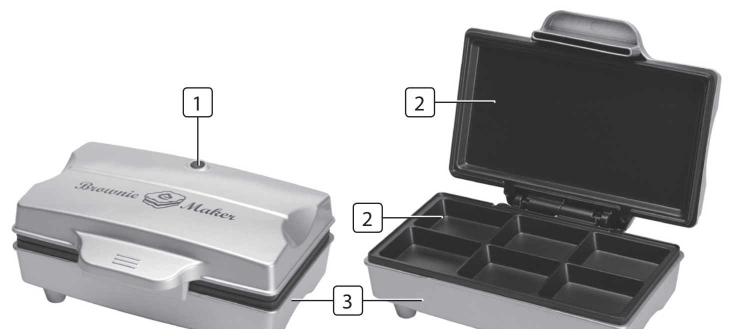
★★★●
TRISTAR

service
.tristar.eu

EN Instruction manual
NL Gebruiksaanwijzing
FR Mode d'emploi
DE Bedienungsanleitung
ES Manual de usuario
PT Manual de utilizador
PL Instrukcja obsługi
IT Manuale utente
SV Bruksanvisning
CS Návod na použití
SK Návod na použitie

SA-1125

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



service.tristar.eu

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

EN Instruction manual

SAFETY INSTRUCTIONS

- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not be hold 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 can not 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.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The 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 unless they are older than 8 and supervised.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Caution! Bread can burn.
- The bread may burn, therefore do not use the toaster near or below combustible material, such as curtains.
- Surface may get hot during use.

PARTS DESCRIPTION

1. Indication light red
2. Baking plates
3. Housing

BEFORE THE FIRST USE

- Take the appliance and accessories out the box. Remove the stickers, protective foil or plastic from the device.
- Put the power cable into 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)
- Place the device on a flat stable surface and ensure a minimum of 10 cm. free space around the device. This device is not suitable for installation in a cabinet or for outside use.
- When the device is turned on for the first time, a slight odor will occur. This is normal, ensure adequate ventilation. This fragrance is only temporary and will disappear soon.

USE

Note: the housing and the baking plates will become very hot during the baking process, avoid any contact with these parts.

- Allow the device to preheat for 6-8 minutes to reach the recommended baking temperature. The red power indication light will go off once the device is ready for use.
- Slightly grease the baking plates with oil or butter.
- Fill each baking mold to the edge with batter. Filling must be done quickly, to ensure the brownies will brown equally.
- Close the lid of the appliance and press it firmly.
- Note: during use the device may spread some smoke, this is normal and will disappear after a few minutes.
- The red indication light will switch on and off during the baking process, indicating that the correct temperature is being maintained.
- Depending upon the batter and the selected degree of browning, the baking time will vary between 8-10 minutes.
- Immediately after the baking process is completed, remove the brownies from the appliance. Use a small spatula or similar object. Place the brownies onto a wire grid to cool down.
- When using an inappropriate batter, for example with too many nuts or other types of fruit, the non-stick coating might get damaged. To prevent this, please use the recipe later in this manual. This recipe is well-tried and will not damage the coating.
- In case your brownie maker fails to deliver the desired results, there could be several reasons for it. You will find a number of useful tips in the paragraph 'Hints'.

Hints

- The brownie mixture should be fairly thick, but fluid enough to drop off a spoon.
- When ready, do not pile the brownies on top of one another, as they will soften. Place them on a wire grid to cool down and, if desired, sprinkle them with icing sugar.
- If the brownies are spotty, perhaps the used ingredients had a different temperature. To ensure a consistent color and result, take all ingredients out of the refrigerator an hour before.
- If the mixture is too thin, try adding a few fine bread crumbs.
- Brownies are at their best when eaten warm. If you want to store them, use a mixture with a higher fat content and allow them to cool down before storing in an air-tight tin. Always store the brownies in the deep freezer.
- In case the brownies are not according to your wishes, please check if the device is properly used and whether the used mixture is suitable.

RECIPES

Basic recipe brownies

16 to 20 pieces - Ingredients

- 150 g dark or bitter chocolate
- 150 g butter
- 125 g sugar
- 125 g caster sugar (light brown)
- 1 tablespoon vanilla sugar
- 150 g self raising flour
- 1/2 teaspoon salt
- 4 eggs (medium size)

Preparation

- Break the chocolate into pieces. Melt the chocolate and the butter in a small saucepan on low heat. Stir regularly.
- Remove the pan from the heat when the chocolate is completely melted.
- Add the sugar, the brown sugar and the vanilla sugar to the chocolate mixture.
- Add the flour and salt to the chocolate mixture.
- While stirring, add the 4 eggs to the mixture. Mix well.
- Pour a small ladle of batter into the centre of each baking mold. Filling the molds must be done quickly to ensure the brownies will brown equally.
- Close the appliance and press firmly for a short while.
- Depending upon the batter and the degree of browning selected, the baking time will vary between 6-8 minutes.

Tip: Add 50 grams of chopped pecans or walnuts and spread also over the top half pecans or walnuts.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Remove the plug from the wall outlet and allow the device to cool down for about 3 minutes with both halves opened.
- Clean the baking plates with a damp cloth or soft brush with a mild detergent.
- Rinse the cloth well so there is no soap residue in it, then clean the plates about to times with the damp cloth so there will not remaining any soap residue on the plates.
- Clean the appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the device.
- Never immerse the electrical device in water or any other liquid. The device is not dishwasher proof.

GUARANTEE

- This product is guaranteed for 24 months granted. Your warranty is valid if the product is used in accordance to the instructions and for the purpose for which it was created. In addition, the original purchase (invoice, sales slip or receipt) is to be submitted with the date of purchase, the name of the retailer and the item number of the product.
- For the detailed warranty conditions, please refer to our service website: www.service.tristar.eu

GUIDELINES FOR PROTECTION OF THE 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 service.tristar.eu!

NL Gebruiksaanwijzing

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Als de veiligheidsinstructies niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade die daar eventueel het gevolg van is.
- Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant zelf, de dealer of erkend technicus om brandgevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg ervoor dat het snoer nergens in verstrikt kan raken.
- Het apparaat moet worden geplaatst op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer de stekker in het stopcontact steekt.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met beperkte fysieke, zintuigelijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan, of instructies hebben ontvangen over het op een veilige wijze gebruiken van het apparaat, en op de hoogte zijn van de mogelijke gevaren. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud dienen niet te worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder dan 8 zijn, en onder toezicht staan.
- De oppervlakken binnen handbereik kunnen heet zijn wanneer het apparaat in gebruikt is.
- Let op ! Brood kan branden.
- Het brood kan branden, gebruik de broodrooster dus niet in de buurt van of onder brandbare materialen, zoals gordijnen.
- Oppervlakken kunnen heet worden tijdens gebruik.

ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Indicatielampje rood
2. Bakplaten
3. Behuizing

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder eventuele stickers, beschermfolie of plastic van het apparaat.
- 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)
- Plaats het apparaat altijd op een vlakke stabiele ondergrond en zorg voor minimaal 10 cm. vrije ruimte rondom het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw of buitengebruik.
- Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt aangezet, zal het een lichte geur afgeven. Dit is normaal, zorg voor voldoende ventilatie. Deze geur is slechts tijdelijk en zal spoedig verdwijnen.

GEBRUIK

Let op: de behuizing en de bakplaten worden tijdens het bakproces zeer heet, vermijd ieder contact met deze delen.

- Laat het apparaat gedurende 6-8 minuten voorverwarmen om de gewenste baktemperatuur te bereiken. Wanneer het apparaat is opgewarmd, zal het rode indicatielampje doven.
- Vet de bakplaten lichtelijk in met wat olie of boter.
- Vul iedere bakvorm tot de rand met het beslag. Let op dat het vullen van de bakvormen snel gebeurt, zodat de brownies gelijkmatig bruin worden.
- Sluit het apparaat en druk het even stevig aan.
- Let op: tijdens het bakproces kan er rook ontstaan, dit is normaal en verdwijnt vanzelf na enkele minuten.
- Tijdens het bakproces zal het indicatielampje aan en uit springen. Dit is normaal; op deze manier zal het apparaat een constante temperatuur behouden.
- Afhankelijk van het beslag en de mate van de gewenste bruining, zal de baktijd 8-10 minuten bedragen.
- Haal de brownies direct na het bakproces uit het apparaat. Gebruik een kleine spatel of een gelijkwaardig voorwerp. Plaats de brownies op een rooster om af te koelen.
- Het gebruiken van een ongeschikt beslag, bijvoorbeeld met teveel noten of andere vruchten, kan de antiaanbaklaag van het apparaat beschadigen. Gebruik het recept verderop in de handleiding om dit probleem te voorkomen.
- Indien uw brownie maker niet de gewenste resultaten levert, kunnen hier verschillende redenen voor zijn. Onder het kopje tips kunt een aantal bruikbare tips vinden.

Tips

- Het deeg moet vrij stevig zijn, maar wel vloeibaar genoeg om van een lepel af te druipen.
- Stapel de brownies na het bakken niet op elkaar, anders zullen ze verzachten. Laat de brownies op een rooster afkoelen en bestrooi ze, indien gewenst, met poedersuiker.
- Als de brownies vlekkerig zijn, hebben de gebruikte ingrediënten waarschijnlijk een verschillende temperatuur gehad. Om een consistente kleur en resultaat te garanderen, wordt aangeraden de ingrediënten een uur van tevoren uit de koelkast te halen.
- Voeg een paar fijne broodkruimels toe aan het mengsel als het te dun is.
- Brownies zijn het lekkerst wanneer deze warm worden gegeten. Als u de brownies wilt bewaren, gebruik dan een mengsel met een hoger vetgehalte en laat ze afkoelen voordat u ze in een luchtdichte verpakking doet. Bewaar ze vervolgens in de diepvriezer.
- Als de brownies niet naar wens zijn, controleer dan eerst of u het apparaat op de juiste manier heeft gebruikt en of het mengsel goed is.

RECEPTEN

Basisrecept brownies

16 à 20 stuks - Ingrediënten

- 150 g pure of bittere chocolade
- 150 g roomboter
- 125 g suiker
- 125 g basterdsuiker (lichtbruine)
- 1 zakje vanillesuiker
- 150 g zelfrijzend bakmeel
- 1/2 theelepel zout
- 4 eieren (middelgroot)

Bereiding

- Breek de chocolade in stukken. Smelt de chocolade en de boter in een kleine pan met dikke bodem op laag vuur. Roer regelmatig.
- Haal de pan van het vuur wanneer de chocolade volledig is gesmolten.
- Roer de suiker, het basterdsuiker en de vanillesuiker door het chocolademengsel.
- Roer het bakmeel en zout door het chocolademengsel.
- Voeg al roerend de 4 eieren aan het mengsel toe.
- Giet een kleine pollepel van het beslag in het midden van elke bakvorm. Let erop dat u de bakvormen snel vult, zodat de brownies gelijkmatig bruin worden.
- Sluit het apparaat en druk het even stevig aan.
- Afhankelijk van het beslag en de gewenste bruining zal de baktijd 6-8 minuten bedragen.

Tip: Voeg 50 gram gehakte pecannoten of walnoten aan het mengsel toe en verdeel ook over de bovenkant halve pecannoten of walnoten.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geopend ongeveer 3 minuten goed afkoelen.
- Reinig de bakplaten met een vochtige doek of een zacht borsteltje.
- Spoel de doek goed, zodat er geen zeepresten meer aanwezig zijn. Reinig de bakplaten meerdere malen met de vochtige doek, om er zeker van te zijn dat er geen zeepresten op de platen zijn achtergebleven.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve en schurende schoonmaakmiddelen, een schuurspons of staalwol; dit beschadigt het apparaat.
- Dompel het apparaat niet onder in water of in een andere vloeistof en plaats het apparaat niet in de vaatwasmachine om te reinigen.

GARANTIEVOORWAARDEN

- Op dit product wordt een garantie van 24 maanden verleend. Uw garantie is geldig wanneer het product is gebruikt in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing en voor het doel waarvoor het gemaakt is. Tevens dient de originele aankoopbon (factuur, kassabon of kwitantie) overlegd te worden met daarop de aankoopdatum, de naam van de retailer en het artikelnummer van het product.
- Voor uitgebreide garantievoorwaarden verwijzen wij u naar onze servicewebsite: www.service.tristar.eu

AANWIJZINGEN TER BESCHERMING VAN HET MILIEU

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op het artikel, de gebruiksaanwijzing en de 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.

ONDERSTEUNING

Vind alle beschikbare informatie en onderdelen op service.tristar.eu!

FR Mode d'emploi

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tous dommages si les consignes de sécurité ne sont pas respectées.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des techniciens similairement agréés afin d'éviter un danger.
- Ne jamais déplacer l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que ce dernier ne devienne pas entortillé.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans supervision.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de porte des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances si elles sont supervisées ou instruites pour l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les dangers en rapport. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et ne soient supervisés.
- La température des surfaces accessibles peut devenir élevée quand l'appareil est en fonction.
- Attention ! Le pain peut brûler.
- Le pain peut brûler, par conséquent n'utilisez pas le grille-pain à proximité ou sous des matériaux inflammables, tels que des rideaux.
- Les surface peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation.

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Voyant rouge
2. Plaques de cuisson
3. Boîtier

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirer l'appareil et les accessoires du carton. Retirer les autocollants, le film ou le plastique protecteur de l'appareil.
- Branchez le cordon d'alimentation à la prise. (NB : Veillez à ce que la tension indiquée sur l'appareil corresponde à la la tension du secteur local avant lew branchement. (Tension : 220V-240V 50Hz)
- Posez l'appareil sur une surface plate et stable en laissant 10 cm d'espace libre de chaque côté. Cet appareil ne convient pas à une installation intégrée ou en extérieur.
- Une faible odeur émanera lors de la première mise en marche de l'appareil. Cela est normal, veiller à une bonne aération. L'odeur n'est que temporaire et disparaitra rapidement.

UTILISATION

Remarque: lors de la cuisson, les plaques de cuisson et le châssis de l'appareil deviendront très chauds, évitez tout contact avec ces surfaces.

- Préchauffez l'appareil pendant 6 à 8 minutes pour atteindre la température de cuisson conseillée. Le témoin lumineux rouge s'éteindra une fois que l'appareil est prêt à l'emploi.
- Imprégnez légèrement les plaques de cuisson d'huile ou de beurre.
- Remplissez chaque moule de cuisson jusqu'au bord avec de la pâte. Le remplissage doit être réalisé rapidement pour que les carrés au chocolat (Brownies) cuisent de manière égale.
- Rabattez et le couvercle de l'appareil et refermez-le fermement.
- Remarque: lors de son utilisation, l'appareil peut produire de la fumée, il s'agit d'un fonctionnement normal qui disparaîtra après quelques minutes.
- Le voyant lumineux rouge s'allumera ou s'éteindra lors de la cuisson, indiquant le maintien de la température de cuisson.
- Selon la pâte et le degré de cuisson choisi, le temps de cuisson varie de 8 à 10 minutes.
- Dès que la cuisson est terminée, retirez les brownies de l'appareil. Utilisez une petite spatule ou un ustensile similaire. Placez les brownies sur une grille pour les faire refroidir.
- Si vous utilisez une pâte inappropriée, par exemple avec trop de noisettes ou d'autres types de fruit, le revêtement anti-adhérent peut s'endommager. Afin d'éviter cela, veuillez utiliser la recette indiquée plus loin dans ce manuel. Cette recette est à toute épreuve et n'endommagera pas le revêtement.
- Si l'appareil à cuire les brownies ne donne pas les résultats escomptés, plusieurs causes sont possibles. Vous trouverez de nombreux conseils dans le paragraphe «Astuces».

Astuces

- Le mélange de préparation des brownies doit être assez épais mais aussi assez liquide pour être déposé avec une cuillère.
- Quand ils sont prêts, ne pas empiler les brownies les uns sur les autres car ils deviendraient mou. Placez-les sur une grille pour les refroidir et, si vous le voulez, saupoudrez-les avec du sucre glace.
- Si les brownies sont granuleux, les ingrédients utilisés sont peut-être à des températures différentes. Pour obtenir une couleur et un résultat satisfaisans, tenez-les hors du réfrigérateur une heure avant.
- Si le mélange est trop maigre, essayez d'ajouter quelques miettes de pain de petite dimension.
- Les brownies sont meilleurs lorsqu'ils sont dégustés chaud. Pour bien les conserver, utilisez un mélange un peu plus consistant et laissez-les refroidir avant de les placer dans une boîte fermée à l'abri de l'air. Conservez toujours les brownies dans le congélateur.
- Si les brownies ne correspondent pas à vos désirs, veuillez contrôler que l'appareil est correctement utilisé et si la préparation utilisée est correcte.

RECETTES

Recette de base des brownies

De 16 à 20 pièces - Ingrédients

- 150 g de chocolat noir ou amer
- 150 g de beurre
- 125 g de sucre
- 125 g de sucre de canne en poudre
- 1 cuillère à café de sucre vanillé
- 150 g de farine
- 1/2 cuillère à café de sel
- 4 œufs (de taille moyenne)

Préparation

- Découpez le chocolat en morceaux. Mélangez le chocolat et le beurre dans une petite casserole à feu doux. Remuez régulièrement.
- Retirez la casserole du feu quand le chocolat est complétement fondu.
- Ajoutez le sucre, le sucre de canne et le sucre vanillé au mélange.
- Ajoutez la farine et le sel.
- Tout en remuant, ajoutez 4 œufs. Mélangez bien le tout.
- Versez une petite louche de pâte au centre de chaque moule de cuisson. Le remplissage des moules doit être réalisé rapidement pour que les brownies se cuisent de manière égale.
- Fermez l'appareil et tenez fermement le couvercle pendant un moment.
- Selon la pâte et le degré de cuisson choisi, le temps de cuisson varie de 6 à 8 minutes.

Conseil: Préparez 50 grammes de noix de pécan ou de noix haches et en saupoudrer la moitié supérieure des brownies.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Retirez le cordon de la prise murale et laissez refroidir les deux moitiés ouvertes de l'appareil pendant 3 minutes.
- Nettoyez les plaques de cuisson avec un chiffon légèrement humide ou une brosse douce.
- Rincez bien le tissu afin d'éliminer tout résidu de savon, puis nettoyez deux fois les plaques avec un chiffon humide de façon à ce qu'il ne reste aucun résidu de savon sur les plaques.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de nettoyants forts et abrasifs, de tampon à récurer ni de paille de fer, car cela endommagerait l'appareil.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ni aucun autre liquide. L'appareil ne va pas au lave-vaisselle.

GARANTIE

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

DIRECTIVES POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

SUPPORT

Toutes les informations et les pièces détachées sont disponibles sur service.tristar.eu !

DE Bedienungsanleitung

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals, indem Sie am Kabel ziehen, und achten Sie darauf, dass das Kabel nicht verwickelt wird.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt bleiben, während es am Netz angeschlossen ist.
- Dieses Gerät darf nur für Haushaltszwecke, und für die Anwendung, für die es hergestellt wurde, verwendet werden.
- Gerät und Kabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie unter Beaufsichtigung oder Anleitung hinsichtlich der sicheren Anwendung des Geräts stehen und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten für Benutzer dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Vorsicht! Brot kann anfangen zu brennen.
- Das Brot kann verbrennen, daher den Toaster nicht in der Nähe oder unterhalb brennbarer Materialien wie Vorhängen verwenden.
- Die Oberfläche kann während des Betriebs heiß werden.

TEILEBESCHREIBUNG

1. Rote Kontrollleuchte
2. Backplatten
3. Gehäuse

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Kiste. Entfernen Sie die Aufkleber, die Schutzfolie oder Plastik vom Gerät.
- Stromkabel einstecken. (Hinweis: Vor Inbetriebnahme sicherstellen, dass die auf dem Gerät angegebene Netzspannung mit der örtlichen Stromspannung übereinstimmt. Spannung 220 V-240 V 50 Hz)
- Das Gerät immer auf eine ebene und feste Fläche stellen und einen Abstand von mindestens 10 cm um das Gerät einhalten. Dieses Gerät ist nicht für den Anschluss oder die Verwendung in einem Schrank oder im Freien geeignet.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, kann es zu einer leichten Geruchsbildung kommen. Das ist normal. Sorgen Sie für ausreichende Lüftung. Dieser Geruch hält nur kurze Zeit an und verschwindet bald.

ANWENDUNG

Hinweis: das Gehäuse und die Backbleche werden während des Backvorgangs sehr heiß, jeglichen Kontakt mit diesen Teilen vermeiden.

- Das Gerät 6-8 Minuten vorheizen, um die empfohlene Backtemperatur zu erreichen. Die rote Kontrollleuchte geht aus, sobald das Gerät betriebsbereit ist.
- Die Backbleche leicht mit Öl oder Butter einfetten.
- Jede Backform bis zum Rand mit Teig füllen. Schnell einfüllen, um eine gleichmäßige Bräunung der Brownies zu gewährleisten.
- Den Deckel des Gerät schließen und fest andrücken.
- Hinweis: während des Betriebs kann etwas Rauch aus dem Gerät austreten, das ist normal und verschwindet nach ein paar Minuten.
- Die rote Betriebsleuchte schaltet während des Backens ein und aus und weist so darauf hin, dass die richtige Temperatur eingehalten wird.
- Je nach Teig und gewähltem Bräunungsgrad wird die Backzeit zwischen 8-10 Minuten betragen.
- Entnehmen Sie unmittelbar nach dem Backvorgang die Brownies aus dem Gerät. Verwenden Sie eine kleiner pfannenwender oder einen ähnlichen Gegenstand. Legen Sie die Brownies auf ein Drahtgitter, um sie abkühlen zu lassen.
- Bei Verwendung eines ungeeigneten Teigs, zum Beispiel mit zu vielen Nüssen oder anderen Obstarten, könnte die Antihaftbeschichtung beschädigt werden. Um dies zu verhindern, nutzen Sie bitte das später in diesem Handbuch angegebene Rezept. Dieses Rezept ist altbewährt und wird die Beschichtung nicht beschädigen.
- Falls Ihr Brownie-Maker nicht die gewünschten Ergebnisse bringt, könnte es mehrere Gründe dafür geben. Sie finden eine Reihe von nützlichen Tipps im Abschnitt „Hinweise".

Hinweise

- Die Brownie-Mischung sollte recht dick aber flüssig genug sein, um sich von einem Löffel zu lösen.
- Wenn Sie fertig sind, stapeln Sie die Brownies nicht aufeinander, da sie sonst weich werden. Legen Sie sie auf ein Drahtgitter, um sie abkühlen zulassen, und, falls gewünscht, bestäuben Sie sie mit Puderzucker.
- Wenn die Brownies fleckig sind, hatten vielleicht die verwendeten Zutaten verschiedene Temperaturen. Um eine einheitliche Farbe und ein einheitliches Ergebnis zu gewährleisten, nehmen Sie alle Zutaten eine Stunde vorher aus dem Kühlschrank.
- Wenn die Mischung zu dünn ist, versuchen Sie, ein paar feine Semmelbrösel zuzugeben.
- Brownies sind am besten, wenn sie warm gegessen werden. Wenn Sie sie aufbewahren möchten, verwenden Sie eine Mischung mit einem höheren Fettgehalt und lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie in einer luftdichten Dose aufbewahren. Bewahren Sie die Brownies immer im Tiefkühlfach.
- Falls die Brownies nicht nach Ihren Wünschen sind, überprüfen Sie bitte, ob das Gerät richtig benutzt wird und ob die verwendete Mischung geeignet ist.

REZEPTE

Grundrezept Brownies

16 bis 20 Stück - Zutaten

- 150 g dunkle oder bittere Schokolade
- 150 g Butter
- 125 g Zucker
- 125 g feiner Zucker (hellbraun)
- 1 Esslöffel Vanillezucker
- 150 g Mehl mit Backmittel
- 1/2 Teelöffel Salz
- 4 Eier (mittlere Größe)

Zubereitung

- Brechen Sie die Schokolade in Stücke. Schmelzen Sie die Schokolade und die Butter in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze. Rühren Sie regelmäßig.
- Nehmen Sie die Pfanne von der Hitze, wenn die Schokolade vollständig geschmolzen ist.
- Geben Sie den Zucker, den braunen Zucker und den Vanillezucker zur Schokoladenmasse.
- Geben Sie das Mehl und das Salz zur Schokoladenmasse.
- Fügen Sie unter Rühren die 4 Eier zur Mischung. Gut mischen.
- Gießen Sie einen kleinen Schöpflöffel Teig in die Mitte jeder Backform. Das Befüllen der Formen muss schnell erfolgen, um sicherzustellen, dass die Brownies gleichmäßig braun werden.
- Schließen Sie das Gerät und drücken Sie es eine kurze Weile fest zusammen.
- Je nach Teig und gewähltem Bräunungsgrad wird die Backzeit zwischen 6-8 Minuten betragen.

Tipp: Geben Sie 50 g gehackte Pekannüsse oder Walnüsse hinzu und streuen Sie auch über die obere Hälfte Pekannüsse oder Walnüsse.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät für ca. 3 Minuten geöffnet abkühlen.
- Reinigen Sie die Backbleche mit einem feuchten Tuch oder einer weichen Bürste.
- Spülen Sie das Tuch gut aus, damit keine Seifenreste zurückbleiben, dann reinigen Sie das Blech zweimal mit dem feuchten Tuch, damit keine Seifenreste auf dem Blech zurückbleiben.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reiniger, Topfreiniger oder Stahlwolle, die das Geräte beschädigen würden.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Das Gerät in nicht spülmaschinenfest.

GARANTIE

- Dieses Produkt wird eine Garantie für 24 Monate gewährt. Ihre Garantie gilt, wenn das Gerät entsprechend der Bedienungsanleitung für seinen Bestimmungszweck benutzt wird. Im Garantiefall reichen Sie bitte die Kaufquittung ein, aus welcher das Kaufdatum, der Name des Fachhändlers und die Gerätenummer hervorgehen müssen.
- Detaillierte Garantiebedingungen finden Sie auf unserer Website: www.service.tristar.eu

UMWELTSCHUTZRICHTLINIEN

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

SUPPORT

Sie finden alle erhältlichen Informationen und Ersatzteile auf service.tristar.eu

ES Manual de usuario

PRECAUCIONES IMPORTANTES

- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar peligros, corresponde al fabricante, a su representante o a una persona de cualificación similar su reemplazo.
- No mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que el cable no se enrolle.
- Este aparato se debe colocar sobre una superficie estable nivelada.
- No utilice el dispositivo sin supervisión.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Guarde el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensitivas y mentales reducidas y con falta de experiencia y conocimientos pueden utilizar el aparato si reciben supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato de una manera segura y entienden los peligros que implica. La limpieza y el mantenimiento de usuario no deben ser hechos por niños a menos que tengan 8 años o más y estén supervisados.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando funcione el aparato.
- Precaución! El pan puede quemar
- El pan puede quemar; por lo tanto, no utilice la tostadora cerca o debajo de material combustible, como, por ejemplo, cortinas.
- La superficie puede calentarse durante el uso.

DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

1. Piloto rojo
2. Placas para hornear
3. Carcasa

ANTES DEL PRIMER USO

- Extraiga el aparato y los accesorios de la caja. Retire las pegatinas, el envoltorio de protección o el plástico del dispositivo.
- Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente. (Nota: Asegúrese de que la tensión indicada en el aparato coincide con la tensión local antes de conectar al aparato. Tensión 220-240 V 50 Hz
- Coloque el aparato sobre una superficie plana estable y asegúrese de tener un mínimo de 10 cm de espacio libre alrededor del mismo. Este aparato no es apropiado para ser instalado en un armario o para el uso en exteriores.
- Cuando encienda el aparato por primera vez, este producirá un ligero olor. Este olor es normal y solo temporal, desaparecerá en unos minutos. Asegúrese de que la habitación está bien ventilada.

USO

Nota: el alojamiento y las placas para hornear estarán muy calientes durante el proceso de horneado, evite todo contacto con estas partes.

- Deje que el aparato se precaliente entre 6 y 8 minutos para alcanzar la temperatura de horneado recomendada. El piloto rojo se apagará cuando el aparato esté listo para ser utilizado.
- Engrase ligeramente las placas para hornear con aceite o mantequilla.
- Llene cada molde para hornear con la mezcla hasta el borde. El llenado se debe realizar rápidamente para asegurarse de que los bizcochos de chocolate se hornean de manera uniforme.
- Cierre la tapa del aparato y presiónela firmemente.
- Nota: durante su uso, es posible que el aparato desprenda humo, esto es normal y dejará de ocurrir tras unos minutos.
- El piloto indicador rojo se iluminará y se apagará durante el proceso de horneado, indicando que se está manteniendo la temperatura correcta.
- Según el tipo de mezcla y el grado de cocción seleccionado, el tiempo de horneado variará entre 8 y 10 minutos.
- Inmediatamente después de que se complete el proceso de horneado, retire los bizcochos de chocolate del aparato. Utilice un espátula pequeña o un objeto similar. Coloque los bizcochos de chocolate sobre una rejilla metálica para que se enfríen.
- Si utiliza una mezcla que no sea apropiada, por ejemplo con demasiados frutos secos u otros tipos de fruta, es posible que dañe la capa antiadherente. Para evitar esto, siga la receta que se proporciona más adelante en este manual. Esta receta se ha probado en numerosas ocasiones y no dañará esta capa.
- En caso de que su aparato de preparación de bizcochos de chocolate no produzca los resultados deseados, podrían existir numerosos motivos. En el apartado de "consejos" encontrará una serie de recomendaciones muy útiles.

Consejos

- La mezcla para bizcochos de chocolate debe ser bastante espesa, pero los suficientemente fluida para gotear de una cuchara.
- Cuando estén listos, no amontone los bizcochos de chocolate uno encima de otro, ya que se ablandarán. Colóquelos sobre una rejilla metálica y, si lo desea, espolvoréelos con azúcar glas.
- Si los bizcochos de chocolate están moteados, es posible que los ingredientes utilizados tuvieran diferentes temperaturas. Para garantizar un color y un resultado uniforme, saque todos los ingredientes del frigorífico una hora antes.
- Si la mezcla está demasiado líquida, puede añadir pan rallado.
- Los bizcochos de chocolate están más ricos si se comen cuando todavía están templados. Si quiere guardarlos, utilice una mezcla con un mayor contenido en grasa y deje que se enfríen antes de guardarlos en un recipiente hermético. Almacene siempre los bizcochos de chocolate en el congelador.
- Si los bizcochos de chocolate no salen de acuerdo a sus gustos, compruebe si el aparato se ha utilizado correctamente y si la mezcla utilizada era la apropiada.

RECETAS

Receta para bizcochos de chocolate básicos

De 16 a 20 piezas - Ingredientes

- 150 g de chocolate puro o amargo
- 150 g de mantequilla
- 125 g de azúcar
- 125 g de azúcar glas (ligeramente moreno)
- 1 cucharada de azúcar de vainilla
- 150 g de harina con levadura
- 1/2 cucharilla de sal
- 4 huevos (tamaño mediano)

Preparación

- Rompa el chocolate en trozos. Derrita el chocolate y la mantequilla en un cazo pequeño a fuego lento. Remueva continuamente.
- Retire el cazo del fuego cuando el chocolate se haya derretido completamente.
- Añada el azúcar, el azúcar moreno y el azúcar de vainilla a la mezcla de chocolate.
- Añada la harina y la sal a la mezcla de chocolate.
- Mientras remueve, añada los 4 huevos a la mezcla. Mezcle bien.
- Con un cucharón pequeño de mezcla en el centro de cada molde para hornear. El llenado de los moldes se debe realizar rápidamente para asegurarse de que los bizcochos de chocolate se hornean de manera uniforme.
- Cierre el aparto y presione firmemente durante unos momentos.
- Según el tipo de mezcla y el grado de cocción seleccionado, el tiempo de horneado variará entre 6 y 8 minutos.

Consejo: Añada 50 gramos de nueces so pacanas troceadas y coloque también mitades de nueces o pacanas por encima del bizcocho.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe durante unos 3 minutos con las dos mitades abiertas.
- Limpie las placas con un paño húmedo o con un cepillo suave.
- Enjuague el paño bien de forma que no queden restos de jabón en él, y después limpie las placas dos veces con el paño húmedo hasta que no queden restos de jabón en las placas.
- Limpie el aparato con un paño húmedo. No utilice productos de limpieza abrasives o fuertes, estropajos o lana metálica porque se podría dañar el aparato.
- No sumerja nunca el aparato en agua o cualquier otro líquido. Este aparato no se puede lavar en el lavavajillas.

GARANTÍA

- Este producto cuenta con 24 meses de garantía. Su garantía es válida si el producto se utilizan de acuerdo con las instrucciones y el propósito para el que se creó. Además, debe enviarse un justificante de la compra original (factura, tíquet o recibo) en el que aparezca la fecha de la compra, el nombre del vendedor y el número de artículo del producto.
- Para más detalles sobre las condiciones de la garantía, consulte la página web de servicio: www.service.tristar.eu

NORMAS DE PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

Este aparato no se debe desechar con los residuos domésticos cuando finalice su durabilidad, sino que se debe ofrecer a un centro de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos domésticos. 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.

SOPORTE

Puede encontrar toda la información disponible, así como piezas de repuesto, en service.tristar.eu!

PT Manual de utilizador

CUIDADOS IMPORTANTES

- Se não seguir as instruções de segurança, o fabricante não pode ser considerado responsável pelo dano.
- Se o cabo eléctrico estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou outras pessoas com a mesma qualificação de modo a evitar perigos.
- Nunca mova o aparelho puxando o cabo e certifique-se de que nunca fica preso.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- Nunca utilize o aparelho sem supervisão.
- Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 ou mais anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou sem experiência e competência desde que o façam sob supervisão ou tenham recebido instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças, exceto se estas tiverem 8 ou mais anos de idade e o façam sob supervisão.
- A temperatura das superfícies acessíveis poderá ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
- Cuidado! O pão pode queimar.
- O pão pode queimar, portanto não utilize a torradeira perto ou por baixo de material combustível, como por exemplo cortinas.
- A superfície pode aquecer durante a utilização.

DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

1. Luz indicadora vermelha
2. Chapas de cozedura
3. Alojamento

ANTES PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire o aparelho e os acessórios da caixa. Retire os autocolantes, o papel de protecção ou o plástico do aparelho.
- 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 aparelho. Tensão: 220 V-240 V 50 Hz.
- Coloque o dispositivo sobre uma superfície plana e estável e garanta um mínimo de 10 cm de espaço livre em redor do dispositivo. Este dispositivo não é adequado a instalação num armário ou a utilização no exterior.
- antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe todas as peças amovíveis com um pano húmido. Nunca utilize produtos abrasivos.

UTILIZAÇÃO

Nota: o exterior e as chapas para cozer ficarão muito quentes durante o processo de cozedura, por isso evite qualquer contacto com essas peças.

- Deixe o aparelho pré-aquecer durante 6 a 8 minutos para atingir a temperatura de cozedura recomendada. A luz vermelha indicadora de ligação apaga-se quando o aparelho estiver pronto a ser utilizado.
- Coloque algum óleo ou manteiga nas chapas para cozer.
- Encha cada molde até à extremidade com massa. Deve encher os moldes rapidamente, para garantir que os brownies cozem de forma uniforme.
- Feche a tampa do aparelho e prima-a firmemente.
- Nota: durante a utilização o aparelho pode largar algum fumo. Isto é normal e desaparecerá após alguns minutos.
- A luz vermelha indicadora acende-se e desliga-se durante o processo de cozedura, indicando que está a manter a temperatura correta.
- Dependendo da massa e do grau de cozedura selecionado, o tempo de preparação varia entre 8 e 10 minutos.
- Imediatamente após terminar o processo de cozedura, retire os brownies do aparelho. Utilize um espátula pequena ou um objeto semelhante. Coloque os brownies numa grelha para arrefecer.
- Quando utilizar uma massa não adequada, por exemplo com demasiados frutos secos ou outros tipos de fruta, o revestimento antiaderente pode ficar danificado. Para evitar isto, utilize a última receita deste manual. Esta receita já foi testada e não danificará o revestimento.
- Caso a sua máquina para brownies não lhe proporcionar os resultados desejados, pode haver várias razões para isso. Encontrará várias dicas úteis no parágrafo "Dicas".

Dicas

- O preparado para brownies deve ser bem grosso, mas fluído o suficiente para cair de uma colher.
- Quando estiverem prontos, não coloque os brownies uns em cima dos outros, pois vão amolecer. Coloque-os numa grelha para arrefecerem e, se desejado, polvilhe-os com açúcar em pó.
- Se os brownies estiverem irregulares, talvez os ingredientes utilizados tivessem uma temperatura diferente. Para garantir uma cor e um resultado consistentes, retire todos os ingredientes do frigorífico uma hora antes.
- Se o preparado ficar demasiado fino, experimente adicionar algum pão ralado.
- Os brownies são melhores quando comidos mornos. Se quiser guardá-los, utilize um preparado com um teor de gordura mais elevado e deixe-os arrefecer antes de os guardar num recipiente fechado. Guarde sempre os brownies no congelador.
- Caso os brownies não fiquem como pretende, verifique se o aparelho está a ser bem utilizado ou se o preparado utilizado é adequado.

RECEITAS

Receita básica para brownies
16 a 20 porções - Ingredientes

- 150 g de chocolate preto ou amargo
- 150 g de manteiga
- 125 g de açúcar
- 125 g de açúcar mascavado (castanho claro)
- 1 colher de sopa de açúcar baunilhado
- 150 g de farinha com fermento
- 1/2 colher de chá de sal
- 4 ovos (médios)

Preparação

- Parta o chocolate aos bocados. Derreta o chocolate e a manteiga numa pequena frigideira em lume brando. Mexa regularmente.
- Retire a frigideira do lume quando o chocolate estiver completamente derretido.
- Adicione o açúcar, o açúcar mascavado e o açúcar baunilhado ao preparado de chocolate.
- Adicione a farinha e o sal ao preparado de chocolate.
- Enquanto mexe, adicione os 4 ovos ao preparado. Mexa bem.
- Coloque uma pequena concha de massa no centro de cada molde. Deve encher os moldes rapidamente, para garantir que os brownies cozem de forma uniforme.
- Feche o aparelho e prima firmemente por um curto período de tempo.
- Dependendo da massa e do grau de cozedura selecionado, o tempo de preparação varia entre 6 e 8 minutos.

Sugestão: adicione 50 gramas de noz-pecã ou noz cortada e espalhe por cima.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Remova a ficha da tomada de parede e deixe o dispositivo arrefecer durante cerca de 3 minutos com os dois encaixes abertos.
- Limpe as placas de cozedura com um pano húmido e macio.
- Enxague bem o pano para remover todos os resíduos de detergente e, em seguida, limpe os pratos duas vezes, para remover todos os resíduos de detergente dos mesmos.
- Limpe o aparelho com um pano húmido. Nunca utilize produtos de limpeza ásperos e abrasivos, escovas metálicas ou esfregões de palha-de-aço, que danificam o aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou em qualquer outro líquido. O aparelho não é adequado para a máquina de lavar louça.

GARANTIA

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

ORIENTAÇÕES PARA A PROTECÇÃO DO MEIO AMBIENTE

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

ASSISTÊNCIA

Encontrará toda a informação disponível e peças em service.tristar.eu!

PL Instrukcja obsługi

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z niestosowania się do instrukcji dotyczących bezpieczeństwa.
- Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony należy go wymienić u producenta, przedstawiciela serwisu lub wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Urządzenia nie należy nigdy przenosić, ciągnąc za kabel, a także należy uważać, aby kabel się nie zaplątał.
- Urządzenie należy umieszczać na stabilnej i poziomej powierzchni.
- Nigdy nie należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie to może być używane wyłącznie do celów domowych i tylko zgodnie z przeznaczeniem.
- Trzymać urządzenie wraz z przewodem z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z ograniczonymi fizycznymi, czuciowymi oraz mentalnymi możliwościami lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli zostały nadzorowane lub poinstruowane, jak użyć urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją ewentualne ryzyko. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieciom nie wolno zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia, chyba, że ukończyły 8 lat i są nadzorowane.
- Podczas pracy urządzenia temperatura jego dostępnych powierzchni może być wysoka.
- Uwaga! Pieczywo może się przypalić.
- Chleb może się przypalić, dlatego nie należy używać tostera w pobliżu lub pod łatwopalnymi materiałami, takimi jak zasłony.
- Powierzchnia może nagrzać się do gorąca podczas użytkowania.

OPIS CZĘŚCI

1. Czerwony wskaźnik świetlny
2. Płytki do pieczenia
3. Obudowa

PRZED PIERWSZE UŻYTKOWANIE

- Urządzenie i akcesoria należy wyjąć z pudełka. Z urządzenia należy usunąć naklejki, folię ochronną lub elementy plastikowe.
- 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).
- Umieścić urządzenie na stabilnej, płaskiej powierzchni i zapewnić minimum 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia. Urządzenie nie jest odpowiednie do instalacji w szafce lub do wykorzystania na zewnątrz.
- Przy pierwszym włączeniu urządzenia pojawi się delikatny zapach. Jest to normalne, należy zapewnić odpowiednią wentylację. Zapach jest tymczasowy i szybko zniknie.

UŻYTKOWANIE

Uwaga: obudowa i blachy do pieczenia bardzo się rozgrzewają podczas pieczenia, unikaj jakiegokolwiek kontaktu z tymi częściami.

- Pozwól urządzeniu nagrzewać się przez około 6-8 minut w celu osiągnięcia zalecanej temperatury pieczenia. Gdy urządzenie będzie gotowe do użytku, czerwona lampka zasilania zgaśnie.
- Nasmaruj lekko blachy do pieczenia olejem lub masłem.
- Napełnij każdą formę po brzegi ciastem. Napełnianie musi być zrobione szybko, aby zapewnić równomierne zbrązowienie ciastek.
- Zamknij pokrywę urządzenia i silnie ją dociśnij.
- Uwaga: podczas pieczenia urządzenie może nieco dymić; jest to normalne i ustanie po kilku minutach.
- Czerwony wskaźnik świetlny będzie się w czasie pieczenia zapalał i gasł, co oznacza stałe utrzymywanie właściwej temperatury.
- W zależności od ciasta i żądanego stopnia zrumienienia, czas pieczenia będzie wynosił około 8–10 minut.
- Zaraz po zakończeniu pieczenia wyjmij brownie z urządzenia. Użyj mała łopatka lub podobnego przedmiotu. Umieść brownie na drucianej kratce, aby ostygły.
- W przypadku używania niewłaściwego ciasta, na przykład ze zbyt dużą ilością orzechów lub innego rodzaju owoców, może dojść do uszkodzenia nieprzywierającej powłoki. Aby temu zapobiec, należy korzystać z przepisu zamieszczonego w niniejszej instrukcji. Przepis ten został sprawdzony i nie niesie ryzyka uszkodzenia powłoki.
- Brak możliwości uzyskania żądanych wyników za pomocą urządzenia do pieczenia brownie może być spowodowany kilkoma czynnikami. W sekcji „Wskazówki" można znaleźć kilka przydatnych sugestii.

Wskazówki

- Ciasto na brownie powinno być dosyć gęste, ale na tyle płynne, aby skapywało z łyżki.
- Po upieczeniu nie należy układać jednego brownie na drugim, aby nie zmiękły. Należy je umieścić na drucianej kratce, aby ostygły, a następnie w razie potrzeby można je posypać cukrem pudrem.
- Jeśli brownie są grudkowate, możliwe że użyte składniki miały różną temperaturę. Aby zapewnić jednolity kolor i strukturę, wszystkie składniki należy wyjąć z lodówki godzinę przed pieczeniem.
- Jeśli ciasto jest za rzadkie, można dodać trochę drobnej bułki tartej.
- Brownie są najlepsze jeszcze ciepłe. Aby można było je przechować, należy użyć ciasta o większej zawartości tłuszczu, a przed schowaniem do szczelnego pojemnika należy je odstawić do całkowitego ostygnięcia. Brownie należy zawsze przechowywać w zamrażarce.
- Jeśli upieczone brownie nie będą odpowiednie, należy sprawdzić, czy urządzenie jest właściwie użytkowane i czy używane ciasto jest odpowiednie.

PRZEPISY

Podstawowy przepis na brownie
16 do 20 sztuk - Składniki

- 150 g ciemnej lub niesłodzonej czekolady
- 150 g masła
- 125 g cukru
- 125 g drobnego cukru (jasnego brązowego)
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 150 g mąki samorosnącej
- 1/2 łyżeczki soli
- 4 jajka (rozmiar średni)

Przygotowanie

- Połam czekoladę na kawałki. Rozpuść czekoladę i masło w niewielkim rondlu; wybierz niskie ustawienie palnika. Regularnie mieszaj.
- Zdejmij rondel z palnika po całkowitym rozpuszczeniu czekolady.
- Dodaj do masy czekoladowej cukier, brązowy cukier i cukier waniliowy.
- Dodaj do masy czekoladowej mąkę i sól.
- Ciągle mieszając, dodaj do masy 4 jajka. Dokładnie wymieszaj.
- Wlej niewielką łyżkę wazową ciasta do środka każdej foremki do pieczenia. Napełnianie foremek należy wykonać szybko, aby brownie równomiernie się zrumieniły.
- Zamknij urządzenie i dociśnij mocno przez chwilę.
- W zależności od ciasta i żądanego stopnia zrumienienia, czas pieczenia będzie wynosił około 6–8 minut.

Wskazówka: można dodać 50 gramów posiekanych orzechów pekan lub włoskich; można także posypać nimi wierzch ciasta.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Należy odłączyć wtyczkę od gniazda elektrycznego i odstawić otwarte urządzenie na około 3 minuty w celu ostygnięcia.
- Foremki do pieczenia należy czyścić wilgotną szmatką lub miękką szczoteczką.
- Szmatkę należy dokładnie wypłukać, aby usunąć z niej wszelkie mydliny, a następnie należy wytrzeć foremki wilgotną szmatką dwa razy, nie pozostawiając żadnych śladów detergentu.
- Zewnętrzną obudowę należy czyścić wilgotną szmatką. Nie należy nigdy używać ostrych ani żrących środków czyszczących, zmywaków do szorowania ani druciaków, aby nie uszkodzić urządzenia.
- Nie należy nigdy zanurzać urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie. Urządzenie nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

GWARANCJA

- Ten produkt posiada gwarancję na 24 miesiące. Gwarancja jest ważna, jeśli produkt używano zgodnie z instrukcjami i w celu, do którego został przeznaczony. Dodatkowo należy dołączyć oryginalne potwierdzenie zakupu (faktura, kwit sprzedaży lub paragon) z datą zakupu, nazwą sprzedawcy oraz numerem pozycji produktu.
- W celu uzyskania szczegółowych warunków gwarancji należy odwiedzić nasza stronę internetową: www.service.tristar.eu

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.

WSPARCIE

Wszystkie dostępne informacje oraz części zapasowe znaleźć można na stronie service.tristar.eu!

IT Manuale utente

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti alla mancata osservanza delle istruzioni.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, da un addetto all'assistenza o da persone analogamente qualificate al fine di evitare pericoli.
- 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.
- Questo apparecchio ha uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini minori di 8 anni.
- L'apparecchio può essere usato dai bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali con mancanza di esperienza e conoscenza se viene loro data la giusta supervision o istruzione riguardo l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e la comprensione dei rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non deve essere effettuata da bambini a meno che non siano maggiori di 8 anni e supervisionati.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere alta quando l'apparecchio è in funzione.
- Attenzione, il pane può essere molto caldo.
- Il pane può bruciarsi, perciò non usare la tostiera vicino o sotto a materiali combustibili, come tende.
- La superficie può riscaldarsi molto durante l'uso.

DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Indicatore luminoso rosso
2. Piastre
3. Alloggio

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Estrarre apparecchio e accessori dalla scatola. Rimuovere adesivi, pellicola protettica o plastica dall'apparecchio.
- Collegare il cavo di alimentazione alla presa. (Nota: assicurarsi che la tensione indicata sul dispositivo corrisponda a quella della rete locale prima di collegare il dispositivo. Tensione: 220V-240V 50Hz)
- Posiziona il dispositivo su una superficie stabile e assicura uno spazio libero di minimo 10 cm. intorno al dispositivo. Questo dispositivo non è adatto ad essere installato in un mobiletto o per un uso esterno.
- Quando il dispositivo viene acceso per la prima volta, emetterà un leggero cattivo odore. Ciò è normale, garantire un'adeguata ventilazione. L'odore è solo temporaneo e scomparirà presto.

UTILIZZO

Nota: l'involucro e le piastre diventeranno molto calde durante la cottura al forno, evita qualsiasi contatto con queste parti.

- Lascia preriscaldare il dispositivo per 6-8 minuti per raggiungere la temperature di cottura consigliata. La luce di indicazione rossa si spegnerà una volta che il dispositivo è pronto per l'uso.
- Olia leggermente le piastre con olio o burro.
- Riempi ogni forma da forno all'estremità con il burro. Il ripieno deve essere fatto velocemente, assicurarsi che i brownie si indorino in maniera uniforme.
- Chiudi il coperchio dell'apparecchio e premilo con forza.
- Nota: durante l'utilizzo del dispositivo si può diffondere un po' di fumo, questo è normale e scomparirà dopo pochi minuti.
- La spia rossa si accende e si spegne durante il processo d'impasto a indicazione del mantenimento della temperatura corretta.
- A seconda dell'impasto e del grado di cottura selezionato, il tempo di cottura varia da 8 a 10 minuti.
- Al termine del processo d'impasto, rimuovere i brownies dall'apparecchio con una piccola spatola o un oggetto simile. Collocare i brownies sopra una griglia per farli raffreddare.
- Se si usa un impasto non appropriato, per es, con troppe noci o diversi tipi di frutta, potrebbe danneggiarsi la piastra anti-aderente. Per prevenire questo, fare riferimento alla ricetta contenuta più avanti nel manuale. La ricetta è ben provata e non danneggia il rivestimento.
- Se i brownies non hanno l'aspetto desiderato, fare riferimento al capitolo "Consigli".

Consigli

- L'impasto per brownies deve esserer abbastanza spesso ma sufficientemente fluido da colare da un cucchiaio.
- Quando sono pronti, non impilare i brownies uno sull'altro per evitare che si ammorbidiscano. Posizionarli su una griglia per farli raffreddare e, se si desidera, spruzzarli con zucchero a velo.
- Se i brownie sono macchiati, probabilmente sono stati utilizzati ingredienti a temperature diverse. Per garantire colore e risultati consistenti, togliere gli ingredient dal frigorifero almeno un'ora prima della preparazione.
- Se la miscela è troppo liquida, provare ad aggiungere alcune briciole di pane.
- I brownies sono più buoni mangiati caldi. Se si desidera conservarli, utilizzare una miscela con un maggiore contenuto di grassi e farli raffreddare prima di conservarli in un contenitore sotto vuoto. Conservare sempre i brownies nel congelatore.
- Sei brownies non appaiono come desiderato, controllare di aver utilizzato l'apparecchio correttamente e di aver utilizzato l'impasto adatto.

RICETTE

Ricetta base per i brownies
Da 16 a 20 pezzi - Ingredienti

- 150 g cioccolata fondente o amara
- 150 g di burro
- 125 g di zucchero
- 125 g zucchero semolato fine (leggermente grezzo)
- 1 cucchiaino di zucchero di vaniglia
- 150 g di farina autolievitante
- 1/2 cucchiaino di sale
- 4 uova (medie)

Preparazione

- Spezzettare la cioccolata. Sciogliere la cioccolata e il burro in un pentolino a fuoco basso. Mescolare regolarmente.
- Togliere la pentola dal fuoco quando la cioccolata é completamente fusa.
- Aggiungere zucchero, zucchero di canna e zucchero di vaniglia alla miscela contenente la cioccolata
- Aggiungere farina e sale alla miscela contenente cioccolata.
- Sempre mescolando, aggiungere le 4 uova alla miscela. Mescolare bene.
- Versare una piccola quantità di impasto al centro di ogni stampo. Riempire rapidamente tutti gli stampi per ottenere una cottura uniforme.
- Chiudere l'apparecchio e premere fermamente per breve tempo.
- A seconda dell'impasto e del grado di cottura selezionato, il tempo di cottura varia da 6 a 8 minuti.

Consiglio: aggiungere 50 g di noccioline americane o noci e cospargere la parte superiore di noci e noccioline americane.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Rimuovere la spina dalla presa di rete e lasciar raffreddare il dispositivo per circa 3 minuti con entrambe le metà aperte.
- Pulire le piastre d'impasto con un panno umido oppure una spazzola morbida.
- Risciacquare con cura il panno affinché non vi siano residui di sapone, quindi pulire le piastre più volte con il panno umido fino a rimuovere qualsiasi residuo di sapone.
- Pulire la parte esterna con un panno umido. Non utilizzare detergenti aggressive e abrasivi, pagliette o lana d'acciaio, che danneggia il dispositivo.
- Non immergere il dispositivo in acqua o in altro liquido. Il dispositivo non è lavabile in lavastoviglie.

GARANZIA

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

LINEE GUIDA PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE

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

ASSISTENZA

È possibile trovare informazioni e parti di ricambio su service.tristar.eu!

SV Bruksanvisning

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- Om dessa säkerhetsinstruktioner ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer, för att undvika risker.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla sig.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Använd aldrig apparaten oövervakad.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för.
- Håll apparaten och dess sladd oåtkomliga för barn under 8 år.
- Apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller får instruktioner angående användning av enheten på ett säkert sätt och förstår riskerna. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll skall inte göras av barn om de inte är äldre än 8 och övervakas.
- Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten är i drift.
- Varning! Brödet kan vara hett.
- Brödet kan brännas, så använd inte grillen i närheten av eller under brännbart material, så som gardiner.
- Ytan kan bli het under användning.

BESKRIVNING AV DELAR

1. Indikationslampa röd
2. Bakplåtar
3. Hölje

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Tag ut apparaten och tillbehören ur förpackningen. Ta bort klistermärkena, skyddsfilmerna eller plasten från apparaten.
- Anslut nätsladden till uttaget. (Observera: Se till att spänningen som indikeras på enheten stämmer överens med den lokala spänningen innan du ansluter enheten. Spänning 220V-240V 50Hz).
- Ställ maskinen på ett plant och stabilt underlag, och se till att det finns ett fritt utrymme på minst 10 cm runt enheten. Denna maskin lämpar sig inte för installation i ett skåp eller för användning utomhus.
- När apparaten sätts på första gången kommer ett lukt att spridas. Detta är normalt, men sörj för god ventilation. Denna lukt är tillfällig och försvinner efter en kort stund.

ANVÄNDNING

Observera: höljet och bakplåtarna blir mycket varma under bakningsprocessen, undvik all kontakt med dessa delar.

- Låt enheten förvärmas i 6-8 minuter så den uppnår den rekommenderade bakningstemperaturen. Den röda strömindikationslampan slocknar när enheten är klar att användas.
- Smörj bakplåtarna med lite olja eller smör.
- Fyll alla bakformar upp till kanten med smet. Det måste ske snabbt så att alla brownies blir lika mycket gräddade.
- Stäng apparatens lock och tryck ned det ordentligt.
- Observera: under användning kan det komma lite rök från apparaten. Detta är normalt och försvinner efter några minuter.
- Den röda indikationslampan tänds och släcks under bakprocessen. Det indikerar att apparaten håller rätt temperatur.
- Beroende på degen och hur bruna du vill ha dina brownies kan tillagningstiden variera mellan 8-10 minuter.
- Ta bort dina brownies från apparaten så fort tillagningen är färdig. Använd en liten stekspade eller liknande. Placera dina brownies att svalna på ett galler.
- Om du använder en olämplig smet, till exempel med för mycket nötter eller annan frukt, kan teflonbeläggningen skadas. För att förhindra detta rekommenderar vi att du använder receptet som visas senare i bruksanvisningen. Det receptet är välbeprövat och skadar inte beläggningen.
- Om din browniemaskin inte lyckas åstadkomma ett tillfredsställande resultat kan det finnas flera orsaker till det. Det finns ett antal bra tips i avsnittet "Tips".

Tips

- Browniedegenska vara ganska tjock, men tillräckligt flytande för att kunna droppa från en sked.
- När dina brownies är klara ska du inte stapla dem på varandra, eftersom de mjuknar. Ställ dem att svalna på ett galler och om så önskas kan du pudra dem med florsocker.
- Om dina brownies är fläckiga kan det bero på att ingredienserna hade olika temperaturer. För att få jämn färg och bra resultat bör du ta ut alla ingredienser ur kylskåpet en timme innan tillagning.
- Om smeten är för tunn kan du prova med att lägga i lite ströbröd.
- Brownies är som bäst varma. Om du vill förvara dem kan du använda en smet med högre fettinnehåll och låte dem svalna innan du förvarar dem i en lufttät burk. Förvara alltid brownies i frysen.
- Om dina brownies inte blir som du tänkt dig får du kontrollera om du använt apparaten på rätt sätt och om den använda smeten är lämplig.

RECEPT

Grundläggande recept för brownies
16 till 20 bitar - Ingredienser

- 150 gram mörk eller bitter choklad
- 150 gram smör
- 125 gram socker
- 125 gram farinsocker
- 1 matsked vaniljsocker
- 150 gram mjöl blandat med bakpulver
- ½ tesked salt
- 4 ägg (medelstora)

Tillagning

- Bryt chokladen i bitar. Smält chokladen och smöret i en liten kastrull på låg värme. Rör om regelbundet.
- Ta bort kastrullen från värmen när chokladen har smält helt.
- Tillsätt socker, farinsocker och vaniljsocker till chokladblandningen.
- Tillsätt mjöl och salt till chokladblandningen.
- Tillsätt de 4 äggen till blandningen medan du rör om. Blanda ordentligt.
- Häll en liten slev med smet mitt i varje bakform. Du måste vara snabb när du fyller på så att alla brownies blir lika bruna.
- Stäng apparaten och tryck stadigt ett kort tag.
- Beroende på degen och hur bruna du vill ha dina brownies kan tillagningstiden variera mellan 6-8 minuter.

Tips: tillsätt 50 gram hackade pekannötter eller valnötter och strö även över halva pekannötter eller valnötter.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Tag ut stickkontakten ur eluttaget och låt apparaten svalna I ca. 3 minuter med bägge halvorna öppna.
- Rengör bakplattorna med en fuktig trasa eller en mjuk borste.
- Skölj ur trasan så det inte finns några tvålrester i den och rengör plattorna omkring två gånger med den fuktiga trasan så att det inte finns kvar några tvålrester på plattorna.
- Rengör utsidan med en fuktig trasa. Använd aldrig starka och slipande rengöringsmedel, skursvamp eller stålull som skadar enheten.
- Sänk aldrig ner enheten i vatten eller annan vätska. Enheten kan inte diskas i diskmaskin.

GARANTI

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

RIKTLINJER FÖR SKYDDANDE AV MILJÖN

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

SUPPORT

Du hittar all tillgänglig information och reservdelar på service.tristar.eu!

CS Návod na použití

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Při ignorování bezpečnostních pokynů není výrobce odpovědný za případná poškození
- Pokud je přívodní šňůra poškozená, musí být vyměněna výrobcem, jeho servisním agentem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možným rizikům.
- Nikdy spotřebič nepřenášejte tažením za přívodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zaseknout.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben.
- Udržujte přístroj a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let.
- Přístroj mohou používat děti ve věku 8 let a výše, osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez potřebných zkušeností a znalostí by měli být pod dozorem. Děti si nesmí hrát se zařízením. Čištění a údržbu nemohou vykonávat děti, které jsou mladší 8 let a bez dozoru.
- Teplota povrchů, ke kterým je přístup, může být při provozu spotřebiče vysoká.
- POZOR! Chléb může shořet.
- Chléb může shořet, a proto toustovač nepoužívejte pod či poblíž hořlavého materiálu, jako jsou záclony.
- Povrch může být při používání spotřebiče velmi horký.

POPIS SOUČÁSTÍ

1. Červená kontrolka
2. Pečící plotýnka
3. Kryt

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Vyjmìte spotřebič a příslušenství z krabice. Odstraòte nálepky, ochrannou fólií nebo plasty ze spotřebiče.
- Zapojte napájecí šòùru do zásuvky. (Poznámka: Ujistìte se, že napìtí uvedené na zařízení odpovídá místnímu napìtí před zapojením spotřebiče. Napìtí 220V-240V 50Hz)
- Spotřebič umístìte na rovný a stabilní povrch a zajistìte minimálnì 10 cm volného místa v jeho okolí. Tento spotřebič není vhodný pro umístìní do police nebo k venkovnímu používání.
- Při prvním použití se může objevit mírný zápach. Je to zcela běžné, prosím, zajistěte dostatečnou ventilaci. Zápach je dočasný a velmi rychle zmizí.

POUŽITÍ

Upozornění: kryt a pečící plotýnky se při pečení značně rozehřejí, vyhněte se jakémukoli kontaktu s těmito částmi.

- Pro dosažení doporučené pečicí teploty nechejte zařízení asi 6-8 minut rozehřát. Jakmile bude zařízení připraveno k použití, červená kontrolka zhasne.
- Pečící plotýnky lehce potřete olejem nebo máslem.
- Každou formu naplňte až po okraj těstem. Plnění musí bt provedeno rychle, aby brownies rovnoměrně zhnědly.
- Zavřete víko zařízení a pevně přitiskněte.
- Upozornění: během provozu může zařízení vydávat kouř, to je normální a kouř po několika minutách zmizí.
- Během pečení se bude rozsvěcet a zhasínat červená kontrolka, což znamená, že se udržuje správná teplota.
- Podle druhu těsta a zvoleného stupně zhnědnutí se doba pečení pohybuje mezi 8 a 10 minutami.
- Po dopečení brownies ihned vyjměte ze zařízení. Použijte k tomu například špachtli. Brownies položte na drátěnou mřížku, aby vychladly.
- Pokud použijete nevhodné těsto, například s příliš mnoha oříšky nebo jiného typu ovoce, nepřilnavý povrch se může poškodit. Aby k tomu nedošlo, použijte prosím recept, který najdete níže v tomto návodu. Tento recept je prověřený a nepoškodí povrch.
- Pokud s Vaší pekárnou nedosahujete požadovaných výsledků, může to mít několik příčin. V odstavci „Tipy" najdete mnoho užitečných rad.

Tipy:

- Směs na brownie by měla být dost hustá, ale dostatečně tekutá, aby odpadla od lžíce.
- Po upečení brownies nepokládejte na sebe, jinak změknou. Položte je na drátěnou mřížku, aby vychladly a případně je posypte práškovým cukrem.
- Jsou-li brownies nestejnoměrné, použité ingredience měly pravděpodobně různou teplotu. Pro dosažení rovnoměrné barvy a upečení vyndejte všechny ingredience z ledničky asi hodinu předem.
- Je-li směs příliš řídká, zkuste přidat trochu jemné strouhanky.
- Brownies jsou nejlepší, když se jí teplé. Pokud je chcete uložit, použijte směs s vyšším obsahem tuku a před uložením do vzduchotěsné plechovky je nechte vychladnout. Brownies vždy uchovávejte v mrazničce.
- Pokud brownies nesplňují Vaše představy, zkontrolujte prosím, zda je zařízení správně používáno a zda je použitá směs vhodná.

RECEPTY

Základní recepty na brownies
16 až 20 kousků - Ingredience

- 150 g tmavé nebo hořké čokolády
- 150 g másla
- 125 g cukru
- 125 g moučkového cukru (světle hnědého)
- 1 lžíce vanilkového cukru
- 150 g mouky s kypřícím práškem
- 1/2 lžička soli
- 4 vejce (velikost střední)

Příprava

- Čokoládu rozlámejte na kousky. Rozpusťte čokoládu a máslo v kastrolku na mírném ohni. Rovnoměrně míchejte.
- Jakmile bude čokoláda úplně rozpuštěná, odstavte ji z hořáku.
- K čokoládové směsi přidejte cukr, hnědý cukr a vanilkový cukr.
- K čokoládové směsi přidejte mouku a sůl.
- Za stálého míchání do směsi přidejte 4 vejce. Dobře promíchejte.
- Malou naběračkou nalévejte těsto do středu každé formy. Plnění forem musí bt provedeno rychle, aby brownies rovnoměrně zhnědly.
- Zavřete zařízení a na chvíli pevně přitiskněte.
- Podle druhu těsta a zvoleného stupně zhnědnutí se doba pečení pohybuje mezi 6 a 8 minutami.

Tip: Přidejte 50 gramů nasekaných pekanových nebo vlašských ořechů a poloviny ořechů také nasypte na povrch.

ČIŠTÌNÍ A ÚDRŽBA

- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a ponechte otevřený přístroj po dobu cca 3 minut zchladnout.
- Pomocí vlhké utěrky nebo měkkého kartáčku a jemného čističe očistěte pečící formy.
- Utěrku dobře propláchněte, aby v ní nezůstávaly zbytky čističe a pak vlhkou utěrkou dvakrát otřete pečící plotýnky tak, aby na nich nezůstaly zbytky čističe.
- Spotřebič čistìte vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte hrubé nebo brusné čisticí prostředky, drátìnku nebo škrabku, což by poškodilo spotřebič.
- Nikdy nenamáčejte spotřebič do vody nebo jiné kapaliny. Tento spotřebič není vhodný k mytí v myčce.

ZÁRUKA

- Záruka na tento výrobek je 24 měsíců. Záruka je platná tehdy, když je produkt používán v souladu s účelem, pro nějž byl vyroben. Navíc by běl být doložen originální doklad (faktura nebo doklad o koupi), kde je uvedeno datum nákupu, jméno prodejce a produktové číslo výrobku.
- Pro podrobnější informace o záruce, prosím, navštivte naše servisní internetové stránky: www.service.tristar.eu

SMĚRNICE PRO OCHRANU ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Tento přístroj na konci své životnosti nesmí být odhozen do běžného komunálního odpadu, ale musí být odnesen na místo, kde se recyklují elektrické přístroje a spotřební elektronika. Tento symbol na zařízení, v návodu k obsluze a na obalu vás na tuto důležitou skutečnost upozorňuje. Materiály použité na toto zařízení lze recyklovat. Recyklací použitých domácích spotřebičů významně přispíváte k ochraně našeho životního prostředí. Pro informaci ohledně sběrného místa se obraťte na vaše místní úřady.

PODPORA

Všechny dostupné informace a náhradní díly naleznete na service.tristar.eu!

SK Návod na použitie

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- V prípade ignorovania bezpečnostných pokynov výrobca nie je zodpovedný za prípadné poškodenie.
- V prípade, že je poškodený napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobné kvalifikované osoby, aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu.
- Zariadenie nikdy neprenášejte ťahaním za kábel a uistite sa, že sa kábel nemôže zaseknúť.
- Zariadenie musí byť umiestnené na stabilnom a rovnom povrchu.
- Nikdy nenechávajte zariadenie zapnuté bez dozoru.
- Toto zariadenie sa môže používať iba v domácnosti za účelom, na ktorý bolo vyrobené.
- Prístroj a prívodný kábel držte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Prístroj môžu používať deti vo veku od 8 rokov a vyššie, osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo bez patričných skúseností a znalostí, pokiaľ su pod dohľadom alebo dostali inštrukcie týkajúce sa použitia prístroja bezpečným spôsobom a rozumie prípadným nebezpečenstvám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.
- Počas prevádzky zariadenia môžu byť teploty prístupných povrchov vysoké.
- Buďte opatrní! Chlieb môže byť horúci.
- Chlieb môže horieť, preto opekač nepoužívajte v blízkosti ani pod horľavými materiálmi, ako sú napríklad závesy.
- Povrch sa môže počas používania zohriať.

POPIS SÚČASTÍ

1. Červený svetelný indikátor
2. Platne a taniere na pečenie
3. Kryt

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Zariadenie a príslušenstvo vyberte z obalu. Zo zariadenia odstráňte nálepky, ochrannú fóliu alebo plastové vrecko.
- Napájací kábel zapojte do zásuvky (Poznámka: Pred zapojením zariadenia skontrolujte, či napätie uvedené na zariadení zodpovedá napätiu siete. Napätie 220 V - 240 V 50 Hz).
- Zariadenie umiestnite na rovnú stabilnú plochu, pričom dbajte na to, aby okolo zariadenia zostal voľný priestor minimálne 10 cm. Toto zariadenie sa nesmie inštalovať do skrinky ani sa nesmie používať v exteriéri.
- Pri prvom zapnutí zariadenia sa môže objaviť mierny zápach. Ide o normálny jav, zabezpečte, prosím, dostatočnú ventiláciu. Zápach je dočasný a veľmi rýchlo zmizne.

POUŽÍVANIE

Poznámka: kryt a taniere na pečenie sa veľmi zohrejú počas procesu pečenia, vyhnite sa kontaktu s týmito časťami.

- Umožnite, aby sa zariadenie predhrialo počas 6-8 minút, aby dosiahlo doporučenú teplotu na pečenie. Červené svetlo indikácie napájania sa vypne, keď je už zariadenie pripravené na používanie.
- Jemne namažte taniere na pečenie olejom alebo maslom.
- Naplňte každú formu na pečenie po okraj s cestom. Plnenie sa musí vykonať rýchlo, aby sa zabezpečilo, že orieškové sušienky zhnednú rovnako.
- Zatvorte poklop zariadenia a pevne ho stlačte.
- Poznámka: počas používania môže zariadenie šíriť nejaký dym, toto je normálne a po niekoľkých minútach zmizne.
- Červené indikačné svetlo sa zapne a vypne počas procesu pečenia, indikujúc, že je zachovaná správna teplota.
- V závislosti od cesta a zvoleného stupňa hnednutia, sa čas pečenia odlišuje medzi 8-10 minútami.
- Ihneď po ukončení procesu pečenia odstráňte orieškové sušienky zo zariadenia. Použite malú špachtličku alebo podobný predmet. Umiestnite orieškové sušienky na drôtenú mriežku, aby vychladli.
- Pri použití nevhodného cesta, napríklad pri väčšom množstve orechov alebo iných typov ovocia, sa nepriľnavá vrstva môže poškodiť. Aby sa tomu zamedzilo, prosím, použite recept uvedený ďalej v tomto manuále. Tento recept je dobre odskúšaný a nepoškodí vrstvu.
- V prípade, že vaše zariadenie pre výrobu orieškových sušienok nedodá želané výsledky, môže to mať niekoľko príčin. V odseku „Návody" nájdete množstvo užitočných tipov.

Návody

- Zmes na orieškové sušienky by mala byť značne hrubá, ale dostatočne ju vlhčite, aby kvapkalo z lyžičky.
- Keď sú hotové, neukladajte orieškové sušienky jednu na druhú, keďže by zmäkli. Umiestnite ich na drôtenú mriežku, aby vychladli a ak si to želáte, posypte ich cukrovou polevou.
- Ak sú orieškové sušienky škvrnité, možno mali použité ingrediencie rozdielnu teplotu. Pre zabezpečenie konzistentnej farby a výsledku vyberte všetky ingrediencie vonku z chladničky hodinu predtým.
- Ak je zmes príliš tenká, skúste pridať niekoľko jemných chlebových omrviniek.
- Orieškové sušienky sú najlepšie, keď sa jedia teplé. Ak ich chcete uskladniť, použite zmes s vyšším obsahom tuku a umožnite, aby vychladli, predtým ako ich uskladníte vo vzduchotesnej plechovici. Orieškové sušienky skladujte vždy v mraziacej skrini.
- V prípade, že orieškové sušienkybrownies nie sú podľa vašich predstáv, prosím, skontrolujte, či sa zariadenie patrične používa a či je použitá zmes vhodná.

RECEPTY

Základný recept na orieškové sušienky
16 až 20 kusov - Ingrediencie

- 150 g tmavej alebo horkej čokolády
- 150 g masla
- 125 g cukru
- 125 g sypký cukor (svetlohnedý)
- 1 polievková lyžica vanilkového cukru
- 150 g samodvíhacej múky
- 1/2 čajovej lyžičky soli
- 4 vajcia (stredná veľkosť)

Príprava

- Čokoládu rozlámte na kúsky. Roztopte čokoládu a maslo na malej panvici na nízkej teplote. Pravidelne miešajte.
- Panvicu odstráňte zo sporáka, keď je čokoláda úplne roztopená.
- Do čokládovej zmesi pridajte cukor, hnedý cukor a vanilkový cukor.
- K čokoládovej zmesi pridajte múku a soľ.
- Počas miešania pridajte k zmesi 4 vajcia. Dobre zamiešajte.
- Do stredu každej formy napečenie nalejte malú naberačku cesta. Plnenie foriem sa musí vykonať rýchlo, aby sa zabezpečilo, že sušienky budú rovnako hnedé.
- Zariadenie zatvorte a na krátku chvíľu ho pevne stlačte.
- V závislosti od cesta a stupňa zvoleného hnednutia sa doba pečenia bude odlišovať medzi 6-8 minútami.

Tip: Pridajte 50 gramov sekaných orechov alebo vlašských orechov a roztrúste navrchu tiež polovice orechov alebo vlašských orechov.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Zástrčku vytiahnite zo sieťovej zásuvky a otvorené zariadenie nechajte chladnúť približne 3 minúty.
- Platne očistite vlhkou handričkou alebo jemnou kefkou a miernym čistiacim prostriedkom.
- Handričku dôkladne vypláchnite, aby sa z nej odstránili zvyšky saponátu, a potom očistite platne dvakrát handričkou, aby na nich nezostali zvyšky saponátu.
- Zariadenie očistite vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte ostré a drsné čistiace prostriedky, špongiu ani drôtenku, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu zariadenia.
- Zariadenie nikdy neponárajte do vody ani do žiadnej inej tekutiny. Zariadenie sa nesmie umývať v umývačke riadu.

ZÁRUKA

- Na tento výrobok sa poskytuje 24-mesačná záruka. Záruka je platná, ak sa výrobok používa v súlade s pokynmi a na účely, na ktoré bol vyrobený. A navyše, je potrebné zaslať originálny doklad o zakúpení (faktúra, účtenka, predajný pokladničný blok) s dátumom zakúpenia, názvom predajcu a číslom položky výrobku.
- Podrobné záručné podmienky nájdete na našej servisnej webovej stránke: www.service.tristar.eu

SMERNICE O OCHRANE ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Toto zariadenie sa na konci životnosti nesmie likvidovať s bežným komunálnym odpadom, ale musí sa zaniesť na miesto, kde sa recyklujú elektrické zariadenia a spotrebná elektronika. Tento symbol na zariadení, v návode na obsluhu a na obale vás na túto dôležitú skutočnosť upozorňuje. Materiály použité na toto zariadenie je možné recyklovať. Recykláciou použitých domácich spotrebičov významne prispievate k ochrane životného prostredia. Informácie o zbernom mieste vám poskytnú miestne úrady.

PODPORA

Všetky dostupné informácie a náhradné diely nájdete na webovej lokalite service.tristar.eu!