

Mini-Gugelhupf Maker

Mini bundt cake maker | Mini máquina para hacer bizcochos |
Mini-machine à gugelhupf | Mini macchina per gugelhupf | Mini-
forma do babki | Mini-gugelhupf-maker



Deutsch

English

Español

Français

Italiano

Polski

Nederlands

Bedienungsanleitung

KG 2608-1

Operating instructions | Instrucciones de operación | Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso | Instrukcja obsługi | Gebruiksaanwijzing



Liebe Kundin, lieber Kunde !

Sie haben sich für den Kauf eines qualitativ hochwertigen Produkts der Marke ADE entschieden, das intelligente Funktionen mit einem außergewöhnlichen Design vereint. Die langjährige Erfahrung der Marke ADE stellt einen technisch hohen Standard und bewährte Qualität sicher - für mehr Frische in Ihrer Küche.

Wir wünschen Ihnen damit viel Freude und Genuss!

Ihr ADE Team

Allgemeines

Über diese Anleitung



Diese Bedienungsanleitung beschreibt den sicheren Umgang und die Pflege des Artikels. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf, falls Sie später etwas nachlesen möchten. Wenn Sie den Artikel an jemand anderen weitergeben, geben Sie auch diese Anleitung mit.

Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu Verletzungen oder Schäden am Artikel führen.

Zeichenerklärung



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort **GEFAHR** warnt vor schweren Verletzungen.



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort **WARNUNG** warnt vor Verletzungen mittleren und leichten Grades.



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort **HINWEIS** warnt vor Sachschäden.



Dieses Symbol kennzeichnet zusätzliche Informationen und allgemeine Hinweise.

Inhaltsverzeichnis

Allgemeines.....	2
Lieferumfang.....	3
Sicherheit.....	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6
Gugelhupf Grundrezept.....	6
Auf einen Blick	7
Inbetriebnahme	7
Auspacken und Prüfen.....	7
Reinigen und Aufheizen	8
Gebrauch	8
Teig vorbereiten	8
Kuchen backen	8
Reinigen	10
Aufbewahren	11
Störung / Abhilfe	11
Technische Daten	12
Garantie.....	12
Konformitätserklärung	12
Entsorgen	13

Lieferumfang

- Mini-Gugelhupf Maker
- Bedienungsanleitung

Sicherheit

- Dieser Artikel kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Artikels unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Das Gerät und sein Netzkabel sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Folien und Verpackungsmaterial von Kindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr. Achten Sie auch darauf, dass der Verpackungsbeutel nicht über den Kopf gestülpt wird.
- Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder Kundenservice ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Gefahr durch Elektrizität

- Tauchen Sie weder Gerät noch Netzkabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Platzieren Sie das Gerät so, dass keine Flüssigkeiten auf die Gerätesteckverbindung überlaufen können.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien.
- Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung den „Technischen Daten“ entspricht.
- Achten Sie darauf, dass die Steckdose gut zugänglich ist, damit Sie im Bedarfsfall schnell den Netzstecker ziehen können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht:
 - wenn das Gerät selbst oder Teile beschädigt sind,
 - wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind,
 - wenn das Gerät heruntergefallen ist.
- Ziehen Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch soweit wie erforderlich aus dem Kabelfach heraus. Achten Sie dabei darauf, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Gegenstände beschädigt wird.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose:
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - nach jedem Gebrauch,
 - bevor Sie das Gerät reinigen oder wegstellen,

- wenn während des Betriebs offensichtlich eine Störung auftritt,
- bei Gewitter.
- Ziehen Sie dabei immer am Stecker, nicht am Kabel.
- Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät oder am Netzkabel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt durchführen, da nicht fachgerecht reparierte Geräte den Benutzer gefährden.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

Gefahr von Verbrennungen/Verbrühungen und Brand

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt wenn es sich aufheizt oder noch abkühlt oder während des Betriebs.
- Berühren Sie die heißen Teile des Gerätes während des Betriebs nicht mit bloßen Fingern. Benutzen Sie geeignete Kochhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen. Fassen Sie das Gerät nur an den vorgesehenen Griffen an. Beachten Sie, dass das Gerät auch nach dem Abschalten noch einige Zeit heiß ist. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.
- Beim Öffnen und Schließen des Deckels und beim Gebrauch kann heißer Dampf austreten. Schützen Sie sich vor dem heißen Dampf.
- Sorgen Sie für einen ausreichenden Sicherheitsabstand zu allen leicht brennbaren Gegenständen, z. B. Gardinen und Vorhänge.
- Lassen Sie das Gerät immer abkühlen, bevor Sie es transportieren, reinigen oder verstauen.

VORSICHT vor Sachschäden

- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund. Achten Sie dabei auf einen ausreichend großen Abstand zu starken Wärmequellen wie Heizplatten, Heizungsrohren u. ä.
- Beim Zubereiten von Speisen kann es immer zu Lebensmittelspritzern kommen. Achten Sie darauf, dass der Untergrund pflegeleicht und gut abwischbar ist. Legen Sie ggf. eine geeignete Unterlage unter das Gerät.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die beim Gebrauch auftretende Wärme rundum gut abziehen kann.
- Stellen Sie das Gerät nicht unter einen Hängeschrank oder in eine Ecke, da Backwaren brennen können. Halten Sie auch Abstand zu leicht brennbaren Materialien wie z. B. Vorhängen oder Tischdecken.
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen niemals in Wasser und verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger. Das Gerät kann sonst beschädigt werden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht in der Geschirrspülmaschine. Sie würden es dadurch zerstören.

- Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn es heruntergefallen ist oder wenn es Risse oder Sprünge hat oder sich verformt hat.
- An der Unterseite des Gerätes befinden sich Gerätefüße. Da die Möbel- bzw. Bodenoberflächen aus den verschiedensten Materialien bestehen und mit den unterschiedlichsten Pflegemitteln behandelt werden, kann es nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Gerätefüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit harten, kratzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, Stahlwolle o. ä.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist ausschließlich zum Backen von Kuchen geeignet.

Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch konzipiert. Für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Benutzung in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, in landwirtschaftlichen Anwesen, durch Kunden in Hotels, Motels oder anderen Wohneinrichtungen oder in Frühstückspensionen ist das Gerät ungeeignet.

Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

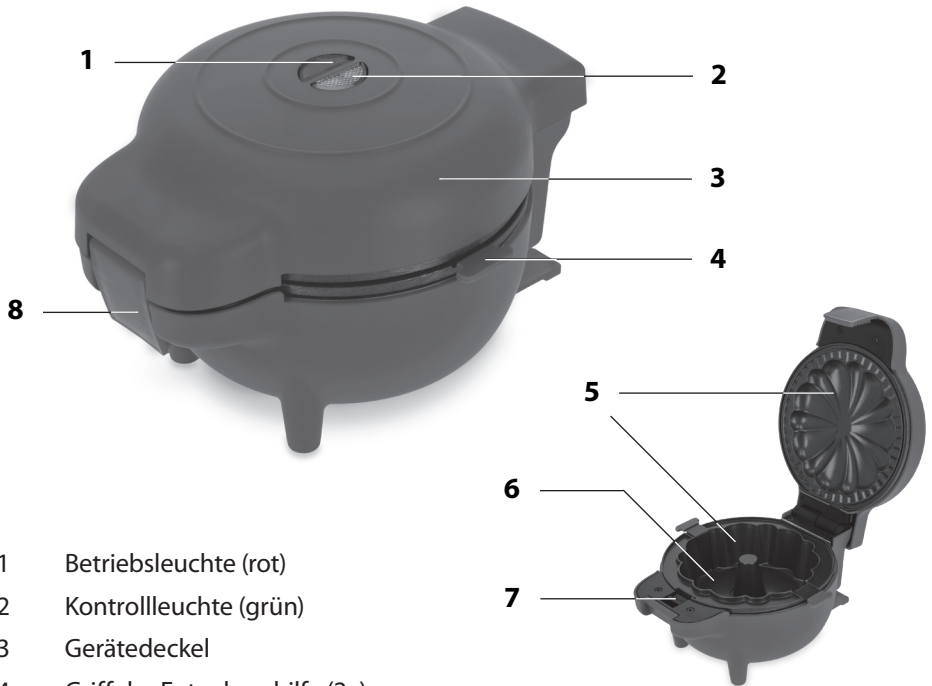
Gugelhupf Grundrezept

Unter einem Gugelhupf versteht man einen klassischen, runden Napfkuchen mit einer charakteristischen Einkerbung und einem Loch in der Mitte. Er besteht meistens aus einem Rühr-, Hefe- oder Biskuitteig.



Scannen Sie diesen QR-Code, um ein leckeres Gugelhupf Grundrezept angezeigt zu bekommen.

Auf einen Blick



- 1 Betriebsleuchte (rot)
- 2 Kontrollleuchte (grün)
- 3 Gerätedeckel
- 4 Griff der Entnahmehilfe (2x)
- 5 Obere und untere Backform
- 6 Entnahmehilfe
- 7 Entriegelung untere Backform
- 8 Verschlussklammer

Inbetriebnahme

Auspacken und Prüfen

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie sorgfältig sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Schäden aufweist. Ist dies der Fall, benutzen es nicht. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.
4. Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Reinigen und Aufheizen



WARNUNG vor Verbrennung

- Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile.
- Das Gerät hat keinen Ein- und Ausschalter. Sobald der Netzstecker in eine Steckdose gesteckt wurde, wird das Gerät mit Strom versorgt und heizt auf.



Beim ersten Gebrauch kann es zu einer leichten Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Das ist unbedenklich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, z. B. über ein geöffnetes Fenster.

Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie das Gerät zunächst reinigen, um Staub sowie mögliche Verpackungs- und Produktionsrückstände zu entfernen.

Danach heizen Sie das Gerät ohne Lebensmittel auf und reinigen es nach dem Abkühlen erneut.

1. Reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
2. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, hitzeunempfindliche Oberfläche.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose und lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten aufheizen.
5. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
6. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Danach reinigen Sie das Gerät nochmals, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Das Gerät ist jetzt einsatzbereit.

Gebrauch

Teig vorbereiten

- Bereiten Sie den gewünschten Kuchenteig zu. Erste Rezeptideen erhalten Sie, wenn Sie den QR-Code ein paar Seiten weiter vorne scannen, siehe „Gugelhupf-Rezepte“.

Kuchen backen



GEFAHR von Verbrennungen/Verbrühungen und Brand

- Berühren Sie nicht die heißen Teile des Geräts. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie den heißen Gehäusedeckel aufklappen und das Gerät geöffnet ist.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es sich aufheizt oder noch abkühlt oder während des Betriebs.



HINWEIS vor Sachschaden

- Betreiben Sie das Gerät niemals ohne eingesetzte Entnahmehilfe.



Während des Gebrauchs geht die Kontrollleuchte immer wieder an und aus und es sind klickende Geräusche zu hören. Das ist normal und zeigt an, dass sich das Gerät immer wieder automatisch aufheizt.



1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, hitzeunempfindliche Oberfläche.
2. Klappen Sie den Deckel auf und setzen Sie die Entnahmehilfe ein.
Die Griffe der Entnahmehilfe müssen exakt in die entsprechenden beiden seitlichen Aussparungen des Backform-Unterteils passen, da sich der Deckel sonst nicht schließen lässt.
3. Fetten Sie die obere und untere Backform mit Hilfe eines Pinsels dünn mit etwas Speiseöl oder Margarine ein.

4. Schließen Sie das Gerät und stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.

Kontrollleuchte und Betriebsleuchte leuchten. Nach einigen Minuten erlischt die grüne Kontrollleuchte und Sie können jetzt anfangen, Kuchen zu backen.

5. Geben Sie den vorbereiteten Teig z. B. mit einem Esslöffel in die untere Backform. Diese sollte maximal bis zum Rand mit Teig befüllt werden, da sich der Teig beim Backen ausdehnt.

Beachten Sie:

- Wenn Sie zu wenig Teig einfüllen, liegt das Oberteil des Gerätes nicht richtig auf und die Kuchen-Oberseite wird nicht so braun wie die Unterseite. Außerdem bekommt der Kuchen dann keine schöne Gugelhupfform.
- Wenn Sie zu viel Teig einfüllen, wird der Teig aus dem Spalt zwischen oberer und unterer Backform herausgedrückt und verunreinigt Gerät und Arbeitsfläche. Falls dies passiert, können Sie den herausgedrückten Teig mit einem feuchten Tuch wegwischen. **Vorsicht, das Gerät ist heiß. Tragen Sie ggf. Ofenhandschuhe o. Ä.**
- Achten Sie darauf, dass kein Teig auf den Zapfen in der Mitte der Backform gelangt. Falls doch, entfernen Sie ihn vor dem Schließen des Gerätedeckels vorsichtig mit einem feuchten Papierküchentuch. **Vorsicht- Verbrennungsgefahr!**



Die benötigte Teigmenge hängt vom verwendeten Rezept ab. Ggf. notieren Sie sich die verwendete Teigmenge, um auch später die passende Teigmenge parat zu haben.

6. Am Ende der Backzeit von ca. 15 Minuten (Rezeptangaben beachten!) klappen Sie den Deckel hoch und prüfen Sie, ob der Kuchen gar ist, indem eine dünnen längeren Holzspieß in den Teig stecken und wieder herausziehen.
- Wenn am Spieß noch Teigreste kleben, ist der Kuchen noch nicht fertig. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie den Kuchen noch etwas backen.
 - Wenn keine Teigreste mehr anhaften, ist der Kuchen gar.



7. Fassen Sie die beiden Griffe der Entnahmehilfe an und entnehmen damit den Kuchen aus der Backform. Danach lassen Sie den Kuchen auf einem Kuchengitter o. ä. fertig abkühlen.
- Wenn Sie weitere Kuchen zubereiten möchten, reinigen Sie die Entnahmehilfe und setzen Sie die leicht geölte Entnahmehilfe wieder ein.
 - Fahren Sie fort, wie vorstehend beschrieben.
 - Wenn Sie mit der Zubereitung fertig sind, gehen Sie vor, wie nachfolgend beschrieben.

Nach dem Gebrauch

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen das geöffnete Gerät vollständig abkühlen.
3. Reinigen Sie das Gerät.

Reinigen



GEFAHR von Verbrennung

- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen.



HINWEIS vor Sachschaden

- Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel, Scheuermittel, harte Schwämme o. ä.
- Das Gerät darf nicht im Geschirrspüler gereinigt oder in Flüssigkeiten getaucht werden.

Das Gerät sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

1. Entfernen Sie Krümel und Teigreste von den Backformen.
2. Anhaftende Teigreste entfernen Sie, indem Sie etwas Speiseöl auf die angetrockneten Reste geben und es ca. 5 Minuten einweichen lassen. Danach mit einem Papiertuch entfernen



3. Wischen Sie Backformen und Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten weichen Tuch sauber.

Die untere Backform kann dabei durch Entriegeln (siehe Pfeil) auch leicht entnommen werden.

4. Reinigen Sie die Entnahmehilfe in mildem Geschirrspülwasser mit der Hand.
5. Lassen Sie alle Teile gründlich trocknen.

Aufbewahren

1. Klappen Sie den das abgekühlte und gereinigte Gerät zusammen.
2. Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung.
3. Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, frostfreien und für Kinder unerreichbaren Ort. Dabei können Sie als Umverpackung gut die Originalverpackung nutzen.

Störung / Abhilfe

Störung	Mögliche Ursache
Keine Funktion.	▪ Prüfen Sie, ob der Stecker eingesteckt ist.
Während des Gebrauchs geht die grüne Kontrollleuchte aus und wieder an. Es sind außerdem klickende Geräusche zu hören.	▪ Das Gerät heizt immer wieder automatisch auf, um eine konstante Temperatur zu halten. Kein Fehler.

Technische Daten

Modell:	Mini-Gugelhupf Maker KG 2608-1
Stromversorgung:	220-240 V~, 50-60 Hz
Leistung:	500 W
Schutzklasse:	I
Inverkehrbringer (keine Service-Adresse):	GRENDs GmbH Stahlwiete 23 22761 Hamburg, Germany

Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt und verbessert.
Aus diesem Grund sind Design- und technische Änderungen jederzeit möglich.

Garantie

Die Firma GRENDs GmbH garantiert für 2 Jahre ab Kaufdatum die kostenfreie Behebung von Mängeln aufgrund von Material- oder Fabrikationsfehlern durch Reparatur oder Austausch.

Bitte geben Sie den Artikel im Garantiefall mit dem Kaufbeleg (unter Angabe des Reklamationsgrundes) an Ihren Händler zurück.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die GRENDs GmbH, dass der Mini-Gugelhupf Maker KG 2608-1 den Richtlinien 2014/30/EU, 2014/35/EU und 2011/65/EU entspricht.

Die Erklärung verliert ihre Gültigkeit, falls an dem Gerät eine nicht mit uns abgestimmte Änderung vorgenommen wurde.

Hamburg, März 2026
GRENDs GmbH



Entsorgen

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Artikel entsorgen

Entsorgen Sie den Artikel entsprechend der Vorschriften, die in Ihrem Land gelten.



Dieses Symbol besagt, dass dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät am Ende seiner Lebensdauer nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern vom Endnutzer einer getrennten Sammlung zugeführt werden muss. Zur Rückgabe stehen in Ihrer Nähe kostenfreie Sammelstellen für Elektroaltgeräte sowie ggf. weitere Annahmestellen für die Wiederverwendung der Geräte zur Verfügung.

Die Adressen können Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung erhalten.

Auch Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräte (ab 400 m² Verkaufsfläche) sowie Vertreiber von Lebensmitteln (ab 800 m² Gesamtverkaufsfläche), die regelmäßig oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten (z. B. Discounter), sind verpflichtet unentgeltlich alte Elektro- und Elektronikgeräte zurückzunehmen.

Bei Kauf eines Neugerätes muss der Vertreiber auf Verlangen des Endnutzers eine unentgeltliche 1:1-Rücknahme eines Altgerätes durchführen. Auch ohne Neuerwerb sind die o.a. Vertreiber verpflichtet, auf Verlangen des Endnutzers bis zu drei Altgeräte (max. Kantenlänge von 25 cm) unentgeltlich zurückzunehmen. Bei einem Online-Vertrieb gelten alle Lager- und Versandflächen des Vertreibers als Verkaufsflächen.

Bevor sie alte Elektro- und Elektronikgeräte zur Entsorgung zurückgeben: Löschen Sie alle personenbezogenen Daten. Entnehmen sie, sofern dies ohne Zerstörung des Gerätes möglich ist, die alten Batterien und Akkus. Führen sie diese einer separaten Sammlung zu.

Weitere Informationen zum Elektroggesetz finden Sie auf www.elektroggesetz.de.

Dear Customer!

You have chosen to purchase a high-quality ADE brand product, which combines intelligent functions with an exceptional design. The wealth of experience of the ADE brand ensures a high technical standard and proven quality for more freshness in your kitchen.

We wish you much pleasure and enjoyment!

Your ADE Team

General information

About this operating manual



This operating manual describes how to operate and maintain your product safely. Keep this operating manual in a safe place for future reference. If you pass this product on to someone else, pass on this operating manual as well.

Failure to observe this operating manual may result in injuries or damage to your product.

Explanation of symbols



This symbol combined with the word DANGER warns of serious injuries.



This symbol combined with the word WARNING warns of moderate and mild injuries.



This symbol combined with the word NOTE warns of material damage.



This symbol indicates additional information and general notes.

Table of Contents

General information	14
Scope of delivery	15
Safety	16
Intended use	18
Basic Gugelhupf Recipe.....	18
Product overview	19
Start-up	19
Unpacking and checking	19
Cleaning and heating up.....	20
Use	20
Prepare the batter.....	20
Bake the cake.....	20
Cleaning.....	22
Storage.....	23
Fault/Remedy.....	23
Technical data.....	23
Warranty	24
Declaration of conformity	24
Disposal.....	24

Scope of delivery

- Mini bundt cake maker
- Operating Manual

Safety

- This product may be used by children aged 8 and above, as well as by persons with reduced physical, sensory, or mental capacities or lacking experience and knowledge if they are supervised or have been instructed in the safe use of the product and understand the risks that may arise.
- Keep the device and its power cord away from children under 8 years of age.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children, unless they are 8 years of age or older and are being supervised.
- Children must not play with the device.
- Keep wrapping and packaging material away from children. There is a choking hazard. Also pay attention that children do not pull the packaging material over their heads.
- If the power cord of this device is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its after-sales or customer service to avoid hazards.

Danger from electricity

- Do not immerse the appliance, power cord, or plug in water or other liquids.
- Place the appliance so that no liquids can run onto the appliance's power connection.
- Do not operate the device with wet hands.
- Do not operate the device outdoors.
- Only connect the device to a correctly installed and functioning mains outlet with a voltage that corresponds to the "Technical data".
- Ensure that the mains outlet is readily accessible so that you can quickly unplug the power cord, if necessary.
- Do not use the device:
 - if the device itself or its parts are damaged,
 - if the power cord or plug is damaged,
 - if the device has fallen down.
- Before each use, pull the power cord out of the cable compartment as far as necessary. Ensure that the power cord is not damaged by sharp edges or hot objects.
- Unplug the power cord from the mains outlet:
 - when you are not using the device,
 - after each use,
 - before cleaning or putting away the machine,
 - if there appears to be a malfunction during operation,
 - during thunderstorms.
 - To unplug, always grasp the power plug; do not pull on the cable.

- Do not modify the device or power cord. Have repairs carried out only by a specialist workshop as improperly repaired devices endanger the user.
- Do not use an extension cable.

Risk of burns, scalds and fire

- Do not immerse the appliance, power cord, or plug in water or other liquids.
- Place the appliance so that no liquids can run onto the appliance's power connection. Use suitable oven gloves or cloths when handling the device. Only touch the device using the handles provided. Please note that the device stays hot for some time after it has been switched off. Ensure other users are aware of this risk.
- Hot steam may escape when opening and closing the lid and during use. Protect yourself from the hot steam.
- Maintain sufficient safety distance from all highly flammable objects such as curtains and drapes.
- Always allow the appliance to cool down before transporting, cleaning, or storing it.

BEWARE of material damage

- Position the appliance so that the heat generated during use can dissipate freely on all sides.
- Maintain sufficient distance to high temperature heat sources such as hot plates and heating pipes etc.
- Spillages can always occur when preparing food. Ensure that the surface is easy to maintain and can easily be wiped clean. If necessary, place a suitable underlay under the device.
- Do not place the appliance under a wall cabinet or in a corner, as baked goods may burn.
- Never immerse the appliance in water for cleaning and do not use a steam cleaner.
- The device should also be kept away from highly flammable materials such as curtains or tablecloths.
- Avoid contact of the power cord with hot objects.
- Never submerge the appliance in water or use a steam cleaner for cleaning. Otherwise damage to the device may occur.
- Do not clean the appliance in the dishwasher. This would destroy the device.

- Do not use the appliance if it has been dropped or if it has cracks, fractures, or has become deformed.
- There are appliance feet on the underside of the appliance. As floor and furnishing surfaces are made from a wide variety of materials and are treated with a wide range of care products, it cannot be entirely excluded that these materials may contain ingredients that may adversely affect and soften the feet of the device. If necessary, place a non-slip pad underneath the device.
- Never use hard, scraping or abrasive detergents, steel wool or similar to clean the appliance.

Intended use

This appliance is intended exclusively for baking cakes.

The appliance is designed exclusively for household use. It is not suitable for commercial use or for use in household-like environments such as staff kitchens in shops, offices, and other commercial areas, on farms, by guests in hotels, motels or other residential facilities, or in bed-and-breakfast establishments.

Use the appliance only as described in this instruction manual.

Any other use is considered improper and may result in damage to property or even personal injury. The manufacturer or dealer assumes no liability for damage caused by improper use or misuse.

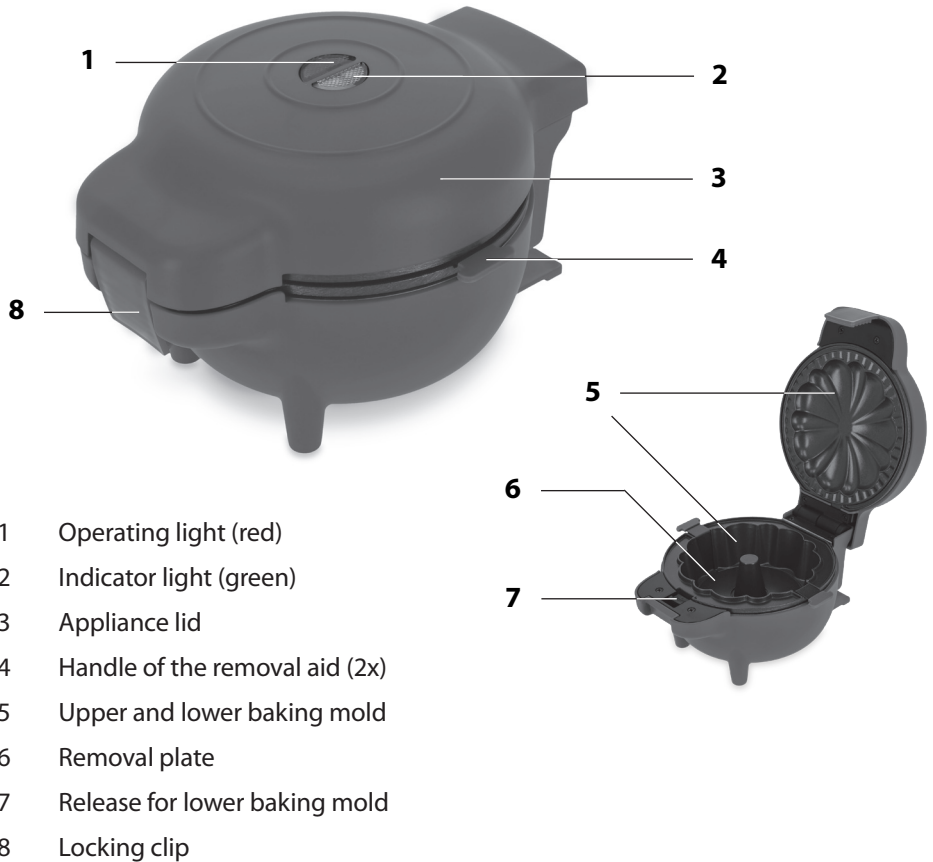
Basic Gugelhupf Recipe

A Gugelhupf is a classic, round bundt cake with a characteristic groove and a hole in the middle. It is usually made from a sponge, yeast, or biscuit batter.



Scan this QR code to view a delicious basic Gugelhupf recipe.

Product overview



Start-up

Unpacking and checking

1. Remove the appliance from the packaging and carefully remove all packaging material.
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the appliance is damaged. If it is, do not use it. If any parts are damaged, do not use the appliance. In this case, contact the dealer where you bought the device.
4. Before first use, clean all parts as described in chapter "Cleaning".

Cleaning and heating up



Burns WARNING

- Do not touch the hot parts of the appliance.
- The device has no on/off switch. The device is supplied with power and gets hot immediately after the power plug is connected to the power outlet.



The device may give off a slight odour and smoke during first use. This is harmless. Ensure there is sufficient ventilation e.g. through an open window.

Before using the appliance for the first time, clean it to remove dust as well as any possible packaging and production residues.

Then heat up the appliance without any food inside and clean it again after it has cooled down.

1. Clean the device as described in the “Cleaning” section.
2. Fully unwind the power cord.
3. Place the appliance on a flat, heat-resistant surface.
4. Connect the power plug to a properly installed and grounded power outlet and let the appliance heat up for about 10 minutes.
5. Unplug the power cord from the mains outlet.
6. Leave the appliance to cool completely. After cooling, clean the device again as described in the “Cleaning” section.

The appliance is now ready for use.

Use

Prepare the batter

- Prepare the desired cake batter. You can find initial recipe ideas by scanning the QR code a few pages earlier, see “Gugelhupf Recipes”.

Bake the cake



DANGER of burns/scalding and fire

- Do not touch the hot parts of the appliance. Be especially careful when opening the hot housing lid and when the appliance is open.
- Do not leave the appliance unattended while it is heating up, cooling down, or during operation.



NOTE – Risk of property damage

- Never operate the appliance without the removal aid inserted.



During use, the indicator light goes on and off repeatedly and clicking noises can be heard. This is normal and indicates that the device is always heating up automatically.



1. Place the appliance on a flat, heat-resistant surface.
2. Open the lid and insert the removal aid. The handles of the removal aid must fit exactly into the two corresponding side recesses of the lower baking mold, otherwise the lid cannot be closed.
3. Lightly grease the upper and lower baking molds with a little cooking oil or margarine using a brush.

4. Close the appliance and plug the power plug into a socket.

The indicator light and the operating light will illuminate. After a few minutes, the green indicator light will turn off and you can begin baking the cake.

5. Place the prepared batter into the lower baking mold, for example using a tablespoon. The mold should be filled with batter only up to the rim at most, as the batter expands during baking.

Note:

- If you add too little batter, the upper part of the appliance will not rest properly and the top of the cake will not brown as much as the bottom. In addition, the cake will not form a proper Gugelhupf shape.
- If you add too much batter, it will be pushed out through the gap between the upper and lower baking molds and soil the appliance and the work surface. If this happens, you can wipe away the excess batter with a damp cloth. Caution: The appliance is hot. Wear oven gloves or similar protection if necessary.
- Make sure that no batter gets onto the pin in the center of the baking mold. If it does, carefully remove it with a damp paper kitchen towel before closing the appliance lid. Caution – risk of burns!



The required amount of batter depends on the recipe used. It is best to note the amount of batter used so that you will know the correct amount in the future.

6. At the end of the baking time of about 15 minutes (follow the recipe instructions), open the lid and check whether the cake is done by inserting a thin, long wooden skewer into the batter and pulling it out again.
- If batter residue sticks to the skewer, the cake is not ready yet. Close the lid and allow the cake to bake a little longer.
 - If no batter sticks to the skewer, the cake is done.



7. Hold the two handles of the removal aid and use it to remove the cake from the baking mold. Then allow the cake to cool completely on a cake rack or similar.
- If you want to prepare more cakes, clean the removal aid and insert it again after it has been dried and lightly oiled.
 - Then proceed as described above.
 - When you have finished preparing the cakes, proceed as described below.

Cleaning



RISK of burns

- Leave the device to cool down before cleaning or storing it.



NOTE on material damage

- Do not use aggressive chemical cleaning agents, abrasives, hard sponges, etc. for cleaning.
- The device must not be cleaned in a dishwasher or submerged in liquids.

The appliance should be cleaned after every use.

1. Remove crumbs and any large wafer residues from the baking plates.
2. Remove crumbs and batter residues from the baking molds.
3. To remove stuck batter residues, apply a little cooking oil to the dried residues and let it soak for about 5 minutes. Then remove them with a paper kitchen towel.



4. Wipe the baking molds and the housing with a slightly damp, soft cloth.
The lower baking mold can also be easily removed by unlocking it (see arrow).

5. Clean the removal aid by hand in mild dishwashing water.
6. Allow all parts to dry thoroughly.

Storage

1. Fold up the device once it has cooled down and been cleaned.
2. Wrap the power cord around the cord winder.
3. Keep the device out of reach of children and in a dry, frost-free place. You can use the product's original packaging as outer packaging.

Fault/Remedy

Fault	Possible cause
No function.	▪ Check if the power cord is plugged.
During use, the red indicator light turns off and on again. You may also hear clicking noises during use.	▪ The device always heats up automatically to maintain a constant temperature. No fault.

Technical data

Model:	Mini bundt cake maker KG 2608-1
Power supply:	220-240 V~, 50-60 Hz
Power:	500 W
Protection class:	I
Distributor (no service address):	GREND S GmbH Stahlwiete 23 22761 Hamburg, Germany

Our products are constantly being developed and improved. For this reason, design and technical modifications are possible at any time.

Warranty

GREND'S GmbH warrants for 2 years from the date of purchase that it will remedy any defects due to faulty material or workmanship free of charge by repair or replacement.

In the event of a warranty claim, please return the product with the proof of purchase (specifying the reason for claim) to your dealer.

Declaration of conformity

GREND'S GmbH hereby declares that the mini bundt cake maker KG 2608-1 complies with Directives 2014/30/EU, 2014/35/EU and 2011/65/EU.

The declaration will lose its validity if any modification is made to the device without our consent.

Hamburg, march 2026
GREND'S GmbH



Disposal

Disposing of the packaging



Dispose of the packaging according to type. Dispose of cardboard with waste paper and of films with recyclable materials.

Disposing of the product

Dispose of the product in accordance with the regulations that apply in your country.



Devices must not be disposed of in normal household waste

At the end of its life, the product must be disposed of in an appropriate way. In this way, valuable materials contained in the device will be recycled and the burden on the environment avoided. Bring the old device to a collection point for electronic waste or to a recycling depot.

For more information, contact your local waste disposal firm or your local administrative body.

¡Estimada/o clienta/e!

Se ha decidido por la compra de un producto de gran calidad de la marca ADE, que aúna unas funciones inteligentes con un diseño extraordinario. La larga experiencia de la marca ADE le asegura unos elevados estándares técnicos y es garantía de calidad. Para una cocina más fresca.

¡Deseamos que lo disfrute!

El equipo de ADE

Información general

Acerca de estas instrucciones



Este manual de instrucciones describe el manejo seguro y el cuidado del artículo. Conserve este manual de instrucciones por si necesita volver a consultarlo. Si le entrega el artículo a otra persona, acompáñelo también de estas instrucciones.

Si no se tienen en cuenta las recomendaciones de este manual de instrucciones, pueden producirse lesiones o daños en el artículo.

Explicación de símbolos



Este símbolo unido a la palabra PELIGRO advierte de heridas graves.



Este símbolo unido a la palabra ADVERTENCIA advierte de heridas de grado medio o leve.



Este símbolo unido a la palabra INDICACIÓN advierte de daños materiales.



Este símbolo significa información adicional e indicaciones generales.

Índice

Información general	26
Volumen de entrega.....	27
Seguridad	28
Uso adecuado	30
Receta básica de Gugelhupf.....	30
De un vistazo.....	31
Puesta en marcha	31
Desempaquetar y comprobar	31
Limpieza y calentamiento.....	32
Utilización.....	32
Preparar la masa	32
Hornear el pastel	32
Limpieza	34
Almacenamiento	35
Problema/Solución	35
Datos técnicos.....	35
Garantía.....	36
Declaración de conformidad.....	36
Eliminación	36

Volumen de entrega

- Mini máquina para hacer bizcochos
- Manual de instrucciones

Seguridad

- Este artículo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidad física, sensorial o mental o con falta de experiencia o conocimientos, siempre que estén supervisados o se les instruya sobre el uso seguro del artículo y comprendan los riesgos que pueden producirse.
- El equipo y el cable de red deben mantenerse alejados de los niños menores de 8 años.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, salvo que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga los plásticos y el material de embalaje fuera del alcance de los niños. Peligro de asfixia. Tenga cuidado de que no introduzcan la cabeza en la bolsa del embalaje.
- Para evitar riesgos, cuando el cable de red de este aparato esté dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su servicio de atención al cliente o por personal cualificado.

Riesgos debidos a la electricidad

- No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua u otros líquidos.
- Coloque el aparato de modo que ningún líquido pueda correr hacia la conexión eléctrica del aparato.
- No maneje el aparato con las manos mojadas.
- No utilice el aparato al aire libre.
- Conecte el aparato a una toma de corriente correctamente instalada con contactos cuyo voltaje coincida con lo indicado en el apartado «Datos técnicos».
- Preste atención a que el enchufe sea accesible para que, en caso necesario, pueda tirarse rápidamente del enchufe de red.
- No utilice el aparato:
 - si está dañado tanto el aparato como alguna pieza,
 - si está dañado el cable de red o el enchufe,
 - si se ha caído el aparato.
- Antes de utilizarlo, saque del compartimento para el mismo, la longitud necesaria de cable de red. Al hacerlo, preste atención a que el cable no resulte dañado por bordes afilados u objetos calientes.
- Saque la clavija del enchufe:
 - cuando no utilice el aparato,
 - después de usarlo,
 - antes de limpiar o guardar el aparato,

- si claramente se produce un fallo durante su funcionamiento,
- en caso de tormenta.
- Tire siempre del enchufe, no del cable.
- No realice ninguna modificación en el aparato o en el cable de red. Realice las reparaciones únicamente en un taller especializado, ya que los aparatos no reparados por personal especializado representan un peligro para el usuario.
- No utilice ningún cable alargador.

Riesgo de quemaduras/escaldaduras e incendio

- No deje el aparato desatendido mientras se esté calentando, enfriando o durante el funcionamiento.
- No toque las partes calientes del aparato con los dedos desnudos durante el funcionamiento. Utilice guantes para horno o manoplas para tocar el aparato. Solo toque el aparato por las asas provistas. Tenga en cuenta que el dispositivo se mantiene caliente durante algún tiempo después de haber sido apagado. Informe al resto de usuarios sobre los peligros.
- Es posible que, al abrir o cerrar el aparato o durante su funcionamiento, salga vapor caliente. Tenga cuidado con el vapor caliente.
- Asegúrese de que haya una distancia de seguridad suficiente con respecto a todos los objetos fácilmente inflamables, como cortinas y visillos.
- Deje siempre que la gofrera se enfríe antes de transportarla, limpiarla o guardarla.

PRECAUCIÓN por daños materiales

- Deje siempre que el aparato se enfríe antes de transportarlo, limpiarlo o guardarlo. Asegúrese de que haya una distancia de seguridad suficiente con respecto a fuentes de calor, como placas de cocción, tuberías de calefacción, etc.
- Durante la preparación de los alimentos, es muy probable que se produzcan salpicaduras. Asegúrese de que la superficie donde se coloque el aparato sea fácil de limpiar y no se dañe con facilidad. En caso necesario, coloque una base antideslizante bajo el aparato.
- Coloque el aparato de modo que el calor generado durante el uso pueda disiparse libremente por todos los lados.
- No coloque el aparato debajo de un armario de pared ni en una esquina, ya que los productos horneados pueden quemarse.
- Asegúrese de que haya una distancia de seguridad suficiente con respecto a materiales fácilmente inflamables, como cortinas o manteles.
- No ponga en contacto el cable de red con piezas calientes.
- Nunca sumerja el aparato en agua para limpiarlo y no utilice un limpiador a vapor. De lo contrario, el dispositivo puede dañarse.
- No limpie el aparato en el lavavajillas. Si lo hace, el aparato se romperá y quedará inservible.

- No utilice el aparato si se ha caído o si tiene grietas, fracturas o se ha deformado.
- Hay patas del aparato en la parte inferior del aparato. Dado que las superficies de los muebles o los suelos están hechos de una gran variedad de materiales y tratados con una amplia gama de productos de limpieza y cuidado, no podemos descartar por completo que algunas de estas sustancias contengan componentes que dañen y debiliten los soportes del aparato. En caso necesario coloque una base antideslizante bajo el aparato.
- No limpie el aparato con agentes de limpieza duros, que rayen o abrasivos, lana de acero o materiales similares.

Uso adecuado

Este aparato está destinado exclusivamente para hornear pasteles.

El aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico. No es adecuado para uso comercial ni para uso en entornos similares al doméstico como cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otras áreas comerciales, en granjas, por huéspedes en hoteles, moteles u otras instalaciones residenciales, o en pensiones de alojamiento y desayuno.

Utilice el aparato únicamente como se describe en este manual de instrucciones.

Cualquier otro uso se entenderá como no adecuado y puede provocar daños materiales e incluso personales. El fabricante o el vendedor no asumirá ninguna responsabilidad por los daños ocasionados por un uso no adecuado o incorrecto.

Receta básica de Gugelhupf

Un Gugelhupf es un pastel clásico, redondo, tipo bundt, con una hendidura característica y un agujero en el medio. Normalmente se elabora con masa batida, de levadura o tipo bizcocho.



Escanee este código QR para ver una deliciosa receta básica de Gugelhupf.

De un vistazo



Puesta en marcha

Desempaquetar y comprobar

1. Saque el aparato del embalaje y retire cuidadosamente todo el material de embalaje.
2. Compruebe si el envío está completo.
3. Compruebe si el aparato presenta daños. Si es así, no lo utilice. En caso afirmativo, no use la gofrera. En este caso, diríjase al comercio en el que ha adquirido el aparato.
4. Limpie todas las piezas antes del primer uso como se describe en la sección "Limpieza".

Limpieza y calentamiento



ADVERTENCIA de quemaduras

- No toque las partes calientes del aparato.
- El aparato no tiene botón de conexión y desconexión. En cuanto se conecta el enchufe de red en una toma de corriente, el aparato recibe corriente y se calienta.



Cuando la use por primera vez, es posible que desprenda un ligero olor y humo. No es peligroso. Asegúrese de que haya una ventilación adecuada, por ejemplo, dejando una ventana abierta.

Antes de usar el aparato por primera vez, límpielo para eliminar el polvo así como posibles residuos de embalaje y producción.

Luego caliente el aparato sin ningún alimento en su interior y límpielo nuevamente después de que se haya enfriado.

1. Limpie el aparato siguiendo los pasos descritos en el apartado «Limpieza».
2. Desenrolle completamente el cable de alimentación.
3. Coloque el aparato sobre una superficie plana y resistente al calor.
4. Inserte el conector de red en una toma de corriente correctamente instalada y deje que el aparato se caliente durante unos 10 minutos.
5. Saque el enchufe de la toma.
6. Deje que el aparato se enfríe completamente. A continuación, limpie el aparato de nuevo como se describe en el apartado «Limpieza».

El aparato ahora está listo para su uso.

Utilización

Preparar la masa

- Prepare la masa de pastel deseada. Puede encontrar primeras ideas de recetas escaneando el código QR unas páginas antes, ver “Recetas de Gugelhupf”.

Hornear el pastel



RIESGO de quemaduras/escaldaduras e incendio

- No toque las partes calientes del aparato. Tenga especial cuidado al abrir la tapa caliente de la carcasa y cuando el aparato esté abierto.
- No deje el aparato desatendido mientras se esté calentando, enfriando o durante el funcionamiento.



NOTA – Riesgo de daños materiales

- Nunca opere el aparato sin la ayuda de extracción insertada.



Cuando el aparato está en funcionamiento, la luz indicadora se enciende y apaga una y otra vez y se pueden percibir ruidos de chasquidos. Esto es algo normal e indica que el aparato se está calentando automáticamente de forma continua.



1. Coloque el aparato sobre una superficie plana y resistente al calor. Abra la tapa e inserte la ayuda de extracción.
2. Las asas de la ayuda de extracción deben encajar exactamente en las dos ranuras laterales correspondientes del molde de horneado inferior, de lo contrario la tapa no se podrá cerrar.
3. Engrase ligeramente los moldes de horneado superior e inferior con un poco de aceite de cocina o margarina utilizando un pincel.

4. Cierre el aparato y enchufe el enchufe de alimentación en una toma de corriente. La luz indicadora y la luz de funcionamiento se iluminarán. Después de unos minutos, la luz indicadora verde se apagará y podrá comenzar a hornear el pastel.
5. Coloque la masa preparada en el molde de horneado inferior, por ejemplo utilizando una cucharada. El molde debe llenarse con masa solo hasta el borde como máximo, ya que la masa se expande durante el horneado.

Nota:

- Si añade muy poca masa, la parte superior del aparato no se apoyará correctamente y la parte superior del pastel no se dorará tanto como la inferior. Además, el pastel no formará una forma adecuada de Gugelhupf.
- Si añade demasiada masa, esta será empujada hacia fuera por la abertura entre los moldes de horneado superior e inferior y ensuciará el aparato y la superficie de trabajo. Si esto ocurre, puede limpiar el exceso de masa con un paño húmedo. Precaución: El aparato está caliente. Use guantes de horno u otra protección similar si es necesario.
- Asegúrese de que no caiga masa sobre el perno en el centro del molde de horneado. Si ocurre, retírela cuidadosamente con una toalla de papel de cocina húmeda antes de cerrar la tapa del aparato. ¡Precaución – riesgo de quemaduras!



La cantidad de masa necesaria depende de la receta utilizada. Lo mejor es anotar la cantidad de masa utilizada para que en el futuro tenga a mano la cantidad correcta.

6. Al final del tiempo de horneado de aproximadamente 15 minutos (siga las indicaciones de la receta), abra la tapa y compruebe si el pastel está listo insertando un pincho de madera fino y largo en la masa y sacándolo nuevamente.
- Si quedan restos de masa adheridos al pincho, el pastel aún no está listo. Cierre la tapa y deje que el pastel se hornee un poco más.
 - Si no quedan restos de masa adheridos, el pastel está listo.



7. Sujete las dos asas de la ayuda de extracción y utilícela para retirar el pastel del molde de horneado. Después deje que el pastel se enfríe completamente sobre una rejilla para pasteles o similar.

- Si desea preparar más pasteles, limpie la ayuda de extracción e insértela nuevamente después de que se haya secado y aceitado ligeramente.
- Luego proceda como se describe anteriormente.
- Cuando haya terminado de preparar los pasteles, proceda como se describe a continuación.

Limpieza



RIESGO de quemaduras

- Deje siempre que el aparato se enfríe antes de transportarlo, limpiarlo o guardarlo.



ADVERTENCIA de daños materiales

- Para la limpieza, no utilice limpiadores químicos agresivos o abrasivos, esponjas duras, etc.
- No meta el aparato en el lavavajillas ni lo sumerja en líquidos.

El aparato debe limpiarse después de cada uso.

1. Retire las migas y los restos de masa de los moldes de horneado.
2. Para eliminar los restos de masa adheridos, aplique un poco de aceite de cocina sobre los restos secos y déjelo actuar durante aproximadamente 5 minutos. Luego retírelos con una toalla de papel de cocina.



3. Limpie los moldes de horneado y la carcasa con un paño suave ligeramente húmedo.

El molde de horneado inferior también puede retirarse fácilmente desbloqueándolo (ver flecha).

4. Limpie la ayuda de extracción a mano con agua suave para lavar platos.

5. Deje que todas las piezas se sequen completamente.

Almacenamiento

1. Cierre el aparato una vez que se haya enfriado y esté limpio.

2. Enrolle el cable de alimentación alrededor del recogecables.

3. Guarde el aparato en un lugar seco y sin hielo, fuera del alcance de los niños. Puede utilizar el embalaje original como embalaje exterior.

Problema/Solución

Problema	Causa posible
No funciona.	Compruebe si está enchufado.
Durante su funcionamiento, la luz de control roja se apaga y vuelve a encenderse. También se pueden oír ruidos de chasquidos.	La unidad se calienta automáticamente una y otra vez para mantener una temperatura constante. No hay ningún fallo.

Datos técnicos

Modelo:	Mini máquina para hacer bizcochos KG 2608-1
Alimentación de corriente:	220 - 240 V , 50 - 60 Hz
Potencia:	550 W
Nivel de seguridad:	I
Distribuidor (no hay dirección de servicio técnico):	GRENDTS GmbH Stahltwiete 23 22761 Hamburgo, Alemania

Nuestros productos se están desarrollando y mejorando continuamente. Por este motivo, cabe la posibilidad de que en cualquier momento pudiera haber cambios en el diseño o modificaciones técnicas.

Garantía

La empresa GREND S GmbH garantiza durante 2 años a partir de la fecha de compra, la eliminación de los defectos debidos a fallos de material o fabricación, mediante reparación o cambio del equipo.

En caso de solicitar la aplicación de la garantía, lleve el artículo a su distribuidor con el justificante de compra (explicando el motivo de la reclamación).

Declaración de conformidad

Por la presente, GREND S GmbH declara que la mini máquina para hacer bizcochos KG 2608-1 cumple con la normativa 2014/30/UE, 2014/35/UE y 2011/65/UE.

La declaración perderá su validez en caso de se haya realizado una modificación en el aparato sin haber sido previamente aprobada por nuestra parte.

Hamburgo, marzo 2026
GREND S GmbH



Eliminación

Eliminación del embalaje



Deseche el envoltorio adecuadamente. Lleve el papel y cartón al contenedor de cartón y las láminas al de plásticos.

Eliminación del artículo

Elimine el artículo conforme a la normativa correspondiente aplicable en su país.



Los aparatos no deben eliminarse con la basura doméstica normal

El artículo debe ser eliminado de forma adecuada al final de su vida útil. Para ello, se deben reciclar las piezas del aparato y así evitar un daño al medio ambiente. Deposite el aparato antiguo en un punto de recogida de restos electrónicos o desechos reciclables.

Para más información, diríjase a su empresa de recogida de residuos o administración local.

Chère cliente, cher client !

Nous sommes ravis que vous ayez choisi un appareil de haute qualité de la marque ADE, qui allie des fonctions intelligentes à un design exceptionnel. Les années d'expérience de la marque ADE garantissent une haute technicité et une qualité éprouvée, pour des préparations culinaires fraîches et appétissantes.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à l'élaboration de vos recettes préférées !

L'équipe ADE

Généralités

À propos de ce mode d'emploi



Ce mode d'emploi décrit l'utilisation conforme ainsi que les procédures d'entretien de l'article. Conservez ce manuel pour toute référence ultérieure. Si vous cédez l'article à une tierce personne, transmettez-lui également ce mode d'emploi.

Le non-respect de ce mode d'emploi peut entraîner des blessures ou endommager l'article.

Légende



Ce symbole, associé au mot DANGER, prévient de blessures graves.



Ce symbole, associé au mot ATTENTION, prévient de blessures moyennes et légères.



Ce symbole, associé au mot AVERTISSEMENT, prévient de dommages matériels.



Ce symbole désigne des informations supplémentaires ainsi que des indications d'ordre général.

Table des matières

Généralités	38
Contenu de l'emballage	39
Sécurité	40
Utilisation conforme	42
Recette de base de Gugelhupf	42
Aperçu	43
Mise en marche	43
Déballage et vérification du produit.....	43
Nettoyage et montée en température.....	44
Utilisation	44
Préparer la pâte	44
Cuire le gâteau	44
Nettoyage	46
Conservation.....	47
Problèmes/solutions.....	47
Caractéristiques techniques	47
Garantie.....	48
Déclaration de conformité	48
Mise au rebut	48

Contenu de l'emballage

- Mini-machine à gugelhupf
- Mode d'emploi

Sécurité

- Cet article peut être utilisé par des enfants dès l'âge de 8 ans ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou de peu d'expérience et de connaissances si ceux-ci sont sous surveillance ou ont été instruits de l'utilisation conforme de l'article et comprennent les risques qui en découlent.
- L'appareil et son câble d'alimentation doivent être hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants, à moins qu'ils aient 8 ans révolus et soient sous surveillance.
- Il est interdit aux enfants de jouer avec cet appareil.
- Tenez les matériaux d'emballage à l'écart des enfants. Risque d'asphyxie. Veillez également à ce que le sac d'emballage ne soit pas glissé sur la tête.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant ou son service après-vente afin d'éviter tout risque.

Risque d'électrocution

- Ne plongez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Placez l'appareil de manière à ce qu'aucun liquide ne puisse couler sur la connexion électrique de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil les mains mouillées.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Branchez l'appareil sur une prise secteur correctement installée et dont la tension correspond aux « Caractéristiques techniques » de l'appareil.
- Veillez à ce que la prise demeure facilement accessible pour pouvoir rapidement débrancher l'appareil en cas de besoin.
- N'utilisez pas l'appareil dans les cas suivants :
 - l'appareil lui-même ou des pièces sont endommagés,
 - le câble d'alimentation ou sa prise sont endommagés,
 - l'appareil a reçu un choc (chute).
- Avant l'utilisation, sortez le câble d'alimentation de son compartiment autant que nécessaire. Faites attention à ce que des rebords tranchants ou des objets chauds n'endommagent pas le câble.
- Débranchez l'appareil dans les cas suivants :
 - si vous n'utilisez pas l'appareil,
 - dès que vous avez fini d'utiliser l'appareil,
 - avant de nettoyer ou de ranger l'appareil,
 - si un dysfonctionnement évident survient pendant le branchement,

- en cas d'orage.
- Débranchez-le en tenant sa prise, et non pas en tirant sur le câble.
- N'essayez pas de modifier l'appareil ou son câble d'alimentation. Toute réparation doit être entreprise par un atelier spécialisé afin de garantir la sécurité de l'utilisateur.
- N'utilisez pas de rallonge électrique.

Risque de brûlures et d'incendie

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il chauffe, qu'il refroidit ou pendant le fonctionnement.
- Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil avec les doigts nus pendant le fonctionnement. Utilisez des gants de cuisine ou maniques adaptés pour le manipuler. Manipulez l'appareil uniquement en vous aidant des poignées prévues à cet effet. Veuillez noter que l'appareil reste chaud pendant un certain temps après avoir été éteint. Informez les autres utilisateurs des dangers.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture et de la fermeture du couvercle et pendant l'utilisation. Protégez-vous de la vapeur chaude.
- Assurez-vous que tous les objets facilement inflammables, comme les rideaux et voilages, sont à une distance de sécurité suffisante.
- Laissez toujours l'appareil refroidir avant de le transporter, de le nettoyer ou de le ranger.

ATTENTION Risque de dommages matériels

- Positionnez l'appareil de manière à ce que la chaleur générée pendant l'utilisation puisse se dissiper librement de tous les côtés.
- Assurez-vous qu'il est à une distance suffisante des autres sources de chaleur éventuellement présentes, comme les plaques chauffantes, les tuyaux de chauffages, etc.
- Lors de la préparation de plats, des éclaboussures peuvent survenir. Assurez-vous que le plan de travail est facile à nettoyer et lavable. Si nécessaire, placez un support approprié sous l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil sous une armoire murale ou dans un coin, car les produits de boulangerie peuvent brûler.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau pour le nettoyer et n'utilisez pas de nettoyeur à vapeur. Installez également l'appareil à l'écart des matériaux facilement inflammables comme les rideaux ou les nappes.
- Ne mettez pas le câble d'alimentation en contact avec des éléments chauds.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau pour le nettoyer et n'utilisez pas non plus de nettoyeur à vapeur. Cela pourrait endommager l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil au lave-vaisselle. Cela le mettrait hors d'usage.

- N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il présente des fissures, des fractures ou s'il s'est déformé.
- Il y a des pieds d'appareil sur la face inférieure de l'appareil. Comme les surfaces des meubles ou des sols sont composées de matériaux très divers et sont traitées avec une grande diversité de produits d'entretien, il ne peut pas être complètement exclu que certaines de ces matières puissent contenir des éléments qui attaquent ou ramollissent ces pieds. Placez éventuellement une surface antidérapante sous l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits de nettoyage durs, rayants ou abrasifs, de la laine d'acier ou des matériaux similaires.

Utilisation conforme

Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson de gâteaux.

L'appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique. Il ne convient pas pour un usage commercial ni pour une utilisation dans des environnements de type domestique tels que les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres zones commerciales, dans les exploitations agricoles, par des clients dans les hôtels, motels ou autres installations d'hébergement, ou dans les pensions de type bed-and-breakfast.

Utilisez l'appareil uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation serait jugée non conforme et pourrait conduire à des dommages matériels ou physiques. Le fabricant ou détaillant n'assumera aucune responsabilité en cas de dommages survenus du fait de l'utilisation non conforme ou de la mauvaise utilisation de l'appareil.

Recette de base de Gugelhupf

Un Gugelhupf est un gâteau classique, rond, de type bundt, avec une rainure caractéristique et un trou au milieu. Il est généralement fait à partir d'une pâte battue, à la levure ou de type biscuit.



Scannez ce code QR pour afficher une délicieuse recette de base de Gugelhupf.

Aperçu



Mise en marche

Déballage et vérification du produit

1. Retirez l'appareil de l'emballage et retirez soigneusement tout le matériel d'emballage.
2. Vérifiez que l'appareil dispose de tous ses éléments.
3. Vérifiez si l'appareil présente des dommages. Si c'est le cas, ne l'utilisez pas. Dans le cas contraire, n'utilisez pas l'appareil. Adressez-vous à votre revendeur.
4. Nettoyez toutes les pièces avant la première utilisation comme décrit dans la section « Nettoyage ».

Nettoyage et montée en température



RISQUE de brûlure

- Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil.
- L'appareil ne dispose pas d'interrupteur marche/arrêt. Dès que la fiche d'alimentation a été branchée sur une prise de courant, l'appareil est alimenté et chauffe.



Lors de la première utilisation, il peut y avoir une légère odeur et de la fumée. Cela n'est pas un problème. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée, par ex. avec une fenêtre ouverte.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez-le afin d'éliminer la poussière ainsi que d'éventuels résidus d'emballage et de production.

Ensuite, chauffez l'appareil sans aucun aliment à l'intérieur et nettoyez-le de nouveau après qu'il a refroidi.

1. Nettoyez l'appareil de la manière décrite au chapitre « Nettoyage ».
2. Déroulez entièrement le câble d'alimentation.
3. Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur.
4. Branchez la fiche d'alimentation dans une prise correctement installée et laissez l'appareil chauffer pendant environ 10 minutes.
5. Débranchez l'appareil.
6. Laissez l'appareil refroidir complètement. Nettoyez ensuite à nouveau l'appareil de la manière décrite au chapitre « Nettoyage ».

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Utilisation

Préparer la pâte

- Préparez la pâte à gâteau souhaitée. Vous pouvez trouver des premières idées de recettes en scannant le code QR quelques pages plus tôt, voir « Recettes de Gugelhupf ».

Cuire le gâteau



DANGER de brûlures/ébouillements et d'incendie

- Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil. Soyez particulièrement prudent lorsque vous ouvrez le couvercle chaud du boîtier et lorsque l'appareil est ouvert.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il chauffe, qu'il refroidit ou pendant le fonctionnement.



REMARQUE – Risque de dommages matériels

- N'utilisez jamais l'appareil sans que l'aide de retrait soit insérée.



Pendant l'utilisation, le voyant s'allume et s'éteint régulièrement et on peut entendre des bruits de cliquetis. Cela est normal et indique que l'appareil chauffe de façon automatique.



1. Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur.
2. Ouvrez le couvercle et insérez l'aide de retrait.

Les poignées de l'aide de retrait doivent s'insérer exactement dans les deux encoches latérales correspondantes du moule de cuisson inférieur, sinon le couvercle ne peut pas être fermé.

3. Graissez légèrement les moules de cuisson supérieur et inférieur avec un peu d'huile de cuisson ou de margarine à l'aide d'un pinceau.

4. Fermez l'appareil et branchez la fiche d'alimentation dans une prise de courant.

Le voyant de contrôle et le voyant de fonctionnement s'allument. Après quelques minutes, le voyant de contrôle vert s'éteint et vous pouvez commencer à cuire le gâteau.

5. Placez la pâte préparée dans le moule de cuisson inférieur, par exemple à l'aide d'une cuillère à soupe.

Le moule doit être rempli de pâte seulement jusqu'au bord au maximum, car la pâte se dilate pendant la cuisson.

Remarque :

- Si vous ajoutez trop peu de pâte, la partie supérieure de l'appareil ne reposera pas correctement et le dessus du gâteau ne brunira pas autant que le dessous. De plus, le gâteau ne formera pas une belle forme de Gugelhupf.
- Si vous ajoutez trop de pâte, elle sera poussée vers l'extérieur par l'espace entre les moules de cuisson supérieur et inférieur et salira l'appareil et la surface de travail. Si cela se produit, vous pouvez essuyer l'excédent de pâte avec un chiffon humide. Attention : L'appareil est chaud. Portez des gants de four ou une protection similaire si nécessaire.
- Assurez-vous qu'aucune pâte n'atteigne la tige au centre du moule de cuisson. Si cela se produit, retirez-la soigneusement avec un essuie-tout humide avant de fermer le couvercle de l'appareil. Attention – risque de brûlures !



La quantité de pâte nécessaire dépend de la recette utilisée. Il est préférable de noter la quantité de pâte utilisée afin d'avoir la bonne quantité à l'avenir.

6. À la fin du temps de cuisson d'environ 15 minutes (respectez les indications de la recette), ouvrez le couvercle et vérifiez si le gâteau est cuit en insérant une fine et longue brochette en bois dans la pâte puis en la retirant.
- Si des résidus de pâte restent collés à la brochette, le gâteau n'est pas encore prêt. Fermez le couvercle et laissez le gâteau cuire encore un peu.
 - Si aucun résidu de pâte n'adhère, le gâteau est cuit.



7. Saisissez les deux poignées de l'aide de retrait et utilisez-la pour retirer le gâteau du moule de cuisson. Ensuite, laissez le gâteau refroidir complètement sur une grille à gâteau ou similaire.
- Si vous souhaitez préparer d'autres gâteaux, nettoyez l'aide de retrait et insérez-la de nouveau après qu'elle a été séchée et légèrement huilée.
 - Ensuite, procédez comme décrit ci-dessus.
 - Lorsque vous avez terminé la préparation des gâteaux, procédez comme décrit ci-dessous.

Nettoyage



RISQUE de brûlure

- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.



AVERTISSEMENT Risque de dommages matériels

- N'utilisez pas de produits de nettoyage chimiques agressifs, abrasifs, ni d'éponges dures ou similaires pour le nettoyage.
- L'appareil ne doit pas être lavé au lave-vaisselle ou immergé dans des liquides.

L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.

1. Retirez les miettes et les résidus de pâte des moules de cuisson.
2. Pour enlever les résidus de pâte collés, appliquez un peu d'huile de cuisson sur les résidus séchés et laissez agir pendant environ 5 minutes. Ensuite, retirez-les avec un essuie-tout.



3. Essuyez les moules de cuisson et le boîtier avec un chiffon doux légèrement humide.

Le moule de cuisson inférieur peut également être facilement retiré en le déverrouillant (voir flèche).

4. Nettoyez l'aide de retrait à la main dans une eau de vaisselle douce

5. Laissez toutes les pièces sécher complètement.

Conservation

1. Refermez l'appareil refroidi et nettoyé.

2. Enroulez le câble d'alimentation autour de l'enrouleur.

3. Rangez l'appareil dans un endroit sec et à l'abri du gel, hors de portée des enfants.
Vous pouvez utiliser l'emballage d'origine comme emballage extérieur.

Problèmes/solutions

Dysfonctionnement	Cause possible
L'appareil ne fonctionne pas.	Vérifiez que l'appareil est bien branché.
Pendant l'utilisation, le voyant rouge s'allume et s'éteint. On peut également entendre des bruits de cliquetis.	L'appareil chauffe régulièrement de façon automatique afin de maintenir une température constante. Ceci n'est pas un défaut.

Caractéristiques techniques

Modèle :	Mini-machine à gugelhupf KG 2608-1
Alimentation :	220-240 V~, 50-60 Hz
Puissance :	500 W
Classe de protection :	I
Distributeur (n'effectuant pas les réparations) :	GRENDS GmbH Stahltwiete 23 22761 Hamburg, Allemagne

Nos produits font l'objet de développements et d'améliorations continuels. Pour cette raison, des modifications de design et des modifications techniques peuvent survenir à tout moment.

Garantie

La société GRENDS GmbH garantit la prise en charge gratuite de défauts matériels ou de fabrication pendant 2 ans, à compter de la date d'achat, par une réparation ou un remplacement.

Dans le cas où vous souhaitez faire usage de cette garantie, veuillez remettre l'article ainsi que la preuve d'achat (en indiquant les raisons de votre réclamation) à votre revendeur.

Déclaration de conformité

GRENDS GmbH déclare par la présente que le mini-machine à gugelhupf KG 2608-1 est conforme aux directives 2014/30/UE, 2014/35/UE und 2011/65/UE.

La déclaration perd sa validité si l'appareil subit une modification sans notre accord.

Hambourg, mars 2026
GRENDS GmbH



Mise au rebut

Élimination de l'emballage



Éliminer l'emballage selon son type. Jetez le papier et le carton avec les papiers de récupération, les plastiques dans les collecteurs de matières recyclables.

Mise au rebut de l'article

Veuillez éliminer l'article selon les prescriptions en vigueur dans votre pays en matière de traitement des déchets.



Les appareils électriques ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers classiques

À la fin de sa durée de vie, l'article doit être soumis à une élimination contrôlée. Ainsi, les matières utiles contenues dans l'appareil pourront être recyclées, avec un moindre impact sur l'environnement. Déposez l'appareil usagé dans un point de collecte pour les déchets électroniques ou dans un centre de recyclage.

Pour plus d'informations, adressez-vous à votre service de collecte local ou à votre municipalité.



SÉPARER LES ÉLÉMENTS DE L'EMBALLAGE
ET LES PLACER DANS LE BAC DE TRI.

Gentile cliente!

La ringraziamo per aver scelto un prodotto di alta qualità della ADE che unisce funzioni intelligenti e un design fuori dal comune. La pluriennale esperienza del marchio ADE garantisce un elevato standard tecnico e una qualità comprovata - per dare maggiore freschezza alla vostra cucina.

Vi auguriamo tanto piacere e divertimento!

Il Suo team ADE

Informazioni generali

Informazioni sulle presenti istruzioni



Queste istruzioni per l'uso descrivono l'utilizzo sicuro e la cura del prodotto. Conservarle per eventuali consultazioni future. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche le presenti istruzioni per l'uso. La mancata osservanza delle istruzioni per l'uso può causare lesioni alle persone o danni al prodotto.

Descrizione dei simboli



Questo simbolo accompagnato dalla parola **PERICOLO** mette in guardia contro il rischio di gravi lesioni.



Questo simbolo accompagnato dalla parola **AVVERTENZA** indica il rischio di lesioni di lieve o media entità.



Questo simbolo accompagnato dalla parola **ATTENZIONE** indica il rischio di danni alle cose.



Questo simbolo indica ulteriori informazioni o indicazioni generali.

Indice dei contenuti

Informazioni generali	50
Ambito della fornitura	51
Sicurezza.....	52
Destinazione d'uso.....	54
Ricetta base del Gugelhupf.....	54
Descrizione	55
Messa in funzione.....	55
Disimballaggio e controllo	55
Pulizia e riscaldamento	56
Uso.....	56
Preparare l'impasto	56
Cuocere la torta	56
Pulizia.....	58
Conservazione	59
Risoluzione dei problemi.....	59
Dati tecnici	60
Garanzia	60
Dichiarazione di conformità	60
Smaltimento.....	61

Ambito della fornitura

- Mini macchina per gugelhupf
- Istruzioni per l'uso

Sicurezza

- Il dispositivo può essere utilizzato da bambini con un'età superiore a 8 anni e da persone che hanno capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, solo sotto la supervisione di una persona responsabile o se hanno ricevuto e compreso le istruzioni e i pericoli che potrebbero manifestarsi durante l'uso del dispositivo.
- Il dispositivo e il suo cavo di alimentazione devono essere tenuti lontano dai bambini di età inferiore a 8 anni.
- I bambini possono eseguire le operazioni di pulizia e manutenzione solo se di età superiore agli 8 anni e sotto la supervisione di una persona adulta.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo.
- Tenere le pellicole e il materiale d'imballaggio lontano dalla portata dei bambini. Vi è pericolo di soffocamento. Prestare attenzione affinché i bambini non infilino la testa nel sacchetto di plastica.
- Se il cavo di alimentazione di questa apparecchiatura viene danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo servizio di assistenza clienti per evitare pericoli.

Pericolo da elettricità

- Non immergere né l'apparecchio né il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.
- Posizionare l'apparecchio in modo che nessun liquido possa scorrere sulla connessione elettrica dell'apparecchio.
- Non utilizzare il dispositivo con le mani bagnate.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Collegare l'apparecchio ad una presa di corrente correttamente installata con contatti di protezione la cui tensione è conforme ai "Dati tecnici".
- Assicurarsi che la presa di corrente sia facilmente accessibile, in modo da poter scollegare rapidamente la spina di alimentazione in caso di necessità.
- Non utilizzare il dispositivo:
 - se il dispositivo stesso o parti di esso sono danneggiate,
 - se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati,
 - se il dispositivo è caduto.
- Prima di ogni utilizzo, tirare fuori il cavo di alimentazione dal vano porta cavo nella misura necessaria. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga danneggiato da spigoli vivi o da oggetti caldi.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente:
 - quando non si utilizza il dispositivo,
 - dopo ogni utilizzo,

- prima di eseguire la pulizia o riporre il dispositivo,
- se, durante il funzionamento, il dispositivo mostra di subire interferenze,
- durante un temporale.
- Tirare sempre afferrando la spina, non il cavo.
- Non apportare modifiche al dispositivo o al cavo di alimentazione. Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da un'officina specializzata, poiché un'apparecchiatura riparata in modo improprio può rappresentare un pericolo per l'utente.
- Non utilizzare prolunghe.

Pericolo di ustioni/scottature e incendio

- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando si sta riscaldando, quando si sta raffreddando o durante il funzionamento.
- Non toccare le parti calde dell'apparecchio durante il funzionamento con le dita nude.
- Per toccarle, utilizzare guanti da cucina o presine adatte. Afferrare l'apparecchio solo dalle maniglie in dotazione. Si prega di notare che l'apparecchio è ancora caldo per un certo tempo dopo che è stato spento. Segnalare anche i pericoli agli altri utilizzatori.
- Durante l'apertura e la chiusura del coperchio e durante l'uso può fuoriuscire vapore caldo. Proteggersi dal vapore caldo.
- Garantire una sufficiente distanza di sicurezza da tutti gli oggetti facilmente infiammabili, ad es. tende e tendaggi.
- Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio prima di trasportarlo, pulirlo o riporlo.

ATTENZIONE a danni materiali

- Posizionare l'apparecchio in modo che il calore generato durante l'uso possa dissiparsi bene su tutti i lati.
- Assicurarci che ci sia una distanza sufficiente da forti fonti di calore come piastre di riscaldamento, tubi di riscaldamento, ecc.
- Durante la preparazione del cibo possono sempre verificarsi schizzi di cibo. Assicurarci che la superficie di appoggio sia facile da pulire. Se necessario, mettere un tappetino idoneo sotto il dispositivo.
- Non posizionare l'apparecchio sotto un pensile o in un angolo, poiché i prodotti da forno possono bruciarsi.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua per la pulizia e non utilizzare un pulitore a vapore per la pulizia.
- Tenere anche lontano da materiali facilmente infiammabili come tende o tovaglie.
- Non far entrare mai in contatto il cavo di alimentazione con parti calde.
- Per la pulizia mai immergere la piastra per Waffle in acqua e mai usare un pulitore a vapore. In caso contrario, l'apparecchio potrebbe essere danneggiato.

- Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie. Lo distruggerebbe. Non utilizzare più l'apparecchio se è caduto o se presenta crepe o rotture oppure se si è deformato.
- Sulla parte inferiore dell'apparecchio si trovano dei piedini. Poiché i mobili o le superfici dei pavimenti sono realizzati con una grande varietà di materiali e trattati con una vasta gamma di prodotti per la cura, non si può escludere completamente che alcune di queste sostanze contengano componenti che attaccano e ammorbidiscono i piedini dell'apparecchio. Se necessario, mettere un tappetino antiscivolo sotto il dispositivo.
- Non pulire l'apparecchio con detergenti duri, graffianti o abrasivi, lana d'acciaio o simili.

Destinazione d'uso

Questo apparecchio è adatto esclusivamente per cuocere torte.

L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso domestico. Non è adatto per un uso commerciale o per un uso simile a quello domestico in cucine per il personale in negozi, uffici e altre aree commerciali, in aziende agricole, da parte di clienti in hotel, motel o altre strutture abitative o in pensioni bed and breakfast.

Utilizzare l'apparecchio solo come descritto in questo manuale di istruzioni. Qualsiasi altro uso è da considerarsi improprio e può causare danni alle cose o persino lesioni alle persone. Il produttore o il rivenditore non si assume alcuna responsabilità per danni causati da un uso improprio o non corretto.

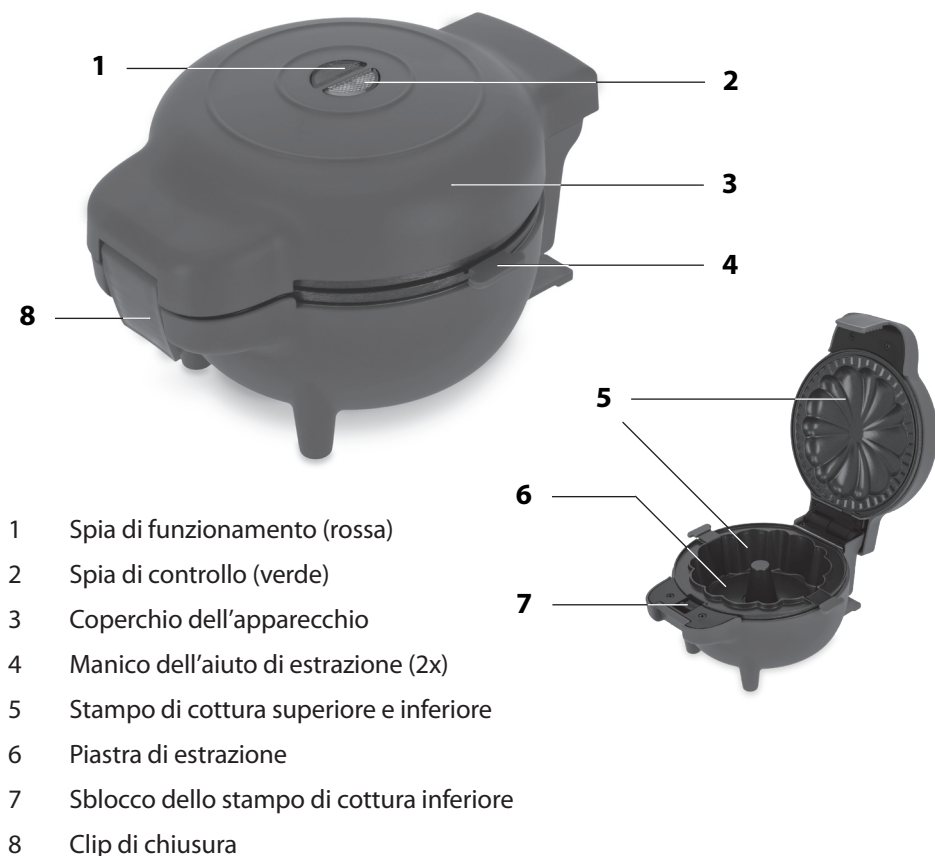
Ricetta base del Gugelhupf

Per Gugelhupf si intende una classica torta rotonda tipo ciambella con una caratteristica scanalatura e un foro al centro. È composta per lo più da un impasto montato, di lievito o di pan di Spagna.



Scansionare questo codice QR per visualizzare una deliziosa ricetta base di Gugelhupf.

Descrizione



Messa in funzione

Disimballaggio e controllo

1. Estrarre l'apparecchio dalla confezione e rimuovere con cura tutto il materiale di imballaggio.
2. Controllare che la fornitura sia completa.
3. Controllare se l'apparecchio presenta danni. In tal caso, non utilizzarlo. In questo caso, rivolgersi al rivenditore presso il quale è stato acquistato il dispositivo.
4. Pulire tutte le parti prima del primo utilizzo come descritto nel capitolo "Pulizia".

Pulizia e riscaldamento



AVVERTENZA da ustione

- Non toccare le parti calde dell'apparecchio
- L'apparecchio non ha alcun interruttore di accensione e spegnimento. Finché la spina sarà collegata a una presa, l'apparecchio sarà alimentato e resterà caldo.



Al primo utilizzo possono svilupparsi leggeri odori e fumo. Non c'è da preoccuparsi. Garantire un'adeguata ventilazione, ad esempio mediante una finestra aperta.

Prima del primo utilizzo è necessario pulire l'apparecchio per rimuovere polvere e possibili residui di imballaggio e di produzione.

Successivamente riscaldare l'apparecchio senza alimenti e pulirlo nuovamente dopo che si è raffreddato.

1. Pulire l'apparecchio come descritto nel capitolo "Pulizia".
2. Srotolare completamente il cavo di alimentazione.
3. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore.
4. Inserire la spina di alimentazione in una presa correttamente installata e lasciare riscaldare l'apparecchio per circa 10 minuti.
5. Scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente.
6. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio. Ora pulire nuovamente l'apparecchio come descritto nel capitolo "Pulizia".

L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

Uso

Preparare l'impasto

- Preparare l'impasto della torta desiderata. Le prime idee di ricette si ottengono scansionando il codice QR alcune pagine prima, vedere "Ricette di Gugelhupf".

Cuocere la torta



PERICOLO di ustioni/scottature e incendio

- Non toccare le parti calde dell'apparecchio. Prestare particolare attenzione quando si apre il coperchio caldo dell'alloggiamento e quando l'apparecchio è aperto.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando si sta riscaldando, quando si sta raffreddando o durante il funzionamento.



AVVISO di danni materiali

- Non utilizzare mai l'apparecchio senza l'aiuto di estrazione inserito.



Durante l'uso, l'indicatore luminoso si accende e si spegne ripetutamente e si sentono dei rumori di clic. Ciò è normale e indica che l'apparecchio si riscalda sempre automaticamente.



1. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore. Aprire il coperchio e inserire l'aiuto di estrazione.
2. I manici dell'aiuto di estrazione devono adattarsi esattamente nelle due corrispondenti scanalature laterali della parte inferiore dello stampo di cottura, altrimenti il coperchio non può essere chiuso.
3. Ungere leggermente lo stampo di cottura superiore e inferiore con un po' di olio alimentare o margarina con l'aiuto di un pennello.

4. Chiudere l'apparecchio e inserire la spina di alimentazione in una presa.

La spia di controllo e la spia di funzionamento si illumineranno. Dopo alcuni minuti, la spia di controllo verde si spegnerà e si potrà iniziare a cuocere la torta.

5. Mettere l'impasto preparato nello stampo di cottura inferiore, ad esempio utilizzando un cucchiaino da tavola. Lo stampo deve essere riempito con l'impasto solo fino al bordo al massimo, poiché l'impasto si espande durante la cottura.

Nota:

- Se si aggiunge troppo poco impasto, la parte superiore dell'apparecchio non si appoggerà correttamente e la parte superiore della torta non diventerà dorata quanto la parte inferiore. Inoltre, la torta non formerà una corretta forma di Gugelhupf.
- Se si aggiunge troppo impasto, verrà spinto fuori attraverso lo spazio tra gli stampi di cottura superiore e inferiore e sporcherà l'apparecchio e la superficie di lavoro. Se ciò accade, si può pulire l'impasto in eccesso con un panno umido. Attenzione: l'apparecchio è caldo. Indossare guanti da forno o una protezione simile se necessario.
- Assicurarsi che nessun impasto finisca sul perno al centro dello stampo di cottura. Se ciò accade, rimuoverlo con attenzione con un tovagliolo di carta da cucina umido prima di chiudere il coperchio dell'apparecchio. Attenzione – rischio di ustioni!



La quantità di impasto necessaria dipende dalla ricetta utilizzata. È meglio annotare la quantità di impasto utilizzata in modo da avere la quantità corretta anche in futuro.

6. Alla fine del tempo di cottura di circa 15 minuti (seguire le indicazioni della ricetta), aprire il coperchio e controllare se la torta è pronta inserendo uno spiedino di legno sottile e lungo nell'impasto e poi estraendolo.
- Se resti di impasto rimangono attaccati allo spiedino, la torta non è ancora pronta. Chiudere il coperchio e lasciare cuocere la torta ancora un po'.
 - Se nessun resto di impasto rimane attaccato, la torta è pronta.



7. Afferrare le due maniglie dell'aiuto di estrazione e utilizzarle per rimuovere la torta dallo stampo di cottura. Successivamente lasciare raffreddare completamente la torta su una griglia per dolci o simile.
- Se si desidera preparare altre torte, pulire l'aiuto di estrazione e inserirlo di nuovo dopo che è stato asciugato e leggermente oliato.
 - Quindi procedere come descritto sopra.
 - Quando si è terminata la preparazione delle torte, procedere come descritto di seguito.

Dopo l'uso

1. Scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente.
2. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio aperto.
3. Pulire l'apparecchio,

Pulizia



PERICOLO di ustioni

- Prima di trasportarlo, pulirlo o conservarlo lasciare sempre raffreddare l'apparecchio.



ATTENZIONE a eventuali danni al prodotto

- Non utilizzare detergenti chimici aggressivi, prodotti abrasivi, spugne rigide o simili per la pulizia.
- L'apparecchio non deve essere pulito in lavastoviglie o immerso in liquidi.

L'apparecchio deve essere pulito dopo ogni utilizzo.

1. Rimuovere briciole e residui di impasto dagli stampi di cottura.
2. Per rimuovere i residui di impasto attaccati, applicare un po' di olio alimentare sui residui secchi e lasciarlo agire per circa 5 minuti. Successivamente rimuoverli con un tovagliolo di carta da cucina.



3. Pulire gli stampi di cottura e l'alloggiamento con un panno morbido leggermente umido.

Lo stampo di cottura inferiore può anche essere facilmente rimosso sbloccandolo (vedere freccia).

4. Pulire l'aiuto di estrazione a mano in acqua con detergente per piatti delicato.
5. Lasciare asciugare accuratamente tutte le parti.

Conservazione

1. Chiudere l'apparecchio quando è raffreddato e pulito.
2. Avvolgere il cavo di alimentazione attorno all'avvolgicavo.
3. Conservare il dispositivo in un luogo asciutto e al riparo dal gelo, lontano dalla portata dei bambini. Per farlo, è possibile utilizzare come imballaggio esterno la confezione originale.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa
L'apparecchio non funziona.	▪ Controllare che la spina sia inserita.
Durante l'uso, la spia rossa si spegne e si riaccende. Si possono sentire anche i rumori di clic.	▪ L'apparecchio si riscalda automaticamente più volte per mantenere una temperatura costante. Nessun errore.

Dati tecnici

Modello:	Mini macchina per gugelhupf KG 2608-1
Alimentazione:	220-240 V~, 50-60 Hz
Potenza:	500 W
Classe di protezione:	I
Distributore (nessun servizio di assistenza):	GREND S GmbH Stahltwiete 23 22761 Amburgo, Germania

I nostri prodotti sono costantemente sviluppati e perfezionati. Pertanto, modifiche tecniche e nel design sono possibili in qualsiasi momento.

Garanzia

La ditta GREND S GmbH garantisce la riparazione o la sostituzione gratuita dell'unità per un periodo di 2 anni a partire dalla data di acquisto, nel caso di difetti di materiale o di fabbricazione del prodotto.

A tale scopo, consegnare al rivenditore il prodotto e la prova di acquisto (citando i motivi del reclamo).

Dichiarazione di conformità

Con la presente, GREND S GmbH dichiara che la mini macchina per gugelhupf KG 2608-1 è conforme alle direttive 2014/30/UE, 2014/35/UE e 2011/65/UE.

La presente dichiarazione perde ogni sua validità qualora al dispositivo vengano apportate modifiche senza la nostra autorizzazione.

Amburgo, marzo 2026
GREND S GmbH



Smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio



Provvedere allo smaltimento dell'imballaggio in base al tipo. Conferire il cartone nella raccolta della carta e la pellicola in quella del materiale riciclabile.

Smaltimento del prodotto

Smaltire il prodotto secondo le norme vigenti nel proprio paese.



Il dispositivo non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici

Al termine della sua vita utile, l'apparecchio deve essere smaltito in modo appropriato. In tal modo si rende possibile il riutilizzo del materiale riciclabile contenuto nell'apparecchio limitando l'impatto sull'ambiente. Smaltire l'apparecchio usato presso un centro di raccolta per rifiuti elettrici o un centro di riciclaggio.

Per ulteriori informazioni rivolgersi alla ditta di smaltimento locale o alla propria amministrazione comunale.

Szanowny Kliencie!

Zakupiony wysokiej jakości produkt marki ADE łączy w sobie inteligentne funkcje z wyjątkową stylistyką. Długoletnie doświadczenie marki ADE gwarantuje wysoki techniczny standard i sprawdzoną jakość – dla łatwej obróbki świeżych produktów w Państwa kuchni.

Życzymy Państwu wiele radości i przyjemności z użytkowania!
Zespół ADE

Informacje ogólne

O niniejszej instrukcji



Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis bezpiecznej obsługi i pielęgnacji artykułu. Instrukcję obsługi należy przechowywać w celu jej późniejszego wykorzystania. Jeżeli produkt będzie przekazywany innej osobie, należy przekazać również tę instrukcję. Nieprzestrzeganie instrukcji obsługi może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie produktu.

Objaśnienie znaków



Ten symbol w połączeniu ze słowem **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed poważnymi obrażeniami ciała.



Ten symbol w połączeniu ze słowem **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed obrażeniami ciała średniego i lekkiego stopnia.



Ten symbol w połączeniu ze słowem **WSKAZÓWKA** ostrzega przed stratami materialnymi.



Ten symbol oznacza dodatkowe informacje i ogólne wskazówki.

Spis treści

Informacje ogólne	62
Zakres dostawy	63
Bezpieczeństwo	64
Użycie zgodne z przeznaczeniem	66
Podstawowy przepis na Gugelhupf	66
W skrócie	67
Uruchomienie	67
Wypakować i sprawdzić	67
Czyszczenie i nagrzewanie	68
Użytkowanie	68
Przygotowanie ciasta	68
Pieczenie ciasta	68
Czyszczenie	70
Przechowywanie	71
Usterka / środek zaradczy	71
Danych technicznych	72
Gwarancja	72
Deklaracja zgodności	72
Utylizacja	73

Zakres dostawy

- Mini-forma do babki
- Instrukcja obsługi

Bezpieczeństwo

- Ten produkt może być używany przez dzieci od 8. roku życia oraz przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi bądź takie, którym brakuje doświadczenia i wiedzy, tylko wtedy, gdy są nadzorowane lub przeszły przeszkolenie z zakresu bezpiecznego użytkowania produktu i rozumieją wynikające z tego niebezpieczeństwa.
- Urządzenie i kabel zasilający należy przechowywać z daleka od dzieci poniżej 8. roku życia.
- Dzieci nie mogą czyścić ani serwisować urządzenia, chyba że mają co najmniej 8 lat i są nadzorowane.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Przechowywać folie i opakowanie z daleka od dzieci. Istnieje ryzyko uduszenia. Zwracać uwagę na to, aby torby opakowaniowej nie nakładano na głowę.
- Jeśli kabel zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, obsługę klienta lub serwis, aby uniknąć zagrożeń.

Niebezpieczeństwo spowodowane elektrycznością

- Nie zanurzać ani urządzenia, ani kabla zasilającego, ani wtyczki w wodzie lub innych cieczach.
- Ustawić urządzenie w taki sposób, aby żadne płyny nie mogły spływać na złącze elektryczne urządzenia.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.
- Nie użytkować urządzenia na wolnym powietrzu.
- Urządzenie należy podłączyć do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego ze stykami ochronnymi, których napięcie jest zgodne z „Danymi technicznymi”.
- Zwrócić uwagę, aby gniazdko znajdowało się w dostępnym miejscu umożliwiającym w razie potrzeby szybkie wyciągnięcie wtyczki.
- Nie używać urządzenia gdy:
 - urządzenie lub jego części są uszkodzone,
 - kabel zasilający lub gniazdko są uszkodzone,
 - po upadku urządzenia.
- Przed każdym użyciem wyciągnąć potrzebną długość kabla zasilającego ze schowka na kabel. Uważać, by kabel zasilający nie został uszkodzony przez ostre kany lub gorące przedmioty.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka:
 - gdy urządzenie nie jest używane,
 - po każdym użyciu,
 - przed czyszczeniem lub odstawieniem urządzenia,

- jeżeli podczas eksploatacji wystąpi widoczna usterka,
- podczas burzy.
- Chwytać zawsze za wtyczkę, nie ciągnąć za kabel.
- Nie modyfikować urządzenia ani kabla zasilającego. Przeprowadzać naprawy u specjalisty, niewłaściwa naprawa urządzenia może stanowić zagrożenie dla użytkownika.
- Nie używać przedłużacza.

Ryzyko oparzeń i ognia

- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy się nagrzewa, gdy jeszcze stygnie lub podczas pracy.
- Nie dotykaj gorących części urządzenia gołymi palcami podczas pracy. Do dotykania należy używać odpowiednich rękawic kuchennych lub ściereczek do garnków. Urządzenie należy chwytać wyłącznie za przewidziane w tym celu uchwyty. Należy pamiętać, że urządzenie jest jeszcze gorące przez jakiś czas po jego wyłączeniu. Należy również zwrócić uwagę na zagrożenia innym użytkownikom.
- Podczas otwierania i zamykania pokrywy oraz podczas użytkowania może wydobywać się gorąca para. Należy zabezpieczyć się przed gorącą parą.
- Zapewnić wystarczającą bezpieczną odległość od wszystkich łatwo palnych przedmiotów, np. zasłon i firan.
- Zawsze pozwól urządzeniu ostygnąć, zanim je przeniesiesz, wyczyścisz lub schowasz.

OSTROŻNIE — straty materialne

- Ustaw urządzenie tak, aby ciepło powstające podczas użytkowania mogło swobodnie odprowadzać się ze wszystkich stron.
- Należy upewnić się, że istnieje wystarczająca odległość od silnych źródeł ciepła, takich jak płyty grzewcze, rury grzewcze itp.
- Podczas przygotowywania jedzenia zawsze mogą wystąpić rozpryski. Upewnij się, że powierzchnia jest łatwa do czyszczenia i może być dobrze wytarta. W razie potrzeby należy podłożyć odpowiednią podkładkę pod urządzeniem.
- Nie ustawiaj urządzenia pod wiszącą szafką ani w rogu, ponieważ wypieki mogą się przypalić.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie w celu czyszczenia i nie używaj do czyszczenia myjki parowej. Utrzymać również odstęp od łatwopalnych materiałów, takich jak zasłony czy obrusy.
- Chronić kabel zasilający przed zetknięciem z gorącymi częściami.
- Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ani czyścić parownicą. W przeciwnym razie może dojść do jego uszkodzenia.
- Nie czyścić gofrownicy w zmywarce. Zniszczy się przez to.

- Nie używaj urządzenia, jeśli upadło lub jeśli ma pęknięcia, rysy albo się zdeformowało.
- Na spodzie urządzenia znajdują się nóżki urządzenia. Ponieważ powierzchnie mebli lub podłóg są wykonane z wielu różnych materiałów i poddawane działaniu szerokiej gamy środków pielęgnacyjnych, nie można całkowicie wykluczyć, że niektóre z tych substancji zawierają składniki, które atakują i zmiękczej stopy sprzętu. W razie potrzeby pod urządzenie należy położyć podkładkę antypoślizgową.
- Nie czyść urządzenia twardymi, rysującymi lub ściernymi środkami czyszczącymi, wełną stalową lub podobnymi materiałami.

Użycie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do pieczenia ciast.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie nadaje się do użytku komercyjnego ani do użytkowania w środowiskach podobnych do domowych, takich jak kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych obszarach komercyjnych, w gospodarstwach rolnych, przez gości w hotelach, motelach lub innych obiektach mieszkalnych ani w pensjonatach typu bed and breakfast.

Używaj urządzenia tylko w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować szkody materialne, a nawet uszkodzenia ciała. Producent i dystrybutor nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym lub błędnym użytkowaniem.

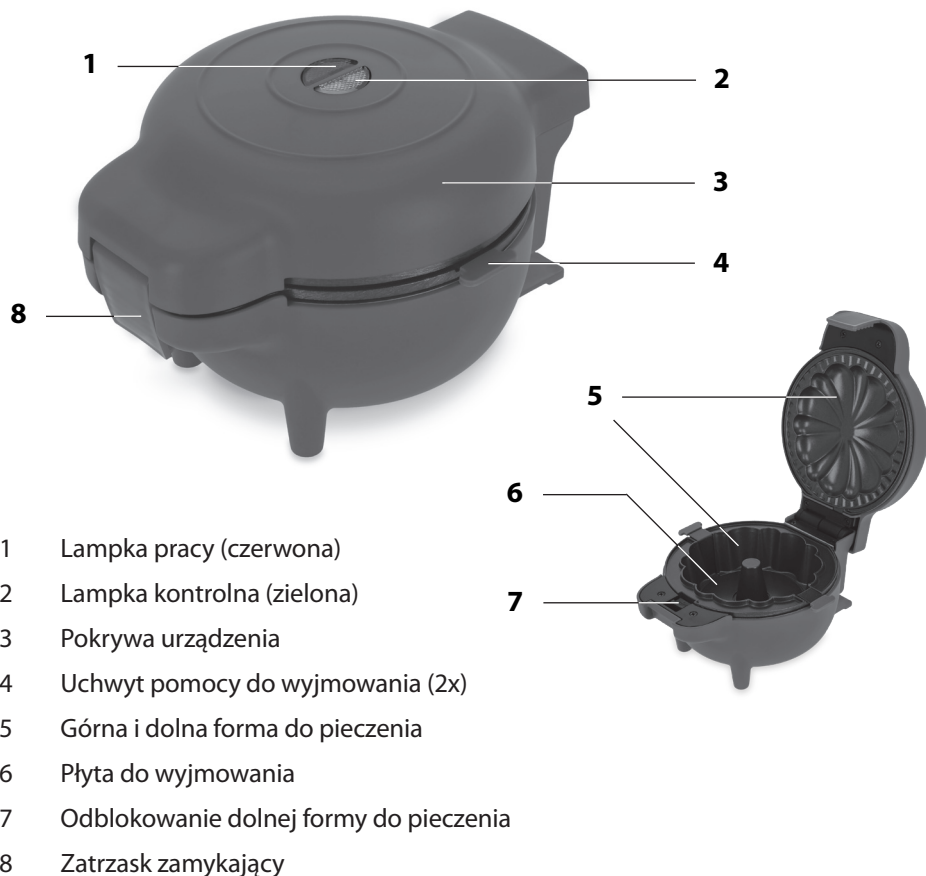
Podstawowy przepis na Gugelhupf

Przez Gugelhupf rozumie się klasyczne, okrągłe ciasto z kominem z charakterystycznym żłobieniem i otworem w środku. Najczęściej składa się z ciasta ucieranego, drożdżowego lub biszkoptowego.



Zeskanuj ten kod QR, aby wyświetlić pyszny podstawowy przepis na Gugelhupf.

W skrócie



Uruchomienie

Wypakować i sprawdzić

1. Wyjmij urządzenie z opakowania i ostrożnie usuń cały materiał opakowaniowy.
2. Sprawdź, czy dostawa jest kompletna.
3. Sprawdź, czy urządzenie nie ma uszkodzeń. Jeśli tak jest, nie używaj go. Zwrócić się w takim przypadku do dystrybutora, u którego zakupiono urządzenie.
4. Wyczyść wszystkie części przed pierwszym użyciem zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie”.

Czyszczenie i nagrzewanie



OSTRZEŻENIE przed oparzeniem

- Nie dotykaj gorących części urządzenia.
- Urządzenie nie posiada włącznika i wyłącznika. Po włożeniu wtyczki do gniazdka elektrycznego urządzenie jest zasilane prądem i nagrzewa się.



Przy pierwszym użyciu może pojawić się lekki zapach i dym. To jest nieszkodliwe. Zapewnić odpowiednią wentylację, np. przez otwarte okno.

Przed pierwszym użyciem należy najpierw wyczyścić urządzenie, aby usunąć kurz oraz ewentualne pozostałości opakowaniowe i produkcyjne.

Następnie nagrzej urządzenie bez żywności i po ostygnięciu ponownie je wyczyść.

1. Urządzenie należy czyścić w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.
2. Całkowicie odwinąć kabel zasilający.
3. Ustaw urządzenie na równej, odpornej na ciepło powierzchni.
4. Włożyć wtyczkę sieciową do prawidłowo zainstalowanego gniazdka i pozostawić urządzenie na około 10 minut do rozgrzania.
5. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
6. Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia. Następnie należy ponownie wyczyścić urządzenie w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.

Urządzenie jest teraz gotowe do użycia.

Użytkowanie

Przygotowanie ciasta

- Przygotuj wybrane ciasto na wypiek. Pierwsze pomysły na przepisy otrzymasz, skanując kod QR kilka stron wcześniej, zobacz „Przepisy na Gugelhupf”.

Pieczenie ciasta



NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzeń/oparzeń i pożaru

- Nie dotykaj gorących części urządzenia. Zachowaj szczególną ostrożność podczas otwierania gorącej pokrywy obudowy i gdy urządzenie jest otwarte.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy się nagrzewa, gdy jeszcze stygnie lub podczas pracy.



WSKAZÓWKA dotycząca szkód materialnych

- Nigdy nie używaj urządzenia bez włożonej pomocy do wyjmowania.



Podczas użytkowania lampka sygnalizacyjna zapala się i gaśnie wielokrotnie, słysząc odgłosy klikania. Jest to normalne i pokazuje, że urządzenie zawsze nagrzewa się automatycznie.



1. Ustaw urządzenie na równej, odpornej na ciepło powierzchni.
Otwórz pokrywę i włóż pomoc do wyjmowania.
2. Uchwyty pomocy do wyjmowania muszą dokładnie pasować do odpowiednich dwóch bocznych wycięć dolnej części formy do pieczenia, ponieważ w przeciwnym razie pokrywy nie będzie można zamknąć.
3. Nasmaruj cienko górną i dolną formę do pieczenia niewielką ilością oleju spożywczego lub margaryny za pomocą pędzla.

4. Zamknij urządzenie i włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego

Lampka kontrolna i lampka pracy świecą. Po kilku minutach zielona lampka kontrolna zgaśnie i można teraz zacząć piec ciasto.

5. Włóż przygotowane ciasto, np. za pomocą łyżki stołowej, do dolnej formy do pieczenia. Forma powinna być wypełniona ciastem maksymalnie do krawędzi, ponieważ ciasto podczas pieczenia się rozszerza.

Zwróć uwagę:

- Jeśli włożysz zbyt mało ciasta, górna część urządzenia nie będzie prawidłowo przylegać, a górna część ciasta nie będzie tak zarumieniona jak dolna. Ponadto ciasto nie uzyska ładnego kształtu Gugelhupf.
- Jeśli włożysz zbyt dużo ciasta, zostanie ono wypchnięte przez szczelinę między górną a dolną formą do pieczenia i zabrudzi urządzenie oraz powierzchnię roboczą. Jeśli tak się stanie, możesz wytrzeć wypchnięte ciasto wilgotną ściereczką. Uwaga, urządzenie jest gorące. W razie potrzeby użyj rękawic kuchennych lub podobnych.
- Upewnij się, że żadne ciasto nie dostanie się na trzpień w środku formy do pieczenia. Jeśli tak się stanie, usuń je ostrożnie wilgotnym papierowym ręcznikiem kuchennym przed zamknięciem pokrywy urządzenia. Uwaga – niebezpieczeństwo poparzenia!



Wymagana ilość ciasta zależy od użytego przepisu. Najlepiej zapisać używaną ilość ciasta, aby później mieć pod ręką odpowiednią ilość.

6. Pod koniec czasu pieczenia około 15 minut (przestrzegaj wskazówek z przepisu!) podnieś pokrywę i sprawdź, czy ciasto jest gotowe, wkładając cienki, dłuższy drewniany patyczek w ciasto i ponownie go wyciągając.
- Jeśli do patyczka nadal przyklejają się resztki ciasta, ciasto nie jest jeszcze gotowe. Zamknij pokrywę i pozwól ciastu piec się jeszcze przez chwilę.
 - Jeśli nie przyklejają się już żadne resztki ciasta, ciasto jest gotowe.



7. Chwyc dwa uchwyty pomocy do wyjmowania i wyjmij za ich pomocą ciasto z formy do pieczenia. Następnie pozostaw ciasto do całkowitego ostygnięcia na kratce do ciasta lub podobnym miejscu.
- Jeśli chcesz przygotować kolejne ciasta, wyczyść pomoc do wyjmowania i włóż ponownie wysuszoną i lekko natłuszczoną pomoc do wyjmowania.
 - Kontynuuj zgodnie z opisem powyżej.
 - Gdy zakończysz przygotowywanie, postępuj zgodnie z opisem poniżej.

Po zakończeniu pracy

1. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
2. Pozostawić otwarte urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
3. Wyczyścić urządzenie.

Czyszczenie



RYZIKO oparzenia

- Przed czyszczeniem lub przechowywaniem pozostawić urządzenie do schłodzenia.



WSKAZÓWKA dotycząca strat materialnych

- Do czyszczenia nie używać żadnych agresywnych środków czyszczących, środków do szorowania, twardych gąbek itp.
- Urządzenie nie może być czyszczone w zmywarce do naczyń ani zanurzane w płynach.

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

1. Usunąć okruchy i resztki ciasta z form do pieczenia.
2. Przyklejone resztki ciasta usunąć, nakładając trochę oleju spożywczego na zaschnięte pozostałości i pozostawiając je do namoczenia przez około 5 minut. Następnie usunąć je papierowym ręcznikiem kuchennym.



3. Wytrzyj formy do pieczenia i obudowę lekko wilgotną, miękką ściereczką.

Dolną formę do pieczenia można również łatwo wyjąć poprzez jej odblokowanie (patrz strzałka).

4. Wyczyścić pomoc do wyjmowania ręcznie w łagodnej wodzie z płynem do mycia naczyń.
5. Pozostaw wszystkie części do dokładnego wyschnięcia.

Przechowywanie

1. Złożyć schłodzone i oczyszczone urządzenie.
2. Owinąć przewód zasilający wokół nawijarki przewodu.
3. Przechowywać urządzenie w suchym, ciepłym miejscu niedostępnym dla dzieci. Można przy tym użyć opakowania oryginalnego jako opakowania zewnętrznego.

Usterka / środek zaradczy

Usterka	Możliwa przyczyna
Urządzenie nie działa.	▪ Sprawdzić, czy wtyczka jest podłączona.
Podczas użytkowania czerwona lampka kontrolna gaśnie i zapala się ponownie. Słychać też odgłosy klikania.	▪ Urządzenie wielokrotnie nagrzewa się automatycznie, aby utrzymać stałą temperaturę. Brak błędu.

Danych technicznych

Model:	Mini-forma do babki KG 2608-1
Zasilanie:	220–240 V~, 50–60 Hz
Moc:	500 W
Klasa ochronna:	I
Dystrybutor (nie adres serwisu):	GREND S GmbH Stahltwiete 23 22761 Hamburg, Niemcy

Nasze produkty są stale rozwijane i usprawniane. Z tego powodu zawsze możliwe są zmiany w wyglądzie i zmiany techniczne.

Gwarancja

Firma GREND S GmbH gwarantuje przez 2 lata od daty zakupu bezpłatne usuwanie usterek z tytułu usterek materiałowych lub produkcyjnych w drodze naprawy lub wymiany.

W przypadku korzystania z gwarancji prosimy o zwrócenie sprzedawcy artykułu wraz z dowodem zakupu (podając również powód reklamacji).

Deklaracja zgodności

GREND S GmbH oświadcza niniejszym, że mini-forma do babki KG 2608-1 jest zgodna z dyrektywami 2014/30/UE, 2014/35/UE i 2011/65/UE.

Niniejsza deklaracja traci swoją ważność przy samowolnej zmianie wprowadzonej w urządzeniu bez uzgodnienia z producentem.

Hamburg, marzec 2026.
GREND S GmbH



Utylizacja

Utylizacja opakowania



Opakowanie należy utylizować zgodnie z jego rodzajem. Tektura i karton powinny trafić do pojemnika na papier, folia do pojemnika na surowce wtórne.

Utylizacja produktu

Produkt należy utylizować zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju.



Urządzeń nie wolno wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi

Po zakończeniu okresu użytkowania produkt należy przekazać do odpowiedniej utylizacji. Surowce wtórne znajdujące się w urządzeniu zostaną przekazane do recyklingu, co zmniejszy zanieczyszczenie środowiska. Zużyte urządzenie należy oddać do punktu zbiórki odpadów elektrycznych lub do punktu zbiórki surowców wtórnych.

Więcej informacji można uzyskać od lokalnego zakładu utylizacji lub administracji gminy.

Gebruiksaanwijzing !

U heeft gekozen voor de aankoop van een hoogwaardig product van het merk ADE, dat slimme functies combineert met een uitzonderlijk ontwerp. De jarenlange ervaring van het merk ADE zorgt voor een hoog technisch niveau en beproefde kwaliteit - voor meer versheid in uw keuken. Wij wensen u veel plezier en genot ermee!

Uw ADE-team

Algemene informatie

Over deze handleiding



Deze gebruiksaanwijzing beschrijft het veilige gebruik en onderhoud van het artikel. Bewaar deze handleiding om later iets na te kunnen lezen. Als u het artikel aan iemand anders doorgeeft, geef dan ook deze handleiding mee. Het niet naleven van deze handleiding kan leiden tot verwondingen of schade aan het artikel.

Zeichenerklärung



Dit symbool in combinatie met het woord **GEVAAR** waarschuwt voor ernstige verwondingen.



Dit symbool in combinatie met het woord **WAARSCHUWING** waarschuwt voor verwondingen van middelzware en lichte ernst.



Dit symbool in combinatie met het woord **LET OP** waarschuwt voor materiële schade.



Dit symbool geeft aanvullende informatie en algemene tips.

Inhoud

Algemene informatie	74
Inhoud van de levering	75
Veiligheid.....	76
Gebruik volgens de voorschriften	78
Gugelhupf basisrecept	78
Overzicht	79
Ingebruikname.....	79
Uitpakken en controleren	79
Reinigen en opwarmen	80
Gebruik.....	80
Deeg voorbereiden	80
Cake bakken.....	80
Reinigen	82
Opbergen.....	83
Problemen oplossen	83
Technische gegevens	83
Garantie.....	84
Conformiteitsverklaring	84
Verwijderen	84

Inhoud van de levering

- Mini-Gugelhupf Maker
- Gebruiksaanwijzing

Veiligheid

- Dit artikel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder, evenals door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik van het artikel en de gevaren begrijpen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Reinigen en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Houd folie en verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen. Er is verstikkingsgevaar. Zorg ervoor dat de verpakking niet over het hoofd wordt getrokken.
- Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice om risico's te vermijden.

Gevaar door elektriciteit

- Dompel noch het apparaat, noch het netsnoer of de stekker in water of andere vloeistoffen.
- Plaats het apparaat zo dat geen vloeistoffen over de stekkerverbinding van het apparaat kunnen lopen.
- Bedien het apparaat niet met natte handen.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Sluit het apparaat aan op een correct geïnstalleerd stopcontact dat overeenkomt met de spanning in de "Technische gegevens".
- Zorg ervoor dat het stopcontact goed bereikbaar is, zodat u in geval van nood de stekker snel kunt verwijderen.
- Gebruik niet:
 - als het apparaat of onderdelen ervan beschadigd zijn,
 - als het netsnoer of de stekker beschadigd zijn,
 - als het apparaat is gevallen.
- Trek het netsnoer zover als nodig uit het snoercompartiment voor elk gebruik. Let erop dat het netsnoer niet beschadigd raakt door scherpe randen of hete voorwerpen.
- Trek de stekker uit het stopcontact:
 - wanneer u het apparaat niet gebruikt,
 - na elk gebruik,
 - voordat u het apparaat reinigt of opbergt,
 - als er een storing optreedt tijdens gebruik,
 - bij onweer.
 - Trek altijd aan de stekker, niet aan het snoer.

- Voer geen wijzigingen uit aan het apparaat of het netsnoer. Laat reparaties alleen uitvoeren door een erkende werkplaats, aangezien niet vakkundig gerepareerde apparaten gevaarlijk kunnen zijn voor de gebruiker.
- Gebruik geen verlengsnoer.

Brand- en verbrandingsgevaar

- Laat het apparaat niet onbeheerd achter wanneer het opwarmt, nog afkoelt of tijdens het gebruik.
- Raak de hete delen van het apparaat tijdens het gebruik niet met blote vingers aan. Gebruik geschikte kookhandschoenen of pannenlappen. Houd er rekening mee dat het apparaat ook enige tijd na het uitschakelen nog heet kan zijn. Wijs andere gebruikers op de risico's.
- Bij het openen en sluiten van het deksel kan hete stoom ontsnappen. Bescherm uzelf tegen de hete stoom.
- Zorg voor voldoende afstand tot brandbare voorwerpen, zoals gordijnen en dozen.
- Laat het apparaat altijd afkoelen voordat u het vervoert, reinigt of opbergt.

LET OP: Bescherm het wafelijzer tegen beschadiging

- Plaats het apparaat zo dat de warmte die tijdens het gebruik ontstaat rondom goed kan wegtrekken.
- Houd voldoende afstand tot hittebronnen zoals kookplaten en verwarmingsbuizen.
- Bij het bereiden van voedsel kunnen voedselresten spatten. Zorg ervoor dat de ondergrond gemakkelijk schoon te maken is. Plaats eventueel een geschikte onderlegger onder het apparaat.
- Plaats het apparaat niet onder een hangkast of in een hoek, omdat bakwaren kunnen verbranden.
- Dompel het apparaat voor het reinigen nooit in water en gebruik voor het reinigen geen stoomreiniger. Houd ook afstand tot brandbare materialen zoals gordijnen of tafelkleden.
- Vermijd contact van het netsnoer met hete onderdelen.
- Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen niemals in Wasser und verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger. Dit kan schade veroorzaken.
- Reinig het apparaat niet in de vaatwasser. Dit zou het apparaat beschadigen.
- Gebruik het apparaat niet meer wanneer het is gevallen of wanneer het scheuren of barsten heeft of vervormd is geraakt.

- Aan de onderzijde van het apparaat bevinden zich apparaatvoeten. Aangezien meubel- of vloeroppervlakken uit verschillende materialen bestaan en met verschillende onderhoudsproducten worden behandeld, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige stoffen de apparaatvoetjes aantasten en verzachten. Plaats indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.
- Reinig het apparaat niet met harde, krassende of schurende reinigingsmiddelen, staalwol of dergelijke.

Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor het bakken van cakes.

Het apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Voor een commercieel of huishoudachtig gebruik in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële gebieden, in landbouwbedrijven, door klanten in hotels, motels of andere woonvoorzieningen of in bed-and-breakfast pensions is het apparaat ongeschikt.

Gebruik het apparaat alleen zoals in deze gebruiksaanwijzing beschreven. Elk ander gebruik wordt beschouwd als oneigenlijk gebruik en kan leiden tot materiële schade of letsel. De fabrikant of verkoper is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit oneigenlijk of onjuist gebruik.

Gugelhupf basisrecept

Onder een Gugelhupf verstaat men een klassieke, ronde tulbandcake met een karakteristieke inkeping en een gat in het midden. Hij bestaat meestal uit een roer-, gist- of biscuitdeeg.



Scan deze QR-code om een lekker Gugelhupf basisrecept te laten weergeven.

Overzicht



Ingebruikname

Uitpakken en controleren

1. Neem het apparaat uit de verpakking en verwijder zorgvuldig al het verpakkingsmateriaal.
2. Controleer of de levering compleet is.
3. Controleer of het apparaat beschadigingen vertoont. Is dit het geval, gebruik het dan niet. Als dat het geval is, gebruik het apparaat dan niet. Neem contact op met de verkoper bij wie u het apparaat hebt gekocht.
4. Reinig alle onderdelen vóór het eerste gebruik zoals beschreven in het hoofdstuk „Reinigen“.

Reinigen en opwarmen



WAARSCHUWING: Brandgevaar

- Raak de hete onderdelen van het apparaat niet aan.
- Het apparaat heeft geen aan- en uitschakelaar. Zodra de stekker in het stopcontact is gestoken, wordt het apparaat van stroom voorzien en begint het op te warmen.



Bij het eerste gebruik kan er een lichte geur- en rookontwikkeling optreden. Dit is ongevaarlijk. Zorg voor voldoende ventilatie, bijvoorbeeld door een raam open te zetten.

Voor het eerste gebruik moet u het apparaat eerst reinigen om stof evenals mogelijke verpakings- en productieresten te verwijderen.

Daarna verwarmt u het apparaat zonder levensmiddelen en reinigt u het na het afkoelen opnieuw.

1. Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk „Reinigen“.
2. Rol het netsnoer volledig af.
3. Plaats het apparaat op een vlak, hittebestendig oppervlak.
4. Steek de stekker in een correct geïnstalleerd stopcontact en laat het apparaat ongeveer 10 minuten opwarmen.
5. Trek de stekker uit het stopcontact.
6. Laat het apparaat volledig afkoelen. Reinig het apparaat vervolgens opnieuw zoals beschreven in het hoofdstuk 'Reinigen'.

Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

Gebruik

Deeg voorbereiden

- Bereid het gewenste cakebeslag. Eerste receptideeën krijgt u wanneer u de QR-code een paar pagina's eerder scant, zie „Gugelhupf-recepten“.

Cake bakken



GEVAAR voor brandwonden/verbrandingen en brand

- Raak de hete delen van het apparaat niet aan. Wees bijzonder voorzichtig wanneer u het hete behuizingsdeksel openklapt en wanneer het apparaat geopend is.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter wanneer het opwarmt, nog afkoelt of tijdens het gebruik.



OPMERKING ter voorkoming van materiële schade

- Gebruik het apparaat nooit zonder geplaatste uitneemhulp.



Tijdens het gebruik zal het controlelampje regelmatig aan en uit gaan en zijn er klikgeluiden te horen. Dit is normaal en geeft aan dat het apparaat zichzelf automatisch opwarmt.



1. Plaats het apparaat op een vlak, hittebestendig oppervlak.
Klap het deksel open en plaats de uitneemhulp.
2. De handgrepen van de uitneemhulp moeten exact in de overeenkomstige twee zijdelingse uitsparingen van het onderste deel van de bakvorm passen, omdat anders het deksel niet kan worden gesloten.
3. Vet de bovenste en onderste bakvorm met behulp van een penseel dun in met een beetje bakolie of margarine.

4. Sluit het apparaat en steek de netstekker in een stopcontact.

Controlelampje en bedrijfsindicator branden. Na enkele minuten dooft het groene controlelampje en kunt u nu beginnen met het bakken van cake.

5. Doe het voorbereide deeg bijvoorbeeld met een eetlepel in de onderste bakvorm. Deze moet maximaal tot aan de rand met deeg worden gevuld, omdat het deeg tijdens het bakken uitzet.

Let op:

- Als u te weinig deeg toevoegt, ligt het bovenste deel van het apparaat niet goed op en wordt de bovenkant van de cake niet zo bruin als de onderkant. Bovendien krijgt de cake dan geen mooie Gugelhupf-vorm.
- Als u te veel deeg toevoegt, wordt het deeg uit de spleet tussen de bovenste en onderste bakvorm gedrukt en verontreinigt het apparaat en het werkoppervlak. Als dit gebeurt, kunt u het naar buiten gedrukte deeg met een vochtige doek wegvegen. Voorzichtig, het apparaat is heet. Draag indien nodig ovenhandschoenen o.i.d.
- Let erop dat er geen deeg op de pen in het midden van de bakvorm terecht komt. Als dit toch gebeurt, verwijder het dan vóór het sluiten van het apparaatdeksel voorzichtig met een vochtig papieren keukenhanddoekje. Voorzichtig – gevaar voor verbranding!



De benodigde hoeveelheid deeg hangt af van het gebruikte recept. Het beste is dat u de gebruikte hoeveelheid deeg noteert, zodat u ook later de passende hoeveelheid deeg paraat heeft.

6. Aan het einde van de baktijd van ca. 15 minuten (let op de receptgegevens!) klapt u het deksel omhoog en controleert u of de cake gaar is door een dunne langere houten prikker in het deeg te steken en weer eruit te trekken.
- Als er nog deegresten aan de prikker kleven, is de cake nog niet klaar. Sluit het deksel en laat de cake nog wat verder bakken.
 - Als er geen deegresten meer blijven kleven, is de cake gaar.



7. Pak de twee handgrepen van de uitneemhulp vast en neem daarmee de cake uit de bakvorm. Laat daarna de cake op een cakerooster o.i.d. verder afkoelen.
- Als u nog meer cakes wilt bereiden, reinig dan de uitneemhulp en plaats de gedroogde en geoliede uitneemhulp weer terug.
 - Ga verder zoals hierboven beschreven.
 - Wanneer u klaar bent met de bereiding, ga dan te werk zoals hieronder beschreven.

Na gebruik

1. Trek de stekker uit het stopcontact.
2. Laat het apparaat volledig afkoelen met het deksel open.
3. Reinig het apparaat.

Reinigen



GEVAAR: Verbrandingsgevaar

- Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt of opbergt.



LET OP: Beschadigingsgevaar

- Gebruik geen agressieve chemische reinigingsmiddelen, schuurmiddelen, harde sponzen enz. bij het reinigen.
- Het apparaat mag niet in de vaatwasser worden gereinigd of in water worden ondergedompeld.

Het apparaat moet na elk gebruik worden gereinigd.

1. Verwijder kruimels en deegresten van de bakvormen.

2. Vastzittende deegresten verwijdt u door een beetje bakolie op de opgedroogde resten te doen en dit ca. 5 minuten te laten inweken. Daarna met een papieren keukenhanddoek verwijderen.



3. Veeg de bakvormen en de behuizing schoon met een licht bevochtigde zachte doek.

De onderste bakvorm kan daarbij door ontgrendelen (zie pijl) ook gemakkelijk worden verwijderd.

4. Reinig de uitneemhulp met de hand in mild afwaswater.
5. Laat alle onderdelen grondig drogen.

Opbergen

1. Klap het apparaat in nadat het is afgekoeld en gereinigd.
2. Wikkel het netsnoer rond de kabelopslag.
3. Bewaar het apparaat op een droge, vorstvrije plaats die buiten het bereik van kinderen is. U kunt hiervoor de originele verpakking gebruiken.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak
Geen werking.	▪ Controleer of de stekker is ingestoken.
Het rode controlelampje gaat aan en uit tijdens gebruik en er zijn klikgeluiden hoorbaar.	▪ Het apparaat warmt automatisch op om een constante temperatuur te behouden. Dit is normaal en geen storing.

Technische gegevens

Model:	Mini-gugelhupf-maker KG 2608-1
Stroomvoorziening:	220-240 V~, 50-60 Hz
Vermogen:	500 W
Beschermingsklasse:	I
Verantwoordelijke distributeur (geen service-adres):	GRENDS GmbH Stahltwiete 23 22761 Hamburg, Germany

Onze producten worden voortdurend doorontwikkeld en verbeterd. Om deze reden kunnen ontwerp- en technische wijzigingen op elk moment worden doorgevoerd.

Garantie

GREND'S GmbH biedt 2 jaar garantie vanaf de aankoopdatum voor gratis herstel van gebreken als gevolg van materiaal- of productiefouten door reparatie of vervanging. Bij garantiegevallen dient u het artikel met aankoopbewijs (onder vermelding van de reden voor de klacht) aan uw dealer te retourneren.

Conformiteitsverklaring

Hierbij verklaart GREND'S GmbH dat het mini-gugelhupf-maker KG 2608-1 voldoet aan de richtlijnen 2014/30/EU, 2014/35/EU en 2011/65/EU. De verklaring vervalt als er niet-geautoriseerde wijzigingen aan het apparaat worden aangebracht.

Hamburg, maart 2026
GREND'S GmbH



Verwijderen

Verpakking weggooien



Gooi de verpakking gescheiden weg. Karton en papier kunnen bij het oud papier, folies bij het plastic afval.

Artikel weggooien

Gooi het artikel weg volgens de voorschriften die in uw land gelden.



Apparaten mogen niet met het normale huishoudelijke afval worden weggegooid

Aan het einde van zijn levensduur moet het product op een geschikte manier worden weggegooid. Op deze manier worden waardevolle materialen in het apparaat gerecycled en wordt het milieu niet belast. Breng het oude apparaat naar een inzamelpunt voor elektronisch afval of naar een recyclingdepot.

Neem voor meer informatie contact op met uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf of uw lokale overheidsinstantie.