

- 60g weiche Butter
- 110g Zucker
- 1 TL geraspelte Zitronenschale
- 1 Ei
- 95g Mehl
- ½ TL Natriumbicarbonat
- ½ TL Backpulver
- etwas Salz
- 3 EL Milch
- 1 EL Zitronensaft

Verrühren Sie die Butter und die Zucker zu einer cremigen Masse. Fügen Sie die übrigen Zutaten hinzu und vermischen Sie alles miteinander. Füllen Sie die untere Backplatte mit ungefähr 1 EL Teig. Die Popcakes sind in ungefähr 4-6 Minuten fertig gebacken oder bis sich ein Zahnstocher sauber herausziehen lässt.

Weißer Schokoladenglasur:

- 100g weiße Schokolade
- 3 EL Schlagsahne
- 40g weiche Butter
- 70g Puderzucker
- ½ TL Vanilleextrakt

Geben Sie die weiße Schokolade und die Schlagsahne in eine Mikrowellenschale. Die Schale auf höchstem Stand für eine Minute lang in die Mikrowelle stellen, danach umrühren. Fügen Sie die Butter hinzu und stellen Sie es für 30 Sekunden wieder in die Mikrowelle, danach umrühren. Wenn die Schokolade und die Butter noch nicht geschmolzen sind, können Sie das Ganze nochmals für 10-15 Sekunden auf höchster Stufe in die Mikrowelle tun. Rühren Sie den Puderzucker und die Vanille unter, bis es ein glatter Teig wird. Tauchen Sie die Popcakes in die warme Glasur. Falls die Glasur zu kalt wird, kann es wieder für 10-15 Sekunden auf dem höchsten Stand in die Mikrowelle getan werden.

Alle Angaben zu Zubereitungszeiten und Mengenangaben sind lediglich als Richtwerte zu verstehen.

SYNTROX
G e r m a n y

Pop Cake-Wunder

Anleitung und Rezept

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Wir freuen uns, dass Sie sich für das Pop Cake-Wunder entschieden haben.

Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Bei Weitergabe dieses Geräts ist diese Anleitung mit auszuhändigen. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden.

Sicherheitshinweise

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Gerät ist zum Backen von Nusshälften bestimmt.

- Das Gerät ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Nutzen Sie dieses Gerät nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.

Verletzungsgefahr

- Halten Sie Kinder von Gerät und Verpackungsmaterial fern.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissens benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist.
- Achtung heisse Oberflächen!** Fassen Sie das Gerät während des Betriebes und kurz nach dem Ausschalten nur an den Kunststoffgriffen an. Wir empfehlen Küchenhandschuhe für den Umgang mit dem Gerät.
- Achtung Verbrennungsgefahr!** Während des Betriebes kann heisser Dampf aus dem Gerät austreten. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Speisen aus dem Gerät entnehmen bzw. einlegen.

Gesundheitsspezifische Hinweise

- Das Gerät kann mit möglichen Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie die Platten gründlich vor dem ersten Gebrauch (siehe Abschnitt „Reinigung“).

Aufstellen und Anschliessen

- Verwenden Sie das Produkt nur in geschlossenen Räumen.
- Stellen Sie das Gerät immer mit genügend Freiraum zu allen Seiten auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzebeständigen Untergrund.

- 60ml Buttermilch
- 3 EL Pflanzen Öl
- 1 Ei
- ½ TL Vanille
- 60ml heißer Kaffee

Alle Zutaten verrühren zu einer cremigen Masse. Fügen Sie den heißen Kaffee hinzu und vermischen Sie alles miteinander. Füllen Sie die untere Backplatte mit ungefähr 1 EL Teig. Die Popcakes sind in ungefähr 4-6 Minuten fertig gebacken oder bis sich ein Zahnstocher sauber herausziehen lässt.

Rote Popcakes:

- 155g Mehl
- ¼ TL Salz
- 1 EL Kakaopulver
- 60g weiche Butter
- 165g Zucker
- 1 Ei
- 1 TL Vanille
- 1 EL Lebensmittel-Farbstoff - rot
- 125ml Buttermilch
- ½ TL Natriumbicarbonat
- ½ TL Essig

Mehl, Salz und Kakaopulver in eine Schale vermischen. Die Butter und Zucker verrühren zu einer cremigen Masse. Fügen Sie das Ei und die Vanille hinzu und vermischen Sie alles miteinander. Buttermilch und Farbstoff verrühren und zusammen mit dem gemischten Mehl an die cremigen Masse hinzufügen und alles verrühren. Der Essig mit die Natriumbicarbonat in einer kleine Schalen Sprudeln lassen und hinzufügen. Füllen Sie die untere Backplatte mit ungefähr 1 EL Teig. Die Popcakes sind in ungefähr 4-6 Minuten fertig gebacken oder bis sich ein Zahnstocher sauber herausziehen lässt.

Zitronen Popcakes:

Das Verpackungsmaterial ist wieder verwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

Entsorgen Sie das Gerät umweltgerecht, wenn Sie sich von ihm trennen möchten. Das Gerät gehört nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie es an einem Recyclinghof für elektronische Altgeräte.

Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung.

Popcakegrundrezept:

- 190g Mehl
- 1 TL Backpulver
- ¼ TL Salz
- 120g weiche Butter
- 225g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 2 Eier
- 225ml Milch

Verrühren Sie die Butter und den Zucker zu einer cremigen Masse. Fügen Sie die Eier und den Vanillezucker hinzu und vermischen Sie alles miteinander. Danach Mehl und Milch hinzufügen und gut verrühren. Füllen Sie die untere Backplatte mit ungefähr 1 EL Teig. Die Popcakes sind in ungefähr 4-6 Minuten fertig gebacken oder bis sich ein Zahnstocher sauber herausziehen lässt.

Schokoladen Popcakes:

- 95g Mehl
- 110g Zucker
- 3 EL Kakaopulver
- ½ TL Natriumbicarbonat
- ¼ TL Backpulver
- ¼ TL Salz

- Halten Sie ausreichenden Abstand zu anderen Wärmequellen wie z.B. Herdplatten und Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser oder anderen Flüssigkeiten, um Stromschläge zu vermeiden.
- Betreiben Sie das Gerät nie auf einem Kochfeld oder in der Nähe einer Gasquelle.
- Schliessen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmässig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an. Die Steckdose muss auch nach dem Anschliessen gut zugänglich sein. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen.
- Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand von Tischen oder Küchentheken hängen. Es könnte jemand hängen bleiben und das Gerät herunterziehen.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heissen Flächen in Berührung kommt.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen aus.

Hinweise zum Gebrauch

- Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Wenn das Gerät, das Kabel oder der Stecker sichtbare Schäden aufweisen, darf das Gerät nicht benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es eine Fehlfunktion hatte oder heruntergefallen ist.
- Sollte das Gerät defekt sein, versuchen Sie nicht, das Gerät eigenständig zu reparieren. Kontaktieren Sie in Schadensfällen den Kundenservice.
- Verwenden Sie ausschliesslich hitzebeständige Utensilien zum Auflegen und Entnehmen der Lebensmittel. Halten Sie Metallgegenstände oder sonstige scharfkantige Gegenstände vom Gerät fern. Diese könnten die Antihafbeschichtung der Grillplatten beschädigen.
- Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeutel verpackt in das Gerät legen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
 - wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum hinweg nicht verwenden,
 - wenn während des Betriebs ein Fehler auftritt,

- bevor Sie es reinigen.

- Ziehen Sie immer am Stecker, und nie am Kabel, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen!
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder in andere Flüssigkeiten! Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Kabel oder der Stecker nicht ins Wasser fallen oder nass werden können. Sollte das Gerät ins Wasser fallen, unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr.
- Spritzen Sie niemals kaltes Wasser während oder direkt nach dem Gebrauch des Gerätes auf die Grillplatte. Das könnte die Antihafbeschichtung beschädigen!
- Lassen Sie das Gerät immer genügend auskühlen, bevor Sie es verstauen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es mit heissen Flüssigkeiten oder Öl befüllt ist.
- Verwenden Sie nur mitgeliefertes oder vom Hersteller empfohlenes Zubehör.

Sach- und Geräteschäden

- Lassen Sie das Gerät nicht fallen und setzen Sie es keinen Stössen aus.
- Tauchen Sie das Gerät, den Stecker oder das Netzkabel niemals komplett ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Legen Sie keine brennbaren Materialien wie z.B. Pappe, Kunststoff, Papier oder Kerzen auf oder in das Gerät.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen, starken Temperaturschwankungen, direkter Sonneneinstrahlung oder Feuchtigkeit aus.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, vor der Sonne geschützten Raum auf.
- Bei Schäden/Störungen schalten Sie das Gerät sofort aus.
- Versuchen Sie niemals, einen elektrischen Artikel selbst zu reparieren, sondern suchen Sie den nächsten Kundendienst/Fachmann auf, um die eigene Sicherheit zu gewährleisten. Kontaktieren Sie in Schadensfällen den Kundenservice.

Gewährleistungsbestimmungen

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
- Tauchen Sie nie das Gerät, das Kabel oder den Netzstecker in Wasser ein.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät komplett abgekühlt und ausgeschaltet ist.
2. Reinigen Sie die Platten mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel. Bei hartnäckigen Verschmutzungen lassen Sie die Platten mit etwas warmem Seifenwasser einweichen. Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Trocknen Sie das Gerät gründlich ab, bevor Sie es verstauen
3. Wickeln Sie das Kabel niemals eng um das Gerät, wenn Sie es verstauen.

Fehlerbehebung

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäss funktionieren, überprüfen Sie bitte zunächst, ob Sie ein Problem selbst beheben können. Versuchen Sie nicht, ein defektes Gerät eigenständig zu reparieren.

Problem	mögliche Ursache/Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	- Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose? - Ist die Steckdose defekt? Probieren Sie eine andere Steckdose. - Überprüfen Sie die Sicherung Ihres Netzanschlusses.
Die rote Kontrollleuchte leuchtet auf und erlischt während der Benutzung	- Während des Backvorgangs kann die rote Kontrollleuchte evt. aufleuchten und erlöschen. Ein Aufleuchten bedeutet, dass das Gerät erneut heizt, um eine konstante Temperatur einzuhalten. Das ist keine Fehlfunktion.

Entsorgen

der Backplatte als die obere Hälfte. Falls Sie mehr Popcakes backen, können Sie auch ein Stück Styropor verwenden, um die Stiele darin aufzustellen.

- Am besten kann man Popcakes mit einer Glasur oder einer dünnen Schicht überziehen, welche gut über den Popcake fließt. Falls die Glasur zu kalt wird, legen Sie diese einfach für 10-15 Sekunden auf höchstem Stand in die Mikrowelle.
 - Beste Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie die ausgekühlten Popcakes für ungefähr 15 Minuten in die Tiefkühltruhe legen und danach schnell in die warme Glasur oder den Guss tauchen.
 - Damit der Popcake besser auf dem Stiel sitzen bleibt, tauchen Sie den Stiel ungefähr 1-2cm in geschmolzener Schokolade und spießen Sie den ausgekühlten Popcake direkt auf.
 - Tauchen Sie den Popcake ein Mal in den Guss und lassen Sie ihn über den Topf austropfen. Passen Sie auf, dass der Popcake nicht auseinander fällt oder vom Stiel rutscht. Falls Sie den Popcake noch ein Mal in die Glasur tauchen, kann er zu dick und schwer werden.
 - Damit der Guss schneller aushärtet, können Sie den dekorierten Popcake für ungefähr 5 Minuten in die Tiefkühltruhe legen.
 - Popcakes können Sie am besten mit Zucker überziehen, wenn sie noch warm sind. Puderzucker oder ein Gemisch aus Zucker und Zimt in eine Tüte geben, Popcakes hinzufügen und vorsichtig schütteln bis jeder Popcake mit Zucker überzogen ist. Popcakes zu dekorieren macht Spaß und ist einfach.
- Bestreuen Sie die Popcakes mit Konfekt oder anderen süßen Dekorationszubehör. Achten Sie darauf, dass die Glasur feucht ist, damit die Dekoration besser kleben bleibt.
- Beispiele zum Bestreuen:
- Schokoladenstreusel
 - geniessbare Tinte
 - gehackte Nüsse
 - Smarties
 - zerkleinerte Pfefferminze • geraspelte Kokos
 - Dekorier- oder Puderzucker • Naschwerk

Reinigung und Aufbewahrung

ACHTUNG

Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemässe Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiss.

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie das Gerät benutzen, müssen Sie

- den Lieferumfang auspacken
- Gerät und Platten reinigen

❑ Halten Sie Kinder vom Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!

Packen Sie alle Teile aus und überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit (siehe „Geräteübersicht & Lieferumfang“) und Transportschäden. Falls die Bestandteile Schäden aufweisen sollten, verwenden Sie diese nicht (!).

Erste Reinigung

ACHTUNG!

- ❑ Das Gerät kann mit möglichen Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie die einzelnen Platten gründlich vor dem ersten Gebrauch.
- ❑ Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese können das Gerät bzw. die Platten beschädigen.

1. Wischen Sie mit einem leicht angefeuchteten Tuch das Gerät ab und trocknen es anschliessend mit einem Handtuch ab.
2. Reinigen Sie die Platten mit warmen Wasser und mildem Reinigungsmittel. Trocknen Sie anschliessend die Platten gründlich mit einem Handtuch.

3. Bevor Sie das erste Mal Speisen zubereiten können, müssen Sie das Gerät zuerst einmal einige Minuten OHNE Inhalt betreiben, um eventuelle Produktionsrückstände auf den Platten durch Hitze zu beseitigen. Dabei kann es zu Geruch- und Rauchbildung kommen, dies ist keine Fehlfunktion und bei der ersten Nutzung normal.

ACHTUNG!

- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht an einer Steckdose angeschlossen ist, wenn Sie die Platten einlegen oder wechseln möchten.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät und die Platten vollständig abgekühlt sind, wenn Sie nach der Verwendung Platten aus dem Gerät herausnehmen oder gegen ein anderes Plattenpaar auswechseln möchten.

Benutzung

ACHTUNG!

- Verbrühungsgefahr!** Aus dem Gerät kann Dampf austreten. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät öffnen oder schliessen.
- Achten Sie darauf, dass Sie das Gerät nicht überfüllen! Das Gerät sollte sich immer ohne grosse Kraftaufwendung schliessen lassen. Versuchen Sie nicht, das Gerät mit Gewalt zu schliessen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät mit flüssiger Masse füllen!
Wenn Sie das Gerät überfüllen, kann die Masse an den Seiten des Geräts auslaufen.
- Platten vor jedem Gebrauch einfetten
- Sollten Sie sich für ein Gerät mit Thermostat entschieden haben, so können Sie die Temperatur per Drehknopf regulieren. Ihr Gerät schaltet dann bei erreichter voreingestellter Hitze automatisch ab.

Bedienung

1. Schliessen Sie das Gerät an eine ordnungsmässig installierte Steckdose an. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf, sobald das Gerät an eine Steckdose angeschlossen wird.
2. Nun muss das Gerät vorheizen. Halten Sie das Gerät während dieser Zeit geschlossen. Der Vorheizvorgang dauert ca. 3-5 Minuten und ist beendet, wenn die rote Kontrollleuchte aufleuchtet.
3. Wenn der Vorheizvorgang beendet ist, öffnen Sie das Gerät durch Lösen des Verschlussriegels und klappen das Gerät auf.
4. Füllen Sie nun Ihren Teig in die untere Platte und schliessen Sie das Gerät.
5. Wenn Sie das Gerät schliessen, achten Sie darauf, dass der Verschlussriegel korrekt eingerastet ist. Während des Backvorgangs kann die rote Kontrollleuchte evt. aufleuchten und erlöschen. Ein Aufleuchten der roten Kontrollleuchte bedeutet, dass das Gerät erneut heizt, um eine konstante Temperatur einzuhalten.
8. Nach 3-4 Minuten können Sie das Gerät öffnen, um zu überprüfen, ob die Waffeln bereits Ihren Wünschen entsprechen oder noch weiter gebacken werden müssen.
9. Entnehmen Sie die Waffeln mit Hilfe von Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
10. Wenn Sie keine weiteren Speisen zubereiten möchten, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Platten reinigen und das Gerät verstauen.

Hilfreiche Tipps

- Lassen Sie Ihr Gerät immer vor Gebrauch vorheizen. Bereiten Sie während des Vorheizvorganges Ihre Speisen vor, die sie zubereiten möchten.
- Achten Sie darauf, nicht zu viel Teig zu verwenden, da er sonst an den Seiten herausläuft
- Den Teig nicht zulange rühren, da ansonsten die Popcakes zäh werden können. Am besten den Teig so lange rühren, bis die Klümpchen verschwunden sind.
- Die empfohlene Menge Teig für jeden Popcakeform sind ungefähr 1 EL.
- Den Deckel während den ersten Minuten geschlossen halten, ansonsten brechen die Popcakes.
- Die untere Hälfte der gebackenen Popcakes muss dunkler sein als die obere Hälfte. Dies kommt, weil der Teig erst aufgehen muss. Somit hat die untere Hälfte längeren Kontakt mit