

★★★

TRISTAR

service

.tristar.eu

EN

Instruction manual

NL

Gebruiksaanwijzing

FR

Mode d'emploi

DE

Bedienungsanleitung

ES

Manual de usuario

PT

Manual de utilizador

PL

Instrukcja obsługi

IT

Manuale utente

SV

Bruksanvisning

CZ

Návod na použití

SK

Návod na použitie

SA-1123

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÉCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCION DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / OPIS CZĘŚCI / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SUČASTÍ

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

1

2

3

4

5

<

DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS

- Indicateur lumineux d'alimentation rouge
- Indicateur lumineux d'alimentation vert
- Verrou de sécurité
- Plaques de cuisson
- Châssis

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les éléments d'emballage de l'appareil.
- Vérifiez que la tension de l'appareil corresponde à la tension de secteur de votre habitation. Tension nominale: 220-240 V AC 50Hz.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane et stable. Laissez un espace de 10 cm autour de l'appareil. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation extérieure ou pour être encastré.
- L'appareil peut émettre certaines odeurs et de la fumée à la première utilisation; il s'agit d'un fonctionnement normal.

UTILISATION

- Imprégnez légèrement d'huile ou de beurre le revêtement anti-adhérent des plaques de cuisson.
- Fermez l'appareil et branchez-le à une prise murale. Les deux indicateurs lumineux s'allumeront indiquant que l'appareil est à présent préchauffé. 3 minutes seront nécessaires pour atteindre la température de cuisson. L'indicateur lumineux vert s'éteindra une fois que l'appareil est prêt à l'emploi.
- Ouvrez le couvercle en utilisant des gants afin d'éviter le contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- Remplissez chaque moule avec votre préparation en utilisant un récipient, une cuillère ou une poche à pâtisserie. En particulier, la poche à pâtisserie est très pratique pour remplir les moules.
- Note: Ne pas utiliser des poches à pâtisserie en plastique jetables car elles peuvent fondre au contacts des plaques de cuisson chaudes. Faire attention de ne pas remplir trop les moules car votre préparation prendra du volume lors de la cuisson.
- Fermer doucement le couvercle en vérifiant qu'il soit bien verrouillé. Ne pas fermer violemment le couvercle car le mélange pourrait déborder des moules.
- Le temps de préparation habituel dépendra des ingrédients utilisés et du type de pâtisserie préparé Le temps de préparation de manière générale est de 3 à 5 minutes par groupe de pâtisserie.
- Conseil: Utilisez un cure-dents ou une broche pour vérifier la cuisson des pâtisseries. Introduisez la broche dans les pâtisseries. Quand le cure-dents ou la broche ressort propre, les pâtisseries sont prêtes.
- Pour retirer les pâtisseries, utilisez une spatule en plastique ou en bois.
- Ne jamais utiliser un objet tranchant ou métallique car il pourrait rayer la surface anti-adhérente des plaques de cuissons.
- En utilisant les bâtonnets, rentrez-les aux 2 tiers dans la pâtisserie sinon elle tombera ou se cassera.

RECETTE DE BASE DE PRÉPARATION DE PÂTISSERIE

Il existe deux façons de préparer de simple pâtisserie: une simple et rapide et une autre plus longue. Les deux méthodes sont décrites ci-dessous.

Assortiment de pâtisserie tout fait

Vous pouvez utiliser un assortiment de pâtisserie tout fait disponible en supermarché pour la préparation de pâtisserie, comme un assortiment de pâtisserie normal, au chocolat, à la vanille, un assortiment de muffin, etc. La pâte doit être préparée en suivant les indications sur l'emballage. Par la suite, mettez la pâte dans une poche à pâtisserie et remplissez chaque moule avec une noix de pâte. Ne pas trop remplir, la pâte gonflera lors de la cuisson! Le temps de préparation de manière générale est de 3 à 5 minutes par groupe de pâtisserie. Comme indiqué précédemment, utilisez un cure-dents ou une broche pour vérifier la cuisson des pâtisseries.

Assortiment de pâtisserie fait maison

Plusieurs options sont possibles pour préparer sa propre pâtisserie habituelle.

Pâtisserie normale (environ 48 pièces)

Ingrédients

- 190 grammes de farine
- 1 cuillère à café de levure
- ¼ cuillère à café de sel
- 120 grammes de beurre
- 225 grammes de sucre
- 1 petit sachet de sucre vanille
- 2 œufs
- 225 ml de lait

Mettez le beurre et le sucre dans un bol et mélangez avec un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange soit léger et crémeux. Ajoutez les œufs et le sucre vanille et mélangez bien. Ensuite, ajoutez la farine, la levure, le sel et le lait. Mélangez bien avec le batteur électrique. Remplissez chaque moule avec environ 1 cuillère à soupe de préparation. Faites cuire les pâtisseries pendant 4 à 5 minutes. Utilisez un cure-dents ou une broche pour vérifier la cuisson des pâtisseries.

Pâtisserie au chocolat (environ 48 pièces)

Ingrédients

- 95 grammes de farine
- 110 grammes de sucre
- 3 cuillères à soupe de cacao
- ½ cuillère à café de bicarbonate de soude
- ¼ cuillère à café de levure
- ¼ cuillère à café de sel
- 60 ml de babeurre (lait fermenté)
- 3 cuillères à soupe d'huile végétale
- 1 œuf
- ½ cuillère à café d'extrait de vanille
- 60 ml de café fraîchement préparé chaud

Ajoutez la farine, le sucre, le cacao, le bicarbonate de soude, la levure et le sel dans un bol à mélanger. Ajoutez le babeurre, l'huile végétale, l'œuf et l'extrait de vanille. Utilisez un batteur électrique pour mélanger le tout jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajoutez le café et mélangez de manière continue jusqu'à ce que le café soit également réparti dans le mélange Remplissez chaque moule avec environ 1 cuillère à soupe de préparation. Faites cuire les pâtisseries pendant 4 à 5 minutes. Utilisez un cure-dents ou une broche pour vérifier la cuisson des pâtisseries.

Pâtisserie au citron (environ 30 pièces)

Ingrédients

- 60 grammes de beurre fondu
- 110 grammes de sucre
- 1 cuillère à café de zeste de citron
- 1 œuf
- ½ cuillère à café d'extrait de citron
- 95 grammes de farine
- ½ cuillère à café de levure
- ¼ cuillère à café de bicarbonate de soude
- Une pincée de sel
- 3 cuillères à soupe de lait
- 1 cuillère à soupe de jus de citron

Mettez le beurre et le sucre dans un bol et mélangez avec un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange soit léger et crémeux. Ajoutez le zeste de citron, l'œuf et le sucre vanille et mélangez bien. Ensuite, ajoutez la farine, la levure, le bicarbonate de soude, le sel, le lait et le jus de citron. Mélangez bien avec le batteur jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Remplissez chaque moule avec environ 1 cuillère à soupe de préparation. Faites cuire les pâtisseries pendant 4 à 5 minutes. Utilisez un cure-dents ou une broche pour vérifier la cuisson des pâtisseries.

RECETTE DE DÉCORATION DE PÂTISSERIE

Plusieurs méthodes sont possibles pour décorer la pâtisserie.

L'enrobage

La pâtisserie peut être enrobée d'une couche (colorée), comme du chocolat fondu (disponible dans les supermarchés) ou des vermicelles fins. Les vermicelles fins sont des pastilles colorées et de différents parfums. Après avoir réalisé la noix de pâtisserie, vous devez appuyer l'ustensile avec la pâtisserie sur le bord de la casserole ou du bol plusieurs fois afin de faire tomber l'enrobage restant.

L'enrobage et le trempage

Quand l'enrobage est encore mou, vous pouvez plonger la pâtisserie dans des décorations différentes, par exemple:

- Différents types de paillettes
- Des "Smarties"
- Des sucres colorés

Les bonbons

Des bonbons pourraient être utilisés pour réaliser différents types de forme:

- Des bonbons ronds (comme les "Smarties") peuvent réaliser des yeux.
- Des bonbons en forme de cône ou des bretzels sont amusants pour les utiliser comme des oreilles, des cornes ou des queues.
- Des gouttes de chocolat peuvent être utilisées pour réaliser des yeux, des boutons, des cheveux, etc.

Réaliser vos propres dessins

Il est également possible de décorer la pâtisserie avec vos propres dessins. Des tubes avec un gel mangeable ou des stylos spéciaux pour les aliments sont parfaits pour cela. Ils sont disponibles en de différents couleurs et parfums.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Retirez le cordon de la prise murale et laissez refroidir les deux moitiés ouvertes de l'appareil pendant 3 minutes.
- Retirez d'abord les restes de pâtisserie avec l'ustensile fourni, en évitant de rayer la plaque. Insérez la fourche dans les boules de pâte puis retirez-les.
- Nettoyez les plaques de cuisson avec un chiffon légèrement humide ou une brosse douce.
- Rincez bien le tissu afin d'éliminer tout résidu de savon, puis nettoyez deux fois les plaques avec un chiffon humide de façon à ce qu'il ne reste aucun résidu de savon sur les plaques.
- Nettoyez l'extérieur avec un chiffon légèrement humide. Ne jamais utiliser de détergents corrosifs ou abrasifs, un tampon à récurer ou de la paille de fer car vous pourriez endommager l'appareil.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou d'autre liquide. L'appareil ne peut pas être nettoyé au lave-vaisselle.

GARANTIE

- Ce produit est garanti pour une période de 24 mois. Votre garantie est valable si le produit est utilisé selon les instructions et pour l'usage auquel il est destiné. De plus, la preuve d'achat d'origine (facture, reçu ou ticket de caisse) doit être présentée, montrant la date d'achat, le nom du détaillant et le numéro d'attribution du produit.
- Pour connaître les conditions de garantie détaillées, veuillez consulter notre site Internet de service : www.service.tristar.eu

DIRECTIVES POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Cet appareil ne doit pas être jeté aux ordures ménagères à la fin de sa durée de vie, mais doit être rendu à un centre de recyclage d'appareils ménagers électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, La notice d'emploi et l'emballage attirent votre attention sur ce sujet important. Composants utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant les appareils ménagers. Usagés, vous contribuez à un apport important à la protection de notre. Environnement. Adressez vous aux autorités locales pour des renseignements concernant le centre de Recyclage

Emballage

L'emballage est 100% recyclable, retournez-le séparément.

Produit

Cet appareil comporte un symbole conforme à la Directive Européenne 2002/96/CE relative aux Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE). En veillant à ce que cet appareil soit correctement recyclé, des effets éventuellement nuisibles à l'environnement et à la santé humaine seront évités.

Déclaration de conformité CE

Cet appareil est destiné à être en contact avec de la nourriture et est conçu conformément à la directive CE 89/109/CEE. Cet appareil est conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux consignes de sécurité de "Low Voltage Directive" No 2006/95/EC, les conditions de protection de la Directive CEM 2004/108/EC "Compatibilité Electromagnétique" et la stipulation de la Directive 93/68/CEE.

DE Bedienungsanleitung

Sehr geehrter Kunde,

Wir gratulieren Ihnen und bedanken uns für den Kauf dieses hochwertigen Produkts. Bitte lesen Sie sorgfältig die Bedienungsanleitung, um das Gerät bestmöglich nutzen zu können. Diese Anleitung beinhaltet alle erforderlichen Anweisungen und Empfehlungen für Gebrauch, Reinigung und Wartung des Geräts. Wenn Sie diese Anweisungen befolgen, garantieren wir ein hervorragendes Ergebnis, zeitsparend und problemlos. Wir hoffen, dass Sie mit diesem Gerät viel Vergnügen haben werden.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät verwenden. Bitte bewahren Sie diese Anleitung, die Garantiekarte, die Rechnung und, wenn möglich, den Karton mit dem Verpackungsmaterial sorgfältig auf.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, außer wenn sie unter Beaufsichtigung oder Anleitung bezüglich des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person stehen.
- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Um Kinder vor den Gefahren eines Elektrogeräts zu schützen, müssen Sie darauf achten, dass das Gerät niemals unbeaufsichtigt ist. Aus diesem Grund müssen Sie für das Gerät einen Aufbewahrungsort auswählen, den Kinder nicht erreichen können. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunter hängt.
- Dieses Gerät darf nur für Haushaltszwecke, und für die Anwendung, für die es hergestellt wurde, verwendet werden.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie Griffe oder Knöpfe.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Alle Reparaturen müssen durch einen kompetenten, qualifizierten Reparaturzentrum durchgeführt werden(*).
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät in einer trockenen Umgebung gelagert wird.
- Es ist absolut notwendig, dieses Gerät jederzeit sauber zu halten, da es in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommt.
- Überprüfen Sie, ob die Gerätespannung mit der Spannung Ihrer Hausversorgung übereinstimmt. Betriebsspannung: AC 220 -240 V 50 Hz. Die Anschlussdose muss mindestens mit 16A oder 10 A abgesichert sein.
- Dieses Gerät stimmt mit allen Standards elektromagnetischer Felder (EMF) überein. Wenn das Gerät ordnungsgemäß und den Instruktionen in dieser Bedienungsanleitung entsprechend behandelt wird, ist es sicher im Gebrauch, da es auf aktuellen wissenschaftlichen Grundlagen basiert.
- Bewegen Sie das Gerät niemals, indem Sie am Kabel ziehen, und achten Sie darauf, dass das Kabel nicht verwickelt wird.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor sie es reinigen oder lagern.
- Um sich vor einem Stromschlag zu schützen, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Trennen Sie das Gerät vom Strom, bevor Sie Teile austauschen oder Wartungsarbeiten durchführen.

- Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind, oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist, oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Um einer Gefahr vorzubeugen, stellen Sie sicher, dass beschädigte Kabel oder Stecker von einem autorisierten Techniker (*) ausgetauscht werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst.
- Verwenden Sie das Gerät niemals direkt neben einer Wärmequelle.
- Trennen Sie das Gerät vom Strom, wenn Sie es nicht verwenden.
- Anmerkung: Um eine Gefahr durch zufälliges Zurücksetzen des Thermoschutzes zu vermeiden, darf das Gerät nicht durch einen externen Schalter wie einen Timer mit Strom versorgt werden. Es darf auch nicht an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der regelmäßig an- und abgeschaltet wird.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängt, irgendeine heiße Oberfläche berührt oder in direkten Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommt. Platzieren Sie das Gerät nicht unter oder neben Gardinen, Fenstervorhängen usw.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommt.
- Wir empfehlen, eine hitzebeständige Auflage zwischen Ihren Tisch und das Gerät zu legen (auf diese Weise gibt es keine Brandspuren auf Ihrem Tisch oder der Tischdecke).
- Benutzen Sie dieses Gerät nicht im Badezimmer oder in der Nähe des Waschbeckens, das mit Wasser gefüllt ist. Wenn dieses Gerät ins Wasser gefallen ist, greifen Sie unter keinen Umständen ins Wasser, um das Gerät herauszuholen, sondern ziehen Sie zuerst den Stecker aus der Steckdose.
- * Kompetenter, qualifizierter Reparaturzentrum: nach der Verkaufsabteilung des Herstellers oder des Importeurs oder jede Person, die qualifiziert, genehmigt und kompetent ist, um diese Art von Reparatur durchzuführen, um alle Gefahren zu vermeiden. In jedem Falle sollten Sie das Gerät zu diesem Reparaturzentrum zurückbringen.*

TEILEBESCHREIBUNG

- Rote Betriebsleuchte
- Grüne Betriebsleuchte
- Sicherheitsverriegelung
- Backbleche
- Gehäuse

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie die Verpackung des Gerätes.
- Prüfen Sie, ob die Spannung des Gerätes der Netzspannung Ihres Hauses entspricht. Nennspannung: 220 - 240 V 50 Hz Wechselspannung.
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache stabile Unterlage und halten Sie einen Freiraum von mindestens 10 cm um das Gerät ein. Dieses Gerät eignet sich nicht zum Einbau oder für die Benutzung im Freien.
- Das Gerät kann bei der ersten Benutzung etwas Geruch und Rauch abgeben. Das ist normal.

VERWENDUNG

- Fetten Sie die Antihaftbeschichtung der Backbleche etwas mit Öl oder Butter ein.
- Schließen Sie das Gerät und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Beide Leuchten leuchten auf und zeigen an, dass das Gerät nun vorwärmt. Es dauert etwa 3 Minuten, bis die empfohlene Backtemperatur erreicht ist. Die grüne Betriebsleuchte erlischt, sobald das Gerät einsatzbereit ist.
- Öffnen Sie den Deckel mit einem Topflappen, um Kontakt mit den heißen Oberflächen des Gerätes zu vermeiden.
- Füllen Sie mit einem Gefäß, Löffel oder Spritzbeutel jede Form mit Teig. Besonders ein Spritzbeutel scheint sehr praktisch für die Befüllung der Formen zu sein.
- Hinweis: Verwenden Sie keine Einweg-Kunststoff-Spritzbeutel, da diese bei Kontakt mit den heißen Backblechen schmelzen. Achten Sie darauf, die Formen nicht zu überfüllen, da der Teig während des Backens aufgeht.
- Schließen Sie vorsichtig den Deckel, und stellen Sie sicher, dass er verriegelt ist. Schlagen Sie den Deckel nicht nach unten, weil das dazu führen kann, dass die Mischung aus der Form läuft.
- Die eigentliche Zubereitungszeit variiert je nach den verwendeten Zutaten und der Art des zubereiteten Muffins. Eine allgemeine Richtschnur ist 3 bis 5 Minuten Zubereitungszeit pro Muffin-Charge.
- Tipp: Verwenden Sie einen Zahnstocher oder Spieß, um den Fortschritt des Muffins zu überprüfen. Stecken Sie den Spieß in die Kuchen/Muffins. Wenn der Zahnstocher/Spiß sauber heraus kommt, sind die Muffins fertig.
- Um die Muffins zu entnehmen, verwenden Sie immer einen Kunststoff- oder Holzspatel. Verwenden Sie niemals einen spitzen oder metallischen Gegenstand, da dieser die Antihaftbeschichtung der Backplatten beschädigt.
- Wenn Sie Eisstiele verwenden, stecken Sie den Stiel zu 2/3 in den Muffin, anderenfalls rollt der Muffin davon oder zerbricht.

REZEPTE ZUR HERSTELLUNG VON EINFACHEN MUFFINS

Es gibt zwei Möglichkeiten, um einfache Muffins vorzubereiten; eine einfache Weise und eine umfassendere Weise. Beide werden nachfolgend beschrieben.

Fertige Backmischung

Sie können eine fertige Backmischung aus dem Supermarkt für die Zubereitung der Muffins verwenden, wie neutralen Kuchenteig, Schokolade-Kuchen-Mischung, Vanille-Kuchen-Mischung, Muffin-Mischung usw. Der Teig sollte entsprechend der Beschreibung auf der Verpackung hergestellt werden. Danach geben Sie den Teig in einen Spritzbeutel und füllen Sie jede Form mit etwas Teig. Füllen Sie nicht zu viel hinein. Der Teig wird während des Backens aufgehen! Eine allgemeine Richtlinie, die befolgt werden könnte, ist 3 bis 5 Minuten Zubereitungszeit pro Muffin-Charge. Wie bereits erwähnt, können Sie mit einem Zahnstocher/oder Spieß den Fortschritt der Muffins überprüfen.

Selbstgemachter Kuchenteig

Es gibt mehrere Optionen zur Zubereitung Ihrer eigenen einfachen Muffins.

Neutrale Muffins (ca. 48 Stück)

Zutaten

- 190 Gramm Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- ¼ Teelöffel Salz
- 120 Gramm Butter
- 225 Gramm Zucker
- 1 kleine Tüte Vanillezucker
- 2 Eier
- 225 ml Milch

Geben Sie die Butter und den Zucker in eine Schüssel und schlagen Sie sie mit einem Mixer, bis es hell und cremig ist. Geben Sie die Eier und den Vanillezucker zu und mischen Sie es gut. Danach fügen Sie das Mehl, das Backpulver, das Salz und die Milch zu. Mischen Sie alles gut mit dem Mixer. Füllen Sie jede Form mit etwa 1 Esslöffel Teig. Backen Sie die Muffins für 4 bis 5 Minuten. Verwenden Sie einen Zahnstocher oder Spieß, um den Fortschritt der Muffins zu überprüfen.

Schokoladen-Muffins (ca. 48 Stück)

Zutaten

- 95 Gramm Mehl
- 110 Gramm Zucker
- 3 Esslöffel Kakao
- ½ Teelöffel Backnatron
- ¼ Teelöffel Backpulver
- ¼ Teelöffel Salz
- 60 ml Buttermich
- 3 Esslöffel Pflanzenöl
- 1 Ei
- ½ Teelöffel Vanille-Extrakt
- 60 ml frisch geprühter heißer Kaffee

Geben Sie Mehl, Zucker, Kakao, Backnatron, Backpulver und Salz in eine Rührschüssel. Fügen Sie Buttermich, Pflanzenöl, Ei und Vanille-Extrakt hinzu. Verwenden Sie einen Mixer und mixen Sie, bis die Masse glatt ist. Fügen Sie den Kaffee hinzu und fahren Sie mit dem Mischen fort, bis der Kaffee gleichmäßig in der Mischung verteilt ist. Füllen Sie jede Form mit etwa 1

Esslöffel Teig. Backen Sie die Muffins für 4 bis 5 Minuten. Verwenden Sie einen Zahnstocher oder Spieß, um den Fortschritt der Muffins zu überprüfen.

Zitronen-Muffins (ca. 30 Stück)

Zutaten

- 60 Gramm weiche Butter
- 110 Gramm Zucker
- 1 Teelöffel Zitronenschale
- 1 Ei
- ½ Teelöffel Zitronenextrakt
- 95 Gramm Mehl
- ½ Teelöffel Backpulver
- ¼ Teelöffel Backnatron
- Prise Salz
- 3 Esslöffel Milch
- 1 Esslöffel Zitronensaft

Geben Sie die Butter und den Zucker in eine Schüssel und rühren Sie sie mit einem Mixer, bis es hell und cremig ist. Fügen Sie die Zitronenschale, die Eier und den Vanillezucker zu und mischen Sie es gut. Danach fügen Sie das Mehl, das Backpulver, Backnatron, Salz, Milch und Zitronensaft hinzu. Mischen Sie es gut mit dem Mixer, bis es glatt ist. Füllen Sie jede Form mit etwa 1 Esslöffel Teig. Backen Sie die Muffins für 4 bis 5 Minuten. Verwenden Sie einen Zahnstocher oder Spieß, um den Fortschritt der Muffins zu überprüfen.

REZEPTE ZUR DEKORIERUNG DER MUFFINS

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, die Muffins zu dekorieren.

Überzug

Die Muffins können mit einer (farbigen) Schicht wie geschmolzener Schokolade (erhältlich in Supermärkten) oder Candy Melts überzogen werden. Candy Melts sind farbige Pastillen in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Nach dem Abtropfen des Muffins sollten Sie den Spieß mit dem Muffin an der Spitze ein paar Mal an den Rand der Pfanne oder Schüssel klopfen, um überschüssigen Überzug abzutropfen.

Überziehen und Tauchen

Wenn die Beschichtung noch klebrig ist, könnten Sie den Muffin in verschiedene Dekorationen legen, zum Beispiel:

- Verschiedene Arten von Streuseln
- Smarties
- Gefärbter Zucker

Süßigkeiten

Süßigkeiten verwendet man, um verschiedene Arten von Formen zu machen:

- Mit rund geformten Süßigkeiten (wie Smarties) kann man Augen formen.
- Kegelförmige Süßigkeiten und Brezeln sind ein Spaß, um Ohren, Hörner und Stiele zu formen.
- Mit Schokoladentropfen kann man Augen, Knöpfe, Haare etc. machen.

Machen Sie Ihre eigenen Zeichnungen

Es ist auch möglich, die Muffins mit eigenen Zeichnungen zu dekorieren. Tuben mit essbarem Gel oder spezielle Lebensmittelschreibstifte eignen sich hervorragend dafür. Diese sind in verschiedenen Farben und Geschmacksrichtungen erhältlich.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät für ca. 3 Minuten geöffnet abkühlen.
- Entfernen Sie zuerst die Speisereste mit der mitgelieferten Gabel, dabei dürfen Sie nicht das Blech zerkratzen, sondern Sie müssen die Gabel in den Teig stecken, um sie zu entfernen.
- Reinigen Sie die Backbleche mit einem feuchten Tuch oder einer weichen Bürste.
- Spülen Sie das Tuch gut aus, damit keine Seifenreste zurückbleiben, dann reinigen Sie das Blech zweimal mit dem feuchten Tuch, damit keine Seifenreste auf dem Blech zurückbleiben.
- Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe Reiniger und Scheuermittel, Topfreiniger oder Stahlwolle, da sie das Gerät beschädigen könnten.
- Nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.

GARANTIE

Dieses Produkt ist für 24 Monate garantiert. Ihre Garantie gilt, wenn das Gerät entsprechend der Bedienungsanleitung für seinen Bestimmungszweck benutzt wird. Im Garantiefall reichen Sie bitte die Kaufquittung ein, aus welcher das Kaufdatum, der Name des Fachhändlers und die Gerätenummer hervorgehen müssen.

Detaillierte Garantiebedingungen finden Sie auf unserer Website: www.service.tristar.eu

UmwELTSCHUTZRICHTLINIEN

Das Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer zentralen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Dieses Symbol auf dem Gerät, der Bedienungsanweisung und der Verpackung lenkt Ihre Aufmerksamkeit auf diesen wichtigen Fakt. Das bei diesem Gerät verwendete Material kann recycled werden. Durch das Recyclen gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen bezüglich einer Sammelstelle.

Verpackung

Die Verpackung ist zu 100 % recyclebar, geben Sie die Verpackung getrennt zurück.

Produkt

Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC für die Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten (WEEE) gekennzeichnet. Indem die korrekte Entsorgung des Produkts sichergestellt wird, werden mögliche negative Folgen für Umwelt und Gesundheit vermieden.

EU-Konformitätserklärung

Dieses Gerät wurde für den Kontakt mit Lebensmitteln und in Übereinstimmung mit der EU Richtlinie 89/109/EEC konstruiert. Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Sicherheitszielen der Niederspannungsrichtlinie „Nr. 2006/95/EU, den Sicherheitsanforderungen der EMC Richtlinie 2004/108/EU "Elektromagnetische Kompatibilität" und den Anforderungen der Richtlinie 93/68/EEC konstruiert, hergestellt und vermarktet.

ES Manual de usuario

Estimado cliente,

Enhorabuena y gracias por comprar este product de alta calidad. Lea atentamente el manual de instrucciones para poder utilizar el aparato de la mejor manera posible. El manual incluye todas las instrucciones y consejos necesarios para utilizar, limpiar y mantener el aparato. Si sigue estas instrucciones le garantizamos unos resultados excelentes, ahorrará tiempo y evitará problemas. Esperamos que disfrute enormemente utilizando este aparato.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

- Lea el manual de instrucciones detenidamente antes de utilizar el dispositivo. Guarde estas instrucciones, el certificado de garantía, el ticket de venta y, si es posible, el cartón con el embalaje interior.
- Este aparato no se ha diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas con falta de experiencia y conocimientos (niños incluidos), a no ser que hayan recibido supervisión o instrucciones respecto al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Para proteger a los niños frente a los peligros de los aparatos eléctricos, asegúrese de no dejar los aparatos sin vigilancia. Elija un lugar de

almacenamiento del. Asegúrese de

- Este aparato se debe utilizar solo para las funciones para las que fue diseñado.
- Este aparato se debe utilizar solo para las funciones para las que fue diseñado.
- No toque las superficies calientes.
- No utilice el dispositivo para reparar o modificar cualquier parte del mismo.
- Todas las reparaciones deben ser realizadas por personal competente cualificado.
- Asegúrese de que el dispositivo está correctamente conectado a la red eléctrica.
- Es absolutamente necesario que el dispositivo esté correctamente conectado a la red eléctrica en el momento de su uso.
- Compruebe si el dispositivo está correctamente conectado a la red eléctrica de su hogar. Tensión nominal: 220-240 V AC 50 Hz.
- Este aparato puede emitir ciertos olores y humo durante su primer uso.
- Este aparato puede emitir ciertos olores y humo durante su primer uso.

- No mueva el aparato cuando esté encendido.
- No enrole el cable de alimentación.
- Deje que el aparato se enfríe antes de tocarlo.
- Como medida de seguridad, asegúrese de que el cable de alimentación esté correctamente conectado a la red eléctrica.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento.
- No utilice ningún objeto metálico para intentar mover el cable de alimentación.
- de que se haya succionado el cable de alimentación.
- No utilice este aparato para calentar alimentos.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento.
- Nota: Para evitar lesiones, asegúrese de que el cable de alimentación esté correctamente conectado a la red eléctrica.
- Nota: Para evitar lesiones, asegúrese de que el cable de alimentación esté correctamente conectado a la red eléctrica.

- Asegúrese de que el cable de alimentación esté correctamente conectado a la red eléctrica.
- Nota: Para evitar lesiones, asegúrese de que el cable de alimentación esté correctamente conectado a la red eléctrica.
- Nota: Para evitar lesiones, asegúrese de que el cable de alimentación esté correctamente conectado a la red eléctrica.
- Nota: Para evitar lesiones, asegúrese de que el cable de alimentación esté correctamente conectado a la red eléctrica.
- Nota: Para evitar lesiones, asegúrese de que el cable de alimentación esté correctamente conectado a la red eléctrica.
- Nota: Para evitar lesiones, asegúrese de que el cable de alimentación esté correctamente conectado a la red eléctrica.
- Nota: Para evitar lesiones, asegúrese de que el cable de alimentación esté correctamente conectado a la red eléctrica.
- Nota: Para evitar lesiones, asegúrese de que el cable de alimentación esté correctamente conectado a la red eléctrica.
- Nota: Para evitar lesiones, asegúrese de que el cable de alimentación esté correctamente conectado a la red eléctrica.
- Nota: Para evitar lesiones, asegúrese de que el cable de alimentación esté correctamente conectado a la red eléctrica.
- Nota: Para evitar lesiones, asegúrese de que el cable de alimentación esté correctamente conectado a la red eléctrica.
- Nota: Para evitar lesiones, asegúrese de que el cable de alimentación esté correctamente conectado a la red eléctrica.
- Nota: Para evitar lesiones, asegúrese de que el cable de alimentación esté correctamente conectado a la red eléctrica.
- Nota: Para evitar lesiones, asegúrese de que el cable de alimentación esté correctamente conectado a la red eléctrica.
- Nota: Para evitar lesiones, asegúrese de que el cable de alimentación esté correctamente conectado a la red eléctrica.
- Nota: Para evitar lesiones, asegúrese de que el cable de alimentación esté correctamente conectado a la red eléctrica.

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

- Piloto indicador de encendido
- Piloto indicador de apagado
- Cierre de seguridad
- Placas para hornear
- Alimentación

PT Manual de utilizador

Estimado cliente,

Parabéns e obrigado por ter adquirido este produto de elevada qualidade. Leia este manual de instruções cuidadosamente para que possa utilizar este aparelho da melhor forma. Este manual inclui todas as instruções e conselhos necessários para a utilização, limpeza e manutenção do aparelho. Se seguir estas instruções é garantido que terá excelentes resultados, que poupará tempo e que evitará problemas. Esperamos que se divirta a utilizar este aparelho.

CUIDADOS IMPORTANTES

- Leia cuidadosamente o manual de instruções antes de utilizar o aparelho. Guarde estas instruções, o certificado de garantia, o comprovativo de compra e, se possível, a caixa com as embalagens interiores.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Se não seguir as instruções de segurança, o fabricante não pode ser considerado responsável pelo dano.
- Para proteger as crianças contra os perigos de aparelhos eléctricos, certifique-se de que nunca deixa os aparelhos sem supervisão. Para isso, deve seleccionar um local de armazenamento para o aparelho onde as crianças não cheguem. Certifique-se de que o cabo não está pendurado para baixo.
- Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- Não toque em superfícies quentes. Use pegas ou puxadores.
- Nunca utilize o aparelho sem supervisão.
- Todas as reparações devem ser realizadas por um reparação qualificado e competente (*).
- Certifique-se de que o aparelho é guardado num ambiente seco.
- É absolutamente necessário manter este aparelho sempre limpo uma vez que entra em contacto directo com alimentos.
- Verifique se a tensão do aparelho corresponde à corrente eléctrica de sua casa. Tensão indicada: 220-240 V CA 50Hz. A tomada deve ser de, pelo menos, 16 A ou 10 A de baixa protecção.
- Este aparelho está em conformidade com todos os padrões relativos a campos electromagnéticos (EMF). Se manuseado de forma adequada e de acordo com as instruções deste manual de instruções, o aparelho é seguro com base em provas científicas disponíveis actualmente.
- Nunca mova o aparelho puxando o cabo e certifique-se de que nunca fica preso.
- Não utilize o aparelho no exterior.
- Não enrole o cabo à volta do aparelho nem dobre-o.
- Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar e guardar.
- Para se proteger de choque eléctrico, não mergulhe o cabo, a ficha ou o aparelho em água ou nouro líquido.
- Desligue o aparelho da tomada quando trocar para peças sobresselentes ou para manutenção.
- Não utilize este aparelho com um cabo ou ficha danificado ou quando o aparelho está avariado, após ocorrer avaria ou qualquer outro dano. Para evitar perigos, certifique-se de que o cabo ou a tomada danificados são substituídos por um técnico autorizado (*). Não repare o aparelho sozinho.
- Não utilize este aparelho próximo de fontes de calor directas.
- Desligue o aparelho da tomada quando não o estiver a utilizar.
- Nota: Para evitar situações perigosas causadas por reiniciar acidentalmente a protecção térmica, o aparelho pode não funcionar através de um aparelho comutável externo, como por exemplo, um cronómetro, ou quando ligado a um circuito ligado e desligado regularmente.
- Certifique-se de que o cabo não fica pendurado no canto da mesa ou do balcão, não toca em nenhuma superfície quente nem entra em contacto directo com as partes quentes do aparelho. Não coloque o aparelho por baixo ou perto de cortinas, coberturas de janelas, etc.
- Certifique-se de que o cabo não entra com contacto com partes quentes do aparelho.
- Aconselhamos a colocar um revestimento resistente ao calor entre a sua mesa e o aparelho (desta forma não queima a mesa nem a toalha).
- Não utilize este aparelho na casa de banho ou nas proximidades de um lavatório com água. Se este aparelho tiver caído na água, não o agarre, em nenhuma circunstâncias. Primeiro, desligue-o da corrente.

* Reparação qualificada competente: departamento pós-venda do fabricante ou do importador ou qualquer outra pessoa qualificada, aprovada e competente para realizar este tipo de reparações para evitar perigos. De qualquer das formas, deve entregar o aparelho a esse reparação.

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

- Luz vermelha indicadora de ligação
- Luz verde indicadora de ligação
- Fecho de segurança
- Chapas para cozer
- Estrutura

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todas as embalagens do aparelho.
- Verifique se a tensão do aparelho corresponde à corrente elétrica de sua casa. Tensão indicada: 220-240 V CA 50Hz.
- Coloque sempre o aparelho sobre uma superfície plana e estável e deixe, no mínimo, 10 cm de espaço livre à volta da unidade. Este aparelho não está adaptado para ser utilizado ou instalado no exterior.
- O aparelho pode largar algum cheiro e fumo na primeira utilização. Isto é normal.

UTILIZAÇÃO

- Coloque algum óleo ou manteiga no revestimento antiaderente das chapas para cozer.
- Feche o aparelho e ligue-o a uma tomada. Acendem-se as duas luzes indicadoras, indicando que o aparelho está a pré-aquecer.
- Demorar aproximadamente 3 minutos a atingir a temperatura de cozedura recomendada. A luz verde indicadora de ligação apaga-se quando o aparelho estiver pronto a ser utilizado.
- Abra a tampa utilizando uma pega para evitar entrar em contacto com as superfícies quentes do aparelho.
- Encha cada molde com a massa utilizando uma caneca, uma colher ou um saco de pasteleiro. Um saco de pasteleiro é bastante prático para encher os moldes.
- Nota: não utilize sacos de pasteleiro descartáveis, pois podem derreter quando entrarem em contacto com as chapas de cozeduras quentes. Tenha cuidado para não encher demasiado os moldes uma vez que a massa cresce durante o processo de cozedura.
- Feche a tampa com cuidado, certificando-se de que fica bem fechada. Não feche a tampa com força pois pode fazer com que o preparado saia dos moldes.
- O tempo de preparação dependerá dos ingredientes utilizados e do tipo de chupa-chupa de bolo que estiver a preparar. Pode ter em conta um tempo de preparação geral entre 3 e 5 minutos por fornada de chupa-chupas de bolo.
- Dica: utilize um palito ou um espeto para verificar o progresso dos chupa-chupas de bolo. Insira o palito/espeto nos chupa-chupas de bolo. Quando o palito/espeto sair limpo, os chupa-chupas de bolo estão prontos.
- Para retirar os chupa-chupas de bolo, utilize sempre uma espátula de madeira ou de plástico. Nunca utilize um objeto afiado ou metálico uma vez que pode danificar o revestimento antiaderente das chapas de cozedura.
- Quando utilizar os palitos, insira-os 2/3th no cake pop, caso contrário, o cake pop enrolará ou partir-se-á.

RECEITAS PARA PREPARAR CHUPA-CHUPAS DE BOLO BÁSICOS

Existem duas formas de preparar chupa-chupas de bolo básicos: uma forma fácil e rápida e uma forma mais complexa. Estão ambas descritas abaixo.

Preparado para bolos

Pode utilizar um preparado para bolos de um supermercado para preparar os chupa-chupas de bolo, como um preparado neutro, um de chocolate, um de baunilha, um de queques, etc. A massa deve ser preparada de acordo com a descrição da embalagem. Em seguida, adicione a massa a um saco de pasteleiro e encha os moldes com uma bola de massa. Não encha demasiado, a massa irá crescer durante o processo de cozedura! Pode ter em conta um tempo de preparação geral entre 3 e 5 minutos por fornada de chupa-chupas de bolo. Conforme mencionado acima, utilize um palito ou um espeto para verificar o progresso dos chupa-chupas de bolo.

Preparar a massa para bolos

Há várias opções quando se trata de preparar os seus próprios chupa-chupas de bolo clássicos.

Chupa-chupas de bolo neutros (cerca de 48)

- Ingredientes*
- 190 gramas de farinha
 - 1 colher de chá de fermento
 - ¼ colher de chá de sal
 - 120 gramas de manteiga
 - 225 gramas de açúcar
 - 1 embalagem pequena de açúcar baunilhado
 - 2 ovos
 - 225 ml. de leite

Coloque a manteiga e o açúcar numa taça e bata-os com uma batedeira até obter um creme fofo e leve. Adicione os ovos e o açúcar baunilhado e misture bem. Em seguida, adicione a farinha, o fermento, o sal e o leite. Misture bem com a batedeira. Encha cada molde com cerca de uma colher de sopa de massa. Coza os chupa-chupas de bolo entre 4 e 5 minutos. Utilize um palito ou um espeto para verificar o progresso dos chupa-chupas de bolo.

Chupa-chupas de bolo de chocolate (cerca de 48)

- Ingredientes*
- 95 gramas de farinha
 - 110 gramas de açúcar
 - 3 colheres de sopa de cacau
 - ½ colher de chá de bicarbonato de sódio
 - ¼ colher de chá de fermento
 - ¼ colher de chá de sal
 - 60 ml de leiteilo
 - 3 colheres de sopa de óleo vegetal
 - 1 ovo
 - ½ colher de chá de aroma de baunilha
 - 60 ml de café acabado de fazer

Adicione a farinha, o açúcar, o cacau, o bicarbonato de sódio, o fermento e o sal numa taça. Adicione o leiteilo, o óleo vegetal, o ovo e o aroma de baunilha. Utilize uma batedeira para misturar tudo até obter uma massa fofoa. Adicione o café e continue a mexer até estar bem misturado na massa. Encha cada molde com cerca de uma colher de sopa de massa. Coza os chupa-chupas de bolo entre 4 e 5 minutos. Utilize um palito ou um espeto para verificar o progresso dos chupa-chupas de bolo.

Chupa-chupas de bolo de limão (cerca de 30)

- Ingredientes*
- 60 gramas de manteiga, amolecida
 - 110 gramas de açúcar
 - 1 colher de chá de raspa de limão
 - 1 ovo
 - ½ colher de chá de aroma de limão
 - 95 gramas de farinha
 - ½ colher de chá de fermento
 - ¼ colher de bicarbonato de sódio
 - pitada de sal
 - 3 colheres de sopa de leite
 - 1 colher de sopa de sumo de limão

Coloque a manteiga e o açúcar numa taça e bata-os com uma batedeira até obter um creme fofo e leve. Adicione a raspa de limão, o ovo e o açúcar baunilhado e misture bem. Em seguida, adicione a farinha, o fermento, o bicarbonato de sódio, o sal, o leite e o sumo de limão. Misture bem com a batedeira até obter uma massa macia. Encha cada molde com cerca de uma colher de sopa de massa. Coza os chupa-chupas de bolo entre 4 e 5 minutos. Utilize um palito ou um espeto para verificar o progresso dos chupa-chupas de bolo.

RECEITAS PARA DECORAR OS CHUPA-CHUPAS DE BOLO

Existem várias formas de decorar os chupa-chupas de bolo.

Cobertura

Os chupa-chupas de bolo podem ser cobertos com uma camada (colorida), como chocolate derretido (disponível em supermercados) ou Candy Melts. Os Candy Melts são pastilhas coloridas com diferentes sabores. Após mergulhar o chupa-chupa de bolo, deve bater o pau com o chupa-chupa de bolo algumas vezes na extremidade da panela ou taça para retirar a cobertura em excesso.

Cobertura e mergulhar

Quando a cobertura ainda estiver pegajosa, deve mergulhar o chupa-chupa de bolo em várias decorações, como por exemplo:

- Vários tipos de granulados
 - Smarties
 - Doces coloridos
- Doces**
- Pode usar doces para fazer vários tipos de formas:
- Doces redondos (como Smarties) podem ser usados para fazer olhos.
 - Doces em forma de cone e rosquilhas são divertidos de utilizar como orelhas, cornos e pés.
 - Pode usar chocolate derretido para fazer olhos, botões, cabelo, etc.

Faça os seus próprios desenhos

É também possível decorar os chupa-chupas de bolo com os seus próprios desenhos. Tubos com gel comestível ou canetas especiais para alimentos são perfeitos para isso. Estão disponíveis em várias cores e vários sabores.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Remova a ficha da tomada de parede e deixe o dispositivo arrefecer durante cerca de 3 minutos com os dois encaixes abertos.
- Remova primeiro as bases do bolo com o garfo fornecido, não esgarvando no prato mas inserindo o garfo nos pedaços de massa e removendo-as.
- Limpe as placas de cozedura com um pano húmido e macio.
- Enxague bem o pano para remover todos os resíduos de detergente e, em seguida, limpe os pratos duas vezes, para remover todos os resíduos de detergente dos mesmos.
- Limpe o exterior com um pano húmido. Nunca utilize produtos de limpeza fortes e corrosivos, esfregões ou palha-de- aço que danifiquem o aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutro líquido. O aparelho não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

GARANTIA

- Este produto possui uma garantia de 24 meses. A sua garantia é válida se utilizar o produto de acordo com as instruções e com a finalidade para a qual foi criado. Além disso, a compra original (factura ou recibo da compra) deverá conter a data da compra, o nome do vendedor e o número de artigo do produto.
- Para obter as condições de garantia detalhadas, consulte o nosso Website de serviço: www.service.tristar.eu

ORIENTAÇÕES PARA A PROTECÇÃO DO MEIO AMBIENTE

Este aparelho não deve ser colocado juntamente com os resíduos domésticos no final do seu tempo de vida útil, deve ser entregue num local adequado para reciclagem de aparelhos domésticos eléctricos e electrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar electrodomésticos usados está a contribuir para dar um importante passo na protecção do nosso meio ambiente. Peça às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

Embalagem

A embalagem é 100% reciclável, entregue a embalagem em separado.

Produto

Este aparelho está equipado com uma marca, de acordo com a Directiva europeia 2002/96/EC relativa a Resíduos de Equipamentos Elétricos e Electrónicos (REEE). Ao assegurar que este produto é correctamente processado enquanto resíduo, ajudará a evitar possíveis consequências negativas no ambiente e na saúde humana.

Declaração de conformidade EC

Este aparelho está concebido para entrar em contacto com alimentos e está em conformidade com a Directiva CE 89/109/EEC. Este aparelho foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os objectivos de segurança da Directiva de Baixa Tensão "Nº 2006/95/EC, os requisitos de protecção da Directiva EMC 2004/108/EC "Compatibilidade electromagnética" e os requisitos da Directiva 93/68/EEC".

PL Instrukcja obsługi

Drogi kliencie,

Składamy gratulację i dziękujemy za zakup tego wysokiej jakości produktu. Prosimy przeczytać instrukcję użytkowania dokładnie, tak aby jak najlepiej użytkować urządzenie. Podręcznik zawiera wszystkie konieczne instrukcje oraz porady dotyczące użytkowania, czyszczenia oraz konserwacji urządzenia. Postępowanie zgodne z instrukcjami gwarantuje doskonałe wyniki, oszczędność czasu oraz uniknięcie wszelkich problemów w przyszłości. Mamy nadzieję, że użytkowanie urządzenia przyniesie Państwu wiele przyjemności.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy przeczytać uważnie instrukcję obsługi. Należy zachować niniejszą instrukcję, kartę gwarancyjną, paragon oraz, o ile to możliwe, pudełko z wewnętrznym opakowaniem.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także przez osoby pozbawione doświadczenia i wiedzy, chyba że osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo zapewnią nadzór lub udzielią instrukcji dotyczących używania tego urządzenia.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z nieostojowania się do instrukcji dotyczących bezpieczeństwa.
- Aby chronić dzieci przed zagrożeniami wynikającymi z użytkowania urządzeń elektrycznych, nie należy nigdy pozostawiać tego rodzaju urządzeń bez nadzoru. Dlatego też należy wybrać takie miejsce przechowywania tego urządzenia, z którego dzieci nie będą mogły go wyjąć. Należy uważać, aby kabel nie zwisał.
- Urządzenie to może być używane wyłącznie do celów domowych i tylko zgodnie z przeznaczeniem.
- Urządzenie należy umieszczać na stabilnej i poziomej powierzchni.
- Nie dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów i rączek.
- Nigdy nie należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wszelkie naprawy powinny być wykonywane przez kompetentnego i wykwalifikowanego naprawcę(*).
- Urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu.
- Urządzenie to musi być zawsze utrzymywane w czystości, ponieważ styka się z żywnością.
- Sprawdź, czy napięcie urządzenia odpowiada napięciu sieciowemu w domu użytkownika. Napięcie znamionowe: AC220-240V 50Hz. Gniazdo elektryczne musi być swobodnie chronione, a wartość natężenia prądu musi wynosić co najmniej 16 A lub 10 A.
- Urządzenie to jest zgodne ze wszystkimi standardami w zakresie pol elektromagnetycznych (EMF). Zgodnie z dostępnymi obecnie dowodami naukowymi użytkowanie tego urządzenia jest bezpieczne, o ile jest ono obsługiwane właściwie i zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszym podręczniku użytkownika.
- Urządzenia nie należy nigdy przenosić, ciągnąc za kabel, a także należy uważać, aby kabel się nie zaplątał.
- Urządzenia tego nie należy używać na dworze.
- Kabla nie należy owijać wokół urządzenia ani zaginać.
- Przed czyszczeniem lub schowaniem urządzenia należy je odstawić w celu ostygnięcia.
- Aby chronić siebie przed porażeniem prądem, nie należy zanurzać kabla, wtyczki ani urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie.
- Przed wymianą części zamiennych lub podjęciem czynności konserwacyjnych urządzenie należy odłączyć od gniazda elektrycznego.
- Urządzenia nie należy używać, jeśli kabel lub wtyczka są uszkodzone albo gdy urządzenie działa wadliwie lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone. Aby uniknąć zagrożenia, uszkodzony kabel lub wtyczkę powinien wymienić upoważniony technik(*). Urządzenia tego nie należy naprawiać samodzielnie.
- Urządzenia tego nie należy używać w pobliżu źródeł ciepła.
- Jeśli urządzenie nie jest używane, należy je odłączyć od gniazda elektrycznego.
- Uwaga: Aby uniknąć niebezpieczeństwa przypadkowego zresetowania zabezpieczenia ciepłego, urządzenie to nie może być włączone za pomocą zewnętrznego urządzenia włączającego, takiego jak timer, ani podłączane do regularnie włączanego lub wyłączanego obwodu.
- Kabel nie powinien zwisać z krawędzi stołu ani blatu, stykać się z gorącymi powierzchniami, a także nie powinien stykać się z gorącymi elementami innych urządzeń. Urządzenia nie należy umieszczać pod zasłonami i innymi materiałami wykończeniowymi okien ani w ich pobliżu.
- Kabel nie powinien stykać się z gorącymi elementami urządzenia.
- Zalecane jest umieszczenie odpornej na ciepło powłoki między stołem a urządzeniem (dzięki temu można zapobiec przypaleniu stołu lub obrusa).
- Urządzenia tego nie należy używać w łazience ani w pobliżu zlewu wypełnionego wodą. Jeśli urządzenie wpadnie do wody, pod żadnym pozorem nie można dotykać bezpośrednio urządzenia; należy najpierw wyciągnąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.

* Kompetentny i wykwalifikowany naprawca: dział posprzedażny producenta, importer lub inna osoba, która jest wykwalifikowana, zatwierdzona i kompetentna do wykonywania tego rodzaju napraw; korzystanie z usług tych osób ma na celu uniknięcie wszelkich zagrożeń. W każdym wymagającym tego przypadku urządzenie należy przekazać jednemu z wymienionych powyżej elektryków.

OPIS CZĘŚCI

- Czerwony wskaźnik świetlny zasilania
- Zielony wskaźnik świetlny zasilania
- Błokada bezpieczeństwa
- Foremki do pieczenia
- Obudowa

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Należy usunąć wszystkie elementy opakowania urządzenia.
- Należy sprawdzić, czy napięcie urządzenia jest zgodne z napięciem sieciowym w domu. Napięcie znamionowe: AC 220–240 V 50 Hz.
- Urządzenie należy zawsze stawiać na płaskiej i stabilnej powierzchni, zostawiając co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni wokół niego. Urządzenie to nie jest przeznaczone do zabudowy ani do użytku na świeżym powietrzu.
- Podczas pierwszego użycia urządzenia może się wydobywać specyficzny zapach i dym; jest to normalne zjawisko.

UŻYTKOWANIE

- Natłusć nieznacznie nieprzylegającą powłokę foremek do pieczenia olejem lub masłem.
- Zamknij urządzenie i podłącz je do gniazda elektrycznego. Zapala się oba wskaźniki świetlne, co oznacza wstępne nagrzewanie urządzenia.
- Uzyskanie zalecanej temperatury pieczenia zajmie około 3 minut. Gdy urządzenie będzie gotowe do użycia, zgśnie zielony wskaźnik świetlny zasilania.
- Otwórz pokrywę, korzystając z rękawicy kuchennej, aby uniknąć dotykania gorących powierzchni urządzenia.
- Wlej ciasto do każdej foremki za pomocą dzbanka, łyżki lub woreczka do dekorowania. Do napełniania foremek szczególnie nadaje się woreczek do dekorowania.
- Uwaga: Nie należy korzystać z plastikowych woreczków do dekorowania jednorazowego użytku, ponieważ mogą one ulec stopieniu po zetknięciu się z gorącymi foremkami do pieczenia. Należy uważać, aby nie przepelnić foremek, ponieważ ciasto rośnie podczas pieczenia.
- Zamknij ostrożnie pokrywę i odpowiednio ją zablokuj. Nie trzaskaj pokrywą, ponieważ może to prowadzić do wyłania się ciasta z foremek.
- Rzeczywisty czas pieczenia różni się w zależności od użytych składników i rodzaju przygotowywanych ciastek na patyku (ang. cake pop). Na ogół czas pieczenia partii ciastek na patyku (ang. cake pop) wynosi od 3 do 5 minut.
- Wskazówka: Stan upieczenia ciastek na patyku (ang. cake pop) należy sprawdzić za pomocą wykalczki lub szpikulca. Włóż szpikulce do ciastek. Jeśli po wyciągnięciu wykalczka/szpikulec będą suche, oznacza to, że ciastka na patyku (ang. cake pop) są gotowe.
- Ciastka na patyku (ang. cake pop) należy zawsze wyjmować za pomocą plastikowej lub drewnianej łopatk. Nie należy nigdy używać ostrego noża.
- Rzeczywisty czas pieczenia różni się w zależności od użytych składników i rodzaju nieprzylegającą powłokę foremek do pieczenia.
- W przypadku używania patyczków do lizaków, patyczek należy włożyć do 2/3 wysokości ciastka na patyku (ang. cake pop), w przeciwnym razie może ono spaść lub się przelać.

PRZEPISY NA PRZYGOTOWANIE PODSTAW-OWYCH CIASTEK NA PATYKU (ANG. CAKE POP)

Podstawowe ciastka na patyku (ang. cake pop) można przygotować na dwa sposoby; jeden z nich jest łatwy i szybki, a drugi bardziej rozbudowany. Oba opisano poniżej.

Gotowe ciasto w proszku

Ciastka na patyku (ang. cake pop) można przygotować z dostępnego w supermarketach gotowego ciasta w proszku, takiego jak neutralne ciasto w proszku, czekoladowe ciasto w proszku, waniliowe ciasto w proszku, ciasto na muffiny w proszku itp. Ciasto należy przygotować zgodnie z opisem na opakowaniu. Następnie należy nałożyć je do woreczka do dekorowania i wypełnić każdą foremkę kleksem ciasta. Nie należy nakładać go zbyt dużo, bo ciasto rośnie podczas pieczenia! Na ogół czas pieczenia partii ciastek na patyku (ang. cake pop), który można stosować, wynosi od 3 do 5 minut. Jak wspomniano powyżej, stan upieczenia ciastek na patyku (ang. cake pop) można sprawdzić za pomocą wykalczki lub szpikulca.

Własnoręcznie przygotowane ciasto

Dostępnych jest kilka opcji własnoręcznego przygotowania podstawowych ciastek na patyku (ang. cake pop).

Neutralne ciastka na patyku (ang. cake pop) (około 48 sztuk)

Składniki

- 190 gramów mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ¼ łyżeczki soli
- 120 gramów masła
- 225 gramów cukru
- 1 małe opakowanie cukru waniliowego
- 2 jajka
- 225 ml mleka

Włóż masło i cukier do miski, a następnie ubij je mikserem do uzyskania puszystej i kremowej konsystencji. Dodaj jajka i cukier waniliowy i połącz dokładnie składniki. Następnie dodaj makę, proszek do pieczenia, sól i mleko. Połącz dokładnie składniki mikserem. Wlej około 1 łyżki ciasta do każdej foremki. Piecz ciastka na patyku (ang. cake pop) od 4 do 5 minut. Sprawdź stan upieczenia ciastek na patyku (ang. cake pop) za pomocą wykalczki lub szpikulca.

Czekoladowe ciastka na patyku (ang. cake pop) (około 48 sztuk)

- 95 gramów mąki
- 110 gramów cukru
- 3 łyżki kakao
- ½ łyżeczki sody oczyszczonej
- ¼ łyżeczki proszku do pieczenia
- ¼ łyżeczki soli
- 60 ml masłanki
- 3 łyżki oleju roślinnego
- 1 jajko
- ½ łyżeczki ekstraktu z wanilii
- 60 ml świeżo zaparzonej gorącej kawy

Dodaj makę, cukier, kakao, sodę oczyszczoną, proszek do pieczenia i sól do miski. Dodaj masłankę, olej roślinny, jajko i ekstrakt z wanilii. Połącz składniki za pomocą miksera do uzyskania gładkiej konsystencji. Dodaj kawę i miksuj dalej do dokładnego połączenia kawy z ciastem. Wlej około 1 łyżki ciasta do każdej foremki. Piecz ciastka na patyku (ang. cake pop) od 4 do 5 minut. Sprawdź stan upieczenia ciastek na patyku (ang. cake pop) za pomocą wykalczki lub szpikulca.

Cytrynowe ciastka na patyku (ang. cake pop) (około 30 sztuk)

- 60 gramów masła, miękkiego
- 110 gramów cukru
- 1 małe opakowanie cukru waniliowego
- 1 łyżeczka startej skórki z cytryny
- 1 jajko
- ½ łyżeczki ekstraktu z cytryny
- 95 gramów mąki
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- ¼ łyżeczki sody oczyszczonej
- Szczypta soli
- 3 łyżki mleka
- 1 łyżka sok z cytryny

Włóż masło i cukier do miski, a następnie ubij je mikserem do uzyskania puszystej i kremowej konsystencji. Dodaj skórkę z cytryny, jajko i cukier waniliowy i połącz dokładnie składniki. Następnie dodaj makę, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną, sól, mleko i sok z cytryny. Połącz dokładnie składniki za pomocą miksera do uzyskania gładkiej konsystencji. Wlej około 1 łyżki ciasta do każdej foremki. Piecz ciastka na patyku (ang. cake pop) od 4 do 5 minut. Sprawdź stan upieczenia ciastek na patyku (ang. cake pop) za pomocą wykalczki lub szpikulca.

PRZEPISY NA DEKOROWANIE CIASTEK NA PATYKU (ANG. CAKE POP)

Ciastka na patyku (ang. cake pop) można dekorować na różne sposoby.

Polewa

Ciastka na patyku (ang. cake pop) można pokryć (kolorową) warstwą, taką jak czekolada do rozpuszczania (dostępna w supermarketach) lub pastylki Candy Melts. Candy Melts to kolorowe pastylki w różnych smakach. Po zanurzeniu ciastka na patyku (ang. cake pop) należy kilka razy stuknąć patykiem z ciastkiem o krawędź rondla lub miski, aby usunąć nadmiar polewy.

Polewa i obtaczanie

Gdy polewa jest jeszcze lepka, ciastka na patyku (ang. cake pop) można obtoczyć w różnych dekoracjach, na przykład:

- Różnego rodzaju posypkach
- Drażach Smarties
- Kolorowym cukrze

Cukierki

Za pomocą cukierków można tworzyć różne formy:

- Z okrągłych cukierków (takich jak draż Smarties) można wykonać oczy.
- Z cukierków w kształcie stożka i precli można wykonać zabawne uszy, rogi i kończyny.
- Z draży czekoladowych można wykonać oczy, guziki, włosy itp.

Wykonywanie rysunk

Ciastka na patyku (ang. cake pop) można dekorować na różne sposoby. Aby uzyskać idealnie żywności. Są one dostępne w różnych kolorach.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

WYKONYWANIE RYSUNKÓW

WYKONYWANIE RYSUNKÓW

WYKONYWANIE RYSUNKÓW

WYKONYWANIE RYSUNKÓW

WYKONYWANIE RYSUNKÓW

WYKONYWANIE RYSUNKÓW

GWARANCJA

GWARANCJA

GWARANCJA

GWARANCJA

GWARANCJA

GWARANCJA

GWARANCJA

GWARANCJA

GWARANCJA

GWARANCJA

GWARANCJA

GWARANCJA

GWARANCJA

GWARANCJA

GWARANCJA

GWARANCJA

GWARANCJA

GWARANCJA

GWARANCJA

GWARANCJA

RICETTE PER LA DECORAZIONE DEI CAKE POP

Vi sono diversi modi per decorare i cake pop.

Glassatura

I cake pop possono essere glassati con uno strato (colorato), come cioccolata fusa (disponibile nei supermercati) o praline. Le praline sono piccole decorazioni di colori diversi. Dopo aver immerso il cake pop, scuotere il bastoncino con il cake pop sul bordo della pentola per eliminare l'eccesso di glassa.

Glassatura e immersione

Quando la glassa è ancora appiccicosa, è possibile immergere il cake pop in decorazioni diverse ad es.:

- Diversi tipi di praline
- Smarti
- Zucchero colorato

Caramelle

Si possono utilizzare caramelle per creare forme articolari:

- Caramelle rotonde (come smarti) per fare gli occhi.
- Caramelle coniche e salatini per orecchie, antenne e steli.
- Gocce di cioccolato per occhi, bottoni, capelli ecc.

Disegni personali

È inoltre possibile decorare i cake pop con disegni personali. I tubi contenenti gel commestibile o penne speciali per alimenti sono perfetti a questo scopo e sono disponibili in colori e sapori diversi.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Rimuovere la spina dalla presa di rete e lasciar raffreddare il dispositivo per circa 3 minuti con entrambe le metà aperte.
- Rimuovere anzitutto i residui di impasto con la forchetta in dotazione, senza grattare la piastra, ma inserendo la forchetta nei pezzi di impasto e rimuovendoli.
- Pulire le piastre d'impasto con un panno umido oppure una spazzola morbida.
- Risciacquare con cura il panno affinché non vi siano residui di sapone, quindi pulire le piastre più volte con il panno umido fino a rimuovere qualsiasi residuo di sapone.
- Pulire la pearte sterna con un panno umido. Non utilizzare mai detergenti aggressivi o abrasive, pagliette o lana d'acciaio, che potrebbero danneggiare l'apparecchio.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi. L'apparecchio non deve essere lavato in lavastoviglie.

GARANZIA

- Questo prodotto è garantito per 24 mesi. La garanzia è valida se il prodotto viene utilizzato in accordo alle istruzioni e per lo scopo per il quale è stato realizzato. Inoltre, deve essere fornita la prova di acquisto originale (fattura, scontrino o ricevuta) riportante la data di acquisto, il nome del rivenditore e il codice del prodotto.
- Per i dettagli delle condizioni di garanzia, consultare il nostro sito web: www.service.tristar.eu

LINEE GUIDA PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE

Al termine del suo utilizzo questo apparecchio non deve essere gettato tra i rifiuti domestici, ma deve essere consegnato ad un punto centrale di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche domestiche. Questo simbolo sull'apparecchio, il manuale di istruzioni e la confezione mettono in evidenza questo problema importante. I materiali usati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando i dispositivi domestici puoi contribuire alla protezione del nostro ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni in merito ai punti di raccolta.

Confezione

La confezione è riciclabile al 100%, restituire la confezione separatamente.

Prodotto

Questo apparecchio è contrassegnato da un marchio corrispondente alla Direttiva Europea 2002/96/EC sui Rifiuti delle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE). Assicurarne il corretto riciclo aiuterà a prevenire possibili conseguenze negative all'ambiente e alla salute.

Dichiarazione CE di conformità

L'apparecchio è stato progettato per entrare in contatto con gli alimenti secondo la Direttiva EC 89/109/EEC. L'apparecchio è stato progettato, prodotto e commercializzato in accordo alle norme di sicurezza previste dalla Direttiva Bassa Tensione "N" 2006/95/EC, i requisiti di protezione previsti dalla Direttiva EMC 2004/108/EC "Compatibilità elettromagnetica" e i requisiti previsti dalla Direttiva 93/68/EEC.

SV Bruksanvisning

Kåre kund,

Vi gratulerar till ditt inköp av denna högkvalitetsprodukt. Läs instruktionsmanualen noga så att du kan använda apparaten på bästa möjliga sätt. Denna manual innehåller alla nödvändiga instruktioner och råd för användning, rengöring och underhåll av apparaten. Om du följer dessa instruktioner är du garanterad utmärkta resultat, det besparar dig tid och du undviker problem. Vi hoppas du kommer ha mycket glädje av att använda denna apparat.

VIKTIGA SÄKERHETSANORDNINGAR

- Läs bruksanvisningen noga innan du börjar använda apparaten. Förvara dessa anvisningar, garantibeviset, inköpskvittot och, om möjligt, förpackningen (även innerförpackningen) på en säker plats.
- Denna apparat är ej avsedd att användas av personer (inkl. barn) med nedsatta sinnesförmågor, eller nedsatt fysisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap, om de inte är under tillsyn av eller erhållit anvisningar om apparatens användning av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Om dessa säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- För att skydda barn mot farorna med elektriska apparater ber vi dig att aldrig lämna apparaten utan tillsyn. Välj därför en förvaringsplats för apparaten som är oåtkomlig för barn. Kontrollera så att kabeln inte hänger nedåt.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Rör inte de varma ytorna. Använd handtagen
- Använd aldrig apparaten oöversvakad.
- Alla reparationer måste utföras av en kompetent kvalificerad reparation (*).
- Var noga med att förvara apparaten i en torr miljö.
- Det är absolut nödvändigt att apparaten alltid är ren eftersom den kommer i direkt kontakt med livsmedel.
- Kontrollera så att apparatens spänning stämmer överens med hemmets huvudspänning. Märkspänning: AC220-240V 50Hz. Väggtuttaget måste vara minst 16 A eller 10 A trög säkring.
- Denna apparat uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om den hanteras ordentligt och enligt anvisningarna i denna bruksanvisning är apparaten säker att använda enligt de vetenskapliga bevis som finns tillgängliga för närvarande.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla sig.
- Använd inte denna apparat utomhus.
- Linda inte sladden runt apparaten och vik inte sladden.
- Låt apparaten svalna innan du rengör eller förvarar den.
- För att undvika eltötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du ska byta revervdelar eller

utföra underhåll på apparaten.

- Använd inte den här apparaten om sladden eller kontakten är skadad eller om apparaten inte fungerar ordentligt eller om den har skadats på något sätt. För att undvika faror ska alltid en skadad sladd eller kontakt bytas av en auktoriserad tekniker (*). Försök inte reparera apparaten själv.
- Använd inte apparaten i närheten av direkta värmekällor.
- Dra ut kontakten ur uttaget när du inte använder apparaten.
- Obs: För att undvika risker med ofrivillig återställning av värmeskyddet får inte denna apparat kopplas till en extern kopplingsanordning, som till exempel en timer, eller kopplas till en krets som regelbundet kopplas på eller av.
- Kontrollera så att sladden inte hänger över bords- eller diskkanten, att den inte rör vid varma ytor eller kommer i direkt kontakt med apparatens varma delar. Placera inte apparaten under eller i närheten av gardiner, fönsterövertäckningar etc.
- Kontrollera så att sladden inte rör vid apparatens varma delar.
- Vi rekommenderar att du placera ett värmeskydd mellan apparaten och bordet (för att undvika brännmärken på bordet eller bordsduken).
- Använd inte denna apparat i badrum eller nära en ho fylld med vatten. Om denna apparat faller ner i vatten får du inte under några omständigheter ta i apparaten utan att först ha dragit ur kontakten ur väggtuttaget.

** Kompetent kvalificerad reparation: tillverkarens eller importörens kundtjänst eller en kvalificerad, godkänd och kompetent person som kan utföra den här typen av reparationer utan att utsätta sig själv eller andra för faror. Lämna alltid in apparaten till den reparation.*

BESKRIVNING AV DELAR

- Röd strömlampa
- Grön strömlampa
- Säkerhetslås
- Bakplåtar
- Hölje

INNAN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Ta bort allt förpackningsmaterial från enheten.
- Kontrollera så att apparatens spänning stämmer överens med hemmets huvudspänning. Märkspänning: AC 220-240 V 50 Hz.
- Placera alltid apparaten på en plan stabil yta och låt det finnas 10 cm fritt utrymme omkring enheten. Apparaten är inte lämplig för inbyggnad eller användning utomhus.
- Apparaten kan avge både lukt och rök första gången den används, detta är normalt.

ANVÄNDNING

- Smörj in de teflonbehandlade bakplåtarna med lite olja eller smör.
- Stäng enheten och anslut den till ett väggtagg. Bägge strömlamporna tänds, vilket visar att enheten nu förvärms.
- Det tar cirka 3 minuter att uppnå rekommenderad baktemperatur. Den gröna strömlampan slocknar när enheten är klar att användas.
- Öppna locket med en ugnsvante så att du inte kommer i kontakt med enhetens varma ytor.
- Fyll varje form med smet med hjälp av en mugg, en sked eller en glassyrspits. Speciellt glassyrspitsen är mycket praktisk att fylla formarna med.
- Obs: använd inte engångsspritsar av plast, de kan smälta om de kommer i kontakt med de varma bakplåtarna. Tänk på att inte hålla i för mycket i formarna, smeten stiger under bakprocessen.
- Stäng locket försiktigt och se till att det är ordentligt låst. Småll inte igen locket, det kan få smeten att rinna utanför formarna.
- Tillagningstiden kan variera, beroende på vilka ingredienser som använts och vilken typ av kaka som tillagas. En allmän fingervisning är 3 till 5 minuters tillagningstid per sats cakepop.
- Tips: använd en tandpetare eller steknål för att kontrollera tillagningen av dina cakepops. Stoppa in nålen/tandpetaren i kakan. Är den ren när du tar ut den igen är dina cakepops färdiga.
- Använd alltid en stekspade av plast eller trä för att ta upp dina cake pops. Använd aldrig vassa föremål eller föremål av metall, de kan skada teflonbelagningen på bakplåtarna.
- När du använder glasspinarna, sätt in pinnen till två tredjedelar i din cake pop annars kan din cakepop rulla av eller brytas.

Recept för tillagning av enkla cake pops

Det finns två sätt att tillaga enkla cake pops, ett lätt och snabbt sätt och ett mer omfattande sätt. Bägge beskrivs nedan.

Färdiggjord kakmix

Du kan använda färdiggjord kakmix från snabbköpet när du tillagar cake pops, till exempel neutral kakmix, chokladkakmix, vaniljkakmix, muffinmix etc. Blanda ihop smeten enligt anvisningarna på förpackningen. Fyll sedan på en sprits med smet och fyll formarna med en klick smet. Fyll inte på för mycket, smeten stiger under tillagningsprocessen! En allmän fingervisning du kan följa är att tillagningstiden är 3 till 5 minuter per sats cake pops. Som nämnts tidigare kan du använda en tandpetare eller steknål för att kontrollera tillagningen av dina cake pops.

Egen kakmix

Det finns flera alternativ om du vill göra dina egna enkla cake pops.

Neutrala cake pops (cirka 48 st)

Ingredienser

- 190 gram mjöl
- 1 tesked bakpulver
- ¼ tesked salt
- 120 gram smör
- 225 gram socker
- 1 liten påse vaniljsocker
- 2 ägg
- 225 ml mjölk

Lägg smör och socker i en skål och vispa med mixer tills det är lätt och krämnt. Tillsätt ägg och vaniljsocker och blanda noggrant. Tillsätt sedan mjöl, bakpulver, salt och mjölk. Blanda ordentligt med mixern. Fyll varje form med cirka 1 matsked smet. Tillaga dina cake pops i cirka 4 till 5 minuter. Använd en tandpetare eller en steknål för att kontrollera tillagningen av dina cake pops.

Choklad-cake pops (cirka 48 st)

Ingredienser

- 95 gram mjöl
- 110 gram socker
- 3 matskedar kakao
- ½ tesked bikarbonat
- ¼ tesked bakpulver
- ¼ tesked salt
- 60 ml kärnmjölk
- 3 matskedar vegetabilisk olja
- 1 ägg
- ½ tesked vaniljextrakt
- 60 ml färskbryggt varmt kaffe

Lägg mjöl, socker, kakao, bikarbonat, bakpulver och salt i en skål. Tillsätt kärnmjölk, vegetabilisk olja, ägg och vaniljextrakt. Blanda med en mixer tills smeten är jämn. Tillsätt kaffe och fortsätt blanda med mixern tills kaffet är jämnt fördelat i smeten. Fyll varje form med cirka 1 matsked smet. Tillaga dina cake pops i 4 till 5 minuter. Använd en tandpetare eller en steknål för att kontrollera tillagningen av dina cake pops.

Citron-cake pops (cirka 30 st)

Ingredienser

- 60 gram smör, rumsvarmt
- 110 gram socker
- 1 tesked citronskal
- 1 ägg
- ½ tesked citronextrakt
- 95 gram mjöl
- ½ tesked bakpulver
- ¼ tesked bikarbonat
- en nypa salt

- 3 matskedar mjölk
- 1 matsked citronsaft

Lägg smör och socker i en skål och vispa med mixer tills det är lätt och krämnt. Tillsätt citronskal, ägg och vaniljsocker och blanda noggrant. Tillsätt sedan mjöl, bakpulver, bikarbonat, salt, mjölk och citronsaft. Blanda ordentligt med mixern. Fyll varje form med cirka 1 matsked smet. Tillaga dina cake pops i cirka 4 till 5 minuter. Använd en tandpetare eller en steknål för att kontrollera tillagningen av dina cake pops.

RECEPT FÖR DEKORATION AV CAKE POPS

Det finns olika sätt att dekorera cake pops.

Glasyr

Cake pops kan täckas med ett lager (färgad) glasyr, som till exempel smält choklad (finns i snabbköp) eller Candy Melts. Candy Melts är färgade pastiller i olika smaker. När du har doppat ner din cake pop kan du knacka med cake pop-pinnen på kanten av pannan eller skålen ett par gånger för att överflödigg glasyr ska droppa av.

Glasyr och dopp

Medan glasyren fortfarande är klabbig kan du doppa din cake pop i olika dekorationer, till exempel:

- Olika slags strössel
- Smarties
- Färgat socker

Godis

Godis kan användas för att göra olika slags former:

- Runt godis (som Smarties) kan användas för att göra ögon.
- Konformat godis och pretzels kan användas för att göra öron, horn och stjärkar.
- Chokladpraliner kan användas för att göra ögon, knappar, hår etc.

Rita själv

Det är också möjligt att dekorera cake pops med egna teckningar. Tuber med åtbar gelé eller speciella skrivpennor för mat är perfekta för detta. Dessa finns tillgängliga i olika färger och smaker.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Tag ut stickkontakten ur eluttaget och låt apparaten svalna i ca. 3 minuter med bägge halvorna öppna.
- Ta först bort kakresterna med den medföljande gaffeln, inte genom att skrapa på plattan men sätt gaffeln i degbitarna och ta bort dem.
- Rengör bakplattorna med en fuktig trasa eller en mjuk borste.
- Skölj ur trasan så det inte finns några tvålrester i den och rengör plattorna omkring två gånger med den fuktiga trasan så att det inte finns kvar några tvålrester på plattorna.
- Rengör utsidan med en fuktig trasa. Använd aldrig grova och slipande rengöringsmedel, skurbollar eller ställull, det skadar apparaten.
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller någon annan vätska. Apparaten går inte att diska i maskin.

GARANTI

- Denna produkt har en garanti på 24 beviljade månader. Din garanti är giltig om produkten används i enlighet med instruktionerna och för det ändamål som den skapades. Dessutom, skall ursprungsköpet (faktura, kassakvitto eller kvitto) vidimeras med inköpsdatum, återförsäljarens namn och artikelnummer på produkten.
- För detaljerade garantivillkor, se vår servicewebbplats: www.service.tristar.eu

RIKTLINJER FÖR SKYDDANDE AV MILJÖN

Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas vid en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt hushållsavfall. Denna symbolen på apparaten, bruksanvisningen och förpackningen gör dig uppmärksam på denna viktiga fråga. Materialen som används i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållsapparater gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna var det finns insamlingsställen.

Förpackningen

Förpackningen består av 100 % återvinningsbart material, lämna in förpackningen uppdelad.

Produkten

Denna apparat är märkt enligt EU-direktivet 2002/96/EC om avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Genom att se till att produkten återvinnns ordentligt hjälper du till att förhindra att den påverkar miljön och människors hälsa på ett negativt sätt

EU-deklaration om överensstämmelse

Denna apparat är gjord för att komma i direkt kontakt med mat och är tillverkad i enlighet med EU-direktiv 89/109/EEC.

Denna apparat är skapad, tillverkad och marknadsförd i enlighet med säkerhetsmålen i Lågvoltsdirektivet "Nr 2006/95/EC, skyddskraven i EMC-direktivet 2004/108/EC "Elektromagnetisk kompatibilitet" och kraven i direktivet 93/68/EEC.