

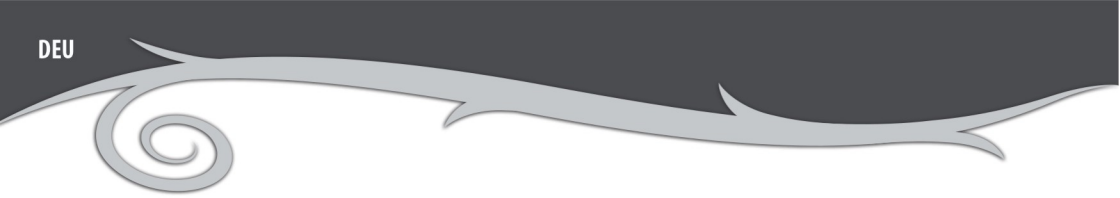
Cakepop-Maker CM-100

für 12 leckere Mini-Küchlein pro Durchgang, 750 W



NC-3668-675

Bedienungsanleitung



Inhalt

Ihr neuer Cakepop-Maker	4
Lieferumfang	4
Wichtige Hinweise zu Beginn	5
Sicherheitshinweise	5
Wichtige Hinweise zur Entsorgung	7
Konformitätserklärung	7
Inbetriebnahme	8
Reinigung und Aufbewahrung	9
Rezepte	10
Schokoladen-Cakepops	10
Vanille-Cakepops	10
Technische Daten	11

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

www.rosensteinundsoehne.de

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.



Ihr neuer Cakepop-Maker

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses Cakepop-Makers, mit dem Sie im Handumdrehen leckere Cakepops zaubern können.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihren neuen Cakepop-Maker optimal einsetzen können.

Lieferumfang

- Cakepop-Maker
- Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise zu Beginn

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Geben Sie sie gegebenenfalls an Nachbenutzer weiter.
- Bitte beachten Sie beim Gebrauch die Sicherheitshinweise.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig. Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn Sie es nicht benutzen.
- ACHTUNG Verbrennungsgefahr! Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Transportieren bzw. verstauen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- Achten Sie beim Befüllen des Gerätes und beim Herausnehmen der fertigen Backware darauf, die aufgeheizten Teile nicht zu berühren. Verwenden Sie Topflappen oder Küchenhandschuhe.
- Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Das Kabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Stellen Sie das Gerät immer mit einem Freiraum zu allen Seiten und nach oben auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen wie z.B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden. Betreiben Sie das Gerät nie auf einem Kochfeld oder in der Nähe einer Gasquelle.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nie unbeaufsichtigt! Das Gerät sollte während des Betriebes nicht bewegt werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie

das Gerät zu benutzen ist. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Fassen Sie den Stecker nie mit nassen Händen an. Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien oder in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit.
- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose herausziehen wollen, ziehen Sie immer direkt am Stecker. Ziehen Sie niemals am Kabel, es könnte beschädigt werden. Transportieren Sie das Gerät zudem niemals am Kabel.
- Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Wenn das Gerät, das Kabel oder der Stecker sichtbare Schäden aufweisen, darf das Gerät nicht benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es eine Fehlfunktion hatte oder heruntergefallen ist.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht geknickt, eingeklemmt, überfahren wird oder mit Hitzequellen oder scharfen Kanten in Berührung kommt. Es darf außerdem nicht zur Stolperfalle werden.
- Benutzen Sie nach Möglichkeit keine Verlängerungskabel. Falls dies unumgänglich ist, benutzen Sie nur GS-geprüfte, spritzwassergeschützte, einfache Verlängerungskabel (keine Mehrfachsteckdosen), die für die Leistungsaufnahme des Geräts ausgelegt sind.
- Stellen Sie vor dem Anschließen an die Stromversorgung sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene elektrische Spannung mit der Spannung Ihrer Steckdose übereinstimmt. Benutzen Sie nur Steckdosen mit Schutzkontakt.
- Bitte verwenden Sie das Produkt nur in seiner bestimmungsgemäßen Art und Weise. Eine anderweitige Verwendung führt eventuell zu Beschädigungen am Produkt oder in der Umgebung des Produktes.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch, bei Störungen während des Betriebs und vor jeder Reinigung den Netzstecker des Geräts.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt. Es darf nicht für gewerbliche Zwecke verwendet werden!
- Achten Sie darauf, dass das Gerät beim Betrieb eine gute Standfestigkeit besitzt.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn das Gerät ins Wasser oder heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!



Für den Lebensmittelkontakt geeignet

Wichtige Hinweise zur Entsorgung

Dieses Elektrogerät gehört **NICHT** in den Hausmüll. Für die fachgerechte Entsorgung wenden Sie sich bitte an die öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde. Einzelheiten zum Standort einer solchen Sammelstelle und über ggf. vorhandene Mengenbeschränkungen pro Tag/Monat/Jahr entnehmen Sie bitte den Informationen der jeweiligen Gemeinde.

**Konformitätserklärung**

Hiermit erklärt PEARL.GmbH, dass sich das Produkt NC-3668-675 in Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU, der EMV-Richtlinie 2014/30/EU und der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU befindet.

Qualitätsmanagement
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter www.pearl.de/support.
Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer NC-3668 ein.



Inbetriebnahme

1. Säubern Sie vor dem ersten Gebrauch die Backeinsätze des Cakepop-Makers. Nutzen Sie hierfür ein trockenes oder leicht angefeuchtetes Tuch. Bestreichen Sie die Backmulden in den oberen und unteren Backeinsätzen mit einem hitzebeständigen Pinsel und etwas Butter, Margarine oder Backfett.
2. Schließen Sie den Cakepop-Maker und verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz. Die rote Lampe leuchtet und zeigt Ihnen an, dass das Gerät vorheizt.
3. Zum Vorheizen benötigt das Gerät einige Minuten. Wenn die ideale Betriebstemperatur erreicht ist, beginnt die grüne Lampe zu leuchten.
4. Heben Sie den Deckel des Cakepop-Makers an, ohne dabei die heißen Backflächen zu berühren. Füllen Sie jeweils 1 gehäuften Teelöffel Teig in die Backmulden und streichen Sie ihn glatt.



HINWEIS:

Füllen Sie die Backmulden nicht zu voll, da der Teig sonst überquillt.

5. Schließen Sie den Cakepop-Maker. Ihre Cakepops werden nun gebacken. Die Backdauer dauert ca. 4 Minuten. Kontrollieren Sie hin und wieder das Backergebnis. Heben Sie hierzu den Deckel an. Sind die Cakepops noch nicht fertig, schließen Sie den Deckel einfach wieder und lassen Sie die Cakepops weiterbacken. Sie sollten gut aufgegangen sein und auf Fingerdruck leicht nachgeben.
6. Sobald die Cakepops fertig gebacken sind, können Sie den Cakepop-Maker öffnen. Lassen Sie die Cakepops ca. 1 Minute lang abkühlen, bevor Sie sie mithilfe eines Holz- oder Plastikutensils (z.B. Pfannenheber oder flacher Kochlöffel) herausnehmen. Verwenden Sie keine scharfen, metallischen oder scheuernden Gegenstände, um die Backeinsätze nicht zu zerkratzen.
7. Lassen Sie die Cakepops auf einem Kuchengitter abkühlen, bevor Sie sie servieren.
8. Befüllen Sie das Gerät erneut, wenn Sie weitere Cakepops backen wollen. Lassen Sie den Cakepop-Maker hierbei nicht unnötig lange geöffnet, damit keine Hitze verloren geht.
9. Trennen Sie den Cakepop-Maker nach Gebrauch vom Stromnetz.

Reinigung und Aufbewahrung

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es vollständig abkühlen.
2. Reinigen Sie die Außenseite und die Backeinsätze nach jedem Gebrauch.
3. Reinigen Sie die Außenseite des Cakepop-Makers mit einem angefeuchteten Tuch. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser!
4. Säubern Sie die Backeinsätze mit einem sauberen, trockenen Haushaltstuch oder weichen Tuch.
5. Hartnäckige Verschmutzungen entfernen Sie mit etwas Speiseöl. Lassen Sie das Öl einige Minuten einwirken und entfernen Sie anschließend die eingeweichten Reste mit einem feuchten Tuch.
6. Benutzen Sie zur Reinigung des Geräts keine Scheuermittel oder Stahlwolle.
7. Bewahren Sie das Gerät nur im vollkommen abgekühlten Zustand an einem sauberen, trockenen Ort auf.



HINWEIS:

Verwenden Sie keine spitzen, kratzenden oder metallischen Gegenstände, da diese die Antihaftoberfläche beschädigen können.



ACHTUNG!

Die Backeinsätze des Geräts werden sehr heiß. Achten Sie darauf, diese nicht zu berühren und sich nicht zu verbrennen. Verwenden Sie Topflappen oder Küchenhandschuhe.

Rezepte

Schokoladen-Cakepops

Zutaten:

- 125 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 125 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- ½ TL Vanillezucker
- 25 g Kakaopulver
- 1 kleine Prise Salz

Zubereitung:

1. Geben Sie Mehl, Zucker, Kakao, Backpulver und Salz in eine Rührschüssel. Rühren Sie diese Zutaten kräftig durch. Geben Sie Butter, Eier und Vanillezucker dazu und verrühren Sie alle Zutaten zu einer geschmeidigen Teigmasse.
2. Füllen Sie jeweils einen gehäuften TL Teig in die einzelnen Backmulden des unteren Backeinsatzes.
3. Nachdem die Cakepops fertig gebacken sind, lassen Sie sie abkühlen und geben Sie nach Wunsch eine Glasur darüber.

Vanille-Cakepops

Zutaten:

- 125 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 1 kleine Prise Salz
- 125 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt

Glasur und Verzierung nach Wunsch

Zubereitung:

1. Mischen Sie Mehl, Backpulver und Salz in einer Rührschüssel.
2. Schlagen Sie in einer separaten Schüssel Butter und Zucker dickcremig und geben Sie Eier und Vanilleextrakt hinzu.
3. Nun vermengen Sie beide Inhalte in der Rührschüssel und verrühren Sie sie zu einer geschmeidigen Teigmasse.
4. Füllen Sie jeweils einen gehäuften TL Teig in die einzelnen Backmulden des unteren Backeinsatzes.
5. Nachdem die Cakepops fertig gebacken sind, lassen Sie sie abkühlen und glasieren oder verzieren Sie sie nach Wunsch.

Technische Daten

Stromversorgung	220 – 240 V AC, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	750 W
Mini-Küchlein pro Durchgang	12
Antihaft-Beschichtung	✓
Kabellänge	75 cm
Maße	250 × 200 × 110 mm



Kundenservice: 07631 / 360-350
Importiert von: PEARL.GmbH | PEARL-Straße 1-3 | D-79426 Buggingen
© REV2 / 21.11.2018 – EB//EX:SaK//BS/RC//SK



CM-100

Appareil à cake pops 750 W



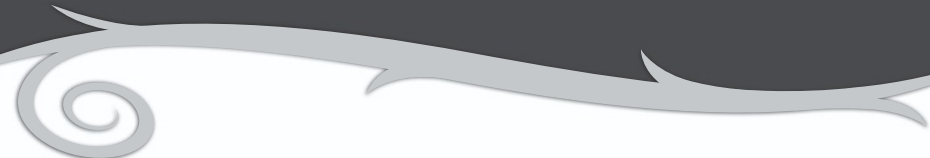
NC3668-675

Mode d'emploi



Table des matières

Votre nouvel appareil à cake pops.....	4
Chère cliente, cher client,	4
Contenu	4
Consignes préalables	5
Consignes de sécurité.....	5
Consignes importantes concernant le traitement des déchets	6
Déclaration de conformité	7
Mise en marche	8
Nettoyage et stockage	8
Recettes.....	9
Cake pops au chocolat.....	9
Cake pops à la vanille	9
Caractéristiques techniques.....	10



Votre nouvel appareil à cake pops

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions ,avoir choisi cet appareil qui vous permet de préparer facilement de délicieux cake pops, à décorer ensuite en laissant libre cours à votre imagination.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Appareil à cake pops
- Mode d'emploi

Consignes préalables

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veuillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Transmettez-le le cas échéant à l'utilisateur suivant.
- Respectez les consignes de sécurité pendant l'utilisation.
- Conservez le produit hors de la portée et de la vue des enfants !
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. N'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention : risque de blessures !
- N'ouvrez jamais le produit, sous peine de perdre toute garantie. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique lorsque vous ne l'utilisez pas.
- ATTENTION ! Risque de brûlures ! En fonctionnement, l'appareil devient très chaud. Veuillez à ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil pendant et après l'utilisation. Ne déplacez et ne rangez l'appareil que lorsqu'il a complètement refroidi.
- Lorsque vous remplissez l'appareil et lorsque vous retirez les gâteaux après cuisson, veuillez à ne pas toucher les éléments chauds de l'appareil. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine.
- Veuillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas un obstacle sur lequel quelqu'un risquerait de trébucher. Afin d'éviter une chute de l'appareil, le câble ne doit pas pendre de la surface sur laquelle est posé l'appareil. Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble.
- Placez le câble de manière à ce qu'il ne soit ni coincé, ni plié, ni mis en contact avec des surfaces chaudes.
- Veuillez à toujours laisser un espace libre suffisant au-dessus et de tous les côtés de l'appareil. Placez-le sur une surface sèche, plane, solide et résistante à la chaleur.
- Afin de ne pas endommager l'appareil, maintenez-le toujours à une distance suffisante d'autres sources de chaleur, par exemple des plaques de cuisson ou d'un four. Ne placez jamais l'appareil sur une surface de cuisson ou à proximité d'un feu ou d'une source de gaz.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation. L'appareil ne doit pas être déplacé

pendant l'utilisation.

- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Ne saisissez jamais la fiche avec les mains mouillées. N'utilisez pas l'appareil en extérieur ou dans des pièces avec une humidité élevée.
- Lorsque vous débranchez la fiche de la prise murale, tirez toujours directement sur le connecteur. Ne tirez jamais sur le câble, il pourrait être endommagé. Ne transportez jamais l'appareil en le tenant par le câble.
- Vérifiez le bon état de l'appareil avant chaque utilisation. Si l'appareil, le câble ou le connecteur présente des dommages visibles, l'appareil ne doit pas être utilisé. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il présente un dysfonctionnement.
- Veillez à ne pas plier, écraser, pincer le câble d'alimentation, ni à l'exposer à des sources de chaleur ou des objets pointus ou tranchants. Il ne doit pas devenir un obstacle sur lequel quelqu'un risquerait de trébucher.
- Si possible, n'utilisez pas de câble de rallonge. Si cela s'avère inévitable, veillez à n'utiliser que des câbles de rallonge simples (pas de multiprise), correspondant aux normes de sécurité en vigueur, protégés contre les projections d'eau et conçus avec des caractéristiques appropriées à l'appareil.
- Avant de le brancher à l'alimentation, assurez-vous que l'indication de tension électrique inscrite sur l'appareil correspond bien à celle délivrée par votre prise murale. Utilisez uniquement des prises murales reliées à la terre.
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Débranchez la fiche d'alimentation de l'appareil après chaque utilisation, en cas de dysfonctionnement pendant le fonctionnement et avant chaque nettoyage.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ou autre usage similaire uniquement. Il ne doit pas être employé à des fins publicitaires.
- Veillez à ce que l'appareil soit placé de façon stable lors de l'utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil s'il présente un dysfonctionnement, s'il a été plongé dans l'eau, s'il est tombé ou a été endommagé d'une autre manière.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !



Convient pour un contact alimentaire

Consignes importantes concernant le traitement des déchets

Cet appareil électronique ne doit PAS être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité. Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.

Déclaration de conformité

La société PEARL.GmbH déclare ce produit, NC3668, conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, 2014/30/UE, concernant la compatibilité électromagnétique, et 2014/35/UE, concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.



Service Qualité
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz

La déclaration de conformité complète du produit est disponible en téléchargement à l'adresse <https://www.pearl.fr/support/notices> ou sur simple demande par courriel à qualite@pearl.fr.



Mise en marche

1. Avant la première utilisation, nettoyez les plaques de cuisson de l'appareil à cake pops. Utilisez pour cela un chiffon sec ou légèrement humidifié. Enduisez les alvéoles de cuisson de la plaque inférieure et supérieure de beurre, margarine ou graisse de cuisson à l'aide d'un pinceau résistant à la chaleur.
2. Fermez l'appareil à cake pops et branchez l'appareil à une prise électrique. Le voyant rouge s'allume : cela vous indique que l'appareil est en phase de préchauffage.
3. Le préchauffage de l'appareil dure quelques minutes. Lorsque la température de fonctionnement optimale est atteinte, le voyant vert s'allume.
4. Soulevez le couvercle de l'appareil à cake pops, en veillant à ne pas toucher les surfaces de cuisson alors très chaudes. Versez l'équivalent d'une cuillère à café bien pleine de pâte dans chaque alvéole de cuisson, et lissez la pâte.



NOTE :

Ne remplissez pas trop les alvéoles de cuisson, car la pâte pourrait déborder.

5. Refermez l'appareil à cake pops. Vos cake pops commencent à cuire. Le temps de cuisson est d'environ 4 minutes. Contrôlez de temps en temps la cuisson. Pour cela, soulevez le couvercle. Si les cake pops ne sont pas prêts, refermez le couvercle et prolongez la cuisson. Ils doivent être bien gonflés et un peu fermes sous la pression du doigt.
6. Dès que les cake pops sont cuits, ouvrez l'appareil et laissez-les refroidir pendant environ 1 minute avant de les démouler à l'aide d'un ustensile en bois ou en plastique (une spatule ou une cuillère plate par exemple). N'utilisez pas d'objet coupant, métallique ou abrasif, afin de ne pas endommager les plaques de cuisson.
7. Laissez les cake pops refroidir sur une grille à gâteau avant de les servir.
8. Pour cuire davantage de cake pops, remplissez l'appareil à nouveau. Ne laissez pas l'appareil à cake pops ouvert inutilement, afin de ne pas laisser la chaleur s'échapper.
9. Après utilisation, débranchez l'appareil de la prise électrique.

Nettoyage et stockage

1. Débranchez l'appareil du réseau électrique et laissez-le refroidir.
2. Nettoyez l'extérieur de l'appareil ainsi que les plaques de cuisson après chaque utilisation.
3. Nettoyez l'extérieur de l'appareil à cake pops à l'aide d'un chiffon humidifié. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau !
4. Nettoyez les plaques de cuisson à l'aide d'un chiffon propre, sec ou légèrement humidifié.
5. Pour retirer des salissures tenaces, utilisez de l'huile alimentaire. Laissez l'huile agir quelques minutes, puis essuyez avec un chiffon humidifié pour retirer les restes ainsi ramollis.
6. Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez pas de produit abrasif ou de laine d'acier.
7. Rangez l'appareil, après l'avoir laissé complètement refroidir, dans un endroit propre et sec.

**NOTE :**

N'utilisez pas d'objet pointu, abrasif ou métallique, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

**ATTENTION !**

Les plaques de cuisson de l'appareil chauffent fortement. Veillez à ne pas les toucher afin d'éviter de vous brûler. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine.

Recettes

Cake pops au chocolat

Ingrédients :

125 g de beurre mou
100 g de sucre
2 œufs
125 g de farine
½ cuillère à café de levure chimique
½ cuillère à café de sucre vanillé
25 g de cacao en poudre
1 petite pincée de sel

Préparation :

1. Versez la farine, le sucre, le cacao, la levure et le sel dans un saladier. Mélanger bien tous les ingrédients. Ajoutez le beurre, les œufs et le sucre vanillé, puis mélangez jusqu'à obtenir un pâte lisse et homogène.
2. Versez une cuillère à café pleine de pâte dans chaque alvéole de la plaque de cuisson inférieure.
3. Lorsque les cake pops sont cuits, laissez-les refroidir. Vous pouvez alors y ajouter un glaçage, comme du chocolat fondu par exemple.

Cake pops à la vanille

Ingrédients :

125 g de farine
½ cuillère à café de levure chimique
1 petite pincée de sel
125 g de beurre mou
100 g de sucre
2 œufs
1 cuillère à café d'extrait de vanille
Glaçage et décoration au choix

Préparation :

1. Mélangez la farine, la levure et le sel dans un saladier.
2. Dans un autre récipient, fouettez le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange crémeux, puis ajoutez les œufs et l'extrait de vanille.
3. Versez ce mélange dans le premier récipient, et mélangez le tout jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.
4. Versez une cuillère à café pleine de pâte dans chaque alvéole de la plaque de cuisson inférieure.
5. Lorsque les cake pops sont cuits, laissez-les refroidir. Vous pouvez alors y ajouter un glaçage ou des décorations.

Caractéristiques techniques

Alimentation	220 – 240 V AC, 50/60 Hz
Puissance absorbée	750 W
Quantité de gâteaux par fournée	12
Revêtement antiadhésif	✓
Longueur du câble	75 cm
Dimensions	250 × 200 × 110 mm

Importé par :
PEARL.GmbH | PEARL-Straße 1–3 | D-79426 Buggingen
Service commercial PEARL France: 0033 (0) 3 88 58 02 02

© REV2 / 21.11.2018 – EB//EX:SaK//BS/RC//SK