baking powder
- 2 tsp cocoa powder
- ½ tsp salt
- 60 g rapeseed or safflower oil, at room temperature
- 55 g butter, at room temperature
- 120 g buttermilk, at room temperature

Ingredients for frosting

- 200 g chopped white chocolate
- 270 g cream cheese, at room temperature
- 70 g butter, at room temperature
- 1/8 tsp almond essence

Preparing the cake mix

1. Gently combine the egg whites, red food colouring and vanilla extract in a jug.



- In a bowl, thoroughly mix the flour, sugar, baking powder, cocoa and salt.
- Beat the oil and butter together for 1 minute in a mixing bowl using a food processor on medium speed.
- Add the flour mixture and the buttermilk and beat at low speed until everything is moist.
- Then continue processing on medium speed for 1.5 minutes.
- Mix in half the egg mixture, slowly at first then beating at medium speed for 30 seconds.
- Proceed in exactly the same way with the second half of the egg mixture.

Preparing the cream cheese frosting

- Melt the white chocolate in a small jug in the microwave, stirring with a silicone spatula every 15 seconds.
- Allow the melted chocolate to cool down until it is no longer warm, but is still liquid.
- Stir the butter and cream cheese until smoothly combined.
- Stir in the cooled liquid white chocolate until a homogeneous mixture forms.
- Then stir in the almond essence.
- If the frosting is too soft, just cool in the refrigerator a little.

Preparing the cupcakes

- Put the mixture in cake moulds **6**, no more than the 2/3 of the way to the top.
- Bake for 15 - 20 minutes.
- Then cool on a cooling rack for about 10 minutes.
- Decorate the cupcakes with the frosting.

8.5 Swimming pool cupcakes

Ingredients for the cake mix

- 250 g plain flour
- 2 tsp baking powder
- 2 tbsp soya flour
- 2 tbsp water or
- 2 eggs
- 250 g yoghurt
- 75 ml oil
- 6 tsp vanilla sugar
- 6 tinned peaches or 24 cherries

Ingredients for frosting

- 225 g butter, at room temperature
- 600 g icing sugar
- 100 ml milk
- 3 tsp vanilla sugar
- Food colouring, blue
- Sprinkles if liked

Preparing the cake mix

- For the cake mix, first mix the dry ingredients.
- Then add the moist ingredients except for the peaches or cherries.
- Then briefly mix everything together until the dry ingredients are moist.
- Quarter the drained peaches.
- Now put a teaspoonful of cake mix in each cake mould **6**.
- Put a piece of peach or a cherry in each cake mould **6**.
- Top up with cake mix to just below the top of each cake mould.
- Bake for 15 - 20 minutes.

Preparing the frosting

- For the frosting, first mix the food colouring (if in powdered form) with the milk.



10. Then cream the butter with 300 g of the icing sugar, the blue milk and the vanilla sugar.
11. Then beat 100 g at a time of the remaining icing sugar into the creamy mixture for 2 minutes until all the icing sugar has been used up.
12. Cool a little in the refrigerator if necessary.

8.6 Sugar-sweet cupcakes

Ingredients for the cake mix

- 200 g plain flour
- 150 g sugar
- 200 g butter
- 2 eggs
- ½ sachet baking powder

Ingredients for frosting

- 200 g butter
- 200 g cream cheese
- 200 g sugar
- Food colouring if liked
- Cocoa powder if liked
- Syrup of choice if liked
- Sprinkles if liked

Preparing the cake mix

1. For the cake mix, cream 200 g butter (at room temperature) and 150 g sugar.
2. Mix 200 g flour and half a sachet of baking powder and add about 2 tbsp to the creamed butter mixture, mixing well.
3. Add one egg and mix in.
4. Add another 2 tbsp of the flour mixture and mix well.
5. Add and mix in the second egg.
6. Now add the rest of the flour mixture and mix everything until smooth.

Preparing the frosting

7. Cream 200 g butter (at room temperature) and 200 g sugar.
8. Add the cream cheese a spoonful at a time and continue stirring.
9. Add food colouring, cocoa or syrup as desired.

Preparing the cupcakes

10. Put the cake mix in cake moulds **6**, no higher than the top of the moulds.
11. Bake for 15 - 20 minutes.
12. Then cool on a cooling rack for about 10 minutes.
13. Decorate the cupcakes with the frosting.

9. Suggested frosting recipes

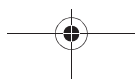
9.1 Cream cheese frosting

Ingredients

- 100 g butter, softened
- 100 g icing sugar
- 110 g cream cheese
- A little grated lemon rind

Preparation

1. Mix the softened butter with the icing sugar.
2. Add the cream cheese and the lemon rind.





9.2 Strawberry frosting

Ingredients

- 250 g strawberries, frozen or fresh
- 200 ml milk
- 1 sachet instant dessert (vanilla flavour)
- 2 tbsp sugar
- 175 g butter, softened
- 175 g full-fat cream cheese
- 50 g sugar
- A little red food colouring

Preparation

1. Bring 150 ml of the milk to the boil with the frozen strawberries until they have thawed (this step can be omitted for fresh strawberries).
2. Use a stick blender to process the thawed or fresh strawberries in the milk so that the mixture is completely smooth.
3. Mix 50 ml milk with 2 tbsp sugar and the vanilla instant dessert and add to the boiling strawberry milk.
4. Prepare the instant dessert as usual and allow to cool to room temperature.
5. Beat the softened butter with the cream cheese and 50 g of the sugar until light and fluffy.
6. Gradually stir in the cold(!) strawberry dessert until you have a smooth mixture.
7. As boiling causes the strawberries to lose some of their colour, you can brighten up the frosting by adding red food colouring.
8. Put the frosting in a piping bag and use as desired.

9.3 Chocolate frosting

Ingredients

- 100 ml cream
- 75 g plain chocolate, at least 70 % cocoa solids
- 1 pinch salt
- 1 sachet vanilla sugar

Preparation

1. Break up the chocolate and place in a mixing bowl.
2. Heat the cream in a pan until bubbles form.
3. Pour the cream into the mixing bowl and wait for the chocolate to go soft.
4. Add salt and vanilla.
5. Stir everything until thoroughly mixed and allow to cool thoroughly.
6. Once the mixture is cool, beat with a hand mixer.
7. Put in a piping bag and ice the cupcakes.

9.4 Zesty lemon frosting

Ingredients

- 3 egg whites
- 120 g icing sugar
- Lemon (unwaxed)

Preparation

1. Beat egg whites until stiff. Trickle in the sieved icing sugar at the same time.
2. Now put this meringue mix onto the cupcakes and arrange it creatively.
3. Put the cupcakes in the oven with top heat for a short period (about 5 minutes) until the tips of the meringue caps turn brown.



- To decorate, now cut the lemon into slices and push into the meringue caps rind-first (either 1/4 or 1/2 pieces).

9.5 Lime and mascarpone frosting

Ingredients

- 250 g mascarpone
- 50 g icing sugar
- 1 lime

Preparation

- Cream the mascarpone with the icing sugar.
- Wash the lime in hot water and dry it.
- Grate a little of the lime zest (about 1 tsp) and squeeze out 2-3 tsp juice.
- Mix juice and zest into the frosting.
- Put in a piping bag and ice the cupcakes with rosettes.

9.6 Blue frosting

Ingredients

- 225 g butter, at room temperature
- 600 g icing sugar
- 100 ml milk
- 3 tsp vanilla sugar
- Food colouring, blue
- Sprinkles if liked

Preparation

- For the frosting, first mix the food colouring (if in powdered form) with the milk.
- Then cream the butter with 300 g of the icing sugar, the blue milk and the vanilla sugar.
- Then beat 100 g at a time of the remaining icing sugar into the creamy mixture for 2 minutes until all the icing sugar has been used up.
- Cool a little in the refrigerator if necessary.

10. Disposal

10.1 Appliance



The symbol with the crossed-out rubbish bin on wheels means that within the European Union, the product must be disposed of to a sorted rubbish collection. This applies to the product and all accessories which are marked with this symbol. Marked products must not be disposed of via the regular domestic waste but must be handed in to a recycling centre for electrical or electronic devices. Recycling helps to reduce the use of raw materials and to relieve the environment. You can obtain information about dis-

posal and the location of your nearest recycling centre from your local waste management service, for example, or Yellow Pages.

10.2 Packaging

If you wish to discard the packaging, please observe the applicable environmental regulations in your country.

11. HOYER Handel GmbH Warranty

Dear Customer,

You have a warranty on this product which is valid for 3 years from the date of purchase. In the event of this product being defective, you have statutory rights against the seller of the product. These statutory rights are not limited by our warranty as set out below.

Warranty conditions

The warranty period begins with the date of purchase. Please keep the original till receipt in a safe place. This is required as your proof of purchase.

If a defect in materials or workmanship occurs within three years of the date your product was purchased, we will repair or replace the product at our discretion at no charge to you. This service under warranty assumes that the defective product and the proof of purchase (till receipt) are submitted within the three-year period and that a brief description in writing is provided of what the defect is and when it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired product or a new one will be sent back to you. There is no new warranty period following repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims relating to defects

The warranty period is not extended when a service is provided under warranty. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage or defects present at purchase must be reported immediately the product is unpacked. Repairs incurred once the warranty period has expired are chargeable.

Scope of warranty

The product has been carefully manufactured in accordance with strict quality guidelines and was thoroughly checked before being delivered.

The warranty applies to defective materials or workmanship. This warranty does not extend to product parts exposed to normal wear and tear (and which can therefore be considered wear parts) or to damage to fragile parts such as switches, batteries or parts made of glass.

This warranty is void if the product is damaged or if it is not used or maintained properly. All the information in the operating instructions should be observed precisely to ensure that the product is used properly.

It is essential to avoid intended uses and actions which are discouraged or warned against in the operating instructions.

The product is intended for only private use and not for commercial purposes.

The warranty is void in the event of misuse, incorrect treatment, use of force or interference by anyone other than our authorized service centre.

Warranty process

Please follow the instructions below to ensure that your claim is processed quickly.

- In case of any enquiry, please keep the article number (for this product: IAN 89614) and the till receipt as proof of purchase.
- The article number can be found on the rating plate, as an engraving, on the cover sheet of your instructions (bottom left) or as a label on the back or underside of your appliance.

- If malfunctions or any other defects should occur, in the first instance contact the Service Centre mentioned below by **telephone or e-mail**.
- Once a product has been recorded as defective, you can then send it Freepost to the service address you are given, enclosing the proof of purchase (till receipt) and quoting what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions and many other manuals, product videos and software from www.lidl-service.com.



Service Centre

GB Service Great Britain
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

IR Service Ireland
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: hoyer@lidl.ie

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 89614



Supplier

Please note that the address below is **not a service address**. In the first instance, contact the service centre mentioned above.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 5
D-22761 Hamburg
Germany



HOYER HANDEL GMBH
Kühnhöfe 5
D-22761 Hamburg

Stand der Informationen · Version des informations ·
Stato attuale delle conoscenze · Stand van de informatie · Status of information:

03/2013 · Ident.-Nr.: SCCM 800 A1

IAN 89614

1 

