

INVENTUM

SINCE 1908

CUPCAKE

CUPCAKEMAKER • CUPCAKE-MACHER

L'APPAREIL À PETITS GÂTEAUX

CUPCAKE MAKER



CC 08

GEBRUIKSAANWIJZING - GEBRAUCHSANLEITUNG
MODE D'EMPLOI - INSTRUCTION MANUAL

NEDERLANDS



Klein huishoudelijke apparaten horen niet in de vuilnisbak. Breng ze naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.

OMSCHRIJVING VAN HET APPARAAT

1. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN
 2. VOOR HET EERSTE GEBRUIK
 3. ACCESSOIRES
 4. CUPCAKES MAKEN
 5. TAARTBODEMPJES MAKEN
 6. TIPS & SUGGESTIES
 7. REINIGING & ONDERHOUD
- GARANTIE & SERVICE

PAGINA 4
PAGINA 4
PAGINA 5
PAGINA 5
PAGINA 5
PAGINA 6
PAGINA 6
PAGINA 7
PAGINA 21

DEUTSCH



Elektro Haushaltsgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie diese über Ihren Elektrofachhändler oder Ihrer örtlichen Wertstoffsammelstelle.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

1. SICHERHEITSHINWEISE
 2. VOR DER INBETRIEBNAHME
 3. ZUBEHÖR
 4. CUPCAKES ZUBEREITEN
 5. KUCHENBÖDEN ZUBEREITEN
 6. HINWEISE & VORSCHLÄGE
 7. REINIGUNG & PFLEGE
- GARANTIE & SERVICE

SEITE 8
SEITE 8
SEITE 9
SEITE 9
SEITE 9
SEITE 10
SEITE 10
SEITE 11
SEITE 11

FRANÇAIS



Les petits appareils domestiques doivent être mis au rebut dans des conteneurs spéciaux ou aux points de collecte réservés à cet usage.

DÉFINITION DE L'APPAREIL

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ
 2. POUR LA PREMIÈRE UTILISATION
 3. ACCESSOIRES
 4. FAIRE DES PETITS GÂTEAUX
 5. FAIRE DES FONDUS DE TARTELETTES
 6. CONSEILS & SUGGESTIONS
 7. NETTOYAGE & ENTRETIEN
- GARANTIE & SERVICE

PAGE 12
PAGE 12
PAGE 13
PAGE 13
PAGE 13
PAGE 14
PAGE 14
PAGE 15
PAGE 22

ENGLISH

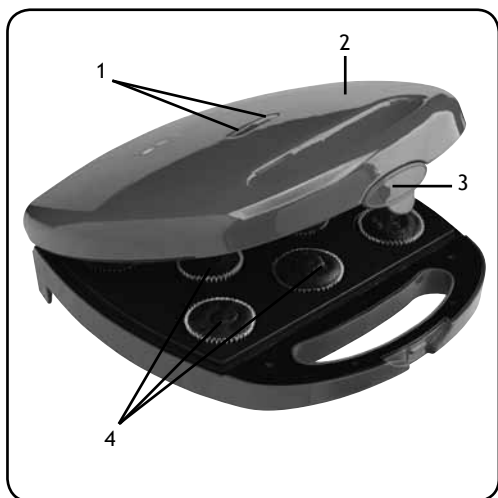


Legislation requires that all electrical and electronic equipment must be collected for reuse and recycling. Electrical and electronic equipment marked with the symbol indicating separate collection of such equipment must be returned to a municipal waste collection point.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

1. SAFETY INSTRUCTIONS
 2. BEFORE FIRST USE
 3. ACCESSORIES
 4. PREPARING CUPCAKES
 5. PREPARING PIE CRUSTS
 6. TIPS & SUGGESTIONS
 7. CLEANING & MAINTENANCE
- GUARANTEE & AFTER SALES SERVICE

PAGE 16
PAGE 16
PAGE 17
PAGE 17
PAGE 18
PAGE 18
PAGE 19
PAGE 22



1. Indicatie lampjes (rood/groen)
2. Bovenste bakplaat
3. Sluitclip
4. Onderste bakplaat met bakvormen (8)

1 | VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
- **Let op!** Vermijd het aanraken van de hete buitenkant en de bakplaten wanneer het apparaat ingeschakeld is.
- Laat het apparaat en de bakplaten volledig afkoelen voordat u het apparaat schoonmaakt of opbergt.
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- Het netsnoer nooit scherp buigen of over hete delen laten lopen.
- Wikkel het snoer geheel af om oververhitting van het snoer te voorkomen.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van apparaten die warmte afgeven zoals ovens, gasfornuizen, kookplaten, etc. Het apparaat op afstand houden van muren of andere objecten die vlam kunnen vatten zoals gordijnen, handdoeken (katoen of papier etc.).
- Zorg er altijd voor dat het apparaat op een effen, vlakke ondergrond staat en gebruik het uitsluitend binnenshuis.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter indien het apparaat in werking is.
- Indien u het apparaat wilt verplaatsen, dient u ervoor te zorgen dat het apparaat afgekoeld is en dat de stekker uit het stopcontact is verwijderd.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de stekker, het snoer of het apparaat beschadigd is, wanneer het apparaat niet meer naar behoren functioneert of wanneer het gevallen of op een andere manier beschadigd is. Raadpleeg dan de winkelier of onze technische dienst. In geen geval de stekker of het snoer zelf vervangen. Reparaties aan elektrische apparaten dienen uitsluitend

door vakmensen uitgevoerd te worden.

Verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker tot gevolg hebben. Het apparaat nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.

- Niet aan het snoer c.q. het apparaat trekken om de stekker uit de wandcontactdoos te halen. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden. Kinderen beseffen de gevaren niet, die kunnen ontstaan bij het omgaan met elektrische apparaten. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met elektrische apparaten werken. Zorg ervoor dat het apparaat altijd zodanig opgeborgen wordt dat kinderen er niet bij kunnen en er niet mee kunnen spelen.
- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door hulpbehoevenden, kleine kinderen en/of personen met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij goede begeleiding krijgen of geïnstrueerd zijn in het veilig gebruiken van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Indien het apparaat niet gebruikt of gereinigd wordt, moet u de stekker uit het stopcontact verwijderen.
- Verlengsnoeren mogen alleen gebruikt worden indien de netspanning (zie typeplaatje) en het vermogen hetzelfde of hoger is dan van het apparaat. Gebruik altijd een goedgekeurd, geaard verlengsnoer.
- Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit de wandcontactdoos heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het apparaat naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.
- Indien het apparaat na het inschakelen niet functioneert, dan kan de zekering of de aardlekschakelaar in de elektra verdeelkast zijn aangesproken. De groep kan te zwaar zijn belast of een aardlekstroom kan zijn opgetreden.
- Ga bij storing nooit zelf repareren; het doorslaan van de beveiliging in het apparaat kan duiden op een defect, dat niet wordt verholpen door verwijdering of

vervanging van deze beveiliging. Het is noodzakelijk dat er uitsluitend originele onderdelen gebruikt worden.

- **Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water.**
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Wanneer het apparaat oneigenlijk gebruikt wordt, kan er bij eventuele defecten geen aanspraak op schadevergoeding worden gemaakt en vervalt het recht op garantie.

2 | VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Voordat u de cupcake-maker voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: pak het apparaat voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal.

De verpakking (plastic zakken en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport. Plaats de cupcake-maker op een vlakke stabiele en hittebestendige ondergrond. Reinig de buitenkant van de cupcake-maker en de bakplaten met een licht vochtige doek, wrijf met een droge doek na.

3 | ACCESSOIRES

De volgende accessoires zijn meegeleverd:

Spuitzak

Voor glazuur en vulling. De spuitzak is licht, sterk en flexibel. Gebruik de tweedelige koppeling om snel van spuitmond te kunnen wisselen.

Decoratie spuitmonden

De decoratie mogelijkheden zijn oneindig als u de 4 RVS spuitmonden gebruikt. De volgende vormen zijn inbegrepen: schrijf-tip, ster, bloemblaadje en blad.

Deegsnijder en -vormer

Maak eenvoudig een taartje of pastetje. Met de deegsnijder maakt u een standaardvorm en met de deegvormer drukt u de taartbodempjes precies in de openingen van de bakplaat.

Papieren cakevormpjes

Het beslag voor de cupcakes kan direct in de openingen van de bakplaat gebakken worden. Door papieren cakevormpjes te gebruiken, kunt u eenvoudiger serveren en ook sneller schoonmaken. Gebruik altijd papieren cakevormpjes als u brownies en mini-cheesecakes maakt. Extra papieren cakevormpjes zijn te bestellen bij Inventum of te koop bij een kookwinkel. Kijk op de website voor meer informatie: www.inventum.eu

4 | CUPCAKES MAKEN

Plaats de cupcake-maker op een vlakke stabiele en hittebestendige ondergrond. Trek aan de sluitclip om de bovenplaat te ontgrendelen en til de bovenplaat omhoog. Als u geen papieren cakevormpjes gebruikt, is het raadzaam om de anti-aanbaklaag regelmatig in te smeren met een klein beetje olie of bakspray. Veeg de overtollige olie weg met keukenpapier.

Wikkel het snoer volledig af en steek de stekker in het stopcontact. Sluit de bovenplaat en laat de cupcake-maker gedurende ca. 3 minuten opwarmen. Het rode controlelampje geeft aan dat de cupcake-maker aangesloten is op het lichtnet.

TIP: laat het apparaat opwarmen terwijl u het beslag voorbereidt.

De cupcake-maker is voorzien van een thermostaat welke de temperatuur van het apparaat regelt. Zodra de cupcake-maker op temperatuur is, gaat het groene controlelampje aan. De cupcake-maker is nu klaar voor gebruik. Open de bovenplaat en gebruik eventueel een ovenwant. **Let op:** raak de metalen delen en de bakplaten niet aan, omdat deze zeer heet worden.

Als u cupcakes, brownies of mini-cheesecakes maakt, kunt u een papieren cakevormpje in de vormen van de bakplaat doen. **Let op: als u brownies of mini-cheesecakes maakt, moet een papieren cakevormpje gebruikt worden, omdat deze erg broos en zeer heet zijn.** Vul elke bakvorm in de onderste bakplaat tot de helft met beslag. Zorg ervoor dat u de vormen niet te vol doet, omdat het beslag nog zal rijzen tijdens het bakken. **TIP:** om de bakvormen makkelijk te vullen kunt u ook een wegwerpspuitzak gebruiken.

Sluit de cupcake-maker waarbij u gebruik maakt van een ovenwant. Druk het deksel iets aan zodat de sluitclip goed dicht zit.

De werkelijke baktijd is afhankelijk van de gebruikte ingrediënten en het soort gerecht dat u maakt. Een richtlijn die u kunt aanhouden qua baktijd is 5 tot 8 minuten per lading cupcakes of muffins en 10 tot 12 minuten voor taartjes en pasteitjes.

Maak de sluitclip open en til de bovenplaat op met behulp van een ovenwant. Neem de cupcakes uit de bakvormen.

Gebruik geen metalen gereedschap. Dit zal de anti-aanbaklaag beschadigen.

Wanneer u klaar bent met bakken verwijderd u de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen voordat u deze opbergt.

BASIS-RECEPT VOOR CUPCAKES

Ingrediënten

voor 16 stuks

- 150 gram witte basterdsuiker
- 2 eieren
- 2 theelepels vanille-extract
- mespuntje zout
- 150 gram zelfrijzend bakmeel
- 65 gram roomboter, zacht

Klop de eieren los met de basterdsuiker. Roer daarna in 3 delen het bakmeel met het zout erdoor. Roer de boter door het beslag en als laatste het vanille-extract toevoegen. Roer het beslag nog een keer goed door. Plaats eventueel de papieren cakevormpjes in de bakplaat en vul deze tot de helft met het beslag. Bak de cupcakes in ca. 5 tot 8 minuten gaar. Om te controleren of de

cupcakes klaar zijn, kunt u ook een cocktailprikker in het midden steken. Als deze er droog uit komt, zijn de cupcakes gaar.

Het is ook mogelijk om een kant-en-klare cake of muffinmix te gebruiken. Volg de aanwijzingen op de verpakking.

Meer recepten en tips kunt u vinden op onze website: www.inventum.eu of aanvragen via de klantenservice van Inventum.

5 | TAARTBODEMPJES MAKEN

Gebruik een kant-en-klare mix, bladerdeeg of uw eigen deegrecept voor taartbodems of pasteitjes. Gebruik alleen ingrediënten die op kamertemperatuur zijn. Bij het gebruik van bladerdeeg uit de diepvries moet u die tijdig laten ontdooien volgens de verpakking. Rol het deeg uit zoals aangegeven op de verpakking.

- U kunt 8 taartbodempjes uitsteken uit een deeglap van ca. 25 cm Ø met de grote ring van de deegsnijder.
- Rol twee deeglappen om bijvoorbeeld mini-pasteitjes te maken. Gebruik de grote ring van de deegsnijder voor de bodem en de kleine ring voor de bovenkant van de deegbakjes.

Plaats de taartbodems altijd in een afgekoeld apparaat - niet voorverwarmen.

Als u meer dan één keer taartjes wilt maken, moet u het apparaat 5 tot 6 minuten laten afkoelen voordat u deze weer vult. Dit zorgt ervoor dat de bodempjes goed gevormd kunnen worden in de bakplaat.

Als u bijvoorbeeld een pasteitje maakt met twee lapjes deeg, moet u eerst de bodem in de bakplaat vormen met de deegvormer. Vul dan de bakjes en leg het bovenste lapje deeg op het pasteitje. Gebruik eventueel de kleine ring van de deegsnijder om overtollig deeg weg te snijden. Bak de pasteitjes 12 tot 18 minuten of totdat de vulling gaar is en de korst bruin. Voor goede resultaten adviseren wij u stevige vullingen te gebruiken en let op dat u de pasteitjes niet te vol doet - over het algemeen is 2 tot 3 eetlepels voldoende.

Wilt u alleen taartbodempjes maken dan legt u het deeg op een opening van de bakplaat en drukt u het deeg in vorm met de deegvormer. Bak de deegbakjes in ongeveer 10 minuten gaar of totdat de korst bruin is.



grote ring van de deegsnijder voor de taartbodems



vorm de taartbodems in de cupcake-maker



kleine ring van de deegsnijder voor de bovenkant



met de kleine ring overtollig deeg wegsnijden

6 | TIPS & SUGGESTIES

- De cupcake-maker hoeft niet voorverwarmd te worden als u cupcakes wilt maken. Vul de bakplaten met het beslag en bak de cupcakes. Let op: de baktijd gaat pas in als het groene controlelampje aan is. Als u meerdere keren cupcakes achter elkaar wilt maken, kunt u natuurlijk ook het apparaat gebruiken als deze heet is.
- Begin altijd met een afgekoeld apparaat als u pasteitjes, quiches of andere recepten wilt maken waarvoor gevormd deeg nodig is.
- Cupcakes en muffins zijn broos en heet als ze net gebakken zijn. Verwijder ze daarom voorzichtig uit de cupcake-maker en laat ze afkoelen op een rek.
- De meeste cupcakes zijn in 5 tot 8 minuten gaar. Om te zien of de cupcakes gaar zijn, steekt u een cocktailprikker in het midden van een cupcake. Als deze er droog uit komt, zijn de cupcakes gaar.
- Gebruik papieren cakevormpjes als u dat wilt, wanneer u cupcakes of muffins bakt. Het verwijderen en serveren van de cupcakes is daardoor makkelijker. *Bij brownies en mini-cheesecakes moet u papieren cakevormpjes gebruiken, omdat ze erg heet en broos zijn. De papieren cakevormpjes zorgen er voor dat ze hun vorm behouden als ze afkoelen.* Gebruik geen papieren cakevormpjes als u taartjes of pasteitjes maakt. Extra cakevormpjes zijn te koop via de website www.inventum.eu of bij een kookwinkel.
- Gebruik de spuitzak om de cupcakes te decoreren. Of gebruik een wegwerpspuitzak. Die zijn ook handig om de bakplaten met beslag te vullen.

DECORATIE TIPS

- Maak diverse smaken cupcakes en glazuur. Laat familie en vrienden hun favoriete smaak kiezen en de cupcake zelf versieren.
- Snijd cupcakes horizontaal doormidden en vul ze met jam, glazuur of roomkaas.
- Kleur glazuur met voedselkleuring in bijpassende kleuren voor bijvoorbeeld feestdagen, de kleuren van de sportclub of uw favoriete kleur.
- Gebruik de punt van een mes of een smalle spatel om het glazuur goed op de cupcakes te smeren. U kunt ook de spuitzak gebruiken en het glazuur op de cupcakes spuiten. Varieer eens met de verschillende spuitmonden.
- Decoreer wit geglazuurde cupcakes met gesmolten pure chocolade of andersom.

TOPPINGS & EXTRA'S

Bestrooi de bovenkant van een geglazuurde cupcake met spikkels of andere zoete toppings zoals:

- | | |
|------------------------------|---------------------|
| • hagelslag | • suikerparsels |
| • geroosterde noten (gehakt) | • smarties |
| • gecrushte pepermunt | • fijngemalen kokos |
| • decoratie of poedersuiker | • snoephartjes |

Kook- en hobbywinkels hebben een uitgebreid assortiment om zelf versieringen te maken of kant-en-klare suikerdecoraties voor cupcakes.

Strooi maïzena op uw werkblad om de kant-en-klare fondant of marsepein uit te rollen met een deegroller. Steek rondjes uit om de cupcakes te bedekken of varieer met andere uitsteekvormen zoals een bloemvorm. Of glazuur cupcakes met roze of blauwe glazuur en maak van fondant of marsepein kleine babyvoetjes of een flesje voor een kraamfeest. Maak met alfabet-uitsteekvormen de naam van de jarige of een andere tekst.

KANT-EN-KLARE MIXEN

Volg bij het gebruik van een kant-en-klare mix altijd de aanwijzingen op de verpakking. Houd er wel rekening mee dat de baktijd korter is in dit apparaat als in uw oven.

Muffinmix:

volg de aanwijzingen op de verpakking. Bak de muffins in ca. 4 tot 6 minuten gaar.

Cakemix:

volg de aanwijzingen op de verpakking. Vul elke bakvorm in de onderste bakplaat met ongeveer 2 eetlepels beslag. Bak de mini-cakes in ca. 5 tot 6 minuten of gebruik een cocktailprikker om te testen of de mini-cakes gaar zijn.

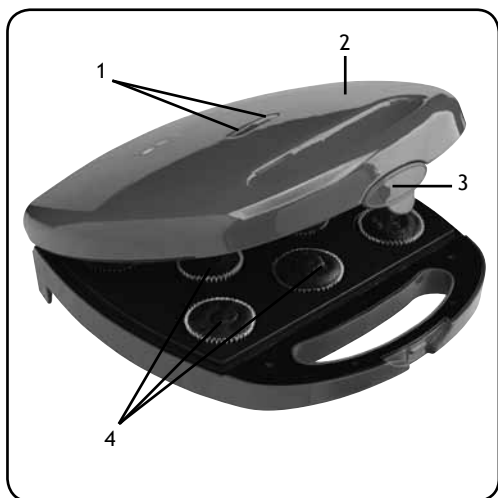
Toastbakjes:

snijd de korst van wit brood en rol het brood plat met een deegroller. Gebruik de grote kant van de deegsnijder om rondjes te maken van het brood. Vorm het brood in de bakplaat met de deegvormer. Bestrijk het brood eventueel met gesmolten boter. Bak de toastbakjes totdat ze krokant en bruin zijn in ca. 7 minuten. Haal de toastbakjes uit de bakplaat en laat ze afkoelen. Daarna kunt u ze vullen. Gebruik ze als amuse gevuld met kip- of tonijnsalade of voor een brunch gevuld met roerei.

Verwijder na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact. Alvorens het apparaat te reinigen, moet de stekker uit het stopcontact verwijderd worden. Laat de cupcake-maker geheel afkoelen. Dit gaat sneller als u de cupcake-maker open zet.

Reinig de buitenkant en de bakplaten met keukenpapier of een vochtige doek. Aangekoekt deeg kunt u eenvoudig verwijderen als u hier een beetje olie op doet. Na 5 minuten kunt u de deegresten met keukenpapier afvegen. **Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen om het apparaat of de bakplaten te reinigen.** Droog de binnen- en buitenkant van het apparaat.

Dompel de cupcake-maker nooit in water of een andere vloeistof onder.



1. Kontrollleuchte (rot/grün)
2. Obere Backplatte
3. Verschlussklemme
4. Untere Backplatte mit Formen (8)

1 | SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf.
- Benutzen Sie dieses Gerät nur zu dem in dieser Gebrauchsanleitung beschriebenen Zweck.
- **Achtung!** Das Gerät kann während des Betriebs heiß werden. Berührungen mit der Haut können deshalb Verbrennungen verursachen.
- Lassen Sie das Gerät immer vollständig abkühlen bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- Die Spannung der Stromquelle muss mit den Angaben auf den Typenschild übereinstimmen.
- Das Kabel nicht über scharfe Kanten ziehen, einklemmen oder herunterhängen lassen. Kabel vor Hitze und Feuchtigkeit schützen!
- Rollen Sie das Netzkabel immer ganz aus.
- Stellen Sie das Gerät weder auf/ noch in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherdes. Stellen Sie das Gerät nicht neben brennbares Material, z.B einem Rollo oder einen Vorhang.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass es auf einer ebenen und stabilen Fläche steht.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Wenn Sie das Gerät verschieben möchten, achten Sie drauf dass, das Gerät ausgeschaltet ist. Sie sollten das Gerät nur mit beiden Händen verschieben.
- Wenn das Gerät oder das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, muss es von einer autorisierten Werkstatt ersetzt werden, da für die Reparatur Spezialwerkzeuge und/oder spezielle Teile benötigt werden. Wenden Sie sich an Ihren Händler oder an den Inventum Kundendienst.
- Den Netzstecker nicht an der Leitung, mit dem Gerät oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern. Kinder verstehen die Gefahren nicht, die beim Betrieb von elektrischen

Geräten entstehen können. Lassen Sie deshalb Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe von elektrischen Geräten. Achten Sie darauf, dass Sie elektrische Geräte immer außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.

- Stellen Sie sicher, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Hilfsbedürftige, kleinen Kindern und/ oder Personen, die keine Erfahrung oder Kenntnis haben, bestimmt. Es sei denn, sie werden durch eine Person, die für deren Sicherheit verantwortlich ist, begleitet und in dem sicheren Umgang mit dem Gerät unterwiesen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt oder gereinigt wird.
- Falls Sie ein Verlängerungskabel benutzen, stellen Sie sicher, dass die Netzspannung gleich oder höher ist als die des Gerätes und dass Sie ein geerdetes Kabel verwenden.
- Bei der Entsorgung eines derartigen Gerätes wird empfohlen, es funktionsuntüchtig zu machen, indem man das Versorgungskabel durchschneidet nachdem der Netzstecker vom Stromnetz getrennt wurde. Bringen Sie Ihr Gerät zur entsprechenden Müllentsorgungsstelle Ihrer Gemeinde.
- Wenn das Gerät nach der Inbetriebnahme nicht funktioniert, kann dies auf die Sicherung oder den Leitungsschutzschalter im elektr. Verteilerschrank zurückzuführen sein. Vielleicht ist der Stromkreis überlastet, oder es gab einen Fehlerstrom.
- Im Falle einer Störung oder eines Defekts, versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren; wenn die Sicherung des Gerätes ausgelöst wurde, kann dies auf einen Defekt im Heizsystem zurückzuführen sein, welcher nicht durch das Herausnehmen oder Ersetzen der Sicherung behoben werden kann. Es dürfen ausschließlich Original-Ersatzteile verwendet werden.
- **Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser ein.**
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Wird es nicht ordnungsgemäß, (halb)

professionel oder entgegen den Anweisungen dieser Anleitung verwendet, erlischt die Garantie und Inventum übernimmt keine Haftung für eingetretene Schäden.

2 | VOR DER INBETRIEBNAHME

Entfernen Sie das Verpackungsmaterial (Plastiksäcke, Styropor und Karton) und bewahren Sie es unzugänglich für Kinder auf. Kontrollieren Sie, ob alle Teile mitgeliefert und aus der Verpackung genommen wurden. Prüfen Sie, ob während des Transports ein sichtbarer Schaden am Gerät entstanden ist. Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf dem Typenschild mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.

Stellen Sie das Gerät so auf, dass das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche steht.

Reinigen Sie die Außenseite und die Backplatten mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es ab.

3 | ZUBEHÖR

Folgendes Zubehör wird mitgeliefert:

Spritzbeutel

Für Glasur und Füllung. Der Spritzbeutel ist leicht, stabil und flexibel. Das zweiteilige Verbindungsstück ermöglicht das schnelle Auswechseln der Tüllen.



Tüllen

Unendliche Dekorationsmöglichkeiten mit den 4 verschiedenen Spritztüllen aus Edelstahl. Mitgelieferte Formen sind: Schreibtülle, Stern, Blütenblatt und Blatt.



Teigausstecher und -former

Einfach Törtchen oder Pastetchen machen. Mit dem Teigausstecher stechen Sie einen großen (Törtchenboden) und einen kleinen Kreis (Deckel) und mit dem Teigformer drücken Sie den Törtchenboden in die Backform.



Papierbackförmchen

Der Teig kann direkt in der Backform gebacken werden, die Verwendung von Papierbackförmchen jedoch erleichtert Ihnen das Servieren und Reinigen. Verwenden Sie immer Backförmchen aus Papier, um Brownies und Minikäsekuchen zu backen. Weitere Papierbackförmchen erhalten Sie bei Inventum oder im Fachhandel. Mehr Informationen erhalten Sie unter der Website: www.inventum.eu



4 | CUPCAKES ZUBEREITEN

Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, stabilen und hitzebeständigen Untergrund. Entriegeln Sie die Deckplatte, indem Sie an der Verschlussklemme ziehen und die Deckplatte nach oben heben. Falls Sie keine Papierbackförmchen verwenden, ist es ratsam, die Antihaftschicht mit etwas Öl oder Backspray einzuschmieren. Streichen Sie das überschüssige Öl mit einem Papiertuch weg. Rollen Sie das Netzkabel ganz aus und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die rote Kontrolllampe zeigt an, dass das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist. Schließen Sie das Gerät und wärmen Sie es ca. 3 Minuten vor. Tipp: während sich das Gerät aufwärmt, können Sie den Teig vorbereiten.

Die rote Kontrolllampe leuchtet während des Betriebs. Das Gerät ist mit einem Thermostat versehen, der die Temperatur regelt. Nach einigen Minuten leuchtet die grüne Kontrolllampe. Das bedeutet, dass das Gerät die richtige Temperatur erreicht hat und nun betriebsbereit ist. **Achtung:** Berühren Sie die Metallteile und die Backplatten des Geräts nicht, da sie sehr heiß werden! Die obere Backplatte am besten mit einem Ofenhandschuh heben.

Achtung: Wenn Sie Brownies oder Minikäsekuchen backen, müssen Sie immer Papierbackförmchen verwenden, da diese Kuchensorten sehr zerbrechlich sind und erst komplett auskühlen müssen, damit sie ihre Festigkeit erreichen.

Befüllen Sie jede Backform nur bis zur Hälfte mit Teig, da dieser beim Backen noch aufgehen wird.

Tipp: Um die Backformen leichter zu befüllen, verwenden Sie einen Einwegspritzbeutel. Schließen Sie unter Verwendung eines Ofenhandschuhs das Gerät und drücken Sie die Deckplatte etwas an, damit die Verschlussklemme verriegelt. Die Backzeit ist von den verwendeten Zutaten abhängig. Sie können sich aber an folgender Richtlinie halten: 5 - 8 Minuten für Cupcakes und Muffins und 10 - 12 Minuten für Minitörtchen und Pastetchen. Öffnen Sie die Verschlussklemme und heben Sie die Deckplatte mit Hilfe eines Ofenhandschuhs an und entnehmen Sie die Cupcakes. **Dabei keine Gegenstände aus Metall verwenden. Diese können die Antihafbeschichtung beschädigen.** Wenn Sie fertig sind mit dem Backen immer den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät völlig auskühlen lassen.

GRUNDREZEPT FÜR CUPCAKES

Zutaten

16 Stück

- 150g Farinazucker
- 2 Eier
- 2 Teelöffel Vanille
- 1 Messerspitze Salz
- 150g Mehl Type 405
- 65g weiche Butter

Verrühren Sie die Eier mit dem Zucker. Heben Sie das mit Salz vermischte Mehl in 3 Teilen unter die Masse. Fügen Sie die Butter in die Masse und als letztes das Vanilleextrakt hinzu und verrühren Sie es zu einem glatten Teig. Legen Sie eventuell die Papierbackförmchen in das Gerät und füllen Sie diese bis zur Hälfte mit Teig auf. Die Cupcakes in ca. 5-8 Minuten gar backen, bis sich ein Zahnstocher sauber herausziehen lässt.

Sie können auch eine Fertigbackmischung für Kuchen oder Muffins verwenden. Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung. Weitere Tipps und Rezepte erhalten Sie unter der Website: www.inventum.eu oder fragen Sie diese bei unserem Kundenservice an.

5 | KUCHENBÖDEN ZUBEREITEN

Zur Zubereitung von Mini-Kuchenböden oder Pastetchen verwenden Sie eine Kuchenfertigbackmischung, Blätterteig oder Ihr eigenes Rezept. Die Zutaten sollten immer auf Zimmertemperatur sein. Vor Gebrauch sollte tiefgefrorener Blätterteig nach der auf der Verpackung versehenen Anweisungen aufgetaut und aufgerollt werden.

- Sie können aus einem ausgerollten Teig von ca. 25 cm Ø 8 Kuchenböden mit dem großen Teigausstecher ausstechen.
- Für Pastetchen rollen Sie 2 Teigplatten von jeweils ca. 25 cm Ø aus und verwenden sie den großen Teigausstecher für die Böden und den kleinen Teigausstecher für den Deckel.

Den Teig für die Kuchenböden immer in einen kalten Cupcake-Macher drücken - nicht vorwärmen!

Möchten Sie das Gerät mehrere Male hintereinander verwenden, müssen Sie das Gerät nach Gebrauch erst 5-6 Minuten auskühlen lassen, bevor Sie es wieder mit Teig füllen, da sich ansonsten der Teig nicht gut in die Backformen legen und formen lässt.

Wenn Sie ein Pastetchen bestehend aus 2 Schichten machen wollen, legen Sie erst den Kuchenboden in die kalte Backform, füllen diese mit der von Ihnen gewünschte Masse und legen eine 2. Schicht darüber, um das ganze zu schließen. Verwenden Sie dabei den kleinen Teigausstecher, um überschüssigen Teig wegzuschneiden. Backen Sie die Pastetchen in 12 bis 18 Minuten fertig oder solange, bis die Füllung gar und der Teig goldbraun ist. Gute Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie die Pastetchen nicht überfüllen, dabei empfehlen wir, nicht mehr als 2-3 EL Füllung hinzu zufügen. Wenn Sie nur Kuchenböden backen wollen, legen Sie den Teig in die Backformen, drücken Sie ihn mit dem Teigformer zurecht und backen Sie diesen von innerhalb 10 Minuten fertig oder bis der Boden gar und goldbraun ist.



Großer runder Teigausstecher für die Kuchenböden



Formen Sie den Kuchenboden in die Backform



Kleiner runder Teigausstecher für den Deckel



Mit dem kleinen Ring überschüssigen Teig wegschneiden

6 | HINWEISE & VORSCHLÄGE

- Sie müssen den Cupcake-Macher nicht vorheizen, wenn Sie Cupcakes zubereiten wollen. Füllen Sie die Backformen mit Teig und backen Sie diese aus. Achtung: die Backzeit zählt erst dann, wenn die grüne Kontrollleuchte angeht. Wenn Sie mehrere Male hintereinander Cupcakes backen wollen, können Sie das Gerät natürlich auch verwenden, wenn es heiß ist.
- Immer ein kaltes Gerät verwenden, wenn Sie Pastetchen, Quiches oder andere Rezepte backen wollen, bei welchen Sie den Teig formen müssen.
- Cupcakes und Muffins sind bröselig und heiß, wenn Sie gerade gebacken worden sind. Deshalb vorsichtig aus den Backformen entnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
- Die meisten Cupcakes sind in 5 bis 8 Minuten fertig gebacken. Um sicher zu sein, müssen Sie einen Zahnstocher sauber aus dem Cupcake ziehen können.
- Wenn Sie wollen, verwenden Sie Papierbackförmchen beim backen von Cupcakes oder Muffins. Sie erleichtern das Backen und Servieren ungemein. Beim Zubereiten von Brownies und Minikäsekuchen müssen Sie Papierbackförmchen verwenden, weil diese sehr heiß und zerbrechlich sind. Sie halten die Form während des Abkühlens bei. Bitte keine Papierbackförmchen für Törtchen und Pastetchen verwenden. Extra Papierbackförmchen erhalten Sie unter der Website: www.inventum.eu oder im Fachhandel.
- Mit dem Spritzbeutel können Sie Ihre Cupcakes dekorieren. Oder verwenden Sie einen Einwegspritzenbeutel. Diese sind auch geeignet zum Befüllen der Backformen in der Backplatte.

TIPPS ZUM DEKORIEREN

- Bereiten Sie mehrere Geschmäcker von Cupcakes und Glasur vor und überlassen Sie die Geschmackswahl und Verzierung der Familie und den Freunden.
- Schneiden Sie Cupcakes waagrecht durch und füllen Sie sie mit Marmelade, Glasur oder Sahne.
- Verwenden Sie Lebensmittelfarbe, um die Glasur in Ihre Lieblingsfarbe, die Farbe vom Festtag oder des Sportvereins zu färben.
- Verwenden Sie eine Messerspitze oder eine schmale Spachtel, mit welcher Sie die Glasur auf die Cupcakes gut verteilen können. Sie können die Glasur auch mit dem Spritzbeutel auf die Cupcakes spritzen. Zur Abwechslung verwenden Sie die verschiedenen Spritztüllen.
- Dekorieren Sie weißglasierte Cupcakes mit geschmolzener dunklen Schokolade oder andersherum.

TOPPINGS & EXTRAS

Bestreuen Sie die Oberseite eines Cupcakes mit Konfekt oder anderen Süßigkeiten, wie z.B.:

- Schokoladenstreusel/-raspel
- Zuckerperlen
- gehackte Nüsse
- Smarties
- zerkleinerte Pfefferminze
- geraspelte Kokos
- Dekorier- oder Puderzucker
- Naschwerk

Fach- und Hobbygeschäfte bieten ein großes Sortiment an Verzierungsmöglichkeiten an.

Verteilen Sie die Speise- oder Maisstärke auf Ihre Arbeitsfläche, um das Fondant oder den Marzipan mit einem Teigroller auszurollen. Stechen Sie Kreise oder andere Formen, wie z.B. Blumen oder Blätter aus dem Teig, um die Cupcakes damit zu verzieren bzw. bedecken. Oder glasieren Sie Cupcakes mit rosa oder blauer Glasur und verzieren diese mit einem ausgestochenen Schnuller oder Babyflasche aus Fondant oder Marzipan zur Geburt eines Babies. Stechen Sie mit Buchstabenausstecher den Namen des Geburtstagskinds oder einen anderen Text aus.

AUFBEREITSFERTIGE MIXTUR

Folgen Sie immer den Zubereitungsanweisungen auf der Verpackung und bedenken Sie, dass die Backzeit des Cupcake-Machers immer kürzer ist als die Ihres Ofens.

Muffin-Mixtur:

Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung und backen Sie die Muffins innerhalb von 4-6 Minuten.

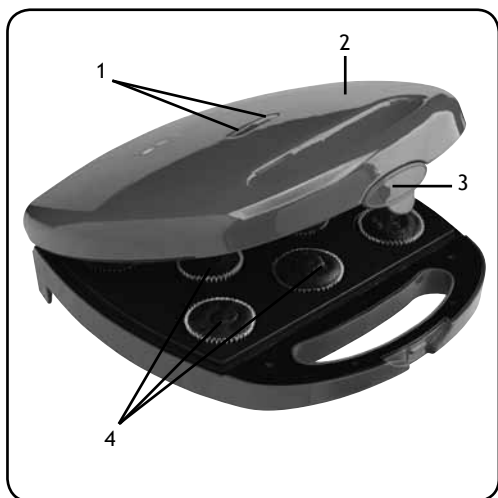
Kuchen-Mixtur:

Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung und füllen Sie jede Backform in der unteren Backplatte mit 2EL Teig. Die Mini-Kuchen innerhalb von 5-6 Minuten fertig backen oder mit einem Zahnstocher überprüfen.

Toastbrottaschen:

Schneiden Sie die Kruste vom weißen Toastbrot ab und rollen Sie diesen mit einem Teigroller platt. Verwenden Sie den großen Teigausstecher, um Kreise aus dem Brot auszusteichen. Drücken Sie das Brot mit dem Teigformer in die Backform und beschmieren Sie das Brot je nach Geschmack mit Butter. Die Brottaschen innerhalb von 7 Minuten goldbraun backen. Die Brottaschen herausnehmen und abkühlen lassen. Befüllen Sie diese je nach Geschmack mit Hühner- oder Thunfischsalat oder zum Brunch mit Rührei.

Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie vor der Reinigung des Gerätes den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät erst gut auskühlen. Dies geht schneller, wenn Sie das Gerät geöffnet halten. Die Außenseite des Gerätes und die Backplatten können Sie mit einem feuchten Tuch oder einem Küchenpapier reinigen. Teigreste lassen sich einfach mit etwas Öl entfernen. Nach 5 Minuten Einwirkzeit können Sie die Teigreste mit einem Küchenpapier entfernen. **Achtung!** Verwenden Sie nie aggressive Reinigungs- oder Scheuermittel zur Reinigung des Gerätes, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können. Trocknen Sie immer die Außen- und Innenseite des Gerätes gut ab. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder anderen Flüssigkeiten ein.



1. Lampe témoin (rouge/vert)
2. Plaque de cuisson - supérieure
3. Ferméture
4. Plaque de cuisson avec moules (8)

1 | CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lisez ce mode d'emploi très attentivement avant d'utiliser votre appareil et conservez-le précieusement pour le consulter éventuellement plus tard.
- Utilisez uniquement cet appareil pour les usages décrits dans ce mode d'emploi.
- **Attention:** ne touchez pas les surfaces chaudes l'appareil est branché.
- Laissez complètement refroidir l'appareil et les plaques de cuisson avant le rangement.
- Branchez l'appareil uniquement sur du courant alternatif, sur une prise de terre murale, ayant un voltage correspondant à celui qui est indiqué sur la plaque technique de l'appareil.
- Ne pliez jamais le cordon électrique d'une manière trop serrée et ne le laissez pas pendre au-dessus d'éléments brûlants.
- Déroulez totalement le cordon électrique afin d'éviter tout risque de surchauffe du cordon.
- Ne posez jamais l'appareil à proximité d'appareils qui diffusent de la chaleur, tels que fours, cuisinières à gaz, plaques de cuisson, etc. Maintenez l'appareil à une certaine distance des murs ou autres objets qui pourraient facilement prendre feu tels que rideaux, serviettes (coton ou papier), etc.
- Veillez à ce que l'appareil soit toujours posé sur une surface stable et plane.
- Ne laissez pas votre appareil sans surveillance si celui-ci est bien marche.
- Si vous voulez déplacer l'appareil, assurez-vous que celui-ci est bien débranché. Pour changer l'appareil de place, prenez-le à deux mains.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche de l'appareil, le cordon électrique ou l'appareil lui-même sont endommagés, ou bien si l'appareil ne fonctionne plus comme il se doit, ou bien s'il est tombé ou alors encore s'il a été endommagé d'une autre manière. Consultez

alors votre commerçant ou notre service technique. Ne changez en aucun cas vous-même la fiche de l'appareil ou le cordon électrique. Les réparations effectuées sur des appareils électriques doivent être exclusivement faites par des réparateurs qualifiés. Des réparations qui ne seraient pas correctement effectuées pourraient présenter de graves dangers pour l'utilisateur. N'utilisez jamais l'appareil avec des pièces qui ne soient pas recommandées ou livrées par le fabricant.

- Si vous n'utilisez pas votre appareil ou si vous devez le nettoyer, éteignez totalement l'appareil et retirez la fiche de l'appareil de la prise de contact.
- Ne pas tirer sur le cordon électrique ni sur l'appareil lui-même pour retirer la fiche de la prise de courant murale. Ne jamais toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Ne jamais laisser l'appareil à la portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers qui peuvent exister lors de l'utilisation d'appareils électriques. C'est pourquoi vous ne devez jamais laisser un enfant se servir de cet appareil sans surveillance. Veillez à ce que l'appareil soit toujours rangé de telle sorte que les enfants ne puissent pas y accéder.
- L'appareil ne peut pas être utilisé par des infirmes ni par des enfants et/ou des personnes ne sachant pas s'en servir, sauf si ces personnes sont accompagnées ou aidées pour l'utilisation sans danger de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Vous ne pouvez utiliser une rallonge électrique que si le voltage et la puissance sont les mêmes (voir plaque technique) ou plus élevés que ceux du cordon livré avec l'appareil. Utilisez toujours une rallonge de cordon électrique de terre qui soit conforme aux normes de sécurité.
- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil en raison d'une panne ou d'une défectuosité, nous vous conseillons alors, une fois après avoir retiré la fiche de la prise de courant murale, de couper le cordon électrique. Emportez l'appareil au service correspondant de votre commune.

- Si l'appareil, une fois mis en marche, ne fonctionne pas, il se peut alors que cela vienne du fusible ou du disjoncteur miniature dans la boîte de répartition électrique. Le groupe est peut-être trop chargé ou bien il y a eu du courant de fuite de terre.
- En cas de perturbation ou de panne, n'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil; si la sécurité de l'appareil a sauté, cela peut vouloir indiquer une défectuosité, et ceci ne peut pas se réparer en enlevant ou en remplaçant cette sécurité. Il est indispensable d'utiliser exclusivement des pièces détachées d'origine.
- **Ne plongez jamais l'appareil, le cordon électrique ou la fiche de l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.**
- Ce appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique. Si cet appareil a été utilisé d'une manière abusive, il ne pourra être question de dommages et intérêts en cas de panne, et tout droit de garantie sera annulé.

2 | POUR LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il faut procéder aux opérations suivantes: déballer l'appareil avec précaution et retirer tout le matériel d'emballage. Veiller à ce que le matériel d'emballage (sacs en plastique et carton) soit hors de portée des enfants. Après avoir retiré l'appareil de son emballage, contrôler minutieusement s'il n'y a pas de dommages visibles ayant peut être causés pendant le transport. Poser l'appareil sur une surface plane, stable et résistant à la chaleur. Rincez l'extérieur d'appareil et les plaques de cuisson avec un chiffon humide. Essuyez bien tous les plaques et l'extérieur.

3 | ACCESSOIRES

Sont livrés avec l'appareil les accessoires suivants:

Poche à douille

Pour le glaçage et la garniture. La poche à douille est légère, résistante et flexible. Utiliser le raccord deux pièces pour changer plus vite l'embout.

Embouts de décoration

Les possibilités de décoration sont infinies si vous utilisez les 4 embouts en acier inoxydable. Appareil livré avec les formes d'embouts suivantes: pointe à écrire, étoile, pétale et feuille.

Moule à couper et moule à former

Faire facilement une tartelette ou une petite tourte. Avec le moule à couper, vous faites une forme standard et vous découpez exactement le fond de tartelette en appuyant avec le moule à couper dans les alvéoles de la plaque de cuisson.

Moules en papier pour cakes

La pâte à petits gâteaux peut se cuire directement dans les alvéoles de la plaque de cuisson. En utilisant des petits moules en papier, vous pouvez servir les petits gâteaux plus facilement et nettoyer aussi plus vite

l'appareil. Utiliser toujours des moules en papier pour faire des brownies et des mini-cakes au fromage. Vous pouvez commander d'autres moules en papier à Inventum ou en acheter dans un magasin d'ustensiles de cuisine. Pour en savoir plus, consultez www.inventum.eu

4 | FAIRE DES PETITS GATEAUX

Placer l'appareil à petits gâteaux sur une surface plate et stable, et résistante à la chaleur. Tirer le clip de fermeture pour déverrouiller l'appareil et relever la plaque supérieure. Si vous n'utilisez pas de moules en papier pour les petits gâteaux, il est conseillé de graisser régulièrement la plaque de cuisson antiadhésive avec un petit peu d'huile ou un spray de cuisson. Retirer l'excédent d'huile avec de l'essuie-tout. Dérouler entièrement le cordon et brancher la fiche de l'appareil dans la prise de courant. Fermer la plaque supérieure et faire chauffer l'appareil pendant 3 minutes environ. La lampe témoin rouge indique que l'appareil est branché sur le circuit électrique.

CONSEIL: Faire chauffer l'appareil pendant que vous préparez la pâte.

L'appareil à petits gâteaux est équipé d'un thermostat qui règle la température de l'appareil. Dès que l'appareil est à la bonne température, la lampe témoin verte s'allume. L'appareil est maintenant prêt à l'emploi. Ouvrir la plaque supérieure en utilisant éventuellement un gant de cuisine. **Attention:** ne pas toucher les parties métalliques ni les plaques de cuisson, car elles peuvent être brûlantes.

Si vous préparez des petits gâteaux, brownies ou mini-cakes au fromage, vous pouvez mettre des petits moules en papier dans les alvéoles de la plaque de cuisson.

Attention: si vous faites des brownies ou des mini cakes au fromage, vous devez utiliser des petits moules en papier, car ces derniers peuvent être très friables et également très chauds. Remplir chaque alvéole dans la plaque de cuisson inférieure jusqu'à la moitié. Attention à ne pas trop remplir les moules ou alvéoles car la pâte va lever pendant la cuisson.

CONSEIL: pour remplir plus facilement les moules à petits gâteaux, vous pouvez aussi utiliser une poche à douille jetable.

Fermer l'appareil à petits gâteaux en utilisant éventuellement un gant de cuisine. Appuyer sur le couvercle jusqu'à ce que le clip de fermeture soit bien en place.

Le temps réel de cuisson dépend des ingrédients utilisés et du type de gâteaux que vous faites. Pour ce qui est du temps de cuisson, vous pouvez compter de 5 à 8 minutes par fournée de petits gâteaux ou muffins et de 10 à 12 minutes pour les tartelettes, tourtes et pâtés en croûte. Ouvrir le clip de fermeture et lever la plaque supérieure en utilisant un gant de cuisine. Retirer les petits gâteaux des moules à gâteaux. **Ne pas utiliser d'ustensiles en métal, ceux-ci pourraient endommager la plaque antiadhésive.**

Quand vous avez fini de faire cuire vos petits gâteaux, retirer la fiche de la prise de courant. Laisser refroidir l'appareil avant de le ranger.

RECETTE DE BASE POUR FAIRE DES PETITS CAKES

Ingédients

pour 16 cakes

- 150 grammes de sucre blanc vergeoise
- 2 œufs
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille
- pointe de sel
- 150 grammes de farine levante
- 65 grammes de beurre fin ramolli

Battre les œufs avec le sucre vergeoise. Remuer ensuite en 3 fois la farine avec le sel. Battre le beurre dans la pâte et ajouter en dernier l'extrait de vanille. Bien brasser la pâte encore une fois. Placer éventuellement les moules en papier dans la plaque de cuisson et les remplir de pâte jusqu'à moitié. Laisser cuire les petits gâteaux de 5 à 8 minutes. Pour vérifier si les petits gâteaux sont cuits, vous pouvez aussi piquer un pic de cocktail dans le milieu du gâteau. S'il ressort sec, cela signifie que les petits gâteaux sont cuits.

Il est également possible d'utiliser une pâte toute prête pour cake ou muffin. Suivre les instructions sur le paquet. Vous trouverez plus de recettes et de conseils sur notre site www.inventum.eu et vous pouvez poser vos questions au service clients Inventum.



grand rond du moule à couper pour le fond de tartelette



fomer le fond de tartelette dans l'appareil à gâteaux



petit rond du moule à couper pour le dessus



avec le petit rond, couper et enlever la pâte en trop

5 | FAIRE DES FONDS DE TARTELETTES

Utiliser une pâte toute prête, une pâte feuilletée ou la pâte de votre propre recette pour les fonds de tarte, tourtes ou pâtés en croûte.

Utiliser seulement des ingrédients qui sont à température ambiante. Si vous utilisez une pâte feuilletée congelée, vous devez la faire décongeler à temps, selon les indications. Dérouler la pâte tel qu'indiqué sur l'emballage.

- Vous pouvez faire 8 fonds de tartelettes d'un rouleau de pâte feuilletée de 25 cm Ø environ, avec le grand rond du moule à couper.
- Rouler deux morceaux de pâte feuilletée pour faire par exemple des mini tourtes. Utiliser le grand rond du moule à couper pour le fond et le petit rond pour le dessus.

Placer les fonds de tartelettes toujours dans un appareil refroidi - non préchauffé.

Si vous voulez faire des tartelettes plusieurs fois d'affilée, laissez refroidir l'appareil 5 à 6 minutes avant de vous en servir pour la fournée suivante. Les fonds de tartelettes seront ainsi bien formés dans la plaque de cuisson.

Si par exemple vous faites une tourte ou un pâté en croûte avec deux morceaux de pâte, vous devez d'abord former le fond dans la plaque de cuisson avec le moule à former. Remplir alors les alvéoles et poser le morceau de pâte supérieur sur la tourte. Utiliser éventuellement le petit rond du moule à couper pour découper et enlever la pâte en trop. Faire cuire les mini tourtes 12 à 18 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit cuite et la croûte bien dorée. Pour un résultat optimal, nous vous conseillons d'utiliser une garniture consistante et de ne pas trop remplir les mini tourtes ; en général, 2 à 3 cuillères à soupe de garniture suffisent.

Si vous voulez faire des fonds de tartelettes, mettre la pâte au-dessus d'une alvéole de la plaque de cuisson et appuyer la pâte dans l'alvéole avec le moule à former. Faire cuire les fonds de tartelettes environ 10 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.

6 | CONSEILS & SUGGESTIONS

- Pour faire des petits gâteaux, pas besoin de préchauffer l'appareil. Remplir les alvéoles de pâte et faire cuire les petits gâteaux. Attention: le temps de cuisson ne démarre que si la lampe témoin verte est allumée. Si vous voulez faire des petits gâteaux plusieurs fois d'affilée, vous pouvez bien sûr aussi utiliser l'appareil si celui-ci est encore chaud.
- Pour faire cuire des mini tourtes, pâtés en croûte, quiches ou autres recettes où il faut de la pâte autour, il faut toujours commencer avec un appareil refroidi.
- Les petits gâteaux et les muffins sont friables et très chauds lorsqu'ils sont juste cuits. Retirez-les avec précaution de l'appareil et laissez-les refroidir sur une grille.
- La plupart des petits gâteaux sont cuits en 5 à 8 minutes. Pour voir si les petits gâteaux sont cuits, piquer un pic à cocktail dans le milieu d'un gâteau. Si le pic ressort sec, alors les gâteaux sont cuits.
- Si vous voulez, vous pouvez utiliser des moules en papier lorsque vous faites cuire des petits gâteaux ou muffins. Il sera alors plus facile de les retirer de l'appareil et de les servir. *Pour les brownies et les mini-cakes au fromage, vous devez utiliser des moules en papier car ils sont très chauds et friables. Grâce aux moules en papier, ils garderont leur forme en refroidissant.* Ne pas utiliser de moules en papier lorsque vous faites des tartelettes, des tourtes ou des pâtés en croûte. Vous pouvez acheter d'autres petits moules à cake sur le site www.inventum.eu ou dans un magasin d'ustensiles de cuisine.
- Utiliser la poche à douille pour décorer vos petits gâteaux, cela peut être une poche à douille jetable. Vous pouvez aussi vous en servir pour remplir de pâte les alvéoles dans la plaque de cuisson.

CONSEILS DE DECORATION

- Faire des petits gâteaux avec des glaçages et goûts divers. Laisser la famille et les amis choisir leur goût favori et leur faire décorer eux-mêmes les petits gâteaux.

- Couper les petits gâteaux en deux dans le sens de la longueur, et les garnir de confiture, glaçage ou fromage crémeux.
- Colorer le glaçage avec un colorant alimentaire dans les couleurs de circonstance, par exemple pour un jour de fête spéciale, les couleurs d'un club sportif ou votre couleur préférée.
- Utiliser la pointe d'un couteau ou une petite spatule pour bien étendre le glaçage sur les petits gâteaux. Vous pouvez aussi utiliser la poche à douille et varier avec les différents embouts.
- Décorer les petits gâteaux d'un glaçage blanc avec du chocolat pur fondu ou l'inverse.

DECORATIONS & EXTRAS

Saupoudrer vos petits gâteaux glacés avec des granulés ou autres décorations sucrées telles que:

- noix de coco en poudre
- noix grillées (pilées)
- pastilles de menthe broyées
- décoration de sucre glace
- perles de sucre
- smarties
- granulés sucrés
- petits cœurs de bonbons

Les magasins de cuisine et de hobby offrent un vaste assortiment d'ustensiles et d'appareils pour faire soi-même les décorations ou des décorations en sucre toutes prêtes pour petits gâteaux.

FONDANT & MASSEPAIN

Saupoudrer de la maïzena sur votre plan de travail pour dérouler le fondant ou le massepain avec un rouleau à pâtisserie. Découper des petits ronds pour recouvrir les petits gâteaux ou varier avec d'autres formes telles qu'une forme de fleur.

Ou glacer les petits gâteaux avec un glaçage rose ou bleu et donner au fondant ou au massepain la forme d'un petit pied de bébé ou d'un biberon pour la fête d'une naissance.

Faire des lettres de l'alphabet pour former le prénom de la personne qui fête son anniversaire ou un autre texte.

PÂTE TOUTE PRÊTE

Pour utiliser une pâte toute prête, bien suivre les indications sur l'emballage. N'oubliez pas que le temps de cuisson dans cet appareil est plus court que dans votre four.

Pâte à muffin:

Suivre les indications sur l'emballage. Faire cuire les muffins de 4 à 6 minutes.

Pâte à cake:

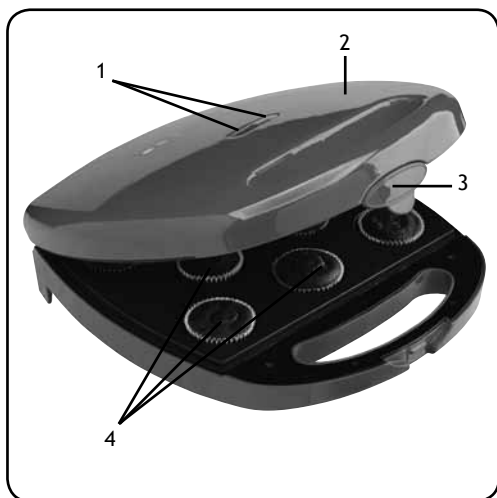
Suivre les indications sur l'emballage. Remplir chaque alvéole de la plaque de cuisson inférieure avec environ 2 cuillères à soupe de pâte. Faire cuire les mini cakes de 5 à 6 minutes ou utiliser un pic de cocktail pour tester si les mini cakes sont cuits.

Pâte à toast:

Couper la croûte du pain de mie et aplatir le pain au rouleau. Utiliser le grand côté du moule à couper pour faire des ronds dans le pain. Mettre le pain dans les alvéoles de la plaque de cuisson en utilisant le moule à former. Etaler éventuellement du beurre fondu sur le pain. Faire cuire les toasts jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et dorés pendant 7 minutes environ. Retirer les fonds de toast de la plaque de cuisson et les laisser refroidir. Après quoi vous pouvez les garnir. Vous pouvez faire des amuse-bouche garnis de salade au poulet ou au thon ou pour un brunch garni d'œufs brouillés.

7 | NETTOYAGE & ENTRETIEN

Après utilisation, toujours débrancher l'appareil du circuit électrique. Avant de nettoyer l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant. Laisser refroidir entièrement l'appareil. Cela va plus vite si vous le laissez ouvert. Nettoyer l'extérieur et les plaques de cuisson avec de l'essuie-tout ou avec un torchon humide. Vous pouvez facilement retirer la pâte collée à la plaque si vous mettez un peu d'huile dessus. 5 minutes après, vous pouvez alors retirer les restes de pâte avec de l'essuie-tout. **Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs pour nettoyer l'appareil ou les plaques de cuisson.** Bien sécher l'intérieur et l'extérieur de l'appareil. **Ne jamais tremper l'appareil dans de l'eau ni dans tout autre liquide.**



1. Pilot lights (red/green)
2. Top cooking plate
3. Locking lid latch
4. Bottom cooking plate with reservoirs (8)

1 | SAFETY INSTRUCTIONS

- **Please read these instructions before operating the appliance and retain for future use.**
- The appliance is intended solely for domestic use within the home.
- **Attention!** Avoid touching the hot surfaces, especially the outside of the appliance and the grillplates when the appliance is in use.
- Before cleaning and storing allow the appliance and the cooking plates to cool completely.
- Before plugging into a socket, check whether the voltage in your home corresponds with the voltage printed at the bottom of the appliance.
- Never let the power cord of the appliance hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- Never place this appliance on or near a hot gas or electric burner or in such a place where it could touch a heated oven or microwave. Do not allow this appliance to come in contact with curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials during use.
- Always use the appliance on a secure, dry, level surface.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Always carry out regular checks of the power cord to ensure no damage is evident. Should there be any signs of damage to the power cord in the slightest degree, the entire appliance should be returned to the Customer Service Department.
- For your own safety, only use the accessories and spare parts from the manufacturer which are suitable for the appliance.
- Always return the appliance after a malfunction, or if it has been damaged in any manner to the Customer Service Department for examination, repair or adjustment as special purpose tools are required.
- Never unplug it from the socket by pulling the cable.
- Always ensure that your hands are dry before handling

the plug or power cord.

- An electrical appliance is not a toy and should therefore always be placed outside of the reach of children. Children are not always able to understand potential risks. Teach children a responsible handling of electrical appliances.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Unplug the appliance as soon as you have finished using it and when you are cleaning it.
- If an extension cord is used, compare the marked electrical rating of the extension cord with the electrical rating on the appliance. Make sure that it can not be pulled by children or tripped over unintentionally.
- Should you decide not to use the appliance anymore, make it inoperative by cutting the power cord after removing the plug from the socket. We also recommend making all potentially dangerous parts of the appliance harmless, particularly for children who might be tempted to play with them.
- Never use the appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Any intervention other than cleaning and normal maintenance by the customer must be carried out by an approved Service Centre.
- **Never immerse any part of the main body, power cord and plug into water or any other liquid to protect yourself against electrical hazards.**
- When the appliance is used for other purposes than intended, or is when it is not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for any consequences will rest with the user. Any damages to the product or other things are not covered by the warranty.

2 | BEFORE FIRST USE

Before you use the appliance for the first time, please do as follows: Unpack the appliance carefully and remove all the packaging material. Keep the material (plastic bags and cardboard) out of reach of children. Check the appliance after unpacking for any visible damage, which could be caused by transportation. Place the appliance on a stable and heat resistant surface. Wipe the housing of the appliance and the cooking plates only with a damp cloth. Dry the appliance and the cooking plates thoroughly.

3 | ACCESSORIES

The following accessories are included in the box:

Icing bag

Designed for bakers and enthusiasts, the 10" icing bag is lightweight, strong and flexible. For additional decorating styles, use the two-piece coupler to easily change decorating tips.

Decorating tips

Use the four stainless steel decorating tips to create endless cupcake designs and decorations. The following tips are included: writing tip, star, petal and leaf.

Pie crust tool

Easily bake a tartlet or a pie. The crust cutter creates a custom sized pie crust and the forming tool precisely molds the crust to the shape of the non-stick cooking reservoirs.

Paper baking cups

Cupcakes can be baked directly in the non-stick cooking reservoirs, but with the paper baking cups serving and clean up is even easier. Use paper baking cups whenever baking brownie bites or mini cheesecakes. Additional paper baking cups can be ordered by Inventum. Check for more information the website: www.inventum.eu

4 | PREPARING CUPCAKES

Position the cupcake maker on a dry, level, heat-resistant surface. Release the lid latch and lift the lid to the open position. If not using paper cupcake liners, to maintain the quality of the non-stick it is recommended to periodically coat the non-stick surface with a small amount of vegetable oil. This can be done with a paper towel or with a non-stick oil spray. Wipe off any excess oil. Plug the power cord into a outlet. Lower the lid to the closed position and allow the cupcake maker to preheat for a minimum of 3 minutes. The red POWER light will be illuminated.

TIP: prepare ingredients while the cupcake maker is preheating.

When the cupcake maker has preheated to the proper cooking temperature, the green READY light will illuminate. Open the top lid using an oven mitt or pot holder to avoid making contact with the hot surfaces. **Caution: surfaces of the cupcake maker are hot. To avoid accidental burns or contact with the hot surfaces or steam being released while cooking, always open and close the lid of the cupcake maker using an oven mitt or pot holder.**

If baking cupcakes, brownie bites or mini cheesecakes, place a paper baking cup in each cooking reservoir.

NOTE: For brownie bites or mini cheesecakes, a paper baking cup **MUST** be used, since they are delicate and **VERY** hot.

Fill each cooking reservoir with approximately 2 tablespoons of batter. Be careful not to overfill the cooking reservoirs as the batter will expand during the cooking process. **TIP:** to easily fill the cooking reservoirs, use a disposable pastry bag or a ziptop plastic food storage bag with the corner clipped.

Lower the lid using an oven mitt or pot holder. Press down slightly so the lid latch is secured. Actual cooking time will vary depending on ingredients and type of cupcakes or treats being prepared. A general guide line is 5 to 8 minutes cooking time per batch of cupcakes or muffins and 10 to 12 minutes of cooking time per batch of scones, tartlets or empanadas.

With oven mitts or a pot holder, release the lid latch and open the cupcake maker lid. Remove the cupcakes using caution not to scratch or damage the non-stick surface. Use a wooden or other heat-resistant non-metallic utensil. When finished cooking, remove the plug from the wall outlet and allow the appliance to cool before moving, cleaning or storing.

BASIC RECIPE FOR CUPCAKES

Ingredients

for 16 pieces

- 150 grams white caster sugar
- 2 eggs
- 2 teaspoons vanilla
- dash salt
- 150 grams self raising flour
- 65 grams butter, softened

Beat the eggs with the caster sugar. Stir in the flour in 3 parts including the dash of salt. Stir in the butter and finally the vanilla. Stir the mixture thoroughly one last time. If you want, place paper baking cups in the cooking reservoirs. Fill each cooking reservoir with 2 tablespoons of batter. Bake the cupcakes about ca. 5 to 7 minutes

or until a toothpick inserted into the center comes out clean.

It is also possible to use a convenient mix for cake or muffins. Prepare the mixes according to the directions on the package.

More recipes and tips are available at the website: www.inventum.eu or contact the customer service of Inventum.

5 | PREPARING PIE CRUSTS

Use prepared pie crusts, packaged mixes for pie crusts or your own favorite pastry recipe.

Allow refrigerated pie crusts to soften or come to room temperature as package directs. Roll out as for a pie or unfold the crust as directed.

- One 9-inch pie crust can be cut with the larger side of the pie crust tool to make 8 bottom crusts, that can be shaped and formed in the cooking reservoirs using the forming tool.
- Use two 9-inch pie crusts to make 8 mini pies, empanadas or other treats. Use the larger side of the pie crust tool to make 8 bottom crusts and the smaller side of the pie crust tool to make the top crusts.

Always place pie crusts in a cold cupcake maker - do not preheat.

If making more than one batch of pies, allow the appliance to cool for 5 to 6 minutes between batches. This allows the bottom crust to properly form to the cooking reservoir.

For a 2-crust pie, shape the bottom crust into the cupcake maker, fill and then place the top crust on the pie. Use the smaller side of the crust cutting tool to cut away excess dough. Bake about 12 to 18 minutes or until the filling is done and the crust is browned. For the best results, select thicker pie fillings and do not over fill the pies - usually about 2 to 3 tablespoons of filling is perfect. For a 1-crust filled pie (or crust cups), shape the bottom crust into the cupcake maker. Bake about 10 minutes or until crust is browned. Remove, cool and fill.



large side of crust cutter to cut bottom crust



mold bottom crust into cupcake maker with tool



small side of crust cutter to cut top crust



place top crust and use small side of crust cutter to cut away excess dough

6 | TIPS & SUGGESTIONS

- The cupcake maker does not have to be preheated for cupcakes. Just spoon the batter into the cooking reservoirs and bake. However, it works just as well to spoon the batter into a hot cupcake maker. This makes it easy to do several batches of cupcakes or muffins in succession. Use caution as the cupcake maker is hot.
- Always begin with a cold cupcake maker when baking pies, quiches and other recipes that require shaping or pressing pie crust or pastry into the cups.
- Cupcakes or muffins are very fragile and hot when just baked. Carefully remove them from the cupcake maker and place on a wire rack to cool. Use a non-metallic heat-resistant tool. Allow the cupcakes or muffins to stand about 5 minutes before serving, even if you wish to serve warm muffins.
- Most cupcakes bake in 5 to 8 minutes. To determine if cupcakes are done, insert a toothpick into the center of the cupcake; if it comes out clean the cupcakes are done.
- Use paper baking cups if desired when baking cupcakes and muffins. They make removing and serving cupcakes and muffins easy. *Paper baking cups are required for brownies and cheesecake as the baked brownies or cheesecakes are so hot and delicate and must cool some before they are firm enough to hold their shape.* Do not use paper baking cups for pies and tartlets. Additional paper baking cups may be purchased online at www.inventum.eu or at baking shops.
- Use the piping bag to decorate cupcakes. Or use a disposable pastry bag or sip-top food storage bag to decorate or easily fill the cooking reservoirs of the cupcake maker. Fill the bag with the prepared batter and clip one of the corners off the bag. Squeeze gently to push batter from the corner of the bag.

DECORATING TIPS

- Make a variety of cupcake flavors and various frostings. Let family or guests select their favorite flavor and decorate as they prefer.
- Leave cupcakes unfrosted for easy packing in a lunch box or when traveling in the car.
- Split cupcakes or muffins horizontally and fill with frosting, jam, preserves, lemon curd or cream cheese.
- Tint frostings into complementary colors, holiday colors, the colors of a team or sports mascot or just your favorite. Frost cupcakes with one color or frost some cupcakes in different colors and group them on serving platters.
- Use the tip of a knife or offset spatula to spread the frosting, or fill a decorating bag and pipe the frosting. For a quick, easy, yet very decorative frosting, fit the decorating bag with the star-tip and make a large star on top of each cupcake.
- Drizzle swirls of melted dark chocolate over a white frosted cupcake or melted white chocolate over dark chocolate frosted cupcakes.

TOPPINGS & ADDITIONS

Sprinkle tops of frosted cupcakes with sprinkles. Other candy toppings might include:

- mini chocolate chips
- jelly beans

- toasted chopped nuts
- candy-coated chocolates
- decorating or dusting sugar
- toasted coconut
- crushed peppermint
- conversation hearts

Cake decorating shops or craft stores sell many cupcake picks or premade sugar decorations that are fun, colorful, easy and perfect for a variety of themes.

FONDANT & MARZIPAN

Roll packaged, prepared fondant or marzipan on a board lightly coated with cornstarch. Cut fondant or marzipan into rounds to cover the cupcakes or be creative and cut a variety of shapes using small cookie cutters, for example the shape of a flower. Or frost cupcakes pink or blue and cut fondant in the shape of tiny feet or baby bottles and arrange on top of cupcakes for a baby shower.

Cut fondant with small alphabet cutters to decorate with initials, names or holiday greetings.

CONVENIENT MIXES

Always follow the directions on the package when using a ready-to-use product. The cooking time however will be shorter when using the cupcake maker instead of your oven.

Muffin mixes:

prepare muffin mixes according to directions on the package. Spoon into cups and bake 4 to 6 minutes.

Cake mixes:

prepare the cake mix according to the directions on the package. Fill each cooking reservoir with 2 tablespoons of batter. Bake the cupcakes about ca. 5 to 6 minutes or until a toothpick inserted into the center comes out clean.

Toast cups:

Trim the crusts from white bread and flatten each slice with a rolling pin. Cut into circles using the large bottom crust side pie crust cutter. Shape each bread circle into a cooking reservoir. Brush with melted butter if desired. Bake until crisp and golden brown, about 7 minutes. Remove the cups and let them cool. Fill as desired. As an appetizer, toast cups are great filled with chicken or tuna salad, hot, cooked chili or other favorites. For a brunch, fill them with cooked scrambled eggs.

7 | CLEANING & MAINTENANCE

Always unplug the appliance after use. Always unplug the appliance before cleaning. Leave the appliance to cool down completely. The cupcake maker cools down faster when you open it.

Wipe the outside of the housing and the cooking plates with a damp cloth and dry. To remove batter baked onto the cooking surface, pour a small amount of cooking oil onto the hardened batter. After 5 minutes, wipe with a paper towel or dry cloth. **Never use any abrasives! Never immerse the appliance into water or other liquids.**

GARANTIE & SERVICE

- Uw garantietermijn bedraagt 24 maanden na aankoop van het product.
- De garantie is alleen van toepassing als de aankoopnota kan worden overlegd. Bewaar daarom uw aankoopnota zorgvuldig. De garantietermijn vangt aan op de aankoopdatum.
- De garantie geldt niet in geval van:
 - normale slijtage;
 - onoordeelkundig of oneigenlijk gebruik;
 - onvoldoende onderhoud;
 - het niet in acht nemen van bedienings- en onderhoudsvoorschriften;
 - ondeskundige montage of reparatie door uzelf of derden;
 - door de afnemer toegepaste niet originele onderdelenzulks ter beoordeling van onze technische dienst.
- De garantie geldt niet voor:
 - normale verbruiksartikelen;
 - externe verbindingskabels;
 - (uitwisselbare) signaal- en verlichtingslampjeszulks ter beoordeling van onze technische dienst.

Lever het apparaat in bij uw leverancier of stuur het apparaat, voorzien van kopie aankoopbon en klachtomschrijving, gefrankeerd terug aan het serviceadres van uw land:

Inventum Group BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
NEDERLAND
Website: www.inventum.eu

IES Import Electronic Service GmbH
Lembekstrasse 36
22529 Hamburg
DUITSLAND
Website: www.ihrservice.de

Indien de garantie is komen te vervallen of indien de garantietermijn is verstreken, dienen wij de kosten welke verbonden zijn aan een beoordeling en/of reparatie in rekening te brengen.

Op verzoek zullen wij u eerst een prijsopgave verstrekken alvorens tot reparatie over te gaan. Zonder dit verzoek om prijsopgave gaan wij ervan uit dat u, met het opsturen van uw apparaat, automatisch een opdracht tot reparatie heeft verstrekt.

Wij verlenen twee maanden garantie op de door onze servicedienst uitgevoerde herstelwerkzaamheden en het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, gerekend vanaf de hersteldatum. Indien zich binnen deze periode een storing voordoet welke het directe gevolg is van de uitgevoerde herstelwerkzaamheden of het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, heeft de koper het recht op kosteloos herstel.

GARANTIE & SERVICE

- Die Garantie gilt für 24 Monaten ab Kauf der Ware.
- Die Garantie gilt nur bei Vorlage der Rechnung des gekauften Gerätes. Bewahren Sie deshalb die Rechnung sorgfältig auf. Die Garantie gilt ab dem Kaufdatum.
- Die Garantie gilt nicht im Falle von:
 - normalem Verschleiß
 - mangelhafter Wartung
 - unsachgemäßem oder zweckentfremdeten Gebrauch
 - Nichtbeachtung von Bedienungs- und Wartungsvorschriften
 - unfachmännischer Reparatur durch den Käufer oder Dritte
 - nicht verwendeten Originalteilen, die vom Käufer oder durch Dritte montiert worden sind, welche erst von unserem Kundendienst zu begutachten sind.
- Die Garantie gilt nicht für:
 - normale Gebrauchsartikel;
 - Beleuchtungsbirnen, welche von unserem Kundendienst zu begutachten sind.

Bringen Sie das Gerät zu Ihrem Händler oder senden Sie das Gerät zusammen mit einer Kopie der Rechnung und einer Fehlerbeschreibung frankiert an die Serviceadresse in Ihrem Land:

Inventum Group BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
Niederlanden
Website: www.inventum.eu

IES Import Electronic Service GmbH
Lembekstrasse 36
22529 Hamburg
DEUTSCHLAND
Website: www.ihrservice.de

Falls die Garantie entfallen oder die Garantiezeit abgelaufen ist, müssen wir Ihnen die Kosten, die durch eine Begutachtung und/oder einer Reparatur entstehen, in Rechnung stellen.

Wir erstellen Ihnen gerne auf Anfrage einen Kostenvoranschlag, bevor wir mit der Reparatur beginnen. Wenn wir zur Reparatur übergegangen sind, werden die Begutachtungs- bzw. Prüfungskosten von uns nicht in Rechnung gestellt.

Wir gewähren auf die von unserem Kundendienst ausgeführten Reparaturen und auf das neu verarbeitete Material zwei Monate Garantie, wobei diese zweimonatige Frist ab dem Tag der Reparatur gilt. Sollte während dieses Zeitraumes ein Defekt auftreten, welcher direkt auf die Reparatur oder das dabei verwendete Material zurückzuführen ist, kann der Kunde selbstverständlich sein Gerät kostenlos reparieren lassen.

GARANTIE & SERVICE

- La garantie est assurée pendant 24 mois à compter de la date d'achat de l'article.
- La garantie ne sera applicable que sur présentation du bon d'achat. C'est pourquoi vous devez conserver bien précieusement votre bon d'achat. Le délai de garantie commence à partir de la date d'achat.
- La garantie n'est pas assurée dans les cas suivants:
 - usure normale
 - emploi inadéquat ou utilisation abusive
 - entretien insuffisant
 - non-respect des consignes d'utilisation et d'entretien
 - réparation par l'acheteur non compétent
 - adaptation par l'acheteur de pièces détachées qui ne sont pas d'origine ce qui sera jugé par notre service technique
- La garantie n'est pas applicable pour:
 - les articles de consommation normale
 - les câbles de raccordement extérieurs
 - les lampes témoins (changeables) de signal et d'éclairage ce qui sera jugé par notre service technique

Consultez alors votre commerçant ou notre service technique. L'appareil doit être renvoyé en port payé avec la facture ainsi que la description du problème à:

Inventum Group BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
PAYS BAS
Internet: www.inventum.eu

IES Import Electronic Service GmbH
Lembekstrasse 36
22529 Hamburg
ALLEMAGNE
Internet: www.ihrservice.de

Si la garantie n'est pas applicable ou bien si le délai de garantie est dépassé, nous vous facturerons les frais liés à un devis et/ou à une réparation.

Sur simple demande de votre part, nous pouvons d'abord établir un devis avant de commencer toute réparation. Sans votre demande de devis, nous partons du principe que vous nous donnez automatiquement votre accord pour la réparation de votre appareil, dès l'instant où vous nous l'avez envoyé.

Nous assurons deux mois de garantie sur les réparations effectuées par notre service après-vente et sur le matériel qui aura été ajouté, et ce délai de deux mois est calculé à compter de la date de la réparation. Si pendant cette période, il y avait une défection de l'appareil due directement aux travaux de réparation qui ont été effectués ou due au matériel rajouté, il va de soi que l'acheteur pourra de plein droit faire réparer gratuitement son appareil.

GUARANTEE & AFTER SALES SERVICE

- This product is guaranteed for a period of 2 years from the date of purchase against mechanical and electrical defect.
- Guarantee can only be given if proof of purchase (e.g. till receipt) can be shown. Therefore keep it in a safe place. The guarantee period starts at date of purchase.
- Guarantee is not valid in case of:
 - normal wear;
 - damage through misuse or when the instructions were not followed correctly;
 - lack of maintenance;
 - not following the operation- and safety instructions;
 - incompetent montage or repairs made by yourself or others;
 - using accessories and spare parts which are not suitable for the appliance; for assessment by our technical department.
- The guarantee is not valid for:
 - normal wear;
 - external cables;
 - (interchangeable) signal- and controllamps for assessment by our technical department.

Return to your supplier or send the appliance, including a copy proof of purchase and description of the complaint, stamped to:

Inventum Group BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
The Netherlands
Website: www.inventum.eu

IES Import Electronic Service GmbH
Lembekstrasse 36
22529 Hamburg
GERMANY
Website: www.ihrservice.de

- Pack it carefully (preferably in the original carton). Ensure unit is clean.
- Enclose your name and address and quote model number on all correspondence.

When the guarantee is no longer valid or when the period of guarantee has passed, we will charge any costs that flow out of an assessment and/or repairing. On request we will supply a statement before repairing. Without requesting a statement, we assume that you, by sending the appliance, automatically order to repair the appliance.

A guarantee period of two months is valid for repairs done by our technical department and the used spare parts, counting from the repair date. When a malfunction occurs within this period which directly flows out of the repairs and the used spare parts, the consumer has the right of repairs without any costs.

INVENTUM

SINCE 1908

INVENTUM BIEDT TEVENS • INVENTUM BIETET AUCH
INVENTUM OFFRE AUSSI • INVENTUM OFFERS ALSO



FRIEUSES • FRITEUSEN
FRITEUSE • FRYERS



WEEGSCHALEN • WAAGEN
PÈSE PERSONNE • SCALES



BLENDERS • MIXER
MIXER • BLENDERS



KOOKPLATEN • KOCHPLATTEN
PLAQUES DE CUISSON • HOT PLATES

Inventum Group BV
Generatorstraat 17, 3903 LH, Veenendaal, Nederland
Tel.: 0318 54 22 22, Fax.: 0318 54 20 22, Mail: helpdesk@inventum.eu

Website: www.inventum.eu

GL-International GmbH
Lehmbergstrasse 25, 25548, Kellinghusen, Deutschland
Tel: 04822 36550-0, Fax.: 04822 36550-55, Mail: info@gl-international.de

Website: www.gl-international.de