

145.00 mm

20190827

黑白 20200303

第八页改地址

210.00 mm

**silva**  
homeline

Party-Cakemaker

Modell: CM 303



Bedienungsanleitung



Bitte lesen Sie die Betriebsanleitung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch gut auf.





- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder unter 8 Jahren sind vom Gerät und von der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. eventueller Zubehörteile auf Mängel, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Sollten Mängel vorhanden sein, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden.
- Das Gerät darf nur an eine ordnungsgemäß installierte Haushaltssteckdose, die den Angaben des Typenschildes am Gerät entspricht, angeschlossen werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker
  - wenn die Verwendung beendet wurde,
  - wenn Sie das Gerät auseinander nehmen oder wieder zusammen setzen,
  - wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden,
  - vor der Reinigung,
  - bei Gewitter.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen; fassen Sie dazu den Netzstecker.
- Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht gequetscht oder geknickt wird.
- Lassen Sie das Netzkabel nirgends hinunter hängen (Stolperfalle!) und achten Sie darauf, dass es keine heißen Oberflächen berührt.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr in Betrieb gesetzt werden.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Haushalten oder ähnlichen Anwendungen (Büro, Apartments, Kunden in Hotels, etc.) vorgesehen, nicht für gewerbliche Nutzung.
- Stellen Sie das Gerät nur auf ebene, stabile Unterlagen.
- Achten Sie darauf, dass die Unterlage hitzebeständig ist (nicht auf Tischtuch, Holzplatte, etc. stellen).
- Das Gerät darf niemals auf heiße Oberflächen (Herdplatte) oder in der Nähe von offenen Flammen aufgestellt und betrieben werden.
- Achten Sie darauf, dass die warmen/heißen Teile nicht mit leicht entflammaren Gegenständen, wie Gardinen, Tischdecken, usw. in Berührung kommen. Brandgefahr!
- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberer, staubfreier Umgebung.
- Decken Sie das Gerät nicht ab und stellen oder legen Sie keine anderen Gegenstände darauf (Vasen, Kerzen, Deckchen, etc.).
- Achten Sie darauf, dass das Gerät während des Betriebes frei steht. Um Hitzestau zu vermeiden, darf das Gerät nicht direkt unter einem Schrank aufgestellt werden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten oder unter Druck stehenden Spraydosen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht zum Gerät gehört.
-  Die Gerätebasis sowie Netzkabel und Stecker dürfen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden – STROMSCHLAGGEFAHR!
- Ein eventueller Garantieanspruch erlischt bei Nichtbeachtung folgender Punkte:
  - Verwenden Sie das Gerät nur für die in dieser Anleitung beschriebenen Funktionen.

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



#### ACHTUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR:

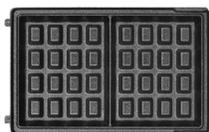
- Während des Betriebs werden Teile des Gerätes heiß. Achten Sie beim Hantieren darauf, dass Sie diese heißen Oberflächen nicht mit den Händen berühren.

#### Gerätebeschreibung

1. Betriebs-Kontrollleuchte
2. Auflagefuß (oben und unten)
3. Gummi-Aufliegeknopf (oben und unten)
4. Griff
5. Sicherheitsverriegelung
6. Halteklemmen für Einlageplatten
7. Antihaftbeschichtete Einlageplatten / Backformen



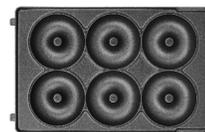
Einlageplatten:



Waffel



Pop-Cake



Doughnut

#### Garantie

Auf Ihr Gerät bieten wir 24 Monate Gewährleistung und die handelsübliche Garantie, gerechnet ab Ausstellungsdatum der Rechnung bzw. des Lieferscheines. Innerhalb dieser Garantiezeit werden bei Vorlage der Rechnung bzw. des Lieferscheines alle auftretenden Herstellungs- und/oder Materialfehler kostenlos durch Instandsetzung und/oder Austausch der defekten Teile, bzw. (nach unserer Wahl) durch Umtausch in einen gleichwertigen, einwandfreien Artikel reguliert. Voraussetzung für eine derartige Garantieleistung ist, dass das Gerät sachgemäß behandelt und gepflegt wurde. Über unsere Garantieleistungen hinausgehende Ansprüche sind ausgeschlossen. Die Garantie schließt im berechtigten Fall nur die Reparatur des Gerätes ein. Weitergehende Ansprüche sowie eine Haftung für eventuelle Folgeschäden sind grundsätzlich ausgeschlossen. Keine Garantie kann übernommen werden für Teile, die einer natürlichen Abnutzung unterliegen bzw. bei Schäden, die auf Stoß, fehlerhafte Bedienung, Einwirkung von Feuchtigkeit oder durch andere äußere Einwirkungen oder auch auf Eingriff nicht autorisierter Dritter zurückzuführen sind. Im Garantiefall ist das Gerät mit Rechnung oder Lieferschein, bei Ihrem Fachhändler zu reklamieren.

**Silva-Schneider Handelsges.m.b.H.**  
**Karolingerstraße 1**  
**A-5020 Salzburg**

#### Garantie:

Die Garantie ist eine freiwillige, vertragliche Zusage des Herstellers (Generalimporteurs), für die es weder inhaltliche noch formale Mindestanforderungen gibt. Viele Garantien umfassen aber nur einen Teil der Kosten, die bei Mängelbehebung entstehen, dafür gelten sie aber in der Regel für alle Mängel, die innerhalb einer bestimmten Frist auftreten.

#### Gewährleistung:

Die Gewährleistung ist ausdrücklich im Gesetz festgelegt und betrifft nur Mängel, die zum Zeitpunkt der Übergabe der Waren bestanden haben. Der Anspruch richtet sich immer gegen den Vertragspartner (Händler), der die Behebung des Mangels kostenlos (für den Konsumenten) durchführen beziehungsweise veranlassen muss.

### Technische Daten

Spannung:	220-240V ~ 50/60 Hz
Leistung:	700 Watt
Gerätemaße (B x H x T):	13,3 x 10,2 x 29,9 cm
Gewicht (inkl. 3x2 Platten):	1.934 g
Gewicht Waffel-Platten:	304 g
Gewicht Doughnut-Platten:	296 g
Gewicht Popcake Platten:	248 g



\* Tippfehler, Design- und technische Änderungen vorbehalten!

### Hinweis zum Umweltschutz



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, in der Gebrauchsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

### Vor der ersten Inbetriebnahme

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und die Transportsicherungen komplett vom Gerät.  
Verpackungsmaterial ist recycelbar – entsorgen Sie es Ihren lokalen Vorschriften entsprechend.
- Spülen Sie die Platten mit warmem Spülwasser ab. Trocknen Sie sie gut ab, bevor Sie sie in das Gerät einsetzen.
- Wischen Sie das Gehäuse des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.
- Wickeln Sie das Netzkabel komplett ab.
- Lassen Sie das Gerät einige Minuten aufheizen. Dies bewirkt, dass eventuell vorhandenes, produktionsbedingtes Schutzfett verdampft. Es entsteht leichte Geruchs- und Rauchentwicklung, dies ist jedoch ungefährlich und tritt nur bei erster Verwendung auf. Sorgen Sie für ausreichende Raumlüftung.

### Platten einsetzen / herausnehmen:

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

### Anschluss

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

### Bedienung

- Legen Sie die gewünschten Backformen in das Gerät ein, wie zuvor beschrieben wurde:
  - Waffel
  - Doughnut
  - Pop-Cake
- Ölen/fetten Sie die Platten leicht ein.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose – die Betriebs-Kontrollleuchte leuchtet auf. Lassen Sie das Gerät aufheizen, halten Sie dabei das Gerät geschlossen. Sobald die Backtemperatur erreicht wurde, erlischt die Kontrollleuchte.  
**Beachten Sie:**  
Das Gerät ist mit einem **Thermostat** ausgestattet, das bewirkt, dass sich die Heizung auf Backtemperatur aufheizt und dann abschaltet (Kontrollleuchte erlischt). Wird die Backtemperatur unterschritten, schaltet das Thermostat die Heizung wieder ein (Kontrollleuchte leuchtet wieder auf).
- Gießen Sie den vorbereiteten Teig in die Backform.  
Für Doughnuts und Pop-Cakes eignet sich zum Einfüllen ein Spritzbeutel.  
**Beachten Sie:**  
Überfüllen Sie die Backformen nicht, auslaufender Teig könnte sich einbrennen und das Gerät beschädigen.

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

#### Hinweis:

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

### Reinigung

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

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

### Aufbewahrung

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

### Grundrezepte

Eine Vielzahl an Rezepten für Waffel, Doughnuts und Pop-Cakes ist im Internet zu finden. Auch der Buchhandel bietet eine gute Auswahl an Rezeptbüchern. Hier jeweils ein Rezept für jede Zubereitungsvariante. Wir wünschen gutes Gelingen und viel Spaß!

Zutaten:	Zubereitung:
<b>Waffel</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 110 g Mehl</li> <li>- 1/4 TL Backpulver</li> <li>- 100 g Butter (weich)</li> <li>- 75 g Zucker</li> <li>- Salz</li> <li>- 2 Eier</li> <li>- 50 ml Milch</li> <li>- Öl für die Waffelform</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mehl und Backpulver versieben.</li> <li>- Butter, Zucker und Salz schaumig rühren.</li> <li>- Die Eier nach und nach einrühren.</li> <li>- Abwechselnd Mehlmischung und Milch dazugeben und gut verrühren.</li> <li>- Vor der Verwendung ungefähr 10-15 Minuten rasten lassen.</li> <li>- Die Waffelplatten in das Gerät einlegen und mit Öl einpinseln. Wenn das Gerät die Backtemperatur erreicht hat, ca. 2 EL Teig in die Mitte der Waffelplatten geben, zumachen und die Waffeln knusprig backen.</li> <li>- Den übrigen Teig genauso verarbeiten.</li> <li>- Waffel mit Zucker oder Zimtucker, je nach Belieben bestreuen.</li> </ul>
<b>Doughnuts:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 170 g Mehl</li> <li>- ½ Pkg. Backpulver</li> <li>- 2 Eier</li> <li>- 85 g Zucker</li> <li>- 1 Pkg. Vanillezucker</li> <li>- 170 ml Milch</li> <li>- 4 EL Öl</li> <li>- Salz</li> <li>- Öl für die Doughnutform</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mehl und Backpulver versieben.</li> <li>- Eier mit Zucke, Vanillezucker und Salz sehr schaumig aufschlagen.</li> <li>- Mehlmischung, Milch und Öl abwechselnd zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.</li> <li>- Die Doughnutplatten in das Gerät einlegen und mit Öl einpinseln. Wenn das Gerät die Backtemperatur erreicht hat, jeweils 1 gestrichenen EL Teig in die Ringe füllen. Das Gerät schließen und die Doughnuts darin ca. 4 Min. goldbraun backen.</li> <li>- Den übrigen Teig genauso verarbeiten.</li> <li>- Die Donuts anschließend warm noch mit Puderzucker bestreuen oder mit Glasur je nach Belieben verzieren.</li> </ul>
<b>Pop-Cakes:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 110 g Mehl</li> <li>- 1 TL Backpulver</li> <li>- 2 EL Kakao</li> <li>- 2 Eier</li> <li>- 110 g Zucker</li> <li>- 1 Pkg. Vanillezucker</li> <li>- abger. Zitronenschale</li> <li>- 70 ml Öl</li> <li>- 50 ml Wasser</li> <li>- Öl für die Pop-Cake-Form</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mehl, Kakao und Backpulver versieben.</li> <li>- Eier sehr schaumig aufschlagen, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale einmischen.</li> <li>- Mehlmischung, Öl und Wasser abwechselnd zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.</li> <li>- Die Pop-Cake-Platten in das Gerät einlegen und mit Öl einpinseln. Wenn das Gerät die Backtemperatur erreicht hat, jeweils 1 gestrichenen EL Teig in die Form füllen. Das Gerät schließen und die Pop-Cakes darin ca. 7 Min. backen.</li> <li>- Den übrigen Teig genauso verarbeiten.</li> <li>- Die fertig gebackenen Kugeln auf Pop-Cake-Stäbchen stecken und nach Belieben glasieren und verzieren.</li> </ul>