

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

VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

- 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 druppen 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 hagelslag

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

- Verdeel de gekleurde hagelslag 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 hagelslag.
- 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.
- 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 watermeleensmaak

- 180 ml watermeleensap
- 3 eetlepels limoensap
- ½ theelepelt honing
- 10 gelatineblaadjes

- Zet het apparaat op stand 'II' en wacht tot het is verwarmd.
- 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 huisafval 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 recycleren 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
- Témoins 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.
- Retirez l'appareil et les accessoires du carton. Retirez 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 jetez 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 Gummibärbchenbereiter.
- 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.
- Warnen Sie daran, dass Schokolade heruntertropfen oder spritzen kann. Der Aufstellungsort sollte daher leicht zu reinigen sein.



WWW.TRISTAR.EU

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

