

★ ★ ★ ●
TRISTAR



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*

SA-1122

Dear customer,

Congratulations and thank you for purchasing this high quality product. Please read the instruction manual carefully so that you will be able to make the best possible use of the appliance. This manual includes all the necessary instructions and advice for using, cleaning and maintaining the appliance. If you follow these instructions you will be guaranteed of an excellent result, it saves you time and will avoid problems. We hope you will have a great deal of pleasure from using this appliance.

SAFETY INSTRUCTIONS

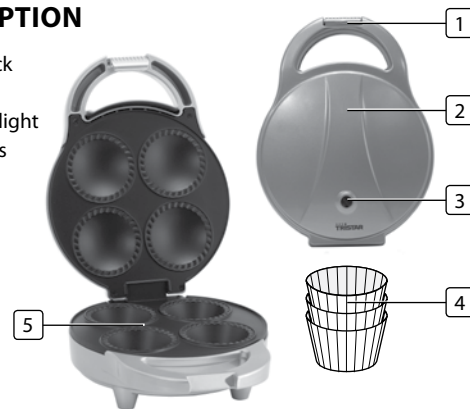
- Please read the instruction manual carefully before using the device. Please keep these instructions, the guarantee certificate, the sales receipt and, if possible, the carton with the inner packaging.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning the use of the appliance by a person that is responsible for their safety.
- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not be hold responsible for any damage.
- To protect children against the dangers of electrical appliances, please make sure that you never leave the appliance unattended. Therefore you have to select a storage place for the appliance where children are not able to grab it. Make sure that the cable is not hanging in a downward position.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- Do not use this appliance when it has fallen, if there are any signs of damage or when it leaks.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Never use the device unsupervised.
- All repairs should be made by a competent qualified electrician(*).
- Make sure that the appliance is stored in a dry environment.
- Only cook consumable food.
- It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times because it comes into direct contact with food.
- Check if the voltage of the appliance corresponds to the main voltage of your home. Rated voltage: AC220-240V 50Hz. The socket must be at least 16A or 10 A slow-protected.
- This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord cannot become entangled.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Allow the appliance to cool down before you clean or store it.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- Unplug the appliance from the socket by changing the spare parts or for maintenance.
- Do not use this appliance with a damaged cord or plug or when the appliance has malfunctions, or has been damaged in any manner. To avoid a hazard make sure that a damaged cord or plug will be replaced by an authorized technician(*). Do not repair this appliance by yourself.
- Do not use this appliance near direct heat sources.

- Unplug the appliance from the socket when you are not using it.
- **Note:** To avoid danger by accidental resetting the thermal protection, this appliance may not be powered through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that regularly will be switched on or off.
- Make sure that the cord is not hanging over the edge of the table or counter, does not touch any hot surfaces or is coming directly into contact with the hot parts of the appliance. Do not place the appliance underneath or close to curtains, window coverings etc.
- Make sure the cord does not touch the hot parts of the appliance.
- We advise to place a heat resistant coating between your table and the appliance (this way you do not get burns on your table or table cloth).
- Be careful with oil and fat preparations because they might catch fire when overheating. Provide proper ventilation when using this appliance.

() Competent qualified electrician: after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In any case you should return the appliance to this electrician.*

PARTS DESCRIPTION

1. Lid with safety lock
2. Plastic housing
3. Power indication light
4. Paper baking cups
5. Muffin reservoirs



BEFORE USE

- Take the appliance and accessories out of the box. Remove the stickers, protective foil or plastic from the device.
- Before using it for the first time, clean the appliance with a wet cloth.
- Connect the power cable to the socket. (Note: Make sure the voltage which is indicated on the device matches the local voltage before connecting the device. Voltage 220V-240V 50Hz)
- When it is first switched on, the appliance may smell and emit some smoke. This is normal; the grease that may have adhered to the element during manufacture is burning off. We therefore recommend that you heat up the appliance for about 5 minutes without any food (ventilate the room during this period).
- To prevent grease stains on your table cloth, do not forget to put an, easy-washing cloth under your appliance.

USE

- Place, if required, the paper baking cups into the reservoirs.
- Prepare all necessary ingredients in advance (you can find some recipes on the next pages in this manual) and fill the 4 muffin shapes till the edge of the bottom plate. During the baking process the dough will rise, so do not put too much dough in the shapes.
- Insert the plug firmly into the wall outlet. The red power light will illuminate.
- Close the cover until it locks into place.
- After 3-5 minutes it is a good time to check the progress of the muffins.
- Slowly open the top cover by releasing the locking latch. Caution: avoid touching the cooking surface. The surface is hot.
- Tip: muffins are done when a toothpick is inserted into the middle of the muffin and it comes out clean and dry. Be sure to check all muffin as different spots in the muffin maker may heat differently.
- Remove the prepared muffins from the cooking plates with a plastic (non-metallic) and heat-resistant utensil.
- Add another batch of ingredients, or unplug the power supply cord after cooking and allow the muffin maker to cool before moving or storing the device.
- By using the muffin maker for more sessions in a row, allow the device to cool down for 15 minutes after two sessions.

CLEANING AND MAINTENANCE

EN

- This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Let the repairs be performed by qualified personnel if service is needed.
- Before cleaning always unplug the appliance from the power source and wait until it cools down.
- For cleaning, there is no need to dismantle the appliance.
- Dry with a paper towel to absorb excess oils. Brush crumbs from the grooves and wipe with a damp cloth and mild soap. Never immerse into water.
- Avoid using sharp utensils, as they will scratch the surfaces. Do not use cleansers or oven cleaners on the cooking plates. To clean the handles and exterior, use a damp cloth with mild soap and dry with a towel.
- To store: unplug the appliance and store in a box and in a clean, dry place. Never wrap the cord too tightly around the appliance.
- Do not put stress on the cord where it enters the appliance, as it could cause the cord to fray and break.

RECIPES

For the recipes mentioned below you need the following materials:

- Kitchen scale
- 1 big mixing bowl
- 1 electrical mixer
- Spoon
- Silicone scoop
- Toothpick
- Paper baking shapes (not necessary)
- 1 cooking pan (for chocolate muffin)

Basic recipe for 12 muffins

Ingredients

- 125 grams of butter
- 125 grams of crystal sugar
- 125 grams of self-rising flour
- 2 table spoons of milk on room temperature
- 2 (big) eggs

Preparation

Take the butter and eggs out of the refrigerator and let them reach room temperature. Cut the butter and fruits in little squares. Measure all ingredients with a measuring cup or scale and place the different ingredients in separate bowls. Measure precisely, this is crucial for making a good muffin dough.

Preparation

- Put the butter in a bowl and add the sugar bit by bit.
- Turn the mixer on medium speed, mix the butter and sugar until it is smooth and creamy.
- Add the eggs one by one, mix the dough well on medium speed.
- Now add the self-rising flour bit by bit, mix the dough continuously on medium speed.
- At last add the milk and mix everything together on high speed, for another 1 or 2 minutes.

Recipe for 12 strawberry muffins

Extra ingredients needed

- 65 grams of strawberry

Preparation

- See preparation, basic recipe for muffins.
- Puree a quarter of the strawberries and mix this with a silicon scoop through the dough, cut the rest of the strawberries into little pieces and sprinkle them with a little flower. Stir the strawberries pieces through the dough. When you are using frozen strawberries, make sure the strawberries are defrosted and dept dry.

Recipe for 12 apple muffins

Extra ingredients needed

- 2 table spoons of cinnamon
- 1 sour apple, cut into little pieces

Preparation

- See preparation, basic recipe for muffins.
- At last add the cinnamon and the pieces of apple and for one last time stir everything well together.

Recipe for 12 blueberry muffins

Extra ingredients needed

- 100 grams of blueberries

Preparation

- See preparation, basic recipe for muffins.
- At last add the pieces of blueberry and for one last time stir everything well together.

Recipe for 12 chocolate muffins

Extra ingredients needed

- 150 grams of dark chocolate
- 200 ml of whipped cream (not mixed)

Preparation

- See preparation, basic recipe for muffins.
- Melt the chocolate in a cooking pan at medium heat.
- Add the whipped cream to the melted chocolate.
- Stir everything well together until you have one smooth mixture, this can take a while.
- Add 2/3 of the chocolate mixture to the dough and stir everything well together.
- Leave the rest of the chocolate mixture to cool down in a clean cool bowl.
- When the muffins are baked and are cooled down cover the muffins with the thickened chocolate using a silicone scoop.

GUARANTEE

- This appliance is covered with a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).
 - Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages Tristar will not be liable.
 - Tristar will not be liable for material damage or personal injury caused by improper use or if the safety instructions are not properly executed.
 - Other than cleaning, as mentioned in this manual, there is no more maintenance necessary for this appliance.
 - When the application should be repaired, make sure that this will be preformed by an authorized company.
 - This appliance may not be amended or changed.
 - If problems arise during the 24 months from the date of purchase, which are covered by the factory warranty, you can go back to the point of purchase to replace it for a new one.
 - Only material or manufacturing defects are included in this warranty.
 - Tristar is not liable for damages occurred through:
 - o In case the appliance has fallen
 - o In case the appliance has been technically changed by the owner or another third party
 - o In case of improper use of the appliance
 - o In case of normal wear of the appliance
 - By executing repairs the original warranty period of 24 months will not be extended, nor the right to a complied new warranty. This warranty is only legal on European soil. This warranty does not overrule the European directive 1944/44CE.
 - For questions or compliances please contact your retailer "point of purchase".
- Always keep your receipt, without this receipt you can't claim any form of warranty whatsoever.
 - If you wish to make a claim please return the entire machine together with the receipt.
 - Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole appliance.
 - In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.
 - Defects to consumables or parts subject to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!
 - The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.
 - After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.



GUIDELINES FOR PROTECTION OF THE ENVIRONMENT

This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its useful life, but must be disposed of at a central point for recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection

Packaging

The packaging is 100% recyclable, return the packaging separated.

Product

This device is equipped with a mark according to the European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this product will be correctly processed into waste, it will help prevent possible negative consequences for the environment and human health.

EC declaration of conformity

This device is designed, manufactured and marketed in accordance with the safety objectives of the Low Voltage Directive "No 2006/95/EC, the protection requirements of the EMC Directive 2004/108/EC "Electromagnetic Compatibility" and the requirement of Directive 93/68/EEC.

Geachte klant,

Gefeliciteerd met de aankoop van dit kwaliteitsproduct. Lees de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door zodat u optimaal gebruik kunt maken van dit apparaat. In deze handleiding vindt u alle benodigde aanwijzingen en adviezen voor het gebruiken, schoonmaken en onderhouden van het apparaat. Als u deze aanwijzingen volgt, hebt u altijd een uitstekend resultaat, bespaart u tijd en kunt u problemen voorkomen. Wij hopen dat u dit apparaat met plezier zult gebruiken.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

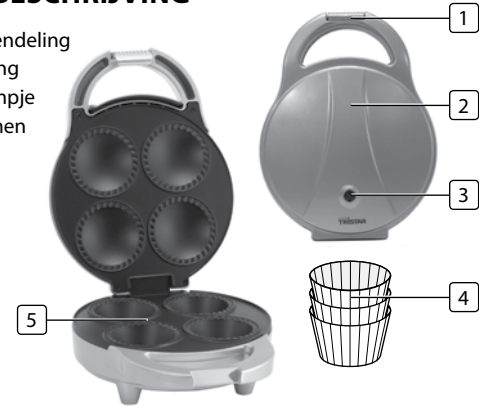
- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt. Bewaar de gebruiksaanwijzing, de verkoopbon en indien mogelijk de kartonnen doos met de binnenste verpakking om deze indien nodig later te kunnen raadplegen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hun heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Als de veiligheidsinstructies niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade die daar eventueel het gevolg van is.
- Om kinderen te beschermen tegen de gevaren van elektrische apparatuur mag u ze nooit zonder toezicht bij het apparaat laten. Selecteer daarom een plek voor uw apparaat op dusdanige wijze dat kinderen er niet bij kunnen. Zorg ervoor dat het snoer niet naar beneden hangt.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Het apparaat moet worden geplaatst op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden als het gevallen is, er tekenen van schade zijn of als het lekt.
- Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik hendels of draaiknoppen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in werking is.
- Reparaties dienen te geschieden door een bekwame gekwalificeerde dienst(*).
- Zorg dat het apparaat opgeborgen wordt op een droge plaats.
- Kook enkel etenswaren die geschikt zijn voor consumptie.
- Het is noodzakelijk om dit toestel zuiver te houden, aangezien het in direct contact komt met etenswaren.
- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit. Voltage 220V-240V 50Hz. De contactdoos moet met ten minste 16 A of 10 A traag beveiligd zijn.
- Dit apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg ervoor dat het snoer nergens in verstrikt kan raken.
- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- Wind het snoer niet om het apparaat heen en buig het niet.
- Zorg ervoor dat het apparaat afgekoeld is voordat u het schoonmaakt en opbergt.
- Dompel het snoer, de stekker en/of het apparaat nooit in het water of een andere vloeistof, dit om u te beschermen tegen een elektrische schok.

- Haal de stekker uit het stopcontact als u toebehoren wisselt en voor onderhoudswerkzaamheden.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is. Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door een geautoriseerd servicecentrum^(*) om gevaar te voorkomen.
- Gebruik het apparaat nooit in de buurt van directe hittebronnen.
- Haal het stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt.
- **Let op:** om gevaar te voorkomen door het onbedoeld terugstellen van de thermische beveiliging mag dit apparaat niet gevoed worden via een extern schakelapparaat, zoals een timer, of aangesloten zijn op een circuit dat regelmatig uit en aangezet wordt door het voorwerp.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel hangen, tegen hete oppervlakken of in contact komen met het apparaat. Plaats het product niet onder of dicht bij de gordijnen, raambekleding enz.
- Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met de warme onderdelen van het apparaat.
- Het is aangeraden een warmtewerende bedekking tussen de tafel en het toestel te leggen (eveneens om geen sporen tengevolge van de warmte op uw tafellaken of tafel na te laten).
- Oliën en vetten kunnen in brand vliegen bij oververhitting. Wees dus zeer voorzichtig. Verlucht de plaats tijdens de werking.

() Bekwame gekwalificeerde dienst: aftersales organisatie van de fabrikant of de importeur, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.*

ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Deksel met vergrendeling
2. Kunststof behuizing
3. Powerindicatielampje
4. Papieren bakvormen
5. Muffin reservoirs



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder eventuele stickers, beschermfolie of plastic van het apparaat.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek.
- Sluit de voedingskabel aan op het stopcontact. (Let op: controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit. Voltage 220V-240V 50Hz).
- Wanneer het apparaat voor de eerste keer ingeschakeld wordt, kan het apparaat wat geur en rook verspreiden. Dit is normaal; er kan zich wat vet aan het verwarmingselement gehecht hebben wat er nu afgebrand wordt. Wij raden u aan het apparaat ongeveer 5 minuten lang zonder voedsel erin te verwarmen (zorg dat de ruimte goed geventileerd is).
- Zorg ervoor dat u een hittebestendige onderzetter onder het apparaat plaatst, om beschadigingen door hitte en vet op uw tafel te voorkomen.

GEBRUIK

- Plaats, indien gewenst, de papieren bakvormen in de muffin reservoirs.
- Bereid ingrediënten voor (recepten zijn verderop in deze handleiding te vinden) en vul vervolgens de 4 muffin reservoirs tot de rand. Het beslag zal door de hitte gaan rijzen, dus zorg ervoor dat u de reservoirs niet te vol doet.
- Steek de stekker in het stopcontact. Het rode lampje gaat branden.
- Sluit de deksel en zorg ervoor dat de vergrendeling is vastgeklikt.
- Het is verstandig om na ongeveer 3-5 minuten de voortgang van de muffins controleren.
- Ontgrendel het apparaat en open de deksel. LET OP: de bakplaten waarin de vormen zijn geplaatst zijn heet.
- Tip: de muffins zijn klaar wanneer u in het midden van de muffins een tandenstoker steekt en deze komt er schoon en droog uit. Zorg ervoor dat u alle muffins controleert, aangezien de warmte kan per vorm enkele graden afwijken.
- Verwijder de muffins uit het apparaat, gebruik hiervoor plastic (niet-metalen) en hittebestendig keukengerei.
- Vervolgens kunt u verder gaan met de volgende sessie, of verwijder het netsnoer uit het stopcontact. Laat de muffins maker afkoelen voordat u het schoonmaakt en opbergt.
- Als u de muffin maker voor meer sessies op een rij wilt gebruiken, laat het apparaat dan na twee sessies minimaal 15 minuten afkoelen.

SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Dit apparaat vergt weinig onderhoud. Het bevat geen door de gebruiker te repareren onderdelen. Als het apparaat niet meer functioneert, probeer het dan niet zelf te repareren maar laat dit aan gekwalificeerd personeel over.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Het apparaat hoeft voor reiniging niet gedemonteerd te worden.
- Verwijder met een papieren doek de overtollige etensresten. Maak de behuizing van het apparaat schoon met een vochtige doek en eventueel wat zeep. Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Vermijd het gebruik van scherpe voorwerpen, deze veroorzaken krassen op het apparaat en beschadigen de antiaanbaklaag. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen op de bakplaten.
- Berg het apparaat op in de originele doos of op een schone, droge plaats. Wikkel het snoer niet te strak om het apparaat.
- Zet geen spanning op het snoer waar deze in het apparaat gaat, dit kan een kabelbreuk veroorzaken.

RECEPTEN

Voor de onderstaande recepten heeft u de volgende materialen nodig:

- Keukenweegschaal
- 1 grote mengkom
- 1 elektrische mixer voor beslag
- Eetlepel
- Silicone spatel
- Prikker
- 1 (afkoel) rooster
- Muffin vormpjes (niet noodzakelijk)
- Pannetje (chocolade muffin)

Voor de volgende muffins heeft u de volgende basisingrediënten nodig

Recept voor 12 cupcakes

Basingrediënten

- 125 gram roomboter op kamertemperatuur
- 125 gram kristalsuiker
- 125 gram zelfrijzend bakmeel
- 2 eetlepels melk op kamertemperatuur
- 2 (grote) eieren

Voorbereiding

Haal de boter en eieren tijdig uit de koelkast om ze op kamertemperatuur te laten komen. Snijd de boter en vruchtjes in kleine blokjes. Meet alle ingrediënten van te voren af met een maatbeker of weegschaal en zet ze in aparte kommen klaar voor gebruik. Doe het meetwerk secuur, dit is cruciaal voor een goed muffin beslag.

Basisbereiding

- Doe de boter in een kom en voeg de suiker toe. Voeg de suiker niet in 1 keer aan de boter toe, maar doe dit steeds in kleine hoeveelheden.
- Zet de mixer aan op middelhoge snelheid en mix de boter en de suiker goed door elkaar, totdat er een lichte en luchtige massa ontstaat.
- Voeg nu één voor één de eieren toe. Let op: Haal ook de eieren uit de koeling en laat deze op kamertemperatuur komen. Hierdoor wordt het beslag luchtiger. Mix het beslag goed door met de mixer op middelhoge snelheid.
- Voeg nu in kleine hoeveelheden het zelfrijzend bakmeel toe. Mix de massa met de mixer op middelhoge snelheid.
- Voeg als laatste de melk toe en mix alles nog eens 1 à 2 minuten goed door elkaar met de mixer op hoge snelheid.

Recept voor 12 muffins met aardbeien

Extra benodigde ingrediënten

- 65 gram aardbeien (mag ook uit de diepvries zijn)

Bereiding

- Zie bereiding basisrecept muffins.
- Pureer een kwart van de aardbeien en roer dit met een pollepel door het beslag, snijd de rest van de aardbeien in kleine stukjes en bestrooi deze met wat bloem. Roer de aardbeienstukjes door het beslag. Als u diepvriesaardbeien gebruikt, zorg er dan voor dat de aardbeien eerst goed ontdooid en uitgelekt zijn.

Recept voor 12 muffins met appel

Extra benodigde ingrediënten

- 2 eetlepels kaneel
- 1 zure appel, gesneden in kleine blokjes

Bereiding

- Zie bereiding basisrecept muffins.
- Voeg als laatste de appelblokjes met de kaneel toe. Roer alles nog 1 keer goed door elkaar.

Recept voor 12 muffins met bosbessen

Extra benodigde ingrediënten

- 100 gram bosvruchten

Bereiding

- Zie bereiding basisrecept cupcakes.
- Voeg als laatste de klein gesneden bosvruchten toe. Roer alles nog 1 keer goed door elkaar.

Recept voor 12 chocolade muffins

Extra benodigde ingrediënten

- 150 gram pure chocolade, in stukjes
- 200 ml (ongeklopte) slagroom

Bereiding

- Zie bereiding basisrecept muffins.
- Smelt de chocolade in een pannetje op middelhoog vuur
- Voeg daarna de slagroom toe aan de gesmolten chocolade
- Roer alles goed door tot het een glad geheel is geworden, dit duurt even.
- Voeg 2/3 van het chocolade mengsel toe aan het beslag en roer alles nog eens goed door.
- Laat de rest van het chocolade mengsel in een schone koele kom afkoelen.
- Bestrijk de muffins na het bakken en afkoelen met het dikgeworden chocolademengsel. Gebruik hiervoor een spatel.

GARANTIEVOORWAARDEN EN SERVICE

- Dit apparaat heeft 24 maanden garantie vanaf de datum van aankoop (kassabon).
- Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing, vervalt het recht op garantie! Voor vervolgschade die hieruit ontstaat is Tristar niet aansprakelijk.
- Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften is Tristar niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt elke aanspraak op garantie.
- Anders dan het schoonmaken, zoals genoemd in deze handleiding, is aan dit apparaat geen onderhoud noodzakelijk.
- Indien er reparaties moeten worden uitgevoerd, mag dit uitsluitend door een geautoriseerd bedrijf gebeuren.
- Het product mag niet worden gewijzigd of veranderd.
- Indien zich problemen zouden voordoen gedurende 24 maanden na aankoopdatum, welke gedekt zijn door de fabrieksgarantie, kunt u het apparaat ter vervanging aanbieden bij uw aankooppunt.
- Uitsluitend materiaal- en/of fabricagefouten zijn inbegrepen in deze garantie.
- Tristar is niet verantwoordelijk voor schade:
 - o Ten gevolge van een val of ongeluk.
 - o Indien het apparaat technisch is gewijzigd door gebruiker of derden.
 - o Door oneigenlijk gebruik van het apparaat.
 - o Door normale gebruiksslijtage.
- Door eventuele reparatie wordt de oorspronkelijke garantieperiode van 24 maanden niet verlengd, nog het recht op een volledig nieuwe garantie. Deze garantie is slechts geldig op Europees grondgebied. Deze garantie heft de gebruikersrechten volgens Europese richtlijn 1944/44CE niet op.
- Voor vragen of klachten kunt u zich melden bij uw verkooppunt.
- Bewaar altijd uw aankoopbewijs, zonder dit aankoopbewijs kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie.
- Als u gebruik wilt maken van uw garantieaanspraak, zorgt u er dan voor dat u het volledige apparaat inclusief aankoopbewijs inlevert bij uw aankooppunt.
- Schade aan accessoires of onderdelen betekent niet automatisch dat het gehele apparaat zal worden vervangen. In dit soort gevallen moet u contact opnemen met onze serviceafdeling. Afgebroken glazen/ plastic onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen dus altijd tegen een vergoeding kunnen worden vervangen.
- Defecten aan hulpstukken of aan de slijtende onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening worden gebracht!
- De garantie vervalt in geval van ongeoorloofde manipulatie.
- Na het verstrijken van de garantie kunnen reparaties worden uitgevoerd door de bevoegde dealer of reparatieservice tegen de betaling van de daaruit voortvloeiende kosten.



AANWIJZINGEN TER BESCHERMING VAN HET MILIEU

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponed, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hierop. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

Verpakking

Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar, lever het verpakkingsmateriaal gescheiden in.

Product

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG Inzake afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen.

EG-conformiteitsverklaring

Dit apparaat is ontworpen om in contact te komen met levensmiddelen en is ontworpen in overeenstemming met de EG-richtlijn 89/109/EEC.

Dit apparaat is ontworpen, vervaardigd en in de handel gebracht in overeenstemming met de veiligheidsdoeleinden van de "laagspanningsrichtlijn" nr. 2006/95/EC, de beschermingsvoorschriften van de EMC-richtlijn 2004/108/EC "Electromagnetische compatibiliteit" en de vereiste van richtlijn 93/68/EG.

Cher Client,

Félicitations et merci d'avoir acheté ce produit de haute qualité. Veuillez à lire attentivement la notice d'emploi afin de profiter au mieux de l'utilisation de l'appareil. Cette notice d'emploi comporte toutes les consignes nécessaires et les recommandations pour utiliser, nettoyer et entretenir l'appareil.

En respectant ces consignes, un excellent résultat vous sera garanti, qui vous économisera du temps et évitera des problèmes. Nous espérons que l'utilisation de cet appareil vous apportera beaucoup de plaisir.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

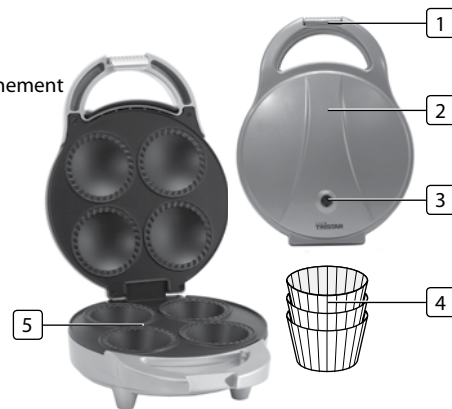
- Veuillez lire attentivement la notice d'emploi avant l'utilisation de l'appareil. Veuillez conserver cette notice, le certificat de garantie, le ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage intérieur.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par ces personnes (y compris les enfants) ayant des difficultés physiques, sensorielles ou mentales, ou sans expérience et connaissance, à moins de leur en donner la responsabilité ou d'être informés sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tous dommages si les consignes de sécurité ne sont pas respectées.
- Pour protéger les enfants des dangers des appareils électriques, veuillez à ne jamais laisser les appareils sans surveillance. Par conséquent, il faudra choisir un lieu de rangement pour l'appareil inaccessible aux enfants. Veuillez à ce que le cordon ne pende pas.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- N'utilisez pas cet appareil s'il est tombé, si des dommages sont apparents ou s'il fuit.
- Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans supervision.
- Toutes les réparations doivent être effectuées par un électricien qualifié agréé (*).
- Veuillez à ce que l'appareil soit rangé dans un lieu sec.
- Ne faites cuire que des denrées comestibles.
- Il est impératif de conserver cet appareil propre en permanence car il est en contact direct avec des aliments.
- Vérifiez si la tension de l'appareil correspond à la tension du secteur de votre domicile. Tension nominale : 220-240V CA 50Hz. La prise doit être d'au moins 16A ou 10A et à fusible lent.
- Cet appareil est conforme à toutes les normes des champs électromagnétiques (EMF). L'appareil est sans danger à l'utilisation selon les preuves scientifiques disponibles à ce jour, à condition de manipulation correcte et en respectant les consignes de cette notice d'emploi.
- Ne jamais déplacer l'appareil en tirant sur le cordon et veuillez à ce que ce dernier ne devienne pas entortillé.
- Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
- N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil et ne le pliez pas.
- Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne pas immerger le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide afin de vous éviter un choc électrique.
- Débranchez l'appareil de la prise lors du changement de pièces ou pour l'entretien.
- Ne pas utiliser cet appareil avec un cordon ou une prise endommagés ou s'il ne fonctionne pas correctement, ou a subi des dégâts quelconques. Afin d'éviter tous dangers, veuillez à ce qu'un cordon ou prise endommagés soient remplacés par un technicien agréé (*). Ne réparez pas vous-même cet appareil.

- Ne pas utiliser cet appareil à proximité de sources directes de chaleur.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé.
- **NB** : Afin d'éviter tout danger en cas de la réinitialisation accidentelle de la protection thermique, cet appareil ne peut pas être alimenté par un dispositif externe de commande, tel une minuterie, ou branché sur un circuit qui sera régulièrement allumé ou éteint.
- Veillez à ce que le cordon ne soit pas suspendu au bord d'une table ou d'un comptoir, qu'il ne touche aucune surface chaude ou n'entre pas en contact direct avec des parties brûlantes de l'appareil. Ne pas positionner l'appareil sous ou à proximité de rideaux, de tentures, etc.
- Veillez à ce que le cordon ne touche pas les parties brûlantes de l'appareil.
- Il est recommandé de mettre un dessous résistant à la chaleur entre votre table et l'appareil (ce procédé évitera de brûler votre table ou votre nappe).
- Soyez prudent avec l'huile ou des préparations grasses, elles peuvent s'enflammer en surchauffant. Veillez à une bonne aération lors de l'utilisation de l'appareil.

() Electricien qualifié agréé : Service après vente du fabricant ou de l'importateur ou tout autre personne qualifiée, agréé et apte à effectuer ce type de réparation afin d'éviter tous dangers. L'appareil doit, dans tous les cas, être renvoyé à cet électricien.*

DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS

1. Couvercle avec verrou
2. Corps plastique
3. Témoin lumineux de fonctionnement
4. Papier sulfurisé
5. Plaque à cupcake



AVANT L'UTILISATION

- Retirer l'appareil et les accessoires du carton. Retirer les autocollants, le film ou le plastique protecteur de l'appareil.
- Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil avec un chiffon humide.
- Branchez le cordon d'alimentation à la prise. (NB : Veillez à ce que la tension indiquée sur l'appareil corresponde à la tension de secteur local avant de le brancher. Tension : 220V-240V 50Hz)
- Lors de la première mise en marche, il se peut que l'appareil émette une odeur et un peu de fumée. Cela est normal ; la graisse qui s'est collée à l'élément lors de la fabrication brûle. Il est donc recommandé donc de faire préchauffer l'appareil pendant environ 5 minutes sans aucune nourriture (aérer la pièce durant cette période).
- Afin d'éviter des tâches de graisses sur votre nappe, n'oubliez pas de mettre une nappe facile à laver sous votre appareil.

UTILISATION

- Préparez tous les ingrédients nécessaires à l'avance (vous trouverez des recettes sur les pages suivantes de ce manuel) et remplissez les 4 moules à muffin jusqu'au bord de la plaque inférieure. Pendant la cuisson la pâte va monter, ne mettez donc pas trop de pâte dans les moules.
- Insérez la fiche fermement dans la prise murale. Le voyant d'alimentation rouge s'allumera.
- Fermez le couvercle afin qu'il s'enclenche en place.
- Après 3 à 5 minutes, il vaut mieux vérifier la cuisson des muffins.
- Ouvrez lentement le couvercle supérieur en déclenchant le système de blocage. Attention : évitez de toucher la plaque de cuisson. Cette surface est chaude.
- Conseil : les muffins sont prêts lorsque l'on peut insérer un cure-dents à l'intérieur et qu'il ressort sec et propre. N'oubliez pas de vérifier tous les muffins comme divers endroits du four à muffin, peuvent chauffer différemment.
- Retirez les muffins qui sont prêts des moules avec un ustensile plastique (non métallique) et résistant à la chaleur.
- Ajoutez d'autres ingrédients prêts ou débranchez le cordon d'alimentation après la cuisson et laissez le four à muffin refroidir avant de déplacer ou de ranger l'appareil.
- Lorsque vous utilisez le four à muffin plus d'une fois d'affilée, laissez refroidir l'appareil pendant 15 minutes après deux fournées.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Cet appareil nécessite peu d'entretien. Il ne contient pas de pièces pouvant être entretenues par l'utilisateur. N'essayez pas de le réparer vous-mêmes. Les réparations doivent être effectuées par du personnel qualifié en cas de besoin.
- Avant le nettoyage, débranchez toujours l'appareil de la prise électrique et attendez qu'il refroidisse.
- Pour le nettoyage, il n'est pas nécessaire de démonter l'appareil.
- Utilisez une serviette en papier pour absorber les huiles excédentaires. Nettoyez les miettes des rainures et essuyez avec un chiffon imbibé d'eau et de détergent doux. Ne plongez jamais cet appareil dans l'eau.
- Évitez d'utiliser des ustensiles tranchants, ils risquent de rayer la surface. N'utilisez pas de produits détergents ou de produits de nettoyage de fours sur les plaques de cuisson. Pour nettoyer les poignées et l'extérieur, utilisez un chiffon humide et du savon doux et séchez avec un torchon.
- Pour le rangement : débranchez l'appareil et rangez-le dans une boîte dans un endroit propre et sec. N'enroulez jamais le cordon trop fermement autour de l'appareil.
- Ne mettez aucune contrainte sur le cordon à l'endroit où il pénètre dans l'appareil, celui-ci pourrait s'effiloche et se rompre.

RECETTES

Pour les recettes mentionnées ci-dessous, il vous faudra le matériel suivant :

- Balance de cuisine
- 1 grand bol
- 1 mixeur électrique
- Cuillère
- Spatule en silicone
- Cure-dent
- Moules à muffin en papier (facultatif)
- 1 moule de cuisson (muffin au chocolat)

Recette simple pour 12 muffins

Ingrédients

- 125 grammes de beurre
- 125 grammes de sucre cristallisé
- 125 grammes de farine avec levure incorporée
- 2 cuillères à soupe de lait à température ambiante
- 2 (gros) œufs

Préparation:

Sortez le beurre et les œufs du réfrigérateur et laissez-les atteindre la température ambiante. Coupez le beurre et les fruits en petits cubes. Mesurez tous les ingrédients avec un verre doseur ou une balance et placez les différents ingrédients dans des bols séparés. Il est essentiel que les mesures soient précises pour la réussite des muffins.

Préparation

- Placez le beurre dans un bol et ajoutez le sucre petit à petit.
- Mettez le mixeur en marche à vitesse moyenne, mélangez le sucre et le beurre jusqu'à ce que la préparation soit crémeuse.
- Ajoutez les œufs un à un et mélangez la pâte à vitesse moyenne.
- Ajoutez à présent la farine petit à petit et continuez de mélanger la pâte à vitesse moyenne
- Ajoutez enfin le lait et mélangez à présent le tout à vitesse rapide pendant encore 1 minute ou 2.

Recette pour 12 muffins aux fraises

Ingrédients supplémentaires

- 65 grammes de fraises

Préparation

- Voir la préparation de la pâte à muffins simple.
- Réduisez en purée un quart des fraises et mélangez à la pâte avec une spatule en silicone, découpez le reste des fraises en petits morceaux et saupoudrez-les d'un peu de farine. Mélangez les morceaux de fraise dans la pâte. Lorsque des fraises congelées utilisées, veillez à ce qu'elles soient bien décongelées et sèches.

Recette pour 12 muffins aux pommes*Ingrédients supplémentaires*

- 2 cuillères à soupe de cannelle
- 1 pomme amère, coupée en morceaux

Préparation

- Voir la préparation de la pâte à muffins simple.
- Terminez en ajoutant la cannelle et les morceaux de pomme et, pour finir, mélanger bien le tout.

Recette pour 12 muffins aux myrtilles*Ingrédients supplémentaires*

- 100 grammes de myrtilles

Préparation

- Voir la préparation de la pâte à muffins simple.
- Terminez en ajoutant les myrtilles et, pour finir, mélanger bien le tout.

Recette pour 12 muffins au chocolat*Ingrédients supplémentaires*

- 150 grammes de chocolat noir
- 200 ml de crème fouettée (non mélangée)

Préparation

- Voir la préparation de la pâte à muffins simple.
- Faites fondre le chocolat dans une casserole à feu doux.
- Ajoutez la crème fouettée au chocolat fondu.
- Mélangez le tout jusqu'à ce que vous obteniez un mélange homogène, cela peut prendre un certain temps.
- Ajoutez les 2/3 du mélange de chocolat à la pâte et mélangez bien le tout.
- Laissez refroidir le reste du mélange au chocolat dans un bol propre froid.
- Lorsque les muffins sont cuits et refroidis, recouvrez-les du mélange au chocolat épaissi avec une spatule en silicone.

GARANTIE

- Cet appareil est couvert par une garantie de 24 mois à commencement de la date d'achat (reçu).
 - Les dommages causés par le non respect de la notice d'emploi, entraineront l'annulation de la garantie, Tristar ne sera pas tenu responsable si des dégâts en résultent.
 - Tristar ne sera pas responsable des dégâts matériels ou des blessures physiques résultant de la mauvaise utilisation ou si les consignes de sécurité ne sont pas correctement suivies.
 - Le nettoyage mentionné dans cette notice est le seul entretien nécessaire à cet appareil.
 - Si la finition doit être réparée, veillez à ce que cela soit accompli par une société agréée.
 - Cet appareil ne peut pas être modifié ou changé.
 - En cas de problèmes durant les 24 mois suivant la date d'achat, qui sont couverts par la garantie du fabricant, il est possible de rapporter l'appareil au lieu d'achat pour l'échanger contre un appareil neuf.
 - Seul le matériel défectueux ou les vices de fabrication sont couverts par cette garantie.
 - Tristar n'est pas tenu responsable des dégâts intervenus :
 - o En cas de la chute de l'appareil
 - o En cas de modification technique de l'appareil par le propriétaire ou par un tiers
 - o En cas de mauvaise utilisation de l'appareil
 - o En cas d'usure normale de l'appareil
 - L'exécution de réparations ne prolongera pas la période originale de garantie de 24 mois, ni ne donnera droit à une nouvelle garantie conforme. Cette garantie n'est légale qu'en Europe. Cette garantie ne change pas la Directive Européenne 1944/44CE.
- Veuillez contacter votre revendeur pour des questions ou des normes.
 - Conservez toujours votre reçu, il vous sera impossible de faire une réclamation sous garantie sans ce reçu.
 - Si vous souhaitez faire une réclamation, veuillez renvoyer l'appareil complet avec le reçu.
 - Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que l'appareil complet sera remplacé gratuitement.
 - Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance téléphonique. Du verre ou des pièces en plastique cassés sont toujours sujets à des frais.
 - Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles à l'usure, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.
 - La garantie est caduque en cas de modification non autorisée.
 - Après l'expiration de la garantie, les réparations peuvent être effectuées par un revendeur compétent ou par un réparateur contre un paiement pour les frais occasionnés.



DIRECTIVES POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Cet appareil ne doit pas être mis avec les déchets ménagers à la fin

De son usage, mais doit être jeté dans 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. Les

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 est muni d'un symbole conforme à la Directive Européenne 2002/96/CE Du rejet des appareils électriques et électroniques (WEEE). En veillant à ce que le produit. Soit jeté soit correctement traité, votre aide évitera des conséquences nuisibles à l'environnement et A la santé humaine.

Déclaration de conformité CE

Cet appareil est conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux mesures de sécurité De la Directive de Tension Faible – No. 2006/95/CE – les conditions de protection de la Directive EMC 2004/108/EC sur la 'Compatibilité électromagnétique' et la condition de la Directive 93/68/CEE.

Lieber Kunde,

Herzlichen Glückwunsch und danke, dass Sie dieses qualitativ hochwertige Produkt erworben haben. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig, so dass Sie das Gerät auf bestmögliche Weise nutzen können. Diese Bedienungsanleitung beinhaltet alle notwendigen Instruktionen und Hinweise zu Benutzung, Reinigung und Wartung des Geräts. Wenn Sie diese Instruktionen befolgen, erzielen Sie garantiert ein exzellentes Ergebnis, Sie sparen Zeit und vermeiden Probleme. Wir hoffen, dass die Verwendung dieses Geräts Ihnen viel Freude bereitet.

SICHERHEITSAUWEISUNGEN

- 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.
- Dieses Gerät nicht benutzen, wenn es heruntergefallen ist, Anzeichen von Schäden aufweist oder ausläuft.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie Griffe oder Knöpfe.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Alle Reparaturen müssen durch einen kompetenten, qualifizierten Elektriker durchgeführt werden(*).
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät in einer trockenen Umgebung gelagert wird.
- Konchen Sie nur zum Verzehr geeignete Lebensmittel.
- 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

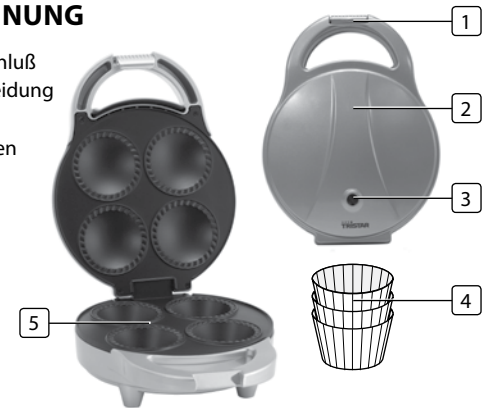
irgendeine Weise beschädigt wurde. Um einer Gefahr vorzubeugen, stellen Sie sicher, dass beschädigte Kabel oder Stecker von einem autorisierten Techniker (*) ausgetauscht werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst.

- 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).
- Seien Sie vorsichtig mit Öl- und Fett-Zubereitungen, denn diese können sich bei Überhitzung entzünden. Achten Sie bei der Verwendung des Geräts auf ordnungsgemäße Belüftung.

() Kompetenter, qualifizierter Elektriker: 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 Elektriker zurückbringen.*

TEILEBEZEICHNUNG

1. Deckel mit Verschluß
2. Kunststoff-Verkleidung
3. Kontrolllampe
4. Papier Backformen
5. Cup cake Platte



VOR DER VERWENDUNG

- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Kiste. Entfernen Sie die Aufkleber, die Schutzfolie oder Plastik vom Gerät.
- Vor Erstinbetriebnahme das Gerät mit einem nassen Tuch reinigen.
- Schließen Sie das Netzkabel an eine Steckdose an. (Hinweis: Stellen Sie sicher, dass die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer örtlichen Spannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen. Spannung 220V-240V 50Hz)
- Beim ersten Einschalten kann das Gerät riechen und etwas Rauch freisetzen. Das ist normal; das Fett, das vom Herstellungsprozess anhaftet, brennt ab. Daher empfehlen wir, dass Sie das Gerät ca. 5 Minuten ohne Speisen aufheizen. (belüften Sie den Raum während dieser Zeit).
- Um Fettflecken auf Ihrem Tischtuch vorzubeugen, vergessen Sie bitte nicht, ein anderes, abwaschbares Tuch unter das Gerät zu legen.

ANWENDUNG

- Bereiten Sie alle erforderlichen Zutaten im voraus zu (Sie finden auf den nächsten Seiten dieser Anleitung ein paar Rezepte) und füllen Sie die 4 Muffinformen bis zum Rand der unteren Platte auf. Während des Backvorgangs geht der Teig auf, deshalb nicht zu viel Teig in die Formen füllen.
- Den Stecker fest in eine Wandsteckdose stecken. Die rote Kontrollleuchte leuchtet.
- Deckel schließen, bis er einrastet.
- Nach 3-5 Minuten ist ein guter Zeitpunkt, um den Fortschritt der Muffins zu überprüfen.
- Den oberen Deckel langsam durch Lösen des Verschlussriegels öffnen. Vorsicht: die Backoberfläche nicht berühren. Die Oberfläche ist heiß.
- Tipp: Die Muffins sind fertig, wenn ein Zahnstocher in die Mitte des Muffins gesteckt wird und er beim Herausziehen sauber und trocken ist. Alle Muffins müssen überprüft werden, weil sich verschiedene Stellen im Muffinmaker unterschiedlich stark aufheizen können.
- Die vorbereiteten Muffins mit einem Plastik- (nichtmetallisch) und hitzebeständigen Utensil von den Backplatten entfernen.
- Weitere Zutaten einfüllen oder nach dem Backen Netzstecker ziehen und den Muffinmaker vor dem Bewegen oder Aufbewahren des Geräts abkühlen lassen.
- Wenn der Muffinmaker mehrmals hintereinander benutzt wird, das Gerät nach zwei Durchgängen 15 Minuten abkühlen lassen.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Dieses Gerät benötigt wenig Wartung. Es enthält keine Teile, die vom Benutzer repariert werden können. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Lassen Sie erforderliche Reparaturen von qualifiziertem Personal vornehmen.
- Vor der Reinigung immer Netzstecker ziehen und warten, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gerät muss für die Reinigung nicht zerlegt werden.
- Mit einem Küchentuch abtrocknen, um überschüssiges Öl aufzusaugen. Die Krümel in den Rillen abbürsten und mit einem feuchten Tuch und milder Seife abwischen. Niemals in Wasser tauchen.
- Keine scharfen Utensilien benutzen, weil sie die Oberflächen zerkratzen. Keine Reinigungsmittel oder Ofenreiniger auf den Backplatten verwenden. Die Griffe und das Gehäuse mit einem feuchten Tuch mit milder Seife reinigen und mit einem Handtuch abtrocknen.
- Aufbewahrung: Netzstecker ziehen und in einem Karton an einem sauberen, trockenen Ort aufbewahren. Das Kabel niemals zu fest um das Gerät wickeln.
- Das Kabel am Kabeleintritt nicht anspannen, weil es ausfransen und brechen kann.

REZEPTE

Für die unten aufgeführten Rezepte werden folgende Materialien benötigt:

- Küchenwaage
- 1 große Rührschüssel
- 1 elektrischer Mixer
- Löffel
- Silikonlöffel
- Zahnstocher
- Papierformen für Muffins (nicht notwendig)
- 1 Kochtopf (Schokoladenmuffin)

Grundrezept für 12 Muffins

Zutaten

- 125 Gramm Butter
- 125 Gramm Kristallzucker
- 125 Gramm selbstaufgehendes Mehl
- 2 Esslöffel Milch mit Zimmertemperatur
- 2 (große) Eier

Zubereitung:

Butter und Eier aus dem Kühlschrank nehmen und warten, bis sie Zimmertemperatur haben. Butter und Obst in kleine Vierecke schneiden. Alle Zutaten mit Messbecher oder Waage abmessen und die verschiedenen Zutaten in separate Schüsseln füllen. Präzise abmessen, das ist für die Herstellung eines guten Muffinteigs ausschlaggebend.

Zubereitung

- Butter in eine Schüssel füllen und nach und nach Zucker hinzugeben.
- Den Mixer auf mittlere Geschwindigkeitsstufe schalten, Butter und Zucker mischen, bis sie weich und cremig sind.
- Eier nach und nach hinzugeben, den Teig gut auf mittlerer Geschwindigkeitsstufe umrühren.
- Jetzt das selbstaufgehende Mehl nach und nach hinzufügen, den Teig kontinuierlich auf mittlerer Geschwindigkeitsstufe umrühren.
- Zum Schluss die Milch hinzugeben und jetzt alle Zutaten auf hoher Geschwindigkeitsstufe 1 oder 2 Minuten umrühren.

Rezept für 12 Erdbeermuffins

Extra Zutaten erforderlich

- 65 Gramm Erdbeeren

Zubereitung

- Siehe Zubereitung, Grundrezept für Muffins.
- Ein Viertel der Erdbeeren pürieren und mit dem Silikonlöffel in den Teig rühren, die restlichen Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und mit etwas Mehl bestäuben. Die Erdbeerstückchen in den Teig rühren. Gefrorene Erdbeeren müssen vor der Verwendung aufgetaut und trocken getupft werden.

Rezept für 12 Apfelmuffins

Extra Zutaten erforderlich

- 2 Esslöffel Zimt
- 1 saurer Apfel, in kleine Stücke geschnitten

Zubereitung

- Siehe Zubereitung, Grundrezept für Muffins.
- Zum Schluss Zimt und Apfelstückchen hinzugeben und zum letzten Mal alles gut umrühren.

Rezept für 12 Blaubeermuffins

Extra Zutaten erforderlich

- 100 Gramm Blaubeeren

Zubereitung

- Siehe Zubereitung, Grundrezept für Muffins.
- Zum Schluss Blaubeerstückchen hinzugeben und zum letzten Mal alles gut umrühren.

Rezept für 12 Schokoladenmuffins

Extra Zutaten erforderlich

- 150 Gramm dunkle Schokolade
- 200 ml Schlagsahne (nicht geschlagen)

Zubereitung


- Siehe Zubereitung, Grundrezept für Muffins.
- Schokolade in einem Kochtopf bei mittlerer Hitze schmelzen.
- Schlagsahne zur geschmolzenen Schokolade hinzufügen.
- Alles gut umrühren, bis Sie eine glatte Masse erhalten, das kann eine Weile dauern.
- 2/3 der Schokolade zum Teig hinzugeben und alles gut umrühren.
- Die restliche Schokoladenmischung in einer sauberen, kühlen Schüssel abkühlen lassen.
- Nach dem Backen und Abkühlen die Muffins mithilfe des Silikonlöffels mit der verdickten Schokolade bedecken.

GARANTIE

- Dieses Gerät ist mit einer 24-monatigen Garantie, vom Datum des Kaufs gerechnet (Rechnung), ausgestattet.
- Beschädigungen, die durch Nichtbefolgen der Bedienungsanleitung entstehen, führen zu einem Garantieverlust, wenn das zu nachfolgenden Beschädigungen führt, kann Tristar nicht zur Verantwortung gezogen werden.
- Tristar ist nicht verantwortlich für Material- oder Personenschäden, die durch unsachgemäße Handhabung oder durch unsachgemäße Ausführung der Sicherheitsanweisungen verursacht werden.
- Eine Reinigung ist, wie in dieser Bedienungsanleitung erwähnt, der einzige Wartungsvorgang, der für dieses Gerät notwendig ist.
- Wenn das Gerät repariert werden muss, stellen Sie bitte sicher, dass dies von einer autorisierten Firma durchgeführt wird.
- Dieses Gerät darf nicht ergänzt oder verändert werden.
- Wenn innerhalb von 24 Monaten vom Kaufdatum Probleme auftreten, die von der Herstellergarantie abgedeckt werden, können Sie zum Ort des Kaufs zurückkehren und das Gerät gegen ein neues Gerät eintauschen.
- Diese Garantie umfasst nur Material- und Herstellungsfehler.
- Tristar ist nicht verantwortlich für Beschädigungen, die auftreten aufgrund von:
 - o Herunterfallen des Geräts
 - o Technischen Veränderungen des Geräts durch den Eigentümer oder Dritte
 - o Unsachgemäßer Verwendung des Geräts
 - o Normalem Verschleiß des Geräts
- Bei Durchführung von Reparaturen am Gerät wird die ursprüngliche Garantiezeit von 24 Monaten nicht verlängert, es entsteht auch kein Recht auf eine neue Garantie. Diese Garantie gilt nur auf europäischem Boden. Diese Garantie setzt die Europäische Richtlinie 1944/44CE nicht außer Kraft.
- Bei Fragen oder Beschwerden kontaktieren Sie bitte Ihren Einzelhändler, "Verkaufsort".
- Bewahren Sie die Rechnung immer auf, ohne diese Rechnung können Sie keine Form der Garantie einfordern.
- Wenn Sie einen Garantieanspruch erheben möchten, reichen Sie bitte das Gerät komplett mit der Rechnung ein.
- Die Beschädigung von Zubehörteilen führt nicht automatisch zum kostenlosen Austausch des gesamten Geräts.
- Kontaktieren Sie in diesen Fällen bitte unsere Hotline. Glasbruch oder Bruch von Plastikteilen ist immer kostenpflichtig.
- Defekte an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, ebenso wie Reinigung, Wartung oder Austausch besagter Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind daher kostenpflichtig!
- Im Fall unsachgemäßer Produktmanipulation erlischt die Garantie.
- Nach Ablauf der Garantie können Reparaturen durch den Fachhändler oder Reparaturservice kostenpflichtig durchgeführt werden.



UMWELTSCHUTZRICHTLINIEN

Dieses Gerät darf nach dem Ende des Produktlebenszyklus nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern  muss bei einer Sammelstelle zum Recyclen elektrischer und elektronischer Haushaltgeräte abgegeben werden. Dieses Symbol auf dem Gerät, der Bedienungsanleitung und der Verpackung lenkt Ihre Aufmerksamkeit auf diesen wichtigen Fakt. Das bei diesem Gerät verwendete Material kann recycled werden. Durch das Recyclen gebrauchter Haushaltgeräte 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 mit einer Markierung entsprechend der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ausgestattet. Wenn sichergestellt wird, dass das Produkt korrekt als Abfall behandelt wird, kann das helfen nachteilige Folgen für Umwelt und Gesundheit von Menschen zu vermeiden.

EU-Konformitätserklärung

Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit den Sicherheitsrichtlinien der Niederspannungs-Direktive "No 2006/95/EC, den Schutzanforderungen der EMC Direktive 2004/108/EC "Elektromagnetische Kompatibilität" und den Anforderungen der Richtlinie 93/68/EEC entworfen, hergestellt und vermarktet.

Estimado cliente:

Le agradecemos la compra de este producto de alta calidad. Lea el manual de instrucciones con detenimiento para poder sacar el máximo provecho al aparato. Este manual incluye todas las instrucciones y los consejos necesarios para utilizar, limpiar y mantener el aparato. Si sigue estas instrucciones, le garantizamos excelentes resultados, ahorrará tiempo y evitará problemas. Esperamos que disfrute con el uso de este aparato.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

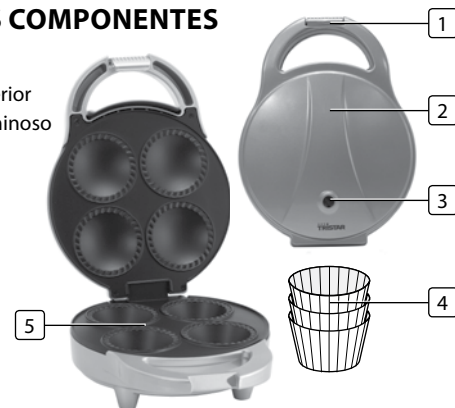
- Lea el manual de instrucciones detenidamente antes de utilizar el dispositivo. Guarde estas instrucciones, el certificado de garantía, el ticket de venta y, si es posible, el cartón con el embalaje interior.
- Este aparato no se ha diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales 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 para el aparato donde los niños no puedan acceder a él. Asegúrese de que el cable no cuelgue hacia abajo.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Este aparato se debe colocar sobre una superficie estable nivelada.
- No use el aparato si ha caído, si existen indicios de daños o si tiene fugas.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o los mandos.
- No utilice el dispositivo sin supervisión.
- Todas las reparaciones deberá realizarlas un electricista competente cualificado (*).
- Asegúrese de que el aparato esté almacenado en un entorno seco.
- Cocine sólo alimentos consumibles.
- Es absolutamente necesario mantener este aparato limpio en todo momento porque entra en contacto directo con los alimentos.
- Compruebe si el voltaje del electrodoméstico es igual la tensión principal de su hogar. Tensión nominal: CA 220-240 V 50 Hz. La toma debe ser de al menos 16 A o 10 A con protección frente a suministros lentos.
- Este aparato cumple con todos los estándares relativos a los campos electromagnéticos(CEM). Si se manipula correctamente conforme a las instrucciones de este manual de usuario, el uso del aparato será seguro según la evidencia científica disponible en la actualidad.
- No mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que el cable no se enrolle.
- No utilice ese aparato en el exterior.
- No enrolle el cable alrededor del aparato y no lo doble.
- Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o almacenarlo.
- Como medida de protección contra las descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua o cualquier otro líquido.
- Desenchufe el aparato de la toma cuando cambie piezas o realice tareas de mantenimiento.
- No utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, después de que se haya sufrido una avería o de que se haya dañado de cualquier manera. Para evitar riesgos, asegúrese de que un técnico autorizado (*) sustituya el cable o el enchufe dañado. No repare usted mismo el aparato.

- No utilice este aparato cerca de fuentes de calor directo.
- Desenchufe el aparato de la toma cuando no lo esté utilizando.
- **Nota:** Para evitar peligros causados por un reinicio inadvertido del corte térmico, el aparato no debe recibir alimentación de un dispositivo conmutador externo, como un temporizador, ni se debe conectar a un circuito que se encienda regularmente por el individuo.
- Asegúrese de que el cable no cuelgue por el filo de la mesa o encimera, no toque ninguna superficie caliente o entre en contacto directo con las partes calientes del aparato. No coloque el aparato debajo o cerca de las cortinas, persianas, etc.
- Asegúrese de que el cable no toque las partes calientes del aparato.
- Le recomendamos que coloque un elemento resistente al calor entre la mesa y el aparato (de esta forma, no sufrirá quemaduras en la mesa o el mantel).
- Tenga cuidado con los preparados con aceite y grasa porque pueden atrapar el fuego por sobrecalentamiento. Provide proper ventilation when using the appliance.

() Electricista competente cualificado: departamento post-venta del fabricante o importador o cualquier persona cualificada, autorizada y competente para realizar este tipo de reparación para evitar cualquier peligro. En cualquier caso deberá devolver el aparato a este electricista.*

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

1. Tapa con bloqueo
2. Material de la carcasa o exterior
3. Indicador de encendido luminoso
4. Papel de hornear
5. Placa de la cup cake



ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

- Extraiga el aparato y los accesorios de la caja. Retire las pegatinas, el envoltorio de protección o el plástico del dispositivo.
- Antes de usarlo por primera vez, limpie el aparato con un trapo humedecido.
- Conecte el cable de alimentación a la toma. (Nota: Asegúrese de que el voltaje que se indica en el dispositivo coincida con el voltaje local antes de conectar el dispositivo. Voltaje: 220 V-240 V~ 50 Hz).
- Al encenderlo por primera vez, el aparato puede emitir olores y algo de humo. Esto es normal; la grasa que haya podido quedarse adherida al objeto durante la fabricación se quemará. Por lo tanto, recomendamos que caliente el aparato durante unos 5 minutos sin alimentos (ventile la habitación durante este período de tiempo).
- Para evitar manchas de grasa en el mantel, no olvide colocar un paño de fácil lavado bajo el aparato..

USO

- Prepare todos los ingredientes necesarios anticipadamente (podrá encontrar algunas recetas en las siguientes páginas de este manual) y llene los 4 moldes de magdalena hasta el borde de la plancha inferior. Durante el proceso de cocción la masa subirá; no ponga demasiada masa en los moldes.
- Conecte el enchufe firmemente a la toma de corriente. El testigo rojo se encenderá.
- Cierre la tapa hasta que encaje en su lugar.
- Pasados 3-5 minutos es un buen momento para comprobar el progreso de las magdalenas.
- Levante lentamente la tapa superior soltando el clip de enganche. Precaución: evite tocar la superficie de cocción. La superficie está caliente.
- Recomendación: las magdalenas están listas cuando se introduce un mondadientes en el centro y sale limpio y seco. Asegúrese de comprobar todas las magdalenas, ya que las distintas zonas de la máquina pueden calentarse de forma distinta.
- Saque las magdalenas preparadas de las planchas de cocción con un utensilio de plástico (no metálico) resistente al calor.
- Añada otra tanda de ingredientes o desconecte el cable de alimentación después de la cocción, y deje enfriar la máquina de magdalenas antes de mover o guardar el dispositivo.
- Si usa la máquina de magdalenas varias veces, deje enfriar el dispositivo durante 15 minutos después de dos sesiones.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Este aparato precisa de poco mantenimiento. No contiene piezas reparables por el usuario. No intente repararlo usted mismo. Deje realizar las reparaciones por personal cualificado si precisa de servicio.
- Antes de la limpieza, desconecte el aparato de la alimentación y espere a que se enfríe.
- Para limpiarlo, no es necesario desmontar el aparato.
- Séquelo con un papel de cocina para absorber el exceso de aceite. Quite las migas de las ranuras y límpiela con un trapo humedecido y jabón suave. No lo sumerja nunca en agua.
- Evite usar utensilios afilados, rayarán las superficies. No use limpiadores ni limpiahornos sobre las planchas de cocción. Para limpiar las asas y el exterior, use un trapo humedecido con jabón suave y séquelas con un paño.
- Para guardarlo: desenchufe el aparato y guárdelo en una caja en un lugar limpio y seco. No enrolle nunca el cable demasiado apretado alrededor del aparato.
- No tense el cable en el punto de entrada al aparato, podría pelarlo y romperlo.

RECETAS

Para las recetas mencionadas a continuación necesitará los materiales siguientes:

- Báscula de cocina
- 1 recipiente grande para mezclar
- 1 batidora eléctrica
- Cuchara
- Espátula de silicona
- Mondadientes
- Hormas de magdalena de papel (no son necesarias)
- 1 olla (magdalena de chocolate)

Receta básica para 12 magdalenas

Ingredientes

- 125 gramos de mantequilla
- 125 gramos de azúcar cristal
- 125 gramos de harina con levadura
- 2 cucharadas de leche a temperatura ambiente
- 2 huevos (grandes)

Preparación:

Saque la mantequilla y los huevos del frigorífico y déjelos llegar a temperatura ambiente. Corte la mantequilla y la fruta en dados pequeños. Mida todos los ingredientes con un recipiente de medida o báscula y ponga los distintos ingredientes en recipientes separados. Mézclelos con precisión; es fundamental para realizar una buena masa de magdalena.

Preparación

- Ponga la mantequilla en un recipiente y añada lentamente el azúcar.
- Ponga la batidora a velocidad media, mezcle la mantequilla y el azúcar hasta que quede suave y cremoso.
- Añada los huevos uno a uno, mezcle bien la masa a velocidad media.
- Añada la harina con levadura poco a poco, mezcle la masa continuamente a velocidad media.
- Para terminar, añada la leche y mézclelo todo a alta velocidad otros 1 o 2 minutos.

Receta para 12 magdalenas de fresa

Ingredientes adicionales necesarios

- 65 gramos de fresas

Preparación

- Ver la preparación de la receta básica de magdalenas.
- Triture una cuarta parte de las fresas y mézclelas con una espátula de silicona en la masa, corte el resto de fresas en trozos pequeños y espárzalas con los dedos. Remueva las fresas por la masa. Cuando use fresas congeladas, asegúrese de que se hayan descongelado y estén secas.

Receta para 12 magdalenas de manzana

Ingredientes adicionales necesarios

- 2 cucharadas de canela
- 1 manzana ácida, cortada en trozos pequeños

Preparación

- Ver la preparación de la receta básica de magdalenas.
- Añada para terminar la canela y los trozos de manzana, y remuévalo todo bien.

Receta para 12 magdalenas de arándanos

Ingredientes adicionales necesarios

- 100 gramos de arándanos

Preparación

- Ver la preparación de la receta básica de magdalenas.
- Añada para terminar los trozos de arándano y remuévalo todo bien.

Receta para 12 magdalenas de chocolate

Ingredientes adicionales necesarios

- 150 gramos de chocolate negro
- 200 ml de nata montada (sin batir)

Preparación

- Ver la preparación de la receta básica de magdalenas.
- Funda el chocolate en una cazuela a fuego medio.
- Añada la nata al chocolate fundido.
- Mézclelo todo bien hasta obtener una mezcla suave, puede tardar cierto tiempo.
- Añada 2/3 de mezcla de chocolate a la masa y remuévalo todo bien.
- Deje enfriar el resto de la mezcla de chocolate en un recipiente frío limpio.
- Cuando se hayan cocido y enfriado las magdalenas, cúbralas con el chocolate espesado usando una espátula de silicona.

GARANTÍA

- Estos aparatos disponen de una garantía de 24 meses que comienza en la fecha de compra (recibo).
- Los daños provocados al no seguirse el manual de instrucciones darán lugar a una anulación de la garantía; Tristar no será responsable si se producen daños derivados.
- Tristar no será responsable de los daños materiales o lesiones personales causados por un uso incorrecto o si no se respetan las instrucciones de seguridad.
- Además de la limpieza, como se ha mencionado en este manual, es el único mantenimiento necesario para este aparato.
- Cuando se deba reparar el aparato, asegúrese de que lo lleve a cabo una empresa autorizada.
- Este aparato no puede ser modificado.
- Si se producen problemas durante los 24 primeros meses tras la fecha de compra, que estén cubiertos por la garantía de fábrica, podrá regresar al punto de venta para sustituirlo por uno nuevo.
- Sólo los defectos materiales o de fabricación se incluyen en esta garantía.
- Tristar no es responsable de los daños que se produzcan:
 - o En caso de caída del aparato
 - o En caso de que el propietario o un tercero modifique técnicamente el aparato
 - o En caso de un uso incorrecto del aparato
 - o Por el desgaste habitual del aparato
- Al ejecutar reparaciones, no se ampliará el período de garantía original de 24 meses, ni el derecho a una nueva garantía. Esta garantía sólo tiene validez en territorio europeo. Esta garantía no anula la directiva europea 1944/44CE.
- Para cualquier pregunta o reclamación, póngase en contacto con su “punto de compra”.
- Conserve siempre el ticket de compra, ya que sin él no podrá reclamar ningún tipo de garantía.
- Si desea realizar una reclamación de garantía, devuelva la máquina completa en su embalaje original al vendedor, junto con el recibo.
- Daños a los accesorios no garantizan una sustitución gratuita automática de la máquina entera.
- En tales casos póngase en contacto con nuestra línea de atención. La rotura de cristales o piezas de plástico siempre tendrá cargo.
- Los defectos de consumibles o piezas susceptibles al desgaste, así como la limpieza, mantenimiento o sustitución de dichas piezas, no están cubiertos por la garantía y, por tanto, deben pagarse.
- La garantía quedará anulada en caso de manipulación no autorizada.
- Tras la caducidad de la garantía, las reparaciones se pueden realizar por vendedores capacitados o por el servicio de reparaciones mediante el pago correspondiente.



NORMAS DE PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

Este aparato no se debe desechar con la basura doméstica al final de su vida útil, sino que se debe llevar a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos domésticos eléctricos y electrónicos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje le avisa de este aspecto importante. El los materiales utilizados en este aparato se pueden reciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medioambiente. Consulte a sus autoridades locales para obtener información acerca del punto de recogida.

Embalaje

El embalaje es 100% reciclable, devuelva el embalaje por separado.

Producto

Este aparato está marcado de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/EC para Desechos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE). Al asegurar que el producto se procesa correctamente cuando se desecha, ayudará a evitar las posibles consecuencias adversas para el medioambiente y la salud humana.

Declaración de conformidad CE

Este dispositivo se ha diseñado, fabricado y comercializado conforme a los objetivos de seguridad de la Directiva de bajo voltaje N° 2006/95/EC, los requisitos de protección de la Directiva de CEM 2004/108/EC "Compatibilidad electromagnética" y el requisito de la Directiva 93/68/EEC.

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.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- 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 utilize este aparelho quando o mesmo tiver caído, se existirem sinais de danos ou quando tiver fugas.
- Não toque em superfícies quentes. Use pegas ou puxadores.
- Nunca utilize o aparelho sem supervisão.
- Todas as reparações devem ser realizadas por um electricista qualificado e competente (*).
- Certifique-se de que o aparelho é guardado num ambiente seco.
- Cozinha apenas alimentos consumíveis.
- 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 noutro 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 em 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).
- Tenha cuidado com os preparados com óleo ou gordura uma vez que podem incendiar ao sobreaquecer. Proporcione ventilação adequada quando utilizar o aparelho.

() Electricista qualificado 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 electricista.*

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1. Coperchio con bloccaggio
2. Contenitore di plastica
3. Interruttore luminoso
4. Papel manteiga
5. Placa de cup cake



ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire o aparelho e os acessórios da caixa. Retire os autocolantes, o papel de protecção ou o plástico do aparelho.
- Antes de utilizá-lo pela primeira vez, limpe o aparelho com um pano húmido.
- Ligue o cabo de alimentação à tomada. (Nota: certifique-se de que a tensão indicada no aparelho corresponde à tensão local antes de ligar o mesmo. Tensão 220 V-240 V 50Hz)
- Quando é ligado pela primeira vez, o aparelho pode libertar algum cheiro e fumo. Isto é normal, a gordura que pode ter aderido ao elemento durante o fabrico está a queimar. Assim, recomendamos que aqueça o aparelho durante cerca de 5 minutos sem qualquer alimento (ventile a divisão durante esse período).
- Para evitar nódos de gordura na sua toalha de mesa, não se esqueça de colocar outra toalha de lavagem fácil por baixo do seu aparelho.

UTILIZAÇÃO

- Prepare todos os ingredientes necessários com antecedência (pode encontrar alguns recipientes nas páginas que se seguem) e encha as 4 formas de queques até ao limite da chapa de fundo. Durante a cozedura, a massa vai crescer, por isso não coloque demasiada nas formas.
- Insira o cabo firmemente na tomada. A luz de alimentação vermelha acende-se.
- Feche a tampa até que fique fixa.
- Após 3-5 minutos, deve verificar o estado dos queques.
- Abra lentamente a tampa superior libertando a alavanca de fixação. Cuidado: evite tocar na superfície de cozedura. A superfície está quente.
- Conselho: os queques estão prontos quando se insere um palito no meio e ele sai limpo e seco. Certifique-se de que verifica todos os queques uma vez que alguns locais da máquina de queques podem aquecer de forma diferente.
- Remova os queques preparados das chapas de cozedura com um utensílio resistente ao calor e de plástico (não metálico).
- Adicione outra dose de ingredientes ou desligue a alimentação após a preparação e deixe a máquina de queques arrefecer antes de movê-la ou guardá-la.
- Se utilizar a máquina de queques durante várias sessões seguidas, deixe-a arrefecer durante 15 minutos entre cada duas sessões.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Este aparelho não precisa de muita manutenção. Não contém peças reparáveis pelo utilizador. Não tente repará-lo sozinho. Deixe que as reparações sejam feitas por pessoal qualificado, se necessário.
- Antes de limpar, desligue sempre o aparelho da corrente e espere que arrefeça.
- Para limpar, não existe a necessidade de desmontar o aparelho.
- Seque com papel de cozinha para absorver gorduras em excesso. Retire as migalhas das ranhuras e limpe com um pano húmido e sabão suave. Nunca mergulhe em água.
- Evite utilizar utensílios afiados uma vez que arranham as superfícies. Não utilize produtos de limpeza ou para fornos nas chapas de cozedura. Para limpar as pegadas e o exterior, utilize um pano húmido com sabão suave e seque com uma toalha.
- Para guardar: desligue o aparelho e guarde numa caixa e num local seco e limpo. Nunca enrole o cabo demasiado apertado à volta do aparelho.
- Não faça força no cabo onde este entra no aparelho uma vez que pode fazer com que o cabo ceda e parta.

RECEITAS

Para as receitas abaixo precisa dos acessórios que se seguem:

- Balança de cozinha
- 1 tigela grande
- 1 batedeira eléctrica
- Colher
- Colher de silicone
- Palito
- Formas de queque de papel (não necessário)
- 1 frigideira (queque de chocolate)

Receita básica para 12 queques

Ingredientes

- 125 gramas de manteiga
- 125 gramas de açúcar
- 125 gramas de farinha com fermento
- 2 colheres de sopa de leite à temperatura ambiente
- 2 ovos (grandes)

Preparação:

Retire a manteiga e os ovos do frigorífico e deixe-os à temperatura ambiente. Corte a manteiga e as frutas em quadrados pequenos. Meça todos os ingredientes com um copo medidor ou balança e coloque os vários ingredientes nas tigelas à parte. Meça com cuidado, pois é importante para fazer uma boa massa para queques.

Preparação

- Coloque a manteiga numa tigela e adicione o açúcar aos poucos.
- Ligue a batedeira na velocidade média, misture a manteiga e o açúcar até ficar macio e cremoso.
- Adicione os ovos um a um e misture bem a massa na velocidade média.
- Adicione agora a farinha com fermento aos poucos e misture a massa continuamente na velocidade média.
- Por último, adicione o leite e misture tudo na velocidade máxima, durante mais 1 ou 2 minutos.

Receita para 12 queques de morango

São necessários ingredientes extra

- 65 gramas de morangos

Preparação

- Consulte a preparação da receita básica para queques.
- Coloque um quarto dos morangos e misture com uma colher de silicone na massa, corte o resto dos morangos em pedaços pequenos e polvilhe-os com um pouco de farinha. Misture os morangos partidos na massa. Quando utilizar morangos congelados, certifique-se de que descongelam e que estão bem secos.

Receita para 12 queques de maçã

São necessários ingredientes extra

- 2 colheres de sopa de canela
- 1 maçã, cortada aos pedaços pequenos

Preparação

- Consulte a preparação da receita básica para queques.
- Por último, adicione a canela e os pedaços de maçã e mexa tudo pela última vez.

Receita para 12 queques de mirtilo

São necessários ingredientes extra

- 100 gramas de mirtilos

Preparação

- Consulte a preparação da receita básica para queques.
- Por último, adicione os pedaços de mirtilo e mexa tudo pela última vez.

Receita para 12 queques de chocolate

São necessários ingredientes extra

- 150 gramas de chocolate preto
- 200 ml de natas (não batidas)

Preparação

- Consulte a preparação da receita básica para queques.
- Derreta o chocolate numa frigideira em lume médio.
- Adicione as natas ao chocolate derretido.
- Mexa bem tudo até obter uma mistura suave, que pode demorar algum tempo.
- Adicione 2/3 da mistura de chocolate à massa e mexa tudo muito bem.
- Deixe o resto da mistura de chocolate arrefecer numa tigela limpa.
- Quando os queques estiverem cozidos e frios, cubra-os com o chocolate endurecido utilizando uma colher de silicone.

GARANTIA

- Este aparelho está coberto por 24 meses de garantia, a partir da data da compra (recibo).
- Danos causados pelo não seguimento do manual de instruções anularão a garantia e se isso resultar em danos consequentes, a Tristar não será responsável.
- A Tristar não será responsável por danos materiais ou ferimentos pessoais causados pela utilização indevida ou se as instruções de segurança não forem devidamente executadas.
- A limpeza, conforme indicada neste manual, é a única manutenção necessária para este aparelho.
- Quando for necessário reparar o aparelho, certifique-se de que a reparação será realizada por uma empresa autorizada.
- Este aparelho não deve ser alterado.
- Se surgirem problemas durante os 24 meses após a data da compra, que estão cobertos pela garantia de fábrica, pode voltar ao ponto de venda e substituí-lo por um novo.
- Apenas defeitos materiais ou de fabrico estão incluídos nesta garantia.
- A Tristar não é responsável por danos ocorridos nos seguintes casos:
 - o O aparelho tiver caído
 - o O aparelho tiver sido alterado tecnicamente pelo proprietário ou por terceiros
 - o Utilização indevida do aparelho
 - o Desgaste normal do aparelho
- Realizando reparações o período de garantia original de 24 meses não será alargado, nem terá direito a uma nova garantia. Esta garantia só é legal na Europa. Esta garantia não se sobrepõe à Directiva Europeia 1944/44CE.
- Para questões ou coberturas, entre em contacto com o seu revendedor "ponto de venda".
- Guarde sempre o seu recibo pois sem ele não pode reclamar qualquer tipo de garantia.
- Se pretender apresentar uma reclamação, devolva todo o aparelho juntamente com o recibo.
- Os danos a acessórios não significam a substituição gratuita automática de todo o aparelho.
- Nesses casos, contacte a nossa linha de apoio. Vidros partidos ou peças de plástico quebradas estão sempre sujeitas a um custo adicional.
- Os defeitos a consumíveis ou peças sujeitas a desgaste, assim como limpeza, manutenção ou a substituição dessas peças, não estão cobertos pela garantia e, por esse motivo, têm de ser pagos.
- A garantia fica anulada no caso de abertura não autorizada.
- Após o término do período da garantia, as reparações podem ser realizadas pelo agente autorizado ou serviço de reparação, mediante o pagamento dos devidos custos.



DIRECTRIZES PARA A PROTECÇÃO DO AMBIENTE

Este aparelho não deve ser depositado em pontos de recolha de lixo doméstico no fim da sua vida útil, mas deve, sim, ser depositado num ponto central de 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 sobre Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE). Ao assegurar que o produto é tratado correctamente como resíduo, está a ajudar a prevenir consequências adversas para o meio ambiente e a saúde humana.

Declaração EC de Conformidade

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 EMC2004/108/EC "Compatibilidade electromagnética" e os requisitos da Directiva 93/68/EEC".

Szanowny kliencie,

Gratulujemy i dziękujemy za zakup tego wysokiej jakości produktu. Aby móc możliwie najlepiej korzystać z tego urządzenia, należy najpierw przeczytać uważnie instrukcję obsługi. Instrukcja ta zawiera wszelkie niezbędne instrukcje i porady dotyczące użytkowania, czyszczenia oraz utrzymywania tego urządzenia. Stosowanie się do tych instrukcji gwarantuje uzyskanie doskonałych wyników, oszczędza czas i zapobiega wystąpieniu problemów. Mamy nadzieję, że korzystanie z tego urządzenia będzie bardzo przyjemne.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

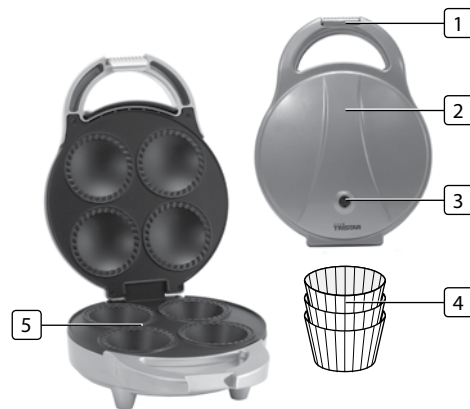
- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy przeczytać uważnie instrukcję obsługi. Należy zachować niniejszą instrukcję, kartę gwarancyjną, paragon oraz, o ile to możliwe, pudełko z wewnętrznym opakowaniem.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także przez osoby pozbawione doświadczenia i wiedzy, chyba że osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo zapewnią nadzór lub udzielą instrukcji dotyczących używania tego urządzenia.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z niestosowania 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 używać urządzenia, jeżeli uległo upadkowi lub posiada jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia, a także jeżeli występują wycieki.
- 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 elektryka(*).
- Urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu.
- Za pomocą urządzenia można smażyć tylko artykuły żywnościowe.
- Urządzenie to musi być zawsze utrzymywane w czystości, ponieważ styka się z żywnością.
- Sprawdzić, 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 pól 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 cieplnego, urządzenie to nie może być włączane za pomocą zewnętrznego urządzenia włączającego, takiego jak timer, ani podłączane do regularnie włączanego lub wyłączanego obwodu.
- Kabel nie powinien zwiisać 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).
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas przygotowywania oleju lub tłuszczu, ponieważ w wyniku przegrzania może dojść do ich zapalenia. Podczas korzystania z tego urządzenia należy zapewnić odpowiednią wentylację.

(**) Kompetentny i wykwalifikowany elektryk: 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

1. Pokrywa z zamkiem
2. Plastikowa obudowa
3. Kontrolka zasilania
4. Papier do pieczenia
5. Płyta ciasto Cup



PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

- Urządzenie i akcesoria należy wyjąć z pudełka. Z urządzenia należy usunąć naklejki, folię ochronną lub elementy plastikowe.
- Przed pierwszym użyciem, należy wyczyścić urządzenie mokr¹ szmatk¹.
- Kabel zasilający należy podłączyć do gniazda elektrycznego. (Uwaga: Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada napięciu w sieci lokalnej. Napięcie 220–240 V 50 Hz).
- Po pierwszym w³czeniu można wyczuć zapach i zaobserwować wydzielanie dymu. Jest to normalne zjawisko; oznacza ono wypalanie tłuszczu, który mógł przywrzeć do poszczególnych części podczas produkcji. Dlatego zalecamy w³czenie urządzenia na oko³o 5 minut bez kontaktu z żywności¹ (podczas tego procesu należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu).
- Aby uniknąć plam tłuszczu na obrusie, należy pamiętać o umieszczeniu pod urządzeniem innego łatwego do prania materiału.

UŻYTKOWANIE

- Należy wcześniej przygotować wszystkie potrzebne składniki (na następnej stronie podajemy kilka przepisów), a następnie wypełnić foremki do krawędzi dolnej płyty. Podczas pieczenia ciasto rośnie. Nie należy wkładać do foremek za dużo ciasta.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka. Zapali się czerwona kontrolka.
- Zamknąć pokrywę – powinna kliknąć.
- Po upływie 3-5 minut, należy sprawdzić babeczki.
- Powoli podnieść pokrywę, odblokowując zatrzask. Uwaga: nie dotykać powierzchni grzejnej. Powierzchnia jest gorąca.
- Wskazówka: aby sprawdzić, czy babeczka jest gotowa, należy nakłuć ją wykałaczką. Jeśli po wyjęciu wykałaczka jest czysta i sucha – babeczka jest gotowa. Należy sprawdzić wszystkie babeczki, ponieważ urządzenie może nie piec równomiernie.
- Wyjąć babeczki z foremek za pomocą plastikowego (nie metalowego) i termoodpornego przyboru.
- Włączyć kolejną porcję ciasta lub wyłączyć zasilanie i pozostawić urządzenie do ostygnięcia przed schowaniem go.
- W przypadku pieczenia kilku porcji pod rząd, należy schłodzić urządzenie przez 15 minut po upieczeniu dwóch porcji.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- To urządzenie wymaga niewiele zabiegów konserwacyjnych. Nie zawiera elementów, które może naprawiać sam użytkownik. Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Naprawy należy zlecać wykwalifikowanym specjalistom.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, zawsze należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- Nie ma potrzeby demontażu przed czyszczeniem.
- Przetrzeć papierowym ręcznikiem, aby usunąć pozostałości tłuszczu. Zmieść okruszy z zagłębień i przetrzeć wilgotną szmatką, z użyciem detergentu. Nie zanurzać w wodzie.
- Unikać stosowania ostrych przedmiotów. Mogą porysować powierzchnię. Nie stosować do płyt grzejnych środków czyszczących. Aby wyczyścić uchwyty lub powierzchnię zewnętrzną, należy użyć wilgotnej szmatki z detergentem i wytrzeć do sucha.
- Przechowywanie: odłączyć urządzenie od zasilania i schować (w kartonie) w czystym i suchym miejscu. Nie owijać przewodu zasilacza wokół urządzenia.
- Nie rozciągać przewodu w miejscu, w którym wchodzi do urządzenia. Grozi postrzępieniem i pęknięciem.

PRZEPISÓW

Do poniższych przepisów, konieczne jest użycie następujących akcesoriów:

- Waga kuchenna
- 1 duża miska
- 1 mikser elektryczny
- Łyżka
- Silikonowa łopatką
- Wykałaczką
- Papierowe foremki do babeczek (niekoniecznie)
- 1 rondel (babeczki czekoladowe)

Podstawowy przepis na 12 babeczek

Składniki

- 125 gramów masła
- 125 gramów cukru
- 125 gramów mąki z dodatkiem proszku do pieczenia
- 2 łyżki mleka o temperaturze pokojowej
- 2 (duże) jaja

Przygotowanie:

Wyjąć masło i jaja z lodówki i pozostawić, aby osiągnęły temperaturę pokojową. Posiekać masło i owoce na małe kostki. Odmierzyć wszystkie składniki miarką lub wagą i umieścić je w osobnych miseczkach. Dokładnie odmierzyć. Jest to zasadnicza sprawa dla przygotowania dobrego ciasta.

Przygotowanie

- Włożyć masło do miski i stopniowo dodawać cukier.
- Włączyć mikser na średnią prędkość, mieszać masło z cukrem do momentu, aż masa będzie gładka i kremowa.
- Dodawać jaja (po jednym) i mieszać na średnich obrotach.
- Dodawać stopniowo mąkę z proszkiem do pieczenia, ciągle mieszać na średnich obrotach.
- Na końcu dodać mleko i mieszać wszystko na wysokich obrotach, przez kolejne 1-2 minuty.

Przepis na 12 babeczek truskawkowych

Składniki dodatkowe

- 65 gramów truskawek

Przygotowanie

- Przygotowanie jest takie samo, jak w przepisie podstawowym.
- Cwiartkę truskawek rozgnieść na miazgę i wymieszać ją silikonową łopatką z ciastem. Resztę truskawek pociąć na małe kawałki i oprószyć je odrobiną mąki. Wymieszać poszatkowane truskawki z ciastem. Jeśli używamy mrożonych truskawek, należy upewnić się, że są rozmrożone i suche.

Przepis na 12 babeczek jabłkowych

Składniki dodatkowe

- 2 łyżki cynamonu
- 1 kwaśne jabłko, pocięte na małe kawałki

Przygotowanie

- Przygotowanie jest takie samo, jak w przepisie podstawowym.
- Na koniec dodać cynamon i pocięte jabłko i wszystko razem wymieszać.

Przepis na 12 babeczek jagodowych

Składniki dodatkowe

- 100 gramów jagód

Przygotowanie

- Przygotowanie jest takie samo, jak w przepisie podstawowym.
- Na koniec dodać jagody i wszystko razem wymieszać.

Przepis na 12 babeczek czekoladowych

Składniki dodatkowe

- 150 gramów gorzkiej czekolady
- 200 ml śmietanki (niemieszanej)

Przygotowanie

- Przygotowanie jest takie samo, jak w przepisie podstawowym.
- W rondlu, na małym ogniu, stopić czekoladę.
- Dodać bitą śmietankę.
- Dokładnie wymieszać, do osiągnięcia gładkiej konsystencji.
- Dodać 2/3 mieszanki czekoladowej do ciasta i wymieszać.
- Resztę czekolady ze śmietanką pozostawić do ostygnięcia w czystej misce.
- Po upieczeniu babeczek i ich ostygnięciu, nałożyć na każdą z nich (silikonową łopatką) grubą warstwę masy czekoladowej.

GWARANCJA

- Urządzenie to jest objęte 24-miesięczną gwarancją, rozpoczynającą się z dniem jego zakupu (odbioru).
- Uszkodzenia spowodowane niestosowaniem się do instrukcji obsługi spowodują unieważnienie gwarancji, a za powstałe w wyniku tego uszkodzenia firma Tristar nie będzie ponosić odpowiedzialności.
- Firma Tristar nie ponosi odpowiedzialności za szkody materialne lub obrażenia ciała spowodowane niewłaściwym użytkowaniem lub niestosowaniem się do instrukcji dotyczących bezpieczeństwa.
- Opisany w instrukcji sposób czyszczenia jest jedyną czynnością konserwacyjną wymaganą dla tego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wymaga naprawy, naprawa powinna zostać zlecona upoważnionej do tego firmie.
- Urządzenia tego nie można modyfikować ani zmieniać.
- Jeśli w ciągu 24 miesięcy od daty zakupu wystąpią problemy, które są objęte gwarancją fabryczną, urządzenie można zwrócić do sklepu, w którym zostało kupione, aby wymienić je na nowe.
- Gwarancja obejmuje tylko wady materiałowe i produkcyjne.
- Firma Tristar nie jest odpowiedzialna za uszkodzenia powstałe w wyniku:
 - o upadku urządzenia,
 - o technicznej modyfikacji urządzenia dokonanej przez właściciela lub inną osobę,
 - o niewłaściwego użytkownika urządzenia,
 - o normalnego zużywania się urządzenia.
- Przeprowadzenie napraw nie przedłuża oryginalnego 24-miesięcznego okresu gwarancyjnego ani nie upoważnia do uzyskania nowej gwarancji. Gwarancja ta jest wiążąca prawnie tylko na terenie Europy. Gwarancja ta nie unieważnia wytycznych dyrektywy europejskiej 1944/44CE.
- W przypadku pytań lub w celu uzyskania informacji dotyczących zgodności należy kontaktować się ze sprzedawcą „w miejscu zakupu”.
- Należy pamiętać o zachowaniu paragonu; bez paragonu nie można składać żadnych roszczeń gwarancyjnych.
- W przypadku roszczenia prosimy o zwrot całości urządzenia wraz z dowodem zakupu.
- Uszkodzenie wyposażenia dodatkowego nie oznacza automatycznej bezpłatnej wymiany całego urządzenia.
- W takich przypadkach prosimy kontaktować się z naszą gorącą linią (hotline). Zbite szkło czy uszkodzenie części plastikowych zawsze podlega opłacie.
- Uszkodzenia części łatwo zużywających się, jak też i czyszczenie, konserwacja czy wymiana tych części nie podlega gwarancji i stąd podlega opłacie.
- Gwarancja podlega utracie w przypadku nieupoważnionej naprawy czy nieumiejętnego użytkownika.
- Po wygaśnięciu gwarancji naprawy mogą być przeprowadzane przez właściwy punkt sprzedaży czy serwis naprawczy z chwilą zapłaty za poniesione koszty.



WYTYCZNE W ZAKRESIE OCHRONY ŚRODOWISKA

Po zakończeniu okresu żywotności urządzenia tego nie należy wyrzucać wraz z odpadami domowymi; urządzenie to powinno zostać zutylizowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Symbol ten znajdujący się na urządzeniu, w instrukcji obsługi i na opakowaniu zwraca uwagę na tę ważną kwestię. Materiały, z których wytworzono to urządzenie, nadają się do przetworzenia. Recykling zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym wkładem użytkownika w ochronę środowiska. W celu uzyskania informacji dotyczących punktów zbiórki należy skontaktować się z przedstawicielem władz lokalnych.

Opakowanie

Opakowanie jest w 100% materiałem podlegającym ponownemu wykorzystaniu, należy go zwrócić po wyodrębnieniu.

Produkt

To urządzenie posiada znak zgodności z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zapewnienie właściwego przetworzenia produktu pomoże w uniknięciu niekorzystnego wpływu na środowisko i zdrowie ludzkie.

Deklaracja zgodności EC

Urządzenie to zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek w zgodzie z wytycznymi dotyczącymi bezpieczeństwa dyrektywy niskonapięciowej nr 2006/95/EC, wytycznymi dotyczącymi ochrony zawartymi w dyrektywie EMC 2004/108/EC dotyczącej „zgodności elektromagnetycznej”, a także w zgodzie z wytycznymi dyrektywy 93/68/EEC.

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.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Leggere attentamente il manuale istruzioni prima di mettere in funzione l'apparecchio. Conservare istruzioni, certificato di garanzia, ricevuta di acquisto e, se possibile, la scatola con l'imballaggio interno.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte abilità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, se non sotto la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio fornite dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti alla mancata osservanza delle istruzioni.
- Per proteggere i bambini dai pericoli derivanti dalle apparecchiature elettriche, non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza. Collocare quindi l'apparecchio in un luogo non accessibile ai bambini. Non lasciare il cavo penzoloni.
- Questo apparecchio ha uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto, se danneggiato o se presenta perdite.
- Non toccare le superfici calde. Utilizzare le impugnature.
- Non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza.
- Far effettuare tutte le riparazioni da un elettricista qualificato (*).
- Conservare l'apparecchio in ambiente asciutto.
- Cucinare soltanto alimenti.
- E assolutamente necessario pulire l'apparecchio prima che esso venga in contatto con gli alimenti.
- Assicurarsi che il voltaggio dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete domestica. Tensione nominale: AC220-240V 50Hz. La presa deve essere almeno 16 A 0 10 A a protezione lenta.
- L'apparecchio è conforme agli standard sui campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo corretto e secondo le istruzioni del manuale, l'apparecchio è sicuro secondo i controlli effettuati fino al momento.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Non utilizzare l'apparecchio in esterni.
- Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio e non piegarlo.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo o utilizzarlo.
- Per proteggervi da scosse elettriche, non immergere cavo, spina o apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Sfilare la spina dalla presa prima di sostituire parti durante la manutenzione.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati oppure in caso di anomalie o danni di qualunque tipo. Per evitare pericoli, far sostituire un cavo o una spina danneggiati da un tecnico autorizzato (*). Non riparare l'apparecchio da soli.
- Non utilizzare l'apparecchio vicino a fonti di calore.
- Sfilare la spina dalla presa quando non si utilizza l'apparecchio.
- **Nota:** per evitare pericoli derivanti dal resettaggio accidentale della termica, non alimentare l'apparecchio attraverso un dispositivo di

commutazione esterna, come un timer, o collegato a un circuito che viene attivato e disattivato periodicamente.

- Controllare che il cavo non penzoli sul bordo di un tavolo o un supporto, non entri in contatto con superfici calde e non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio. Non collocare l'apparecchio sotto o vicino a tende, tendine ecc..
- Controllare che il cavo non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio.
- Si consiglia di collocare un rivestimento termoresistente tra tavolo e apparecchio (per evitare bruciature a tavolo o tovaglia).
- Prestare attenzione quando si utilizzano olio e grasso, che possono incendiarsi se surriscaldati. Assicurare una ventilazione sufficiente quando si utilizza l'apparecchio.

() Eletttricista competente qualificato: reparto post-vendite del produttore o dell'importatore o qualunque persona qualificata, approvata e competente per eseguire questo tipo di riparazioni per evitare pericoli. In ogni caso, restituire personalmente l'apparecchio all'eletttricista.*

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1. Coperchio con bloccaggio
2. Contenitore di plastica
3. Spia di alimentazione
4. Forme in carta da forno
5. Piatto per dolce



PRIMA DELL'UTILIZZO

- Estrarre apparecchio e accessori dalla scatola. Rimuovere adesivi, pellicola protettiva o plastica dall'apparecchio.
- Per il primo utilizzo, pulire l'apparecchio con un panno umido.
- Collegare il cavo di alimentazione alla presa (prima della connessione assicurarsi che il voltaggio indicato sull'apparecchio corrisponda al voltaggio della rete. Voltaggio: 220V-240V 50Hz).
- Alla prima accensione, l'apparecchio può emettere odore e del fumo. Questo fenomeno è normale, ed è dovuto alla bruciatura del lubrificante che potrebbe aver aderito a questi elementi durante la produzione. Raccomandiamo perciò di preriscaldare l'apparecchio per circa 5 minuti a vuoto (ventilate la stanza durante questa operazione).
- Per evitare macchie di grasso sulla tovaglia non dimenticare di mettere sotto l'apparecchio un altro tessuto facile da lavare.

UTILIZZO

- Preparare in anticipo tutti gli ingredienti necessari (è possibile trovare alcune ricette nelle pagine successive di questo manuale) e riempire le 4 forme di muffin fino al bordo del fondo. Durante il processo di cottura l'impasto crescerà, perciò non riempire le forme con troppo impasto.
- Inserire la spina saldamente nella presa a muro. La spia rossa di alimentazione si illuminerà.
- Chiudere il coperchio finché non scatta in posizione.
- Dopo 3-5 minuti è consigliabile verificare lo stato di cottura dei muffin.
- Rilasciare la levetta di blocco e aprire lentamente il coperchio. **Attenzione:** non toccare la superficie di cottura. La superficie è calda.
- Suggestivo: se uno stuzzicadenti inserito al centro del muffin esce pulito e asciutto, i muffin sono pronti. Assicurarsi di controllare tutti i muffin poiché i vari punti di cottura della macchina possono presentare temperature diverse.
- Togliere i muffin pronti dalle piastre di cottura con un utensile di plastica (non metallico) resistente al calore.
- Aggiungere una nuova porzione di ingredienti o scollegare il cavo di alimentazione dopo la cottura e consentire alla macchina per muffin di raffreddarsi prima di spostarla o metterla a posto.
- Per utilizzare più volte consecutivamente la macchina per muffin, consentire all'apparecchio di raffreddarsi 15 minuti dopo ogni due utilizzi.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Questo apparecchio richiede poca manutenzione. Non contiene parti sostituibili dall'utente. È sconsigliato tentare di ripararlo da soli. Se l'apparecchio necessita di manutenzione, lasciare che le riparazioni siano effettuate dal personale qualificato.
- Prima di pulire l'apparecchio, staccare la spina dalla presa di corrente e attendere che si sia raffreddato.
- Per la pulizia non è necessario smontare l'apparecchio.
- Asciugare con un tovagliolo di carta per assorbire l'olio in eccesso. Spazzolare le briciole dalla piastra e pulire con un panno umido e del sapone neutro. Non immergere mai l'apparecchio in acqua.
- Evitare l'uso di utensili taglienti poiché graffieranno le superfici dell'apparecchio. Non usare detersivi o detergenti per forno sulle piastre di cottura. Per pulire le maniglie e l'esterno dell'apparecchio, utilizzare un panno umido con del sapone neutro e asciugare con un asciugamano.
- Riporre l'apparecchio: staccare la spina e riporre l'apparecchio in una scatola e in un luogo pulito e asciutto. Non avvolgere mai il cavo di alimentazione troppo stretto attorno all'apparecchio.
- Non tirare il cavo di alimentazione dell'apparecchio in quanto potrebbe logorarsi e rompersi.

RICETTE

Per le ricette indicate di seguito sono necessari i seguenti strumenti:

- Bilancia da cucina.
- 1 scodella grande.
- 1 sbattitore elettrico.
- Cucchiaio.
- Paletta di silicone.
- Stuzzicadenti.
- Pirottini per muffin (opzionale)
- 1 tegame (per i muffin al cioccolato)

Ricetta base per 12 muffin

Ingredienti

- 125 g di burro.
- 125 g di zucchero cristallizzato.
- 125 g di farina autolievitante.
- 2 cucchiaini di latte a temperatura ambiente.
- 2 uova (grandi).

Preparazione:

Prendere il burro e le uova dal frigorifero e attendere che raggiungano la temperatura ambiente. Tagliare il burro e la frutta a dadini. Dosare tutti gli ingredienti con un misurino o la bilancia e posizionarli in scodelle separate. Un preciso dosaggio è fondamentale per preparare un buon impasto per muffin.

Preparazione

- Mettere il burro in una scodella e aggiungere poco a poco lo zucchero.
- Accendere lo sbattitore elettrico a media velocità, mescolare il burro e lo zucchero fino a ottenere un composto uniforme e cremoso.
- Aggiungere le uova una alla volta e mescolare bene l'impasto a velocità media.
- Ora aggiungere poco a poco la farina autolievitante e mescolare l'impasto continuamente a velocità media.
- Infine aggiungere il latte. Ora mescolare il tutto a velocità alta per altri 1 o 2 minuti.

Ricetta per 12 muffin alla fragola

Ingredienti aggiuntivi necessari

- 65 g di fragole.

Preparazione

- Vedere la preparazione della ricetta base per muffin.
- Passare un quarto di fragole creando una purea. Unire la purea all'impasto con una paletta di silicone, tagliare le fragole rimanenti in piccoli pezzi e cospargerle con un po' di farina. Aggiungere mescolando i pezzi di fragole all'impasto. Se si utilizzano fragole congelate, assicurarsi che siano scongelate e asciugarle rapidamente.

Ricetta per 12 muffin alla mela

Ingredienti aggiuntivi necessari

- 2 cucchiaini di cannella.
- 1 mela acerba tagliata a piccoli pezzi.

Preparazione

- Vedere la preparazione della ricetta base per muffin.
- Infine aggiungere la cannella e i pezzi di mela e per un'ultima volta mescolare bene il tutto.

Ricetta per 12 muffin ai mirtilli

Ingredienti aggiuntivi necessari

- 100 g di mirtilli.

Preparazione

- Vedere la preparazione della ricetta base per muffin.
- Infine aggiungere i pezzi di mirtillo e per un'ultima volta mescolare bene il tutto.

Ricetta per 12 muffin al cioccolato

Ingredienti aggiuntivi necessari

- 150 g di cioccolato fondente.
- 200 ml di panna da montare (non montata).

Preparazione

- Vedere la preparazione della ricetta base per muffin.
- Sciogliere il cioccolato in un tegame a fuoco medio.
- Aggiungere la panna da montare al cioccolato fuso.
- Mescolare bene il tutto fino a ottenere un composto uniforme. Questo procedimento richiede un po' di tempo.
- Aggiungere 2/3 del composto di cioccolato all'impasto e mescolare bene il tutto.
- Lasciar raffreddare il composto di cioccolato rimanente in una scodella fredda e pulita.
- Dopo che i muffin si sono cotti e raffreddati ricoprirli con il cioccolato addensato utilizzando una paletta di silicone.

GARANZIA

- Questo apparecchio è protetto da una garanzia di 24 mesi a partire dalla data di acquisto (data della ricevuta).
 - Eventuali danni causati dal mancato rispetto delle indicazioni fornite nel manuale di istruzioni annulleranno la garanzia. Tristar non è responsabile per qualsiasi danno conseguente.
 - Tristar non è responsabile di danni materiali o lesioni personali causate da un uso improprio o da un mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza.
 - La pulizia eseguita secondo le indicazioni di questo manuale è l'unica manutenzione necessaria per questo apparecchio.
 - Qualora l'apparecchio dovesse essere riparato, assicurarsi che la riparazione venga eseguita da una ditta autorizzata.
 - Non si devono apportare modifiche o alterazioni all'apparecchio.
 - In caso di problemi che dovessero verificarsi durante i 24 mesi successivi alla data di acquisto, che sono coperti dalla garanzia del produttore, si può ottenere un nuovo apparecchio dal punto vendita.
 - La presente garanzia copre soltanto difetti materiali o di fabbricazione.
 - Tristar non è responsabile dei danni causati da:
 - o Caduta dell'apparecchio
 - o Modifiche tecniche apportate dall'utilizzatore o da terze parti
 - o Uso improprio dell'apparecchio
 - o Normale usura dell'apparecchio
 - All'atto di una riparazione la garanzia originale di 24 mesi non verrà estesa né verrà completamente rinnovata. La presente garanzia ha valore legale solo per l'Europa e non annulla la direttiva europea 1944/44CE.
 - Per qualsiasi domanda o reclamo si prega di contattare il punto vendita dove è stato effettuato l'acquisto.
- Conservare sempre lo scontrino, senza di esso non si può utilizzare alcuna forma di garanzia.
 - In caso di reclamo per favore restituire l'apparecchio completo insieme con la ricevuta di acquisto.
 - Danni agli accessori non comportano l'automatica sostituzione gratuita dell'intero apparecchio.
 - In questi casi contattare il nostro servizio assistenza. La rottura di parti in vetro o in plastica è sempre soggetta a pagamento.
 - Difetti alle parti consumabili o alle parti soggette a usura, così come la pulizia, la manutenzione o la sostituzione di dette parti non è coperta da garanzia e quindi deve essere pagata!
 - La garanzia decade in caso di manomissione non autorizzata.
 - Dopo la scadenza della garanzia le riparazioni possono essere effettuate da un rivenditore autorizzato o dal servizio assistenza dietro pagamento dei costi previsti.



LINEE GUIDA PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE

Questo apparecchio non deve essere posto tra i rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita, ma deve essere smaltito in un centro di riciclaggio per dispositivi elettrici ed elettronici domestici. 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 dotato di marchio in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/CE. sullo Smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici (WEEE). Assicurarsi che il prodotto sia smaltito correttamente, ciò aiuta a evitare conseguenze avverse per l'ambiente e la salute umana.

Dichiarazione CE di conformità

Questo apparecchio è progettato, realizzato e marchiato in conformità ai requisiti di sicurezza della Direttiva per la bassa tensione "No 2006/95/CE, i requisiti di protezione della Direttiva EMC 2004/108/CE "Compatibilità elettromagnetica" e i requisiti della Direttiva 93/68/CEE.

Kära kund,

Vi tackar och lyckönskar dig för ditt inköp av denna högkvalitativa produkt. Läs bruksanvisningen noggrant så att du kan använda apparaten på bästa sätt. Denna bruksanvisning innehåller alla nödvändiga anvisningar för användning, rengöring och underhåll av apparaten. Om du följer dessa anvisningar kommer du att erhålla utmärkta resultat samt spara tid och undvika problem. Vi hoppas att du kommer att få mycket nöje av denna apparat.

SÄKERHETSROUTINER

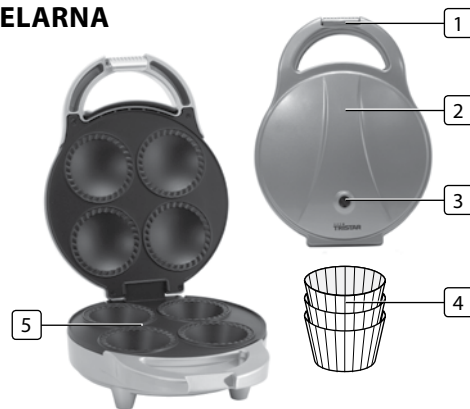
- Läs bruksanvisningen noga innan du börjar använda apparaten. Förvara dessa anvisningar, garantibeviset, inköpskvittot och, om möjligt, förpackningen (även innerförpackningen) på en säker plats.
- Denna apparat är ej avsedd att användas av personer (inkl. barn) med nedsatta sinnesförmågor, eller nedsatt 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.
- Använd inte apparaten om den har fallit ned, om det finns tecken på skador eller om den läcker.
- Rör inte de varma ytorna. Använd handtagen.
- Använd aldrig apparaten oövervakad.
- Alla reparationer måste utföras av en kompetent kvalificerad elektriker (*).
- Var noga med att förvara apparaten i en torr miljö.
- Laga endast till förtärbara livsmedel.
- 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. Väggtaget 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 diskanten, 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 placerar ett värmeskydd mellan apparaten och bordet (för att undvika brännmärken på bordet eller bordsduken).
- Var försiktig vid tillagning med olja och fett eftersom dessa kan fatta eld vid överhettning. Se till att ventilationen fungerar ordentligt när du använder apparaten.

() Kompetent kvalificerad elektriker: 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 elektrikern.*

BESKRIVNING AV DELARNA

1. Lock med lås
2. Strömindikeringslampa
3. Plasthölje
4. Bakformar i papp
5. Kakplåt



INNAN ANVÄNDNING

- Tag ut apparaten och tillbehören ur förpackningen. Ta bort klistermärkena, skyddsfilmerna eller plasten från apparaten.
- Innan du använder apparaten för första gången torkar du av den med en fuktig trasa.
- Anslut strömkabeln till vägguttaget. (Obs: Kontrollera så att spänningen som anges på apparaten stämmer överens med den lokala spänningen innan du ansluter apparaten. Spänning 220 V-240 V 50 Hz)
- Vid första användningen kan det komma lite rök och lukt från apparaten. Detta är normalt, det är fett som fastnat på elementet under tillverkningen som bränns av.. Vi rekommenderar därför att du värmer upp apparaten i cirka 5 minuter utan något livsmedel i den (ventilera rummet under tiden).
- Om du vill undvika fettfläckar på bordsduken kan du lägga en annan duk som är lätt att tvätta under apparaten.

ANVÄNDNING

- Förbered alla nödvändiga ingredienser i förväg (du hittar några recept på de följande sidorna i denna bruksanvisning) och fyll de 4 muffinformarna upp till kanten av bottenplåten. Under bakningsprocessen kommer degen att stiga, så lägg inte i för mycket deg i formarna.
- Sätt i kontakten ordentligt i vägguttaget. Den röda strömlampan tänds då.
- Stäng locket så det låses fast i sitt läge.
- Efter 3-5 minuter är det lagom att kontrollera hur det står till med muffinsen.
- Öppna det övre locket långsamt genom att lossa på låshaken. Varning: undvik att röra vid tillagningsytan. Ytan är mycket varm.
- Tips: muffinsen är färdiga om du kan stoppa in en tandpetare i mitten av en muffins och den är ren och torr när du tar ut den. Kontrollera alla muffins eftersom olika platser i muffinsmaskinen kan ha olika värme.
- Ta bort de färdiga muffinsen från bakplåtarna med ett värmetåligt redskap av plast (ej metall).
- Fyll på med en omgång ingredienser till, eller dra ut kontakten ur vägguttaget och låt muffinsmaskinen svalna innan du flyttar eller förvarar apparaten.
- Om du använder muffinsmaskinen flera gånger i rad behöver den svalna i cirka 15 minuter efter två användningar.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Denna apparat kräver inte mycket underhåll. Den innehåller inga delar som användaren kan reparera. Försök inte reparera den själv. Om det uppstår behov av service ska den utföras av kvalificerad personal.
- Innan rengöring ska du alltid dra ut kontakten ur vägguttaget och låta apparaten svalna helt.
- Du behöver inte plocka isär apparaten för att kunna rengöra den.
- Torka av överflödigt fett med en pappersservett. Borsta bort smulor från spåren och torka av med en fuktig trasa och mild tvål. Sänk aldrig ned apparaten i vatten.
- Undvik att använda vassa redskap eftersom de kan repa ytan. Använd inte rengöringsmedel eller ugnsgöring på tillagningsplattorna. För rengöring av handtagen och höljet använder du en fuktig trasa med mild tvål och torkar sedan av med en handduk.
- Vid förvaring: dra ut kontakten ur vägguttaget och förvara i förpackningen på en ren och torr plats. Linda aldrig sladden för hårt runt apparaten.
- Utsätt inte sladden för påfrestningar vid ingången till apparaten, det kan orsaka nötning och brott på sladden.

RECEPT

För nedanstående recept behöver du följande redskap:

- Köksvåg
- 1 stor mixerskål
- 1 elektrisk mixer
- Sked
- Silikonslev
- Tandpetare
- Muffinsformar av papper (ej nödvändigt)
- 1 kastrull (chokladmuffins)

Grundrecept för 12 muffins

Ingredienser

- 125 gram smör
- 125 gram kristallsocker
- 125 gram mjöl med bakpulver
- 2 matskedar rumstempererad mjölk
- 2 (stora) ägg

Tillagning:

Tag ut smöret och äggen ur kylskåpet och låt dem få rumstemperatur. Skär sedan smöret och frukterna i små kuber. Mät upp alla ingredienser med ett mått eller en våg och lägg de olika ingredienserna i olika skålar. Var noga med mätningen, det är viktigt för att få till en bra muffinsdeg.

Tillagning

- Lägg smöret i en skål och håll i sockret bit för bit.
- Sätt på mixern i mellanart och mixa smör och socker tills det får jämn och krämig konsistens.
- Häll i äggen ett i taget och mixa degen ordentligt på medelhastighet.
- Häll i mjölet med bakpulver lite i taget och mixa degen kontinuerligt på medelhastighet.
- Häll till sist i mjölken och mixa allting på högsta hastighet i cirka 1 eller 2 minuter.

Recept för 12 jordgubbsmuffins

Extra ingredienser behövs

- 65 gram jordgubbar

Tillagning

- Se tillagning, grundrecept för muffins.
- Gör puré av en fjärdedel av jordgubbarna och blanda i den i degen med en silikonslev, skär resten av jordgubbarna i små bitar och strö lite mjöl över dem. Rör ned jordgubbsbitarna i degen. Om du använder frysta jordgubbar måste de vara tinade och torra.

Recept för 12 äppelmuffins*Extra ingredienser behövs*

- 2 matskedar kanel
- 1 syltigt äpple, skuret i små bitar

Tillagning

- Se tillagning, grundrecept för muffins.
- Lägg till sist i kaneln och äpplebitarna och rör ihop allting ordentligt.

Recept för 12 blåbärs muffins*Extra ingredienser behövs*

- 100 gram blåbär

Tillagning

- Se tillagning, grundrecept för muffins.
- Lägg till sist i blåbärsbitarna och rör ihop allting ordentligt.

Recept för 12 chokladmuffins*Extra ingredienser behövs*

- 150 gram mörk choklad
- 200 ml vispgrädde (inte vispad)

Tillagning

- Se tillagning, grundrecept för muffins.
- Smält chokladen i en kastrull på medelvärme.
- Häll i vispgrädden i den smälta chokladen.
- Rör ihop allt ordentligt tills det är en jämn smet, det kan ta ett tag.
- Häll i 2/3 av chokladblandningen i degen och rör ihop allt ordentligt.
- Låt resten av chokladblandningen svalna i en ren och sval skål.
- När muffinsen är bakade och har svalnat brer du på den tjocknade chokladen på muffinsen med en silikonlev.

GARANTI

- Denna apparat täcks av en 24 månaders garanti som startar på inköpsdagen (kvittot).
- Skador som orsakats av att bruksanvisningen inte följts leder till att garantin ogiltigförklaras. Om detta leder till följdskador kan Tristar inte hållas ansvariga.
- Tristar kan inte hållas ansvariga för materiell skada eller personskada som orsakas av felaktig användning eller av att säkerhetsanvisningarna inte följts.
- Rengöringen som nämns i denna bruksanvisning är det enda underhåll som behövs utföras för denna apparat.
- Om apparaten behöver repareras måste detta utföras av en auktoriserad firma.
- Denna apparat får inte modifieras eller ändras.
- Om det uppstår problem med apparaten inom 24 månader från inköpsdatumet och dessa täcks av fabriksgarantin kan du gå till inköpsstället och byta ut apparaten mot en ny.
- I denna garanti ingår endast material- och tillverkningsfel.
- Tristar kan inte hållas ansvariga för skador som orsakats av:
 - o Att apparaten har fallit ned
 - o Att apparaten har ändrats tekniskt av ägaren eller tredje person
 - o Att apparaten har använts felaktigt
 - o Att apparaten har råkat ut för normalt slitage
- Genom att reparation utförs kommer inte den ursprungliga garantitiden på 24 månader att förlängas, och inte heller rätten till en ny uppfyllande garanti. Denna garanti gäller endast på europeisk mark. Denna garanti upphäver inte det europeiska direktivet 1944/44CE.
- För frågor eller uppfyllelser kontakter du din återförsäljare, "köpstället".
- Spara alltid ditt kvitto, utan kvittot kan du inte göra anspråk på någon som helst garanti.

- Om du vill göra ett anspråk ber vi dig att lämna in hela apparaten tillsammans med kvittot.
- Skador på tillbehör innebär inte automatiskt att hela apparaten byts ut utan kostnad.
- Ta kontakt med vår "hotline" vid sådana fall. Det tas alltid ut en kostnad om delar av glas eller plast har gått sönder.
- Skador på förbrukningsvaror eller delar som utsätts för slitage i form av t.ex. rengöring, underhåll eller byte omfattas inte av garantin och måste därför alltid betalas.
- Garantin upphör att gälla vid obehöriga ändringar av apparaten.
- När garantin har gått ut kan reparationer utföras av en kompetent återförsäljare eller annan reparationservice mot påföljande betalning.



RIKTLINJER FÖR SKYDDANDE AV MILJÖN

Denna apparat ska inte slängas i hushållsavfallet när den slutat fungera, utan måste kasseras på en återvinningscentral för elektriska och elektroniska hushållsapparater. 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 försedd med märkning enligt EU-direktivet 2002/96/EC om avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Genom att se till att produkten behandlas korrekt som avfall hjälper du till att skydda miljön och människors hälsa mot skadliga konsekvenser.

EU-deklaration om överensstämmelse

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

★★★
TRISTAR

Quality shouldn't be a luxury!



RA-2992



BP-2973



SA-1123



www.tristar.eu

Tristar Europe B.V. | Jules Verneweg 87 | 5015 BH Tilburg | The Netherlands