



CF-1606

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



EN Instruction manual

SAFETY INSTRUCTIONS

- By ignoring the safety instructions the manufacturer cannot be held responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord cannot become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- The user must not leave the device unattended while it is connected to the supply.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- 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.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- 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.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

PARTS DESCRIPTION

- Plastic forks
- Removable melting pot
- Base
- Power indicator light
- Switch
- Silicone molds for bonbons and gummies

BEFORE THE FIRST USE

- This appliance has a 4 in 1 function: chocolate fondue, chocolate melter, bonbon maker and gummy bear maker.
 - Take the appliance and accessories out the box. Remove the stickers, protective foil or plastic from the device.
- Before using your appliance for the first time, wipe off all removable parts with a damp cloth. Never use abrasive products.
- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface, do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces and ensure a minimum of 10cm free space around the device. This device is not suitable for installation in a cabinet or for outside use.
- Keep in mind that chocolate can drip or splash, the place of use should be easy to clean.
- Do not use sharp or metal objects (e.g. fork, knife etc.) inside the melting pot as this can damage the appliance.

REMARKS

- Place the appliance on a dry, stable and flat surface.
- The switch has the following positions:
 - 0 (off)
 - I (keep warm function, chocolate fondue)
 - II (Melting function, gummies)

USE

Steps for making chocolates:

- Plug in the appliance and turn the switch to position "I".
- Add the chocolate and any other ingredients to the appliance and immediately begin stirring. Continue to stir until the chocolate is completely melted.
- After the chocolate is melted, remove the melting pot from the body.
- Pour the chocolate into the silicone molds and refrigerate for one hour or until completely set.
- Turn off the appliance by turning the switch to position "O" and unplug the appliance.

Steps for making gummies:

- Plug in the appliance and turn the switch to position "II".
- Add your desired ingredients to the appliance and stir until the mixture is heated.
- After the mixture is heated, remove the melting pot from the body, while still stirring the mixture. Let the mixture cool for 2 minutes.
- Pour the mixture into the silicone molds and refrigerate for 3 hours.
- Turn off the appliance by turning the switch to position "O" and unplug the appliance.

RECIPES

White chocolates with sprinkles

- 1 package white chocolate melting chips
- 1 small container colorful sprinkles

- Distribute the colored sprinkles over the bottom of the silicone molds.
- Heat the appliance on position "I".
- When the appliance is heated, add the white chocolate melting chips.
- Stir until the chocolate is completely melted. Then pour the chocolate into the silicone molds over the sprinkles.
- Place the tray in the refrigerator and wait for the chocolate to fully set.

(Red) fruit gummies

- 80 ml water
- 120 ml syrup up choice (e.g. strawberry/raspberry/blueberry)
- 10 gelatin leaves

- Turn on the appliance to position "II" and wait for it to warm up.

- Add the syrup and water to the melter.
- Continuously stir the mixture until it is warm.
- Next, add the gelatin leaves and continue to stir until completely melted.
- If clumps have formed, you can strain the mixture through a mesh strainer.
- Remove the melting pot from the body and let the mixture cool for 2 minutes while stirring. Then pour the mixture into the silicone molds.
- Place the tray in the refrigerator for three hours to harden the gummies.

Sour watermelon gummies

- 180 ml watermelon juice
- 3 tablespoons lime juice
- ½ teaspoon honey
- 10 gelatin leaves

- Turn on the appliance to position "II" and wait for it to warm up.
- Add the watermelon juice, lime juice and honey to the melter.
- Continuously stir the mixture until it is warm. Next, add the gelatin leaves and continue to stir until completely melted.
- If clumps have formed, you can strain the mixture through a mesh strainer.
- Remove the melting pot from the body and let the mixture cool for 2 minutes while stirring. Then pour the mixture into the silicone molds.
- Place the tray in the refrigerator for three hours to harden the gummies.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, unplug the appliance and wait for the appliance to cool down.
- Never immerse the electrical device in water or any other liquid. The device is not dishwasher proof.
- Clean the appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the device.
- Do not pour the remaining chocolate into the toilet or into the drains. Pour the chocolate in a plastic bag or disposable container then into the garbage.

ENVIRONMENT

-  This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling of 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.

Support

You can find all available information and spare parts at www.tristar.eu!

NL Gebruiksaanwijzing

VEILIGHEIDSISTRUCTIES

- Als u de veiligheidsinstructies negeert, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor de mogelijke schade.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg dat het snoer niet in de war kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- De gebruiker mag het apparaat niet onbeheerd achterlaten wanneer de stekker zich in het stopcontact bevindt.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd 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.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen indien ze niet onder toezicht worden gehouden.

BESCHRIJVING VAN ONDERDELEN

- Plastic vorken
- Uitneembare smeltpan
- Basis
- Aan-uitlampje
- Schakelaar
- Siliconen vormpjes voor bonbons en winegums

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Dit apparaat heeft een 4-in-1-functie: chocoladefondue, chocoladesmelter, bonbonmaker en winegummaker.
- Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder de stickers, de beschermfolie of het plastic van het apparaat.
- Veeg voor het eerste gebruik van het apparaat alle afneembare onderdelen af met een vochtige doek. Gebruik nooit schurende producten.

- Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond. Plaats het apparaat niet op niet-warmtebestendige oppervlakken. Houd minimaal 10 cm ruimte vrij rond het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor installatie in een kast of voor gebruik buitenshuis.
- Houd er rekening mee dat chocolade kan druppelen of spatten. De gebruiklocatie moet daarom makkelijk te reinigen zijn.
- Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen (zoals bijvoorbeeld een vork of mes) in de smeltpan, omdat dit het apparaat kan beschadigen.

OPMERKINGEN

- Plaats het apparaat op een droog, stabiel en vlak oppervlak.
- De schakelaar heeft de volgende standen:
 - 0 (uitgeschakeld)
 - I (warmhoudfunctie, chocoladefondue)
 - II (smeltfunctie, winegums)

GEBRUIK

Stappen voor het maken van bonbons:

- Steek de stekker in het stopcontact en zet de schakelaar op stand "I".
- Doe de chocolade en eventuele andere ingrediënten in de smeltpan en begin onmiddellijk te roeren. Blijf roeren totdat de chocolade helemaal gesmolten is.
- Neem de smeltpan van het apparaat nadat de chocolade gesmolten is.
- Giet de chocolade in de siliconen vormpjes en laat ze een uur afkoelen in de koelkast of totdat ze hard zijn.
- Schakel het apparaat uit door de schakelaar in de stand '0' te zetten en de stekker uit het stopcontact te halen.

Stappen voor het maken van winegums:

- Steek de stekker in het stopcontact en zet de schakelaar op stand "II".
- Doe de gewenste ingrediënten in de smeltpan en roer tot het mengsel verwarmd is.
- Nadat het mengsel is verwarmd, haal je de smeltpan van het apparaat, terwijl je blijft roeren. Laat het mengsel 2 minuten afkoelen.
- Giet het mengsel in de siliconen vormpjes en laat ze 3 uur afkoelen in de koelkast
- Schakel het apparaat uit door de schakelaar in de stand '0' te zetten en de stekker uit het stopcontact te halen.

RECEPTEN

Witte bonbons met hagselag

- 1 pakje smeltdruppels van witte chocolade
- 1 klein doosje met gekleurde hagselag

- Verdeel de gekleurde hagselag over de bodem van de siliconen vormpjes
- Verwarm het apparaat in stand "I".
- Voeg de smeltdruppels van witte chocolade toe zodra het apparaat is verwarmd.
- Roer totdat de chocolade helemaal gesmolten is. Giet de chocolade vervolgens in de siliconen vormpjes over de hagselag.
- Plaats het rooster in de koelkast en wacht totdat de chocolade helemaal hard is.

(Rode) winegums

- 80 ml water
- 120 ml siroop naar keuze (bijvoorbeeld aardbeien/frambozen/ bosbessen)
- 10 gelatineblaadjes

- Zet het apparaat op stand "II" en wacht tot het is verwarmd.
- Doe de siroop en het water in de smeltpan.
- Blijf het mengsel roeren tot het warm is. Voeg vervolgens de gelatineblaadjes toe en blijf roeren totdat ze helemaal zijn gesmolten.
- Voeg vervolgens de gelatineblaadjes toe en blijf roeren totdat ze helemaal zijn gesmolten.
- In het geval van klonten, kun je het mengsel door een zeef halen.
- Haal de smeltpan van het apparaat en laat het mengsel 2 minuten afkoelen, terwijl je blijft roeren. Giet het mengsel daarna in de siliconen vormpjes.
- Plaats het rooster drie uur in de koelkast om de winegums hard te laten worden.

Zure winegums met watermeloensmaak

- 180 ml watermeloensap
- 3 eetlepels limoensap
- ½ theelepels honing
- 10 gelatineblaadjes

- Zet het apparaat op stand "II" en wacht tot het is verwarmd.
- Doe het watermeloensap, het limoensap en de honing in de smeltpan.
- Blijf het mengsel roeren tot het warm is. Voeg vervolgens de gelatineblaadjes toe en blijf roeren totdat ze helemaal zijn gesmolten.
- In het geval van klonten, kun je het mengsel door een zeef halen.
- Haal de smeltpan van het apparaat en laat het mengsel 2 minuten afkoelen, terwijl je blijft roeren. Giet het mengsel daarna in de siliconen vormpjes.
- Plaats het rooster drie uur in de koelkast om de winegums hard te laten worden.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal voor het schoonmaken de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat afgekoeld is.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen. Het apparaat is niet vaatwasserbestendig.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen, schuursponzen of staalwol; dit beschadigt het apparaat.
- Giet overgebleven chocolade niet in het toilet of in de afvoer. Giet de chocolade in een plastic zak of wegwerpverpakking en doe deze bij het afval.

MILIEU

-  Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huishafval worden gedeponerd, maar moet bij een speciaal inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparaten worden aangeboden. Het symbool op het apparaat, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking attendeert u hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycled. Met het recycelen van gebruikte huishoudelijke apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het inzamelpunt.

Support

U kunt alle beschikbare informatie en reserveonderdelen vinden op www.tristar.eu!

FR Manuel d'instructions

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les consignes de sécurité, le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout risque.

- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que celui-ci ne s'enroule pas.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Ne laissez jamais le dispositif sans surveillance s'il est connecté à l'alimentation.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.
- Afin de protéger les enfants des dangers liés aux appareils électriques, ne laissez jamais un appareil sans surveillance. Rangez donc l'appareil à un endroit hors de portée des enfants. Vérifiez que le câble ne pend pas.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance.

DESCRIPTION DES PIÈCES

- Fourchettes en plastique
- Melting pot amovible
- Base
- Témoin lumineux d'alimentation
- Commutateur
- Moules en silicone pour bonbons et gummies

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Cet appareil est doté d'une fonction 4 en 1 : fondue au chocolat, fondoir à chocolat, fabricant de bonbons et de gummies.
- Retirer l'appareil et les accessoires du carton. Retirer les autocollants, le film ou le plastique protecteur de l'appareil.
- Avant la première utilisation de votre appareil, essuyez toutes les pièces amovibles avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de produits abrasifs.
- Posez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane, ne le déposez pas sur des surfaces non résistantes à la chaleur, et veillez à réserver un espace libre minimum de 10 cm tout autour. Cet appareil n'est pas approprié pour une installation dans une armoire, ou pour un usage extérieur.
- N'oubliez pas que le chocolat peut couler ou être projeté, l'emplacement doit être facile à nettoyer.
- Veillez à ne pas utiliser d'objets pointus ou métalliques (fourchette, couteau, etc.) à l'intérieur du pot de fusion, au risque d'endommager l'appareil.

REMARQUES

- Placez l'appareil sur une surface sèche, stable et plane.
- L'interrupteur présente les positions suivantes :
 - 0 (arrêt)
 - I (fonction maintien au chaud, fondue au chocolat)
 - II (fonction de fonte, gummies)

UTILISATION

Étapes de préparation des chocolats:

- Branchez l'appareil et placez l'interrupteur sur la position « I ».
- Ajoutez le chocolat et les autres ingrédients dans l'appareil et commencez immédiatement à remuer. Continuez à remuer jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu.
- Une fois le chocolat fondu, retirez le fondoir de la cuve.
- Versez le chocolat dans les moules en silicone et placez-les au réfrigérateur pendant une heure ou jusqu'à ce qu'ils soient entièrement prêts.
- Éteignez l'appareil en plaçant l'interrupteur sur la position « O » et débranchez l'appareil.

Étapes de préparation des gummies:

- Branchez l'appareil et placez l'interrupteur sur la position « II ».
- Ajoutez les ingrédients de votre choix dans l'appareil et remuez jusqu'à ce que le mélange soit chaud.
- Une fois le mélange chauffé, retirez le fondoir du corps, tout en continuant à remuer le mélange. Laissez le mélange refroidir pendant 2 minutes.
- Versez le mélange dans les moules en silicone et placez-les au réfrigérateur pendant 3 heures.
- Éteignez l'appareil en plaçant l'interrupteur sur la position « O » et débranchez l'appareil.

RECETTES

Chocolats blancs avec des paillettes

- 1 paquet de pépites de chocolat blanc fondant
- 1 petit récipient de paillettes colorées

- Répartissez les paillettes colorées sur le fond des moules en silicone.
- Faites chauffer l'appareil sur la position « I ».
- Lorsque l'appareil est chauffé, ajoutez les copeaux de chocolat blanc fondant.
- Remuez jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu. Versez ensuite le chocolat dans les moules en silicone par-dessus les paillettes.
- Placez le plateau au réfrigérateur et attendez que le chocolat prenne entièrement.

Gummies aux fruits (rouges)

- 80 ml d'eau
- 120 ml de sirop au choix (p. ex. fraise/framboise/myrtille)
- 10 feuilles de gélatine

- Allumez l'appareil sur la position « II » et attendez qu'il se réchauffe.
- Ajoutez le sirop et l'eau dans le fondoir.
- Remuez continuellement le mélange jusqu'à ce qu'il soit chaud.
- Ajoutez ensuite les feuilles de gélatine et continuez à remuer jusqu'à ce qu'elles soient entièrement fondues.
- Si des grumeaux se forment, vous pouvez filtrer le mélange à travers une passoire à mailles.
- Retirez le fondoir du corps et laissez le mélange refroidir pendant 2 minutes tout en remuant. Versez ensuite le mélange dans les moules en silicone.
- Placez le plateau au réfrigérateur pendant trois heures pour faire durcir les gummies.

Gummies à la pastèque acidulée

- 180 ml de jus de pastèque
- 3 cuillères à soupe de jus de citron vert
- ½ cuillère à café de miel
- 10 feuilles de gélatine

- Allumez l'appareil sur la position « II » et attendez qu'il se réchauffe.
- Ajoutez le jus de pastèque, le jus de citron vert et le miel dans le fondoir.
- Remuez continuellement le mélange jusqu'à ce qu'il soit chaud.
- Ajoutez ensuite les feuilles de gélatine et continuez à remuer jusqu'à ce qu'elles soient entièrement fondues.
- Si des grumeaux se forment, vous pouvez filtrer le mélange à travers une passoire à mailles.
- Retirez le fondoir du corps et laissez le mélange refroidir pendant 2 minutes tout en remuant. Versez ensuite le mélange dans les moules en silicone.
- Placez le plateau au réfrigérateur pendant trois heures pour faire durcir les gummies.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ni aucun autre liquide. L'appareil ne peut pas être nettoyé en lave-vaisselle.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs, de tampons à récurer ou de laine de verre, ceux-ci pourraient endommager l'appareil.
- Ne nettoyez pas le chocolat restant dans les toilettes ou dans l'évier. Versez-le dans un sac en plastique ou dans un récipient jetable avant de le mettre à la poubelle.

ENVIRONNEMENT

- Cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa durée de vie. Il doit être remis à un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, le manuel d'utilisation et l'emballage attire votre attention sur un point important. Les matériaux utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant vos appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour connaître les centres de collecte des déchets.

Support

Vous retrouvez toutes les informations et pièces de rechange sur www.tristar.eu!

DE Bedienungsanleitung

SICHERHEITSHINWEISE

- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel, und stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht verwickeln kann.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt bleiben, während es an einer Stromquelle angeschlossen ist.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltsgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde.
- Um Kinder vor Gefahren durch Elektrogeräte zu schützen, stellen Sie bitte sicher, dass das Gerät niemals unbeaufsichtigt bleibt. Daher muss ein Aufbewahrungsort für das Gerät gewählt werden, der für Kinder unzugänglich ist. Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht nach unten hängt.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nur von Kindern ausgeführt werden, wenn diese dabei beaufsichtigt werden.

TEILEBESCHREIBUNG

- Gabeln aus Kunststoff
- Abnehmbarer Schmelzriegel
- Basis
- Betriebslampe
- Schalter
- Silikonformen für Bonbons und Fruchtgummi

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Dieses Gerät hat eine 4-in-1-Funktion: Schokoladenfondue, Schokoladenschmelzer, Bonbonbereiter und Gummibärchenbereiter.
- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung. Entfernen Sie die Aufkleber, die Schutzfolie oder Plastik vom Gerät.
- Wischen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts alle abnehmbaren Teile mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie niemals Scheuermittel.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche, die zudem wärmebeständig sein muss, und stellen Sie sicher, dass rund um das Gerät ein Freiraum von 10 cm vorhanden ist. Dieses Gerät ist nicht für den Einbau in einem Gehäuse oder für die Benutzung im Freien geeignet.
- Denken Sie daran, dass Schokolade heruntertropfen oder spritzen kann. Der Aufstellungsort sollte daher leicht zu reinigen sein.

- Verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Gegenstände (etwa Gabel, Messer usw.) im Inneren des Schmelztiegels, da dies das Gerät beschädigen kann.

BEMERKUNGEN

- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Oberfläche.
- Der Schalter hat folgende Positionen:
 - 0 (aus)
 - I (Warmhaltefunktion, Schokoladenfondue)
 - II (Schmelzfunktion, Gummibärchen)

BENUTZUNG

Schritte zur Herstellung von Schokoladen:

- Schließen Sie das Gerät an und drehen Sie den Schalter auf Position „I“.
- Geben Sie die Schokolade und jegliche anderen Zutaten in das Gerät und beginnen Sie sofort mit dem Rühren. Rühren Sie weiter, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist.
- Nachdem die Schokolade geschmolzen ist, entfernen Sie den Schmelztiegel vom Gerätekörper.
- Gießen Sie die Schokolade in die Silikonformen und kühlen Sie sie für eine Stunde oder bis sie vollständig ausgehärtet ist.
- Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Schalter auf die Position „O“ stellen und das Gerät vom Netz trennen.

Schritte zur Herstellung von Gummibärchen:

- Schließen Sie das Gerät an und drehen Sie den Schalter auf Position „II“.
- Geben Sie die gewünschten Zutaten in das Gerät und rühren Sie um, bis die Mischung erhitzt ist.
- Nachdem die Mischung erhitzt ist, entfernen Sie den Schmelztiegel vom Gerätekörper, während Sie die Mischung weiter rühren. Lassen Sie die Mischung 2 Minuten lang abkühlen.
- Gießen Sie die Schokolade in die Silikonformen und kühlen Sie sie für 3 Stunden.
- Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Schalter auf die Position „O“ stellen und das Gerät vom Netz trennen.

REZEPT E

Weiße Schokolade mit Streuseln

- 1 Packung weiße Schokolade (Chips zum Schmelzen)
- 1 kleiner Behälter bunte Streusel

- Verteilen Sie die farbigen Streusel auf dem Boden der Silikonformen.
- Heizen Sie das Gerät auf Position „I“.
- Wenn das Gerät heiß ist, fügen Sie die weißen Schokoladenschmelzchips hinzu.
- Rühren Sie, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist. Gießen Sie dann die Schokolade in die Silikonformen über die Streusel.
- Stellen Sie das Tablett in den Kühlschrank und warten Sie, bis die Schokolade vollständig ausgehärtet ist.

(Rote) Fruchtgummis

- 80 ml Wasser
- 120 ml Sirup nach Wahl (etwa Erdbeere/Himbeere/Heidelbeere)
- 10 Blatt Gelatine

- Schalten Sie das Gerät auf Position „II“ an und warten Sie, bis es warm geworden ist.
- Sirup und Wasser in den Schmelzer geben.
- Rühren Sie die Mischung kontinuierlich um, bis sie warm ist.
- Als nächstes die Gelatineblätter hinzufügen und weiter rühren, bis sie vollständig geschmolzen sind.
- Falls sich Klumpen gebildet haben, können Sie die Mischung durch ein Sieb passieren.
- Entfernen Sie den Schmelztiegel vom Gerätekörper und lassen Sie die Mischung 2 Minuten lang abkühlen, während Sie weiterrühren. Anschließend die Mischung in die Silikonformen gießen.
- Stellen Sie das Tablett für drei Stunden in den Kühlschrank, um die Fruchtgummis zu härten.

Saure Wassermelonengummis

- 180 ml Wassermelonensaft
- 3 Esslöffel Limettensaft
- ½ Teelöffel Honig
- 10 Blatt Gelatine

- Schalten Sie das Gerät auf Position „II“ an und warten Sie, bis es warm geworden ist.
- Wassermelonensaft, Limettensaft und Honig in den Schmelzer geben.
- Rühren Sie die Mischung kontinuierlich um, bis sie warm ist. Als nächstes die Gelatineblätter hinzufügen und weiter rühren, bis sie vollständig geschmolzen sind.
- Falls sich Klumpen gebildet haben, können Sie die Mischung durch ein Sieb passieren.
- Entfernen Sie den Schmelztiegel vom Gerätekörper und lassen Sie die Mischung 2 Minuten lang abkühlen, während Sie weiterrühren. Anschließend die Mischung in die Silikonformen gießen.
- Stellen Sie das Tablett für drei Stunden in den Kühlschrank, um die Fruchtgummis zu härten.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Das Gerät in nicht spülmaschinenfest.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reiniger, Topfreiniger oder Stahlwolle. Dies würde das Gerät beschädigen.
- Gießen Sie die restliche Schokolade nicht in die Toilette oder den Aussuss. Geben Sie sie in einen Plastikbeutel oder Einwegbehälter und dann in den Abfall.

UMWELT

- Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recyceln von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung macht Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. In diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.

Support

Sämtliche verfügbaren Informationen und Ersatzteile finden Sie unter www.tristar.eu/

ES Manual de instrucciones

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, al representante o a una persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.

- Nunca mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que no se pueda enredar con el cable.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- El usuario no debe dejar el dispositivo sin supervisión mientras esté conectado a la alimentación.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Para proteger a los niños contra los peligros de los aparatos eléctricos, asegúrese de no dejar el aparato sin vigilancia. Por tanto, debe seleccionar un lugar de almacenamiento para el aparato donde los niños no puedan agarrarlo. Asegúrese de que el cable no cuelga hacia abajo.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia ni conocimientos, sin son supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entienden los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el aparato. Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario a menos que cuenten con supervisión.

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

- Tenedores de plástico
- Fondue extraíble
- Base
- Indicador luminoso de encendido
- Interruptor
- Moldes de silicona para bombones y golosinas

ANTES DEL PRIMER USO

- Este dispositivo es 4 en 1: fondue de chocolate, fundidora de chocolate, función de bombones y función para golosinas en forma de oso
- Extraiga el aparato y los accesorios de la caja. Retire las pegatinas, el envoltorio de protección o el plástico del dispositivo.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, pase un paño húmedo por todas las piezas desmontables. Nunca utilice productos abrasivos.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada; no coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor y asegúrese de tener un mínimo de 10 cm de espacio libre alrededor del mismo. Este dispositivo no es apropiado para su instalación en un armario ni para el uso en exteriores.
- Tenga en cuenta que, puesto que el chocolate puede gotear o salpicar, la superficie de uso debe ser de fácil limpieza.
- No use objetos metálicos (como tenedores o cuchillos) dentro de la fondue, porque podría dañarla.

OBSERVACIONES

- Coloque el aparato sobre una superficie seca, estable y plana.
- El interruptor tiene estas posiciones:
 - 0 (desconectado)
 - I (función para mantener caliente, fondue de chocolate)
 - II (función de fundido, gominolas)

USO

Pasos para hacer bombones:

- Encienda el dispositivo y coloque el interruptor en "I".
- Agregue el chocolate o cualquier otro ingrediente y comience de inmediato a remover. Siga removiendo hasta que el chocolate se derrita del todo.
- Cuando el chocolate se haya derretido, extraiga la fondue del cuerpo del dispositivo.
- Vierta el chocolate en moldes de silicona y refrigere durante una hora o hasta que se haya estabilizado.
- Coloque el interruptor en "O" para apagar el dispositivo y desconéctelo de la corriente.

Pasos para hacer gominolas:

- Encienda el dispositivo y coloque el interruptor en "II".
- Agregue los ingredientes deseados en el dispositivo y remueva hasta que la mezcla se haya calentado.
- Después, extraiga la fondue del cuerpo del dispositivo sin dejar de remover la mezcla. Deje que se enfríe durante 2 minutos.
- Vierta la mezcla en los moldes de silicona durante 3 horas.
- Coloque el interruptor en "O" para apagar el dispositivo y desconéctelo de la corriente.

RECETAS

Bombones de chocolate blanco con decoraciones

- 1 paquete de chips de chocolate blanco que se fundan
- 1 paquete pequeño de decoración de colores para posterlita

- Distribuya la decoración de colores en la parte inferior de los moldes de silicona.
- Coloque el dispositivo en la posición "I" para calentarlo.
- Cuando se caliente, añada las chips de chocolate blanco.
- Remueva hasta que el chocolate se derrita del todo. Luego, vierta el chocolate en los moldes de silicona, encima de la decoración.
- Coloque la bandeja en la nevera hasta que el chocolate quede firme.

Gominolas de frutos (rojos)

- 80 ml de agua
- 120 ml del sirope que quiera (como fresas, frambuesas o arándanos)
- 10 láminas de gelatina

- Coloque el interruptor en la posición "II" y espere a que se caliente.
- Añada el sirope y el agua a la fundidora.
- Siga removiendo la mezcla hasta que esté caliente.
- Añada las láminas de gelatina sin dejar de remover hasta que se derritan del todo.
- Si hay grumos, puede pasar la mezcla en un colador.
- Extraiga la fondue del cuerpo del dispositivo y deje que se enfríe durante 2 minutos sin dejar de remover. Luego, vierta la mezcla en los moldes de silicona.
- Coloque la bandeja en la nevera durante 3 horas para que las golosinas se endurezcan.

Gominolas de sandía ácidas

- 180 ml de zumo de sandía
- 3 cdas. de zumo de lima
- ½ cdas de miel
- 10 láminas de gelatina

- Coloque el interruptor en la posición "II" y espere a que se caliente.
- Añada los zumos y la miel a la fundidora.
- Siga removiendo la mezcla hasta que esté caliente. Añada las láminas de gelatina sin dejar de remover hasta que se derritan del todo.
- Si hay grumos, puede pasar la mezcla en un colador.
- Extraiga la fondue del cuerpo del dispositivo y deje que se enfríe durante 2 minutos sin dejar de remover. Luego, vierta la mezcla en los moldes de silicona.
- Coloque la bandeja en la nevera durante 3 horas para que las golosinas se endurezcan.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar, desenchufe el aparato y espere a que el aparato se enfríe.
- No sumerja nunca el aparato en agua o cualquier otro líquido. El aparato no se puede lavar en el lavavajillas.
- Limpie el aparato con un paño húmedo. No utilice productos de limpieza abrasivos o fuertes, estropajos o lana metálica porque se podría dañar el aparato.
- No vierta los restos de chocolate por el desagüe ni en el inodoro. Vierta el chocolate en una bolsa de plástico o en un envase desechable y, a continuación, tirelo a la basura.

MEDIO AMBIENTE



- Este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino que se debe entregar en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje quiere atraer su atención sobre esta importante cuestión. Los materiales utilizados en este aparato se pueden reciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medioambiente. Solicite más información sobre los puntos de recogida a las autoridades locales.

Soporte

Puede encontrar toda la información y recambios en www.tristar.eu

PT Manual de Instruções

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos se ignorar as instruções de segurança.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência técnica ou alguém com qualificações semelhantes para evitar perigos.
- Nunca desloque o aparelho puxando pelo cabo e certifique-se de que este nunca fica preso.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- O utilizador não deve abandonar o aparelho enquanto este estiver ligado à alimentação.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido.
- Para proteger as crianças contra os perigos apresentados pelos aparelhos elétricos, certifique-se de que nunca deixa o aparelho sem supervisão. Para isso, deve selecionar um local de armazenamento para o aparelho fora do alcance das crianças. Certifique-se de que o cabo não está pendurado para baixo.
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, assim como com falta de experiência e conhecimentos, caso sejam supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar o aparelho de modo seguro e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

- Garfos de plástico
- Panela removível
- Base
- Luz indicadora de potência
- Interruptor
- Moldes de silicone para bombons e gomas

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Este eletrodoméstico tem uma função 4 em 1: fondue de chocolate, máquina de derreter chocolate, máquina de fazer bombons e máquina de fazer ursinhos de goma
- Retire o aparelho e os acessórios da caixa. Retire os autocolantes, a película ou plástico de proteção do aparelho.
- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe todas as peças amovíveis com um pano húmido. Nunca utilize produtos abrasivos.
- Coloque o aparelho numa superfície estável, horizontal e nivelada, não coloque o aparelho sobre superfícies não resistentes ao calor e assegure, pelo menos, 10 cm de espaço livre à volta do dispositivo.
- Este dispositivo não é adequado para ser montado num armário ou para utilização no exterior.
- Tenha em mente que o chocolate pode escorrer ou salpicar, pelo que o local de utilização deve ser fácil de limpar.
- Não use objetos pontiagudos ou metálicos (por exemplo, garfo, faca, etc.) dentro da panela, pois pode danificar o eletrodoméstico

OBSERVAÇÕES

- Coloque o aparelho sobre uma superfície seca, estável e plana.
- O interruptor tem as seguintes posições:
 - 0 (desligado)

- I (função de manter quente, fondue de chocolate)
- II (função de derreter, gomas)

UTILIZAÇÃO

Passo para a confeção de chocolate:

- Ligue o eletrodoméstico e rode o interruptor para a posição "I".
- Adicione o chocolate e outros ingredientes no eletrodoméstico e comece a mexer imediatamente. Continue a mexer até que o chocolate esteja completamente derretido.
- Depois do chocolate derretido, retire a panela da base.
- Despeje o chocolate nas formas de silicone e coloque no congelador por uma hora ou até solidificar completamente.
- Desligue o eletrodoméstico rodando o interruptor para a posição "O" e desligue o eletrodoméstico.

Passo para a confeção de gomas:

- Ligue o eletrodoméstico e rode o interruptor para a posição "II".
- Adicione os ingredientes pretendidos no eletrodoméstico e mexa até aquecer.
- Após, retire a panela da base, enquanto continua a mexer. Deixe a mistura arrefecer por 2 minutos.
- Coloque a mistura nas formas de silicone e leve ao congelador por 3 horas.
- Desligue o eletrodoméstico rodando o interruptor para a posição "O" e desligue o eletrodoméstico.

RECETAS

Chocolate branco com sprinkles

- 1 pacote de pepitas de chocolate branco para derreter
- 1 recipiente pequeno com sprinkles coloridos

- Distribua os sprinkles coloridos sobre o fundo dos moldes de silicone
- Aqueça o eletrodoméstico na posição "I".
- Quando o eletrodoméstico estiver aquecido, adicione as pepitas de chocolate branco para derreter.
- Mexa até que o chocolate esteja completamente derretido. De seguida, coloque o chocolate nas formas de silicone sobre os sprinkles.
- Coloque o tabuleiro no congelador até o chocolate solidificar completamente.

Gomas de frutas (vermelhas)

- 80 ml de água
- 120 ml de xarope à escolha (p.e. morango/framboesa/mirtilo)
- 10 folhas de gelatina

- Ligue o eletrodoméstico na posição "II" e espere que aqueça.
- Aqueça o xarope e a água na panela.
- Mexa sem parar até a mistura ficar morna.
- De seguida, adicione as folhas de gelatina e continue a mexer até derreter por completo.
- Se formar grumos, pode coar a mistura numa peneira.
- Retire a panela da base e deixe a mistura arrefecer por 2 minutos enquanto mexe. De seguida, coloque a mistura nos moldes de silicone.
- Coloque o tabuleiro no congelador durante três horas para solidificar as gomas.

Gomas de melancia

- 180 ml de sumo de melancia
- 3 colheres de sumo de limão
- ½ colher de chá de mel
- 10 folhas de gelatina

- Ligue o eletrodoméstico na posição "II" e espere que aqueça.
- Adicione o sumo de melancia, o sumo de limão e o mel no eletrodoméstico.
- Mexa sem parar até a mistura ficar morna. De seguida, adicione as folhas de gelatina e continue a mexer até derreter por completo.
- Se formar grumos, pode coar a mistura numa peneira.
- Retire a panela da base e deixe a mistura arrefecer por 2 minutos enquanto mexe. De seguida, coloque a mistura nos moldes de silicone.
- Coloque o tabuleiro no congelador durante três horas para solidificar as gomas.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e aguarde até arrefecer.
- Nunca mergulhe o aparelho na água ou noutro líquido. O aparelho não é adequado para a máquina de lavar louça.
- Limpe o aparelho com um pano húmido. Nunca use produtos de limpeza agressivos e abrasivos, esfregões de metal ou palha de aço, que danifica o dispositivo.
- Não deite os restos de chocolate na sanita nem na canalização. Coloque o chocolate num saco de plástico ou recipiente descartável e, em seguida, deite no lixo.

AMBIENTE



- Este aparelho não deve ser depositado no lixo doméstico no fim da sua vida útil, mas deve ser entregue num ponto central de reciclagem de aparelhos domésticos elétricos e eletrónicos. 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 aparelhos domésticos usados, está a contribuir de forma significativa para a proteção do nosso ambiente. Solicite às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

Assistência

Encontra todas as informações e peças de substituição disponíveis em www.tristar.eu!

IT Istruzioni per l'uso

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti la mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un addetto all'assistenza o da personale con qualifice analoghe per evitare rischi.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza quando è collegato all'alimentazione.
- Questo apparecchio è destinato a un uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.

- 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.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza la necessaria pratica ed esperienza sotto la supervisione di un adulto o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e aver compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. I bambini non devono eseguire interventi di manutenzione e pulizia senza supervisione.

DESCRIZIONE DELLE PARTI

- Forchette di plastica
- Contenitore per lo scioglimento estraibile
- Base
- Spia di alimentazione
- Interruttore
- Stampi in silicone per bonbon e caramelle gomose

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Questo elettrodomestico ha una funzione 4 in 1: fonduta di cioccolato, scioglitore di cioccolato, preparatore di bonbon e preparatore di caramelle gomose.
- Estrarre apparecchio e accessori dalla scatola. Rimuovere adesivi, pellicola protettica o plastica dall'apparecchio.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, pulire tutte le parti amovibili con un panno umido. Non utilizzare mai prodotti abrasivi.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e livellata, non collocare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore e lasciare almeno 10 cm di spazio libero attorno all'apparecchio. Questo apparecchio non è idoneo per l'installazione in un armadietto o per uso all'aperto.
- Tenere presente che il cioccolato può gocciolare o schizzare, il luogo di utilizzo dovrebbe essere facile da pulire.
- Non utilizzare oggetti affilati o metallici (ad es. forchetta, coltello, ecc.) all'interno del contenitore per scioglimento per non danneggiare l'apparecchio.

NOTE

- Collocare l'apparecchio su una superficie uniforme, stabile e asciutta.
- L'interruttore prevede le seguenti posizioni:
 - 0 (off)
 - I (funzione keep warm, fonduta di cioccolato)
 - II (funzione melting, caramelle gomose)

UTILIZZO

Passaggi per la preparazione di cioccolatini:

- Collegare l'apparecchio e portare l'interruttore in posizione "I".
- Aggiungere il cioccolato e gli altri ingredienti nell'apparecchio e iniziare immediatamente a mescolare. Continuare a mescolare finché il cioccolato non si è completamente sciolto.
- Dopo che il cioccolato si è sciolto, togliere il contenitore per scioglimento dal corpo dell'apparecchio.
- Versare il cioccolato negli stampi in silicone e mettere in frigorifero per un'ora o fino al completo indurimento.
- Spegnere l'apparecchio portando l'interruttore in posizione "O" e staccare la spina.

Passaggi per la preparazione di caramelle gomose:

- Collegare l'apparecchio e portare l'interruttore in posizione "II".
- Aggiungere gli ingredienti desiderati nell'apparecchio e mescolare fino a quanto il composto non si sarà riscaldato.
- Una volta riscaldato, rimuovere il recipiente per scioglimento dal corpo dell'apparecchio, continuando a mescolare il composto. Lasciare raffreddare per 2 minuti.
- Versare il composto negli stampi di silicone e mettere in frigorifero per 3 ore.
- Spegnere l'apparecchio portando l'interruttore in posizione "O" e staccare la spina.

RICETTE

Cioccolatini bianchi con granello

- 1 confezione di gocce di cioccolato bianco da sciogliere
- 1 piccolo contenitore di granelle colorate

- Distribuire le granelle colorate sul fondo degli stampi in silicone.
- Riscaldare l'apparecchio sulla posizione "I".
- Quando l'apparecchio è riscaldato, aggiungere le gocce di cioccolato bianco.
- Mescolare fino a quando il cioccolato non è completamente sciolto. Versare quindi il cioccolato negli stampi di cioccolato sopra le granelle.
- Mettere il vassoio in frigorifero e attendere che il cioccolato si solidifichi completamente.

Caramelle gomose alla frutta (rossa)

- 80 ml di acqua
- 120 ml di sciroppo a scelta (ad es. fragola/lampone/mirtillo)
- 10 gelatine in fogli

- Accendere l'apparecchio in posizione "II" e attendere che si riscaldi.
- Aggiungere lo sciroppo e l'acqua nello scioglitore.
- Mescolare continuamente il composto finché non è caldo.
- Aggiungere successivamente la gelatina in fogli e continua a mescolare fino a completo scioglimento.
- In caso di grumi, è possibile filtrare il composto attraverso un colino a maglia.
- Rimuovi il contenitore per scioglimento dal corpo e lasciare raffreddare per 2 minuti mescolando. Versare quindi il composto negli stampi di silicone.
- Mettere il vassoio in frigorifero per tre ore per fare indurire le caramelle gomose.

Caramelle gomose all'anguria aspra

- 180 ml di succo di anguria
- 3 cucchiai di succo di lime
- ½ cucchiaino di miele
- 10 gelatine in fogli

- Accendere l'apparecchio in posizione "II" e attendere che si riscaldi.
- Aggiungere il succo di anguria, succo di lime e miele nello scioglitore.
- Mescolare continuamente il composto finché non è caldo. Aggiungere successivamente la gelatina in fogli e continua a mescolare fino a completo scioglimento.

- In caso di grumi, è possibile filtrare il composto attraverso un colino a maglia.
- Rimuovi il contenitore per scioglimento dal corpo e lasciare raffreddare per 2 minuti mescolando. Versare quindi il composto negli stampi di silicone.
- Mettere il vassoio in frigorifero per tre ore per fare indurire le caramelle gomose.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio ed attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altro liquido. Non è possibile pulire l'apparecchio in lavastoviglie.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non usare mai detersigenti duri e abrasivi, pagliette o lana d'acciaio, che danneggia l'apparecchio.
- Non versare il cioccolato in eccesso o residuo nello scarico o nel water.
- Versare il cioccolato in un sacchetto di plastica o in un contenitore usa e getta da conferire secondo le normative locali.

AMBIENTE



- Questo apparecchio non deve essere posto tra i rifiuti domestici alla fine della sua vita utile, 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 sottolineano tale importante questione. I materiali usati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando gli apparecchi domestici è possibile contribuire alla protezione dell'ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni in merito ai punti di raccolta.

Assistenza

Tutte le informazioni e le parti di ricambio sono disponibili sul sito www.tristar.eu!

SV Instruktionshandbok

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Om dessa säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- Om nåtsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Flytta aldrig appar

