



INSTRUCCIONES DE USO
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO • INSTRUCTIONS OF USE
INSTRUCTIONS D'USAGE • ISTRUZIONI PER L'USO
BEDIENUNGSANLEITUNG

GRILL / MADALENAS "MUFFINS"

GRILL / MUFFINS

GRELHADOR / MADALENAS

GRILL / MADELEINES

GRILL / DOLCETTI

GRILL / MADALENAS

Mod. GM750

Electrodomésticos JATA, S.A.

ESPAÑA

Zubibitarte, 8 • 48220 ABADIANO - Bizkaia

Tel. 902 100 110 / 94 621 55 40 • Fax 902 100 111 / 94 681 44 44

www.jata.es

PORTUGAL

Avenida Engenheiro Duarte Pacheco, Torre 2-3, Sala 3

1070-102 Lisboa

Tel. 213 876 355 • Fax 213 867 398

www.jata.pt



COMPONENTES PRINCIPALES

1. Indicador luminoso "Encendido" (color rojo).
2. Indicador luminoso "Preparado" (color verde).
3. Asa.
4. Placas antiadherentes.
5. Recogecables.

PRINCIPAUX COMPOSANTS

1. Voyant lumineux « Allumé » (rouge).
2. Voyant lumineux « Prêt » (vert).
3. Poignée.
4. Plaques antiadhésives.
5. Range-câble.

PRINCIPAIS COMPONENTES

1. Indicador luminoso "Aceso" (cor vermelha).
2. Indicador luminoso "Preparado" (cor verde).
3. Pega.
4. Placas anti-aderentes.
5. Recolha de cabo.

COMPONENTI PRINCIPALI

1. Indicatore luminoso "Aceso" (colore rosso).
2. Indicatore luminoso "Preparato" (colore verde).
3. Manico.
4. Piastre antiaderenti.
5. Raccogli-cavi.

MAIN COMPONENTS

1. "On" pilot light (red color).
2. "Ready" pilot light (green color).
3. Handle.
4. Non-stick plates.
5. Cord storage.

HAUPTBESTANDTEILE


1. Leuchtanzeige „An“ (rote Farbe)
2. Leuchtanzeige „Bereit“ (grüne Farbe)
3. Griff
4. Platten mit Antihaftbeschichtung
5. Kabelaufwickler

DATOS TÉCNICOS • DADOS TECNICOS • TECHNICAL DATA

MOD. GM750	230V.~	50 Hz.	1.500 W.
------------	--------	--------	----------

Los textos, fotos, colores, figuras y datos corresponden al nivel técnico del momento en que se han impreso. Nos reservamos el derecho a modificaciones, motivadas por el desarrollo permanente de la técnica en nuestros productos.

ATENCIÓN

- Lea atentamente estas instrucciones antes de poner el aparato en funcionamiento y guárdelas para futuras consultas.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 o más años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica.
- No deje al alcance de los niños bolsas de plástico o elementos del embalaje. Pueden ser fuentes potenciales de peligro.
- No la conecte sin asegurarse que el voltaje indicado en la placa de características del aparato y el de su casa coinciden.
- Verifique que la base del enchufe dispone de una toma de tierra adecuada.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está funcionando. Emplee siempre el asa y evite tocarlas hasta pasado un tiempo después de haberla desconectado.
- () **PRECAUCIÓN: Superficie caliente**
- MUY IMPORTANTE: Nunca debe de sumergir el aparato en agua u otro líquido
- No toque durante su funcionamiento las placas antiadherentes.
- Evite que el cable de alimentación toque las placas calientes.
- No la deje en funcionamiento sin vigilancia.

- Colóquela siempre sobre superficies resistentes al calor y alejada de cortinas, objetos o productos inflamables.
- Debe vigilarse que los niños no jueguen con el aparato. Manténgalo fuera de su alcance.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No raspe nunca las placas ni emplee objetos metálicos.
- Al desconectarla, tire de la clavija; nunca del cable.
- Este aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.
- Este aparato ha sido diseñado para uso exclusivamente doméstico.
- La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Si el cable de alimentación se deteriorase, debe ser sustituido por un Servicio Técnico Autorizado.

INSTRUCCIONES DE USO

- Conecte el aparato a la red. Se iluminará el indicador "Encendido" (1). El indicador "Encendido" (1) se mantendrá iluminado siempre que el aparato esté conectado a la red.
- Transcurridos unos minutos el indicador luminoso "Preparado" (2) se iluminará indicando que se ha alcanzado la temperatura adecuada.
- Rellene los moldes de papel con la masa preparada, no cubriendo más de las 2/3 partes de su capacidad para evitar que se desborden.
- Abra la tapa empleando el asa (3), e introduzca los moldes con la masa en los huecos de la placa y cierre la tapa.
- Dependiendo de la consistencia y textura de la masa el tiempo de cocinado de las madalenas oscilará entre los 15 y 20 minutos.
- Durante el tiempo de cocinado el indicador luminoso "Preparado" (2) se apagará y encenderá de forma intermitente indicando que el aparato desconecta y conecta para mantener constante la temperatura de las placas.
- Recuerde que si algún ingrediente quedase pegado a las placas antiadherentes (4), no debe utilizar elementos metálicos para desprenderlo.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Antes de proceder a su limpieza, asegúrese que el aparato está desconectado de la red.
- No espere a que las placas se enfríen totalmente. La limpieza de las mismas es más fácil cuando

aún están templadas. Es suficiente pasarlas un paño húmedo, y si quedasen restos difíciles puede eliminarlos con un poco de aceite.

- No utilice en su limpieza productos químicos o abrasivos, estropajos metálicos, etc., que puedan deteriorar las placas o las superficies del aparato.
- Limpie las partes exteriores con un paño ligeramente humedecido.
- Al recoger el aparato y para su comodidad puede enrollar el cable en el recogecables (5) situado en la parte inferior de la base.

PROTECCION DEL MEDIO AMBIENTE


- En su calidad de consumidor, cuando desee desprenderse del aparato deposítelo para su posterior tratamiento en un centro de recogida de residuos o contenedor destinado a tal fin.
- Nunca lo tire a la basura. De esta manera estará contribuyendo al cuidado y mejora del medio ambiente.



PORTUGUÊS

ATENÇÃO

- Leia atentamente estas instruções antes de colocar o aparelho em funcionamento e guarde-as para futuras consultas.
- Este aparelho pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, sempre que lhes seja dada a supervisão apropriada ou instruções para a utilização do aparelho de forma segura e de modo a que compreendam os perigos inerentes.
- Não deixe ao alcance das crianças sacos de plástico ou elementos da embalagem. Podem ser potenciais fontes de perigo.
- Não a ligue sem se certificar que a voltagem indicada na placa de características e a da rede coincidem.
- Verifique que a tomada dispõe de uma ligação à terra adequada.
- A temperatura da superfície acessível pode ser elevada quando o aparelho está a funcionar. Utilize sempre a pega e evite tocá-la até algum tempo depois de o ter desligado.

- () **ATENÇÃO: Superfície quente.**
- **MUITO IMPORTANTE:** Nunca deve mergulhar o aparelho em água ou outros líquidos.
- Durante o seu funcionamento não toque as placas anti-aderentes.
- Evite que o cabo de alimentação toque nas placas quentes.
- Não a deixe em funcionamento sem vigilância.
- Coloque-a sempre sobre superfícies resistentes ao calor e afastada de cortinas, objectos ou produtos inflamáveis.
- Deve vigiar para que as crianças não brinquem com o aparelho. Mantenha o aparelho fora do seu alcance.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
- Nunca raspe as placas nem utilize objectos metálicos.
- Ao desligá-la, puxe pela ficha, nunca pelo cabo.
- Este aparelho não deverá ser colocado em funcionamento através de um temporizador externo ou de um sistema separado de controlo remoto.
- Este aparelho concebido para utilização exclusivamente doméstica.
- A limpeza e a manutenção a ser realizada pelo utilizador não deve ser executada por crianças, a menos que sejam mais de 8 anos e estão sob supervisão.
- Se o cabo de alimentação se deteriorar, deve ser substituído num Serviço de Assistência Técnica Autorizado.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Ligue o aparelho à rede. Iluminar-se-á o indicador "Aceso" (1). O indicador "Aceso" (1) manter-se-á iluminado sempre que o aparelho estiver ligado à rede.
- Depois de alguns minutos o indicador luminoso "Preparado" (2) iluminar-se-á indicando que atingiu a temperatura apropriada.
- Encha as formas de papel com a massa preparada não enchendo mais de 2/3 da sua capacidade para evitar que deitem por fora.
- Abra a tampa utilizando a pega (3) e introduza as formas com a massa nos orifícios da placa e feche a tampa.

- Dependendo da consistência e da textura da massa o tempo de cozedura das madalenas oscilará entre os 15 e os 20 minutos.
- Durante o tempo de execução, a luz piloto "Preparado" (2) se apagará e acenderá intermitentemente indicando que o aparelho se desliga e liga para manter constante a temperatura das placas.
- Lembre-se que se algum ingrediente ficar colado às placas anti-aderentes (4), não deve utilizar elementos metálicos para o descolar.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de proceder à sua limpeza certifique-se de que o aparelho está desligado da rede.
- Não espere que as placas arrefeçam totalmente. A limpeza das mesmas é mais fácil quando ainda estão temperadas. É suficiente passá-las com um pano húmido, e se ficarem restos difíceis pode eliminá-los com um pouco de óleo.
- Na sua limpeza não utilize produtos químicos ou abrasivos, esfregões metálicos, etc. que possam deteriorar a superfície do aparelho.
- Limpe as partes exteriores com um pano ligeiramente humedecido.
- Ao guardar o aparelho e para sua comodidade pode enrolar o cabo no sistema de recolha de cabo (5) situado na parte inferior da base.

PROTECÇÃO DO MEIO AMBIENTE

- Na sua qualidade de consumidor, quando desejar desfazer-se do aparelho deposite-o, para o seu posterior tratamento, num centro de recolha de resíduos ou contentor destinado para tal fim.
- Nunca o deite para o lixo. Assim, estará a contribuir para o cuidado e o melhoramento do meio ambiente.



ENGLISH

ATTENTION

- Read this instructions carefully before using the appliance for the first time and keep it for future enquires.
- This appliance can be used by children at the age of 8 or more and people with physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given an appropriate supervision or instruction concerning the safety use of the appliances and understand the dangers involved.
- Keep all plastic bags and packaging components out of the reach of children. They are potentially dangerous.
- Do not connect the appliance to the mains without checking that the voltage on the rating plate and that of your household are the same.

- Ensure the plug has an adequate earth base.
- The exterior parts of the appliance may reach high temperatures when the appliance is on. Use always the handle and avoid to touch them until some time has passed once switched off the appliance.
- () **ATTENTION: Hot surface.**
- VERY IMPORTANT: Never immerse the appliance in water or any other liquid.
- Do not touch the non-stick plates while in use.
- Do not place the cable on the hot plates.
- Do not leave unattended while in use.
- Always place it on surfaces resistant to heat and keep it away from curtains and inflammables objects or products.
- Don't allow children play with the appliance. Keep the appliance out of the reach of children.
- Keep the appliance and the cable cord out of the reach of children less than 8 years old.
- Never scrape the plates and do not use metallic objects.
- To unplug, pull from the plug and never from the cable.
- This appliance is not intended for using with an external timer or a separate system of remote control.
- This appliance has been designed for domestic use only.
- The cleaning and maintenance done by users, can not be done by children without any supervision, unless they are over 8 years and they are under supervision.
- If the cable were to deteriorate it must be changed by an Authorised Service Centre

INSTRUCTIOS OF USE

- Plug the appliance to the mains. The pilot light "Encendido" (1) will light on. The "Encendido" indicator (1) will always keep on when the unit is plug to the mains.
- After a few minutes the light pilot "Preparado" (2) will light on that means the appliance has reached the selected temperature.

- Fill the paper moulds with the dough without covering the 2/3 parts of its capacity to avoid spill over.
- Open the lid using the handle (3) and insert the moulds with the dough in the holes of the plate and close the lid.
- Depending on the hardness and texture of the dough the cooking time of the muffins will be between 15 and 20 minutes.
- During the cooking time the "Preparado" pilot (2) will be off and on intermittently indicating that the appliance switches on and off to maintain the temperature of the plates.
- Remember that if some ingredients get stuck to the non-stick plates (4), metal objects must not be used to remove them.

MAINTENANCE AND CLEANING

- Before you proceed to cleaning, make sure the appliance is unplugged from the mains.
- Do not wait for the plates to cool completely to clean them. It is easier to clean when the plates are warm. It is enough to use a dampened cloth and if there were some difficult residues it may be cleaned with a little oil.
- In cleaning do not use scourers, chemical or abrasive products which may deteriorate the plates or the surfaces of the appliance.
- The exterior parts may be cleaned with a slightly dampened cloth.
- To store and for your comfortableness you can roll the cord in the cord storage (5), situated at the bottom of the base.

ENVIRONMENT PROTECTION

- Dispose the appliance according to the local garbage regulations.
- Never throw it away to the rubbish. So you will help to the improvement of the environment.




FRANÇAIS

ATTENTION

- Lisez attentivement ces instructions avant de mettre l'appareil en fonctionnement et conservez-les pour de futures consultations.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et les personnes handicapées physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance, si elles ont reçu l'instruction ou la surveillance pertinentes concernant l'utilisation de l'appareil d'une façon sûre et comprennent les dangers qu'il implique.
- Ne laissez pas à la portée des enfants sacs en plastique ou

éléments de l'emballage. Ils représentent des sources potentielles de danger.

- Ne le branchez pas sans être certain que le voltage indiqué sur la plaque de caractéristiques et celui de la maison coïncident.
- Vérifier que la base de la prise dispose d'une prise de terre adaptée.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en train de fonctionner. Utilisez toujours la poignée et avant de les toucher, attendez un certain temps après l'avoir déconnecté
- () **ATTENTION: surface chaude.**
- TRÈS IMPORTANT: Ne plongez jamais le corps principal de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne pas toucher les plaques antiadhésives durant le fonctionnement.
- Eviter que le câble d'alimentation ne touche les plaques chaudes.
- Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Placez-le toujours sur des surfaces résistantes à la chaleur et loin de rideaux, objets ou produits inflammables.
- Il faut veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil. Maintenir l'appareil hors de leur portée.
- Gardez l'appareil et le câble à la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne jamais frotter les plaques et ne pas employer d'objets métalliques.
- Pour le déconnecter, tirer la fiche ; ne jamais tirer le câble.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en marche avec un temporisateur externe ou un système séparé de commande à distance.

- Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique.
- Le nettoyage et la maintenance à réaliser par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants sauf si elles sont plus de 8 ans et sont sous surveillance.
- Si le câble d'alimentation se détériore, il doit être remplacé par un Service Technique Agréé.

CONSEILS D'UTILISATION

- Branchez l'appareil. Le voyant « Encendido » (1) va s'allumer. Le voyant « Encendido » (1) restera allumé tout le temps que l'appareil sera branché.
- Passé quelques minutes, le voyant « Preparado » (2) s'allumera, indiquant que la bonne température est atteinte.
- Remplissez les moules en papier avec la pâte préparée, en n'allant pas au-delà des 2/3 de leur capacité pour éviter que la pâte déborde.
- Ouvrez le couvercle à l'aide de la poignée (3), placez les moules remplis de pâte sur les emplacements de la plaque, puis fermez le couvercle.
- Suivant la consistance et la texture de la pâte, le temps de cuisson des madeleines variera entre 15 et 20 minutes.
- Durant le temps de cuisson, l'indicateur lumineux "Preparado" (2) s'éteindra et s'allumera de façon intermittente, indiquant que l'appareil se déconnecte et se connecte pour maintenir les plaques à une température constante.
- N'oubliez pas que si un ingrédient reste collé aux plaques antiadhésives (4), vous ne devez pas utiliser d'éléments métalliques pour le décoller.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Avant de procéder à son nettoyage, assurez-vous que l'appareil est déconnecté.
- N'attendez pas que les plaques se refroidissent complètement. Le nettoyage de celles-ci est plus facile lorsqu'elles sont encore tièdes. Il suffit de passer un chiffon humide, et s'il y a encore des restes difficiles, ils peuvent s'éliminer avec un peu d'huile.
- Durant le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ou abrasifs, d'éponges métalliques, etc., susceptibles de détériorer les plaques ou les surfaces de l'appareil.
- Nettoyez les parties externes à l'aide d'un chiffon légèrement humide.
- Au moment de ranger l'appareil, et pour un plus grand confort, vous pouvez enrouler le câble dans le ramasse-câbles (5) placé sur la partie inférieure de la base.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- En votre qualité de consommateur, lorsque vous souhaitez vous défaire de l'appareil, déposez-le pour son postérieur traitement dans un centre de recueil de déchets ou un container destiné à telle fin.
- Ne le jetez jamais à la poubelle. De cette façon, vous participerez aux soins et à l'amélioration de l'environnement.



ATTENZIONE

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di usare l'apparecchio e conservarle per eventuali future consultazioni.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età uguale o maggiore a 8 anni, persone con disabilità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di conoscenza tecnica, se consci dei pericoli che comporta l'apparecchio stesso e se ben istruiti sul funzionamento dello stesso.
- Conservare fuori dalla portata dei bambini le borse di plastica o gli elementi d'imballaggio. Possono essere fonti potenziali di pericolo.
- Prima di collegare l'apparecchio, accertarsi che il voltaggio indicato nella targhetta delle caratteristiche tecniche dell'apparecchio corrisponda al voltaggio della rete locale.
- Verificare che la presa di alimentazione sia provvista di una messa a terra idonea.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio sia in funzione. Utilizzare sempre l'apposita impugnatura e, prima di toccarle, scollegare l'apparecchio e lasciar trascorrere il tempo necessario per il loro raffreddamento.
- () **ATTENZIONE: Superficie ad elevata temperatura.**
- MOLTO IMPORTANTE: Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Non toccare le piastre antiaderenti quando l'apparecchio è acceso.
- Evitare che il cavo d'alimentazione venga a contatto con le piastre calde.

- Non lasciare incustodito l'apparecchio durante il funzionamento.
- L'apparecchio deve essere appoggiato su superfici resistenti al calore e tenuto lontano da tende, oggetti o prodotti infiammabili.
- Fare attenzione affinché i bambini non giochino con l'apparecchio. Mantenere l'apparecchio lontano dai bambini.
- Mantenga l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni.
- Non raschiare la superficie delle piastre e non utilizzare oggetti metallici.
- Disinserire la spina dalla presa di corrente senza tirare il cavo d'alimentazione.
- Il presente apparecchio non è adatto ad essere messo in funzione attraverso un temporizzatore esterno o un sistema separato di controllo remoto.
- Questo apparecchio è stato progettato per essere destinato solo all'uso domestico.
- La pulizia e la manutenzione non deve essere realizzata da bambini, a meno che non siano maggiori di 8 anni sotto la supervisione di un maggiore.
- Qualora il cavo dell'alimentazione fosse danneggiato, rivolgersi ad un Servizio Tecnico Autorizzato per la sua sostituzione.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Attacchi l'apparecchio alla corrente elettrica. Si illuminerà l'indicatore "Encendido" (1). L'indicatore "Encendido" (1) rimarrà illuminato per tutta la durata della connessione dell'apparecchio alla corrente.
- Trascorsi alcuni minuti l'indicatore luminoso "Preparado" (2) si illuminerà indicando che si è raggiunta la temperatura adeguata.
- Riempia i modelli di carta con la massa preparata, senza coprire più dei 2/3 della capacità totale in modo che non fuoriescano.
- Apra il coperchio utilizzando il manico (3), e introduca i modelli con la massa negli spazi della placca e chiuda il coperchio.
- Dipendendo dalla consistenza della massa dei dolcetti, il tempo di cottura oscillerà tra i 15 e i 20 minuti.

- Durante la cottura l'indicatore luminoso "Preparado" (2) si accenderà e spegnerà in modo intermittente, indicando l'attivazione del sistema per mantenere a temperatura costante le piastre.
- Si ricorda che non si devono mai usare elementi metallici per rimuovere gli eventuali residui di cibo dalle piastre antiaderenti (4).

MANUTENZIONE E PULIZIA

- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, accertarsi di aver disinserito la spina dell'apparecchio dalla rete elettrica.
- Non attendere fino al completo raffreddamento delle piastre. Le operazioni di pulizia si realizzano più comodamente quando le superfici sono ancora tiepide. Si pulisca con un panno umido, eliminando con un po' di olio i residui più resistenti.
- Nella pulizia dell'apparecchio evitare di utilizzare prodotti chimici o abrasivi, pagliette metalliche o simili che ne potrebbero deteriorare le piastre o le superfici.
- Pulire la parte esterna con un panno leggermente umido.
- Quando si vuole ordinare il apparecchio, per la sua comodità, può avvolgere il cavo nell'avvolgicavo (5) che si trova nella parte inferiore della base.

PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

- Quando sia necessario smaltire questo apparecchio, il consumatore, deve consegnarlo ad un apposito centro di raccolta di rifiuti o depositarlo in un apposito cassonetto.
- Mai buttare mai questo apparecchio nella spazzatura. Si contribuisce così al rispetto e alla protezione dell'ambiente.



DEUTSCH

WICHTIG

- Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie für spätere Fragen auf.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorialen oder geistigen Fähigkeiten bzw. fehlender Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder wenn sie entsprechend über die sichere Benutzung des Geräts informiert worden sind und die davon ausgehenden Gefahren verstanden haben.
- Plastiktüten bzw. Verpackungsteile für Kinder unzugänglich aufbewahren, da sie für diese gefährlich sein können.

- Schalten Sie das Gerät nicht ein, ohne zuvor überprüft zu haben, dass die auf dem Typenschild angegebene Stromspannung und die der Steckdose übereinstimmen.
- Prüfen Sie, ob die Steckdose über einen ordnungsgemäßen Erdanschluss verfügt.
- Die erreichbaren Oberflächen können sich oberflächlich sehr erhitzen, wenn sich das Gerät im Betrieb befindet. Nehmen Sie das Gerät stets am Griff. Lassen Sie zuerst etwas Zeit verstreichen, ehe Sie die erhitzten Oberflächen des Geräts berühren.
- () **VORSICHT: Heiße Oberfläche.**
- SEHR WICHTIG: Das Gerät darf niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Berühren Sie die Platten mit Antihafbeschichtung nicht, solange sich das Gerät noch im Betrieb befindet.
- Vermeiden Sie, dass das Netzkabel die heißen Platten berührt.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Stellen Sie das Gerät immer auf hitzebeständige Oberflächen. Stellen Sie es nicht in der Nähe von Vorhängen oder anderen brennbaren Flüssigkeiten oder Stoffen auf.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Schaben oder kratzen Sie die Platten nicht ab und verwenden Sie zur Reinigung keine Gegenstände aus Metall.
- Ziehen Sie beim Abschalten immer am Stecker und nicht am Kabel.
- Dieses Gerät eignet sich nicht zur Inbetriebnahme über einen externen Zeitschalter oder ein getrenntes Fernbedienungssystem.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Heimgebrauch gedacht.
- Die vom Anwender durchzuführende Reinigung und Wartung darf nicht durch die Kinder erfolgen, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Sollte das Netzkabel des Gerätes beschädigt sein, muss es von einem Autorisierten Technischen Kundendienst ersetzt werden.

BEDIENUNGSANLEITUNG

- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Die Signalleuchte „Encendido“ leuchtet auf (1). Die Signalleuchte „Encendido“ (1) bleibt angeschaltet, solange das Gerät ans Netz angeschlossen ist.
- Nach einigen Minuten leuchtet die Signalleuchte „Preparado“ (2) auf, um anzugeben, dass die geeignete Temperatur erreicht wurde.
- Füllen Sie die Papierformen mit dem vorbereiteten Teig. Achten Sie jedoch darauf, dass Sie diese nur bis 2/3 füllen, um zu vermeiden, dass sie überlaufen.
- Öffnen Sie den Deckel mit dem Griff (3) und legen Sie die Formen mit Teig in die Öffnungen der Platte und schließen Sie den Deckel.
- Je nach Konsistenz und Textur des Teigs kann die Backzeit der Magdalenas zwischen 15 und 20 Minuten betragen.
- Während der Zubereitungszeit schaltet sich die Leuchtanzeige „Preparado“ (2) ab und beginnt intermittierend zu leuchten, um anzudeuten, dass sich das Gerät an- und ausschaltet, um die Temperatur der Platten konstant zu halten.
- Bitte beachten Sie: Wenn eine Zutat an den Platten mit Antihafbeschichtung (4) haften bleibt, dürfen Sie keine Gegenstände aus Metall verwenden, um die Reste zu lösen.

WARTUNG UND REINIGUNG

- Das Gerät muss vor der Reinigung vom Stromnetz genommen werden.
- Warten Sie nicht, bis sich die Platten vollständig abgekühlt haben. Sie lassen sich einfacher reinigen, wenn Sie noch nicht ganz abgekühlt sind. Reinigen Sie die Platten mit einem feuchten Tuch. Falls sich bestimmte Reste nur schwer reinigen lassen, nehmen Sie etwas Öl zur Hilfe.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine chemischen, schleifenden oder scheuernden Mittel, keine Metallschwämme, etc., da diese die Oberflächen des Geräts zerstören können.
- Alle anderen Oberflächen des Gerätes können Sie mit einem leicht angefeuchteten Tuch reinigen.
- Wenn Sie den Wasserkocher wegräumen und verstauen möchten, können Sie das Kabel (5) bequem mit dem sich im unteren Teil des Sockels befindlichen Kabelaufwickler einrollen.

UMWELTSCHUTZ

- Wenn Sie sich in Ihrer Eigenschaft als Verbraucher des Gerätes entledigen möchten, bringen Sie dieses bitte zu einem Entsorgungszentrum oder hierfür vorgesehenen Container.
- Werfen Sie es nie in den Hausmüll. Auf diese Weise tragen Sie dazu bei, die Umwelt zu schützen und zu verbessern.





RECETAS Y SUGERENCIAS DE DECORACIÓN

Receta para madalenas

Ingredientes:

- 250 gr de harina
- 250 gr de azúcar
- 75 ml de aceite vegetal (de oliva o girasol)
- 125 ml de nata (opcional)
- 1 sobre de levadura
- 3 huevos
- La ralladura de 1 limón

Batir en un bol los huevos y una vez batidos añadir poco a poco el azúcar. Seguir mezclando incorporando el aceite, la nata, la ralladura del limón, la harina y el sobre de levadura hasta formar una mezcla homogénea.

Una vez conseguida la mezcla dejar reposar unos 10 minutos antes de repartirla en los moldes.



Verter en cada uno la masa hasta aproximadamente la mitad o 2/3 partes de su capacidad. Espolvorear con azúcar e introducir los moldes en el aparato Fun Cook cuando el piloto "Preparado" esté iluminado.

Cocinar entre 15 y 20 minutos.

Tras este tiempo retirar las madalenas y dejar enfriar.

Madalenas de chocolate y moka

Ingredientes:

Para las madalenas:

90 g de harina de repostería, 120 g de mantequilla, 225 g de azúcar, 2 huevos, 60 g de cacao puro en polvo, 125 ml de leche

Para la cobertura "buttercream" (crema de mantequilla): 200 g de azúcar glass tamizado, 125 g de mantequilla, 1 cucharada de leche, 1 cucharadita de café instantáneo.

Batir la mantequilla con el azúcar, con varillas o una batidora, hasta que doble su volumen, ir añadiendo de uno en uno los dos huevos y añadir el cacao en polvo y remover hasta incorporarlo.

Ir añadiendo la harina en tres veces intercalando la leche e integrando cada ingrediente bien antes de incorporar el



siguiente. Rellenar un molde de cupcakes (molde de papel rizado para madalenas) aproximadamente dos tercios de su altura y colocar en las cavidades del Fun Cook durante 20 minutos.

Una vez haya pasado el tiempo, retirarlas y dejar enfriar en una rejilla hasta el momento de decorarlas.

Cobertura

Para hacer la "buttercream" de moka, es muy importante que todos los ingredientes estén a temperatura ambiente. Comenzar disolviendo en la leche el café instantáneo. En un bol batir la mantequilla con el azúcar glass tamizado y la leche con el café.

Batir con el accesorio pala o varillas en su defecto, durante

dos minutos a velocidad baja. Parecerá que la mezcla se ha cortado, pero se debe continuar batiendo durante cuatro minutos más para ir haciéndola cada vez más cremosa. Meter en una manga pastelera con una boquilla estriada (se pueden utilizar boquillas especiales para repostería) y reservar a temperatura ambiente.

Madalenas de zanahoria

Ingredientes:

Para la masa

2 huevos
130 gr. de azúcar moreno
2 zanahorias
180 gr. de harina
160 ml. de aceite de girasol
2 y 1/2 cucharaditas de levadura
1/2 cucharadita de jengibre molido
1 cucharadita de canela molida
nueces (al gusto)

Para la cobertura

Azúcar glass
Queso batido o de untar
Esencia de limón



Preparación:

Pelar y picar muy finito las zanahorias, para evitar que se noten grandes tropezones.

Poner todos los ingredientes en un bol, menos la harina y las nueces, e ir mezclando con unas varillas. Reservar una pequeña cantidad de las zanahorias ralladas, para la decoración.

Cuando todo esté mezclado incorporar la harina y añadir

las nueces. El resultado será una masa bastante líquida. Rellenar los moldes de papel para madalenas a 2/3 partes de su capacidad, para que cuando suban no desborden. En el Fun Cook, ya precalentado, introducirlos y cocinar durante 20 minutos.

Una vez hechas sacarlas y colocarlas sobre una rejilla y dejar enfriar bien.

Cobertura

Para la cobertura serán necesarias, más o menos, dos cucharadas bien colmadas de azúcar glass por cada cucharada de queso batido, que podrá ser desnatado pero válido para repostería.

Mezclar el azúcar con el queso, manteniendo una consistencia cremosa, no líquida y añadir un par de gotas de esencia de limón. Colocar la cobertura sobre las madalenas, poniendo un pellizquito de la zanahoria picada sobre la misma para darle un toque de color.

Sugerencias de coberturas para obtener unas madalenas decoradas (cupcakes)

"Buttercream"

Es la cobertura más conocida y utilizada. Tal como su nombre indica **es una crema de mantequilla** a la que se agrega azúcar glass para dar consistencia y pasta de sabores para dar aroma y color. Normalmente se agrega el doble de azúcar que de mantequilla, aunque si se considera excesiva esta cantidad se puede ajustar a los gustos personales.

Una variante de este tipo de cobertura es el **swiss meringue buttercream** que agrega a la mezcla un merengue suizo lo que da un acabado brillante y suave, más rico que el de la cobertura normal de mantequilla. Éste se hace partiendo de un almíbar ligero hecho con agua y azúcar que se vierte

poco a poco sobre clara de huevo mientras se monta el conjunto.

Una vez montado el merengue se mezcla con la mantequilla en punto pomada, siguiendo batiendo hasta obtener un **crema suave que mantenga la forma**.

Las opciones que ofrecen ambos tipos son ilimitadas y es posible elaborar con estas bases diferentes sabores, como de chocolate si agregamos cacao en polvo, vainilla con semillas, pasta o esencias, caramelo haciendo un almíbar ligero de azúcar y agua, etc...

Cobertura de queso cremoso

Esta cobertura se hace con una base de queso cremoso, tipo mascarpone o similar, lo que hace que sea mucho más ligera ya que reduce la cantidad de mantequilla para conseguir una buena consistencia. Muy recomendada para las madalenas de zanahoria.

A tener en cuenta que este tipo de decoraciones no se mantienen tanto tiempo, ni de la misma forma, que haciéndolas con mantequilla.

De fondant

Son conocidos dos tipos de fondant el líquido y el sólido, para estirar y modelar.

El fondant líquido es menos frecuente aunque es posible hacerlo en casa mezclando agua, azúcar y glucosa hasta formar una crema suave y brillante que sirve como cobertura clásica o relleno.

El sólido tiene una base diferente de agua, azúcar, gelatina, glicerina y glucosa que llevados a alta temperatura hacen que el azúcar se sature, cristalizando y formando una masa de pasta suave y flexible, de textura similar a la plastilina infantil, ideal para modelar.

Debe guardarse refrigerada, así que una vez hecha la decoración los cup cakes se deberán preservar dentro de la nevera. Para elaborarla batir el queso a temperatura ambiente, con la mantequilla y el azúcar glass, hasta conseguir una crema untuosa y de textura fina.

Con ayuda de un rodillo se estira fino, espolvoreando azúcar glass para evitar que se pegue. Cortar porciones del tamaño de los cup cakes y adherir con mermelada, dulce de leche o crema de cacao.

También puede utilizarse para realizar pequeños adornos como flores, motivos de animales, infantiles, etc ... para lo que existen múltiples herramientas disponibles en el mercado que facilitan esta tarea.



RECEITAS E SUGESTÕES DE DECORAÇÃO



Receita de madalenas

Ingredientes:

- 250 gr de farinha
- 250 gr de açúcar
- 75 ml de azeite ou óleo de girassol
- 125 ml de natas (opcional)
- 1 envelope de fermento
- 3 ovos
- Casca ralada de 1 limão

Num recipiente bata os ovos e, uma vez batidos, acrescente o açúcar pouco a pouco. Continue a bater introduzindo o azeite (ou o óleo), as natas, a casca ralada do limão, a farinha e o envelope de fermento até formar uma mistura homogénea.

Depois de misturar tudo deixe repousar a massa durante uns 10 minutos antes de

a distribuir pelas formas. Deite a massa em cada uma até, aproximadamente, metade ou dois terços da sua capacidade. Polvilhe com açúcar e introduza as formas no aparelho Fan Cook quando a luz piloto "Preparado" estiver acesa.

Coza entre 15 e 20 minutos.

Após este tempo retire as madalenas e deixe-as arrefecer.

Madalenas de chocolate e café

Ingredientes:

Para as madalenas: 90 g de farinha de pastelaria, 120 g de manteiga, 225 g de açúcar, 2 ovos, 60 g de cacau puro em pó, 125 ml de leite

Para a cobertura "buttercream" (creme de manteiga): 200 g de açúcar em pó peneirado, 125 g de manteiga, 1 colher de sopa de leite, 1 colher de chá de café instantâneo.

Bata a manteiga com o açúcar, com varas ou com uma batedeira, até que o seu volume duplique. Vá juntando um a um os dois ovos e acrescente o cacau em pó. Vá mexendo até estar tudo incorporado.

Vá acrescentando a farinha por três vezes intercalando o leite e misture bem cada ingrediente antes de incorporar

o seguinte. Encha uma forma de cupcakes (forma de papel frisado para madalenas) aproximadamente dois terços da sua altura e coloque nas cavidades do Fun Cook durante 20 minutos.

Após este tempo retire-as e deixe-as arrefecer numa grelha até ao momento de as decorar.



Cobertura

Para fazer o "buttercream" de café é muito importante que todos os ingredientes estejam à temperatura ambiente. Comece a dissolver o café instantâneo no leite. Num recipiente bata a manteiga com o açúcar em pó peneirado e o leite com o café.

Bata com as pás, ou com as varas na sua falta, durante

dois minutos a uma velocidade baixa. A mistura não fica logo uniforme mas deve continuar a bater durante quatro minutos mais para que fique cada vez mais cremosa. Meta num saco de pasteleiro com uma boca estriada (podem ser utilizadas bocas especiais para pastelaria) e reserve à temperatura ambiente.

Madalenas de cenoura

Ingredientes:

Para a massa:

2 ovos
130 gr. de açúcar amarelo
2 cenouras
180 gr. de farinha
160 ml. de óleo de girassol
2 colheres e meia de chá de fermento
1/2 colher de chá de gengibre moído
1 colher de chá de canela moída
nozes (a gosto)

Para a cobertura:

Açúcar em pó
Queijo batido ou de barrar
Essência de limão

Preparação:

Descasque as cenouras e pique-as finamente para evitar que se notem bocados grandes.

Coloque todos os ingredientes num recipiente com exceção da farinha e das nozes e vá misturando com as varas.

Reserve uma pequena quantidade das cenouras raladas para a decoração.

Quando estiver tudo misturado incorpore a farinha e acrescente as nozes.

O resultado será uma massa bastante líquida.

Encha as formas de papel para madalenas a 2/3 da sua capacidade para que, quando subirem, não deem por fora.

Introduza-as no Fun Cook já pré-aquecido e coza-as durante 20 minutos.

Retire-as depois de cozinhadas e coloque-as numa grelha deixando que arrefeçam completamente.



Cobertura

Para a cobertura serão necessárias, mais ou menos, duas colheres de sopa bem cheias de açúcar em pó por cada colher de queijo batido que poderá ser desnatado mas adequado para pastelaria.

Misture o açúcar com o queijo, mantendo a consistência cremosa, não líquida e acrescente umas gotinhas de essência de limão. Coloque a cobertura sobre as madalenas, deitando um bocadinho da cenoura picada sobre a mesma para lhes dar um toque de cor.

Sugestões de coberturas para obter madalenas decoradas (cupcakes)

“Buttercream”

É a cobertura mais conhecida e utilizada. Tal como o seu nome indica é **um creme de manteiga** ao qual se junta açúcar em pó para dar consistência e essências para dar aroma e cor. Normalmente, junta-se à manteiga o dobro do açúcar mas, se considerar excessiva essa quantidade pode ajustar ao gosto pessoal.

Uma variante deste tipo de cobertura é o **swiss meringue buttercream** que incorpora à mistura um merengue suíço, o que dá um acabamento brilhante e suave, mais saboroso que o da cobertura normal de manteiga. Este faz-se a partir

de um xarope leve feito com água e açúcar que se deita, pouco a pouco, sobre clara de ovo enquanto esta se monta. Uma vez montado o merengue mistura-se com a manteiga em ponto de pomada, continuando a bater até obter um **creme suave que mantenha a forma**.

As opções que os dois tipos de cobertura oferecem são ilimitadas e é possível elaborar, com estas bases, diferentes sabores como de chocolate, se juntamos cacau em pó, de baunilha com vagens, pasta ou essências, de caramelo fazendo um xarope leve de água e açúcar, etc...

Cobertura de queijo cremoso

Esta cobertura é feita com uma base de queijo cremoso, tipo mascarpone ou semelhante, o que faz com que seja muito mais leve já que reduz a quantidade de manteiga para obter uma boa consistência. Muito recomendada para as madalenas de cenoura. Deve ter-se em conta que este tipo de decoração não se mantém durante tanto tempo nem com o mesmo aspeto como a de manteiga.

Deve ser guardada refrigerada, assim como, uma vez feita a decoração, os cup cakes também deverão ser guardados no frigorífico. Para a fazer deverá bater o queijo, à temperatura ambiente, com a manteiga e o açúcar em pó até obter um creme macio e de textura fina.

Fondant

São conhecidos dois tipos de fondant: o líquido e o sólido para esticar e para modelar.

O fondant líquido é menos utilizado embora seja possível fazê-lo em casa misturando água, açúcar e glucose até formar um creme suave e brilhante que serve como cobertura clássica ou como recheio.

O sólido tem uma base diferente de água, açúcar, gelatina, glicerina e glucose que, levados a alta temperatura, fazem com que o açúcar fique saturado, cristalizando e formando

uma pasta suave e flexível, de textura semelhante à plasticina infantil, ideal para modelar.

Com a ajuda de um rolo estique finamente esta pasta, polvilhando açúcar em pó para evitar que esta se pegue. Corte porções do tamanho dos cup cakes e faça-a aderir com compota, leite condensado ou creme de cacau.

Também pode ser utilizado para fazer pequenas decorações como flores, motivos de animais, desenhos infantis, etc ... para o qual existem múltiplas ferramentas disponíveis no mercado que facilitam esta tarefa.



RECIPES AND DECORATION SUGGESTIONS

Recipe for muffins

Ingredients:

-250 gr flour
-250 gr sugar
-75 ml vegetal oil
-25 ml cream (optional)
-1 packet of yeast
-3 eggs
-the zest of 1 lemon

Beat the eggs in a bowl and once beaten gradually add the sugar. Continue mixing adding the oil, cream, lemon zest, flour and yeast to form a homogeneous mixture. Allow the mixture to stand for approximately 10 minutes before placing into the molds. In each mold put approximately half or 2/3 of the dough. Sprinkle with sugar and place the molds

onto the "Fun Cook" appliance when the pilot "preparado" is illuminated.

Cook for approximately 15 to 20 minutes.

Once cooked remove the muffins and allow to cool on a wire rack.

Chocolate and Moka Muffins

Ingredients:**For the muffins:**

90 g cake flour, 120 g butter, 225 g sugar, 2 eggs, 60 g of pure cocoa powder, 125 ml of milk

For coverage "buttercream"

200 g power sugar, 125 g butter, 1 tablespoon milk, 1 teaspoon of instant coffee.

Stir the butter and sugar with a stick blender or with a mixer until the volume has doubled. Gradually add the two eggs one at a time mixing together with the cocoa powder. Add the flour gradually in three stages with the milk and integrating each ingredient well before adding the next. Fill the cupcake molds (curled paper molds for the muffins)

about two thirds of the way up and place in the 'Fun Cook' appliance for 20 minutes.

Once cooked, remove and allow to cool on a rack until ready to decorate.

Frosting

To make the "buttercream" moka, it is very important that all ingredients are at room temperature. Start dissolving the instant coffee in the milk.

In a bowl beat the butter with the sifted icing sugar and the milk with coffee.

Beat for two minutes at low speed. It will appear that the

mixture is curdled, but continue beating for four minutes to make it creamier. Place in a pastry bag with a fluted nozzle (special nozzles can be used for baking) and keep at room temperature.

Carrot Muffins

Ingredients:**For dough**

2 eggs
130 gr. brown sugar
2 carrots
180 gr. flour
160 ml. sunflower oil
2 and 1/2 teaspoons baking powder
1/2 teaspoon ground ginger
1 teaspoon ground cinnamon
Nuts (to taste)

For frosting

Icing sugar
Cream Cheese
Lemon
Essence

Preparation:

Peel and grate carrots very thin, to avoid large chunks. Place all ingredients in a bowl, except the flour and nuts, and mix with a whisk.

Reserve a small amount of grated carrots, for decoration. When everything is mixed add the flour and add the nuts. The result is a fairly liquid dough.

Fill the paper mold for muffins to 2/3 of its capacity, so that when they rise they do not overflow. Insert the molds into the 'Fun Cook' appliance, already preheated, and cook for 20 minutes. **Once cooked remove them and place on a rack and let cool thoroughly.**

Frosting

For the frosting use approximately two heaped tablespoons of icing sugar for each tablespoon of creamed cheese. Mix the sugar and cheese together, maintaining a creamy but not liquid consistency and add a few drops of lemon essence.

Place the cover over the muffins adding a pinch of grated carrot on top to give a touch of colour.

Frosting suggestions to decorate muffins (cupcakes)

"Buttercream"

A term widely used, as its name suggests, it is a **butter cream** with icing sugar added to give consistency, flavor paste and color. Normally we add twice the amount of sugar to butter, although if this is considered an excessive amount, it can be adjusted to one's personal tastes.

A variant of this type of coverage is the **swiss meringue buttercream** which adds a Swiss meringue to the mixture giving it a glossy, smooth and richer texture than normal buttercream. This is made by using a light sugar and water syrup added slowly to egg whites creating peaks.

Once the meringue has peaked, this is mixed with the butter mix and then beaten until creamy smooth to keep the shape.

With the two options suggested there are unlimited possibilities to create different flavors ie. chocolate, adding cocoa powder, vanilla seeds, pasta or essences and candy making a light syrup of sugar and water, etc ...

Cream cheese frosting

This frosting is made with a base of cream cheese, mascarpone or a similar type, which makes it much lighter since it reduces the amount of butter to obtain a good consistency. Highly recommended for carrot muffins. Please note that the 'shelf-life' for this type of frosting or butter icing is not long.

It must be kept refrigerated, so once the frosting is made, the cup cakes are to be preserved in the refrigerator. To make it beat the cheese at room temperature, with butter and icing sugar until a creamy and fine texture is achieved.

Fondant

Two types of fondant are liquids and solids known for stretching and molding.

The liquid fondant is less common but it is possible to prepare at home mixing water, sugar and glucose until getting a smooth and glossy cream, that can be used like a classic coverage or to as a fill.

The solid fondant has a different base of water, sugar, gelatine, glycerin and glucose that at a high temperature causes the sugar to become saturated and crystallized,

forming a smooth and flexible dough, similar to that of children's plasticine, ideal for moulding.

Using a rolling pin it can be thinly stretched, sprinkling power sugar to prevent sticking. Cut out portion sizes of cup cakes and stick with jam, caramel or chocolate cream.

This can also be used to create decorations such as flowers, animal motifs, children, etc ... for which there are many available tools to help with this task.



RECETTES ET SUGGESTIONS DE DÉCORATION

Recette des madeleines

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 250 g de sucre
- 75 ml d'huile végétale (olive ou tournesol)
- 125 ml de crème (facultatif)
- 1 sachet de levure
- 3 œufs
- Le zeste d'un citron

Battre les œufs dans un bol puis ajouter le sucre peu à peu. Sans arrêter de mélanger, incorporer l'huile, la crème, le zeste de citron, la farine et la levure, jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Une fois le mélange obtenu, laisser reposer une dizaine de minutes avant

de le répartir dans les moules. Verser la pâte dans les moules jusqu'à la moitié ou aux 2/3 de leur capacité. Saupoudrer de sucre et introduire les moules dans l'appareil Fun Cook quand le voyant « Prêt » est allumé. Cuire entre 15 et 20 minutes.

Une fois le temps de cuisson écoulé, sortir les madeleines et les laisser refroidir.

Madeleines chocolat-moka

Ingrédients :

Pour les madeleines : 90 g de farine à pâtisserie, 120 g de beurre, 225 g de sucre, 2 œufs, 60 g de cacao pur en poudre, 125 ml de lait

Battre le beurre avec le sucre, à l'aide d'un fouet ou d'un batteur, jusqu'à ce que le mélange double de volume, puis ajouter les deux œufs un à un, ainsi que le cacao en poudre, et mélanger jusqu'à incorporation.

Ajouter la farine en trois fois, en alternant avec le lait et en intégrant bien chaque ingrédient avant d'incorporer le

Pour le topping « buttercream » (crème au beurre) :

200 g sucre glace tamisé, 125 g de beurre, 1 cuillère à soupe de lait, 1 cuillère à café de café instantané.

suivant. Remplir des moules à cupcakes (moules en papier pour madeleines) environ aux 2/3 de leur hauteur et placer dans les emplacements du Fun Cook pendant 20 minutes. Passé ce temps de cuisson, les sortir et les laisser refroidir sur une grille avant de les décorer.

Topping

Pour réaliser la « buttercream » au moka, il est très important que tous les ingrédients soient à température ambiante. Commencer en délayant le café instantané dans le lait. Dans un bol, battre le beurre avec le sucre glace tamisé et le lait au café.

Battre pendant quelques minutes à petite vitesse avec la

pale ou, à défaut, avec un fouet. Le mélange aura l'air d'avoir tourné, mais il faut continuer à battre pendant encore quatre minutes pour le rendre de plus en plus crémeux. Remplir de ce mélange une poche à pâtisserie munie d'une douille striée (vous pouvez utiliser des douilles spéciales pâtisserie) et réserver à température ambiante.

Madeleines aux carottes

Ingrédients

Pour la pâte

- 2 œufs
- 130 g de sucre brun
- 2 carottes
- 180 g de farine
- 160 ml d'huile de tournesol
- 2,5 cuillères à café de levure
- 1/2 cuillère à café de gingembre moulu
- 1 cuillère à café de cannelle moulue noix
- (selon vos goûts)

Pour le topping

- Sucre glace
- Fromage fouetté ou à tartiner
- Essence de citron

Préparation :

Éplucher et émincer très finement les carottes, pour éviter de trouver de gros morceaux.

Mettre tous les ingrédients dans un bol, sauf la farine et les noix, et mélanger à l'aide d'un fouet.

Réserver une petite quantité de carotte râpée pour la décoration.

Une fois que les ingrédients sont bien mélangés, ajouter la farine puis les noix. La pâte obtenue est plutôt liquide.

Remplir les moules en papier pour madeleines aux 2/3 de leur capacité pour que la pâte ne déborde pas en levant. Les placer dans le Fun Cook préchauffé et cuire pendant environ 20 minutes.

Une fois cuites, les sortir et les placer sur une grille puis les laisser bien refroidir.

Topping

Pour le topping, il faudra environ deux cuillères à soupe rases de sucre glace pour chaque cuillère à soupe de fromage fouetté – éventuellement écrémé mais apte pour la pâtisserie.

Mélanger le sucre et le fromage, en conservant une consistance crémeuse, non liquide, puis ajouter quelques gouttes d'essence de citron. Verser le topping sur les madeleines et décorer d'une pincée de carotte râpée pour apporter une touche de couleur.

Suggestions de topping pour décorer les madeleines (cupcakes)

« Buttercream »

C'est le topping le plus connu et le plus utilisé. Comme son nom l'indique, **c'est une crème au beurre** à laquelle sont ajoutés du sucre glace pour apporter de la consistance et de la pâte de saveurs pour apporter arôme et couleur. Il faut normalement deux fois plus de sucre que de beurre, mais cette quantité peut être revue à la baisse selon les goûts de chacun.

Ce type de topping a pour variante la « **swiss meringue buttercream** », qui ajoute au mélange une meringue suisse, ce qui apporte un fini brillant et doux, plus savoureux que celui du simple topping au beurre. Pour réaliser cette

meringue, monter du blanc d'œuf en neige tout en versant doucement un sirop de sucre léger composé d'eau et de sucre.

Une fois la meringue montée, la mélanger avec du beurre en pommade en continuant à battre jusqu'à obtention d'une crème légère mais ferme.

Ces deux variétés offrent des possibilités illimitées et il est possible, en partant de cette base, d'élaborer différentes saveurs : chocolat en ajoutant du cacao en poudre, vanille avec des gousses, de la pâte ou des essences, caramel en réalisant un sirop léger avec du sucre et de l'eau, etc.

Topping au fromage crémeux

Ce topping se fait avec une base de fromage crémeux, type mascarpone ou similaire, qui la rend beaucoup plus légère car il faut réduire la quantité de beurre pour obtenir une bonne consistance. Particulièrement recommandée pour les madeleines aux carottes. Notez toutefois que ce type de décorations se conserve et tient moins longtemps que les décorations au beurre.

Ce type de topping doit être conservé au frais, aussi, une fois la décoration effectuée, les cupcakes devront être placés au réfrigérateur. Pour l'élaborer, battre le fromage à température ambiante avec le beurre et le sucre glace, jusqu'à obtention d'une crème onctueuse à la texture fine.

Topping en pâte à sucre

Il existe deux types de pâte à sucre : liquide et solide, pour étaler et modeler.

La pâte à sucre liquide est moins fréquente mais il est possible de la préparer chez soi en mélangeant de l'eau, du sucre et du glucose jusqu'à former une crème douce et brillante qui servira de topping classique ou de garniture.

La pâte à sucre solide se fait avec une base différente d'eau, de sucre, de gélatine, de glycérine et de glucose portée à forte température, ce qui sature le sucre, cristallisant et formant une pâte douce et souple, à la texture similaire à la pâte à modeler, parfaite pour modeler.

À l'aide d'un rouleau, étaler la pâte en couche fine et la saupoudrer de sucre glace pour éviter qu'elle colle. Découper des portions de la taille des cupcakes et les coller avec de la confiture, de la confiture de lait ou de la crème de cacao.

Vous pouvez également l'utiliser pour réaliser de petites décorations : fleurs, petits animaux, motifs enfantins, etc. Il existe de multiples ustensiles disponibles sur le marché pour vous faciliter la tâche.



RICETTE E SUGGERIMENTI PER LA DECORAZIONE

Ricetta per Muffins

Ingredienti:

- 250 gr di farina
- 250 gr di zucchero
- 75 ml di olio d'oliva
- 125 ml di panna (opzionale).
- 1 bustina di lievito
- 3 uova
- Scaglie di scorza di limone

Battere in un contenitore le uova e in seguito aggiungere un poco di zucchero. Continuare incorporando l'olio, la panna, le scaglie di limone, la farina e la bustina di lievito fino a formare una mescola omogenea.

Una volta ottenuta la mescola, lasciare a riposo per 10 minuti prima di dividerla nei contenitori. Versare in ognuno la massa

fino approssimativamente alla metà o ai 2/3 della capacità. Spolverare con lo zucchero e introdurre i contenitori nell'apparecchio Fun Cook, quando il segnale "Preparato" sarà acceso.

Cuocere tra 15 e 20 minuti.

Dopo questo lasso di tempo togliere i muffins e lasciarli raffreddare.

Muffins di cioccolato e moka.

Ingredienti:

- Per i muffins:** 90 g di farina, 120 g di burro, 225 g di zucchero, 2 uova, 60 g di cacao puro in polvere, 125 ml di latte

Per la copertura "buttercream" (crema di burro):

- 200 g di zucchero in polvere, 125 g di burro, 1 cucchiaino di latte, 1 cucchiaino di caffè istantaneo

Battere il burro con lo zucchero, con una paletta o un frullatore, fino a raddoppiare il suo volume, aggiungere una ad una le uova e aggiungere cacao in polvere rimuovendo fino a incorporarlo perfettamente. Continuare aggiungendo la farina in tre volte intercalando il latte e integrando ogni ingrediente bene prima di

incorporare il seguente. Riempire un contenitore di cupcakes (contenitore di carta da cucina per muffins) per approssimativamente due terzi della sua altezza e collocare nelle cavità del Fun Cook per 20 minuti.

Una volta trascorso questo lasso di tempo, toglierle e lasciarle raffreddare su una base fino al momento di decorarle.

Glassa

Per fare la "buttercream" di moka è molto importante che tutti gli ingredienti si trovino a temperatura ambiente. Si comincia dissolvendo nel latte il caffè in polvere. Poi, in un bowl, si batte il burro con lo zucchero in polvere e il latte con il caffè.

Poi battere il tutto con la paletta per due minuti a velocità bassa. Sembrerà che la mescola si sia tagliata però si dovrà continuare a battere per altri 4 minuti in modo da farla diventare ancora più cremosa. Mettere in una manica da pasticceria e conservare a temperatura ambiente.

Muffins di carota.

Ingredienti:**Per la massa**

- 2 uova
- 130 gr di zucchero di canna
- 2 carote 180 gr. di farina
- 160 ml. di olio di girasole
- 2 cucchiaini e mezzo di lievito
- 1 cucchiaino di zenzero grattugiato
- 1 cucchiaino di cannella
- noci (quanto basta)

Per la glassa

- Zucchero in polvere
- Formaggio battuto o da spalmare
- Essenza di limone

Preparazione:

Sbucciare e tagliare piccole le carote, per evitare che si notino pezzi grossi. Mettere tutti gli ingredienti in un bowl, meno la farina e le noci e mescolare con la variegata. Mettere da parte una piccola quantità di carote grattugiate per la decorazione.

Dopo aver mescolato tutto aggiungere la farina e anche le noci. Il risultato sarà una massa abbastanza

liquida. Riempire i contenitori di carta per muffins per 2/3, in modo che quando la massa si gonfi non fuoriesca. Con il Fun Cook già preriscaldato, introdurre il tutto e cuocerlo 20 minuti.

Una volta cotti, uscirli e collocarli sopra una base fresca a lasciarli raffreddare.

Glassa

Per la copertura saranno necessarie due cucchiaini ben colmi di zucchero in polvere per ogni cucchiaino di formaggio battuto, di quelli che si possono utilizzare per i dolci.

Mescolare lo zucchero con il formaggio, mantenendo una consistenza cremosa, non liquida e aggiungere un paio di gocce di essenza di limone. Collocare la copertura sui muffins, mettendo un poco di carota grattugiata sulla stessa per dargli un poco di colore.

Suggerimenti per la copertura per ottenere dei muffins decorati (cupcakes).

“Buttercream”

È la glassa più conosciuta e utilizzata. Come indica il suo nome è una **crema di burro** alla quale si aggiunge zucchero in polvere per dare consistenza e pasta di sapori per dare aroma e colori. Normalmente di aggrega il doppio di zucchero che burro e, anche se si considera eccessiva questa quantità, si può regolare ai gusti personali.

Una variante a questo tipo di glassa è la **“swiss meringue buttercream”** che aggiunge alla mescola una meringa svizzera che dà brillantezza e dolcezza, oltre ad essere un poco più gustosa che la glassa normale di burro. Questo si fa partendo da uno sciroppo leggero fatto con acqua e

zucchero che si versa poco a poco sulla chiara dell'uovo mentre si monta.

Una volta montata la meringa si mescola con il burro fino ad ottenere una crema morbida che mantenga la forma. Le opzioni che offrono tutti i tipi sono illimitate ed è possibile elaborarle con differenti sapori, come cioccolato se aggiungiamo cacao in polvere, vaniglia con semi, pasta o essenze, caramello facendo uno sciroppo leggero di zucchero e acqua ecc...

Glassa di formaggio cremoso

Questa glassa si fa con una base di formaggio cremoso, come per esempio il mascarpone, con ciò si fa in modo che sia tutto più leggero perché si riduce la quantità di burro per ottenere una buona consistenza. Questa glassa è raccomandata per i muffin alla carota. Bisogna comunque considerare che questo tipo di lavorazione ha una durata inferiore rispetto a quelle dove si utilizza il burro.

Deve essere conservata al freddo, così che una volta fatta la lavorazione i cup cakes si dovranno conservare in frigorifero. Per elaborarli, battere il formaggio a temperatura ambiente, con burro e zucchero in polvere fino ad ottenere una crema untuosa e raffinata.

Fondente.

Sono conosciuti due tipi di fondente: il liquido e il solido, per stendere e modellare. Il fondente liquido è meno frequente anche se è possibile farlo in casa mescolando acqua, zucchero e glucosio fino a formare una crema soffice e brillante che serve come glassa classica o ripieno. La solida ha una base differente con acqua, zucchero, gelatina, glicerina e glucosio

che portati ad alta temperatura fanno che lo zucchero si satura, cristallizzando e formando una massa di pasta soffice e flessibile, con un testo simile alla plastilina infantile, ideale da modellare.

Con l'aiuto di un mattarello si appiattisce, spolverando con lo zucchero per evitare che si appiccichi. Si tagliano piccole porzioni della grandezza di cup cakes e si aggiungono marmellata, il dolce di latte o la crema al cacao.

Può anche utilizzarsi per realizzare piccoli adorni floreali, motivi per animali, infantili, ecc. esistono molti attrezzi in commercio che possono facilitarle l'operazione.



REZEPTE UND DEKORATIONSVORSCHLÄGE

Rezept für Madeleines

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 250 g Zucker
- 75 ml Pflanzenöl (Oliven- oder Sonnenblumenöl)
- 125 ml Sahne (optional)
- 1 Beutel Hefe
- 3 Eier
- geriebene Schale einer Zitrone

In einer Schüssel die Eier schlagen und nach und nach etwas Zucker hinzufügen. Die Masse weiter mischen und nach und nach das Öl, die Sahne, die geriebene Zitronenschale, das Mehl und den Beutel Hefe hinzufügen, bis eine homogene Mischung entsteht.
Nach Zubereitung des Teigs diesen 10 Minuten ruhen lassen und dann auf die

Formen verteilen. Jede Form ungefähr bis zur Hälfte oder bis zu zwei Drittel mit Teig füllen. Dann den Teig mit Zucker bestäuben und die Formen in das Gerät Fun Cook schieben, wenn die Leuchtanzeige „Bereit“ aufleuchtet. Zwischen 15 und 20 Minuten backen. Danach die Madeleines entnehmen und abkühlen lassen.

Schokoladen- und Mokka-Madeleines

Zutaten:

Für die Madeleines: 90 g Mehl für Gebäck, 120 g Butter, 225 g Zucker, 2 Eier, 60 g purer Kakao in Pulver, 125 ml Milch

Mit einem Rührstab oder Mixer die Butter mit dem Zucker vermischen, bis sich das Volumen des Teigs verdoppelt hat. Die beiden Eier langsam hinzufügen und dann den Kakao in Pulver unterrühren, bis er sich vollständig mit dem Teig vermischt hat.

Das Mehl auf drei Mal, abwechselnd mit der Milch hinzufügen, wobei jede Zutat jeweils gut untergerührt

Für die „Buttercream“-Glaser (Buttercreme-Glaser): 200 g gesiebter Puderzucker, 125 g Butter, 1 Löffel Milch, 1 Löffel löslicher Kaffee.

werden muss, ehe die nächste hinzugegeben wird. Eine Cupcake-Form füllen (Backform aus gewelltem Papier für Madeleines) bis ungefähr zu zwei Drittel füllen und in die Öffnungen des Fun Cook für zwanzig 20 Minuten einlegen. Nach der angegebenen Backzeit die Madeleines entnehmen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen, um sie anschließend zu dekorieren.

Glaser

Für die Zubereitung der Mokka-„Buttercream“ ist es wichtig, dass alle Zutaten bei Raumtemperatur verarbeitet werden. Den löslichen Kaffee in der Milch auflösen. In einer Schüssel die Butter mit dem gesiebten Puderzucker sowie die Milch mit dem Kaffee vermischen.

Mit dem gelieferten Löffel oder dem Rührstab zwei Minuten

langsam vermischen. Auch wenn der Teig so aussieht, als wäre er geronnen, sollte er vier Minuten weiter geschlagen werden, damit er noch cremiger wird. Den Teig in einen Spritzbeutel mit geriffelter Spitze einfüllen (es können bestimmte Spitzen für Gebäck verwendet werden) und bei Raumtemperatur zur Seite legen.

Karotten-Madeleines

Zutaten:

Für den Teig:

- 2 Eier
- 130 g brauner Zucker
- 2 Karotten
- 180 g Mehl
- 160 ml Sonnenblumenöl
- 2 1/2 Teelöffel Hefe
- 1/2 Teelöffel gemahlener Ingwer
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt
- Nüsse (nach Geschmack)

Für die Glaser

- Puderzucker
- Geschlagener Käse oder Streichkäse
- Zitronenessenz

Zubereitung:

Die Karotten schälen und ganz fein schneiden, so dass keine großen Stücke mehr bemerkbar sind. Alle Zutaten - außer das Mehl und die Nüsse - in einer Schüssel mit dem Rührstab vermischen.
Eine kleine Menge geriebener Karotten zur Seite legen, mit denen dann später die Madeleines dekoriert werden können.

Wenn alle Zutaten vermischt wurden, fügen Sie das Mehl und die Nüsse hinzu. Als Endergebnis zeigt sich ein flüssiger Teig. Die Papierformen für Madeleines bis zu zwei Drittel füllen, damit sie nicht überlaufen, wenn sich der Teig ausdehnt. Die Madeleines in den bereits vorgeheizten Fun Cook legen und 20 Minuten backen.

Nachdem sie fertig sind, entnehmen, auf einen Grillrost legen und gut abkühlen lassen.

Glasuren

Für die Glasur: je zwei gehäufte Löffel voll Puderzucker pro Teelöffel geschlagener Käse, der gerne fettarm oder entrahmt sein kann, jedoch für Konditoreiwaren bzw. Gebäck geeignet sein muss.

Den Zucker mit dem Käse mischen, wobei diese Masse cremig und nicht flüssig sein sollte. Fügen Sie einige Tropfen Zitronenessenz hinzu. Die Glasur auf die Madeleines streichen und etwas von der geriebenen Karotte über das Gebäck streuen, damit sie etwas Farbe bekommen.

Glasuren-Vorschläge für Madeleines (Cupcakes)

„Buttercreme“

Die Glasur ist bekannt und weit verbreitet. Wie der Name bereits sagt, handelt es sich hierbei **um eine Buttercreme**, der Puderzucker für eine bessere Konsistenz und Geschmackspaste für mehr Geschmack und Farbe hinzugefügt wird. Butter und die doppelte Menge Zucker hinzufügen. Falls Ihnen das zu viel vorkommt, können Sie die jeweilige Menge stets ihrem eigenen Geschmack anpassen.

Die Glasur **Swiss Meringue Buttercream** gilt als Alternative zu dieser Glasur. Dabei fügt man der Mischung Schweizer Baiser hinzu, was die Glasur glänzender, zarter und leckerer als die normale Schokoladenglasur macht. Die

Glasuren aus cremigem Frischkäse

Diese Glasur wird auf Grundlage eines cremigen Frischkäses - Mascarpone oder ähnliches - zubereitet, so dass sie viel leichter ist als eine Glasur auf Butterbasis, da zum Erreichen einer cremigen Konsistenz nicht so viel Butter notwendig ist. Diese Art von Glasur eignet sich besonders für Madeleines mit Karotten.

Dabei sollte jedoch beachtet werden, dass sich derartige Glasuren nicht so lange halten wie die Glasuren auf Butterbasis.

Fondant

Es sind zwei Arten von Fondants bekannt, eine flüssige und eine etwas festere Variante, die ausgerollt und geformt werden kann.

Der flüssige Fondant ist seltener, obwohl er ebenfalls zu Hause hergestellt werden kann, indem Wasser, Zucker und Traubenzucker vermischt werden, bis sie eine zarte, glänzende Creme bilden, die für eine klassische Glasur oder Füllung verwendet werden kann.

Der feste Fondant weist eine andere Basis auf und wird aus Wasser, Zucker, Gelatine, Glycerin und Traubenzucker hergestellt. Eine starke Erhitzung führt dazu, dass der Zucker sich durchdrängt, kristallisiert und eine zarte, cremige Mischung bildet. Dabei ähnelt die Textur Plastilin, der

Ausgangsbasis für diese Creme ist ein leichter Sirup, der aus Wasser und Zucker zubereitet wird, dem langsam durch ständiges Verrühren Eiweiß hinzugefügt wird.

Nachdem das Baiser geschlagen ist, wird dem cremigen Teig Butter untergerührt. Die Masse weiter mischen, bis eine zarte, formfeste Creme entsteht.

Beide Teigarten bieten unzählige Varianten mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen, wie z. B. Schokolade (Hinzufügen von Kakaopulver), Vanille mit Samen, Flocken oder Essenzen, Karamell durch das Anrühren eines leichten Sirups mit Zucker und Wasser, etc...

Die Glasur muss gekühlt aufbewahrt werden. Das bedeutet, wenn die Cupcakes dekoriert sind, müssen sie im Kühlschrank aufbewahrt werden. Um die Glasur anzurühren, vermischen Sie den Käse bei Raumtemperatur mit der Butter und dem Puderzucker bis eine feine, schmierige Creme entsteht.

Knetmasse für Kinder, die sich perfekt zum Modellieren eignet.

Mit Hilfe einer Teigrolle kann der Fondant fein ausgerollt werden, wobei Puderzucker hinzugefügt werden kann, um zu vermeiden, dass sich die Masse anklebt. Portionen in Größe der Cupcakes schneiden und mit Marmelade, Dulce de Leche (Creme aus Milch, Zucker und Vanille) oder Kakaocreme ankleben.

Dieser Fondant kann auch zum Anbringen von kleinen Verzierungen wie Blumen, Tier- und Kindermotiven, etc. verwendet werden. Ihnen steht eine Vielzahl von Motiven auf dem Markt zur Verfügung, die Ihnen diese Arbeit erleichtern.



CONDIÇÕES DE GARANTIA – 20 DIAS *

- Esta garantia, cobre, durante 20 dias úteis, qualquer defeito de funcionamento, procedendo-se à troca do aparelho no domicílio do utilizador, sem custo algum para este (somente Jata Pae e aquecimento).
- Para a sua aplicação, é imprescindível a entrega ao mensageiro do recibo de compra, junto com o aparelho que vai ser devolvido.
- O aparelho a devolver, tem de estar completo, com todos os seus acessórios, papéis, etc. e na sua embalagem original.
- As exclusões a esta garantia, são as mesmas que as “exclusões da garantia geral (2 anos)”.

GARANTIA GERAL (2 ANOS) – GARANTIA TOTAL

- Esta garantia cobre, durante dois anos, a partir da data de compra, qualquer defeito de funcionamento, sem custo algum para o titular do mesmo.
- Adicionalmente, o titular da garantia desfrutará em cada momento de todos os direitos que a legislação vigente lhe conceda.

“Exclusões da garantia geral (2 anos)”

- A garantia não cobre as roturas ou avarias produzidas por quedas, instalação incorrecta, manipulação total ou parcial por pessoal alheio aos Serviços Técnicos da JATA, assim como por causas de força maior alheias à JATA (fenómenos geológicos, distúrbios, uso não doméstico, etc).
- Igualmente, a presente garantia não tem efeito sobre os componentes e acessórios que são objecto de desgaste como consequência do uso, assim como os perecíveis, tais como compostos plásticos, borracha, vidro, cabos, lâmpadas, papel, filtros, esmaltes, pinturas ou revestimentos deteriorados por uso indevido ou reacção a agentes como calor, água ou produtos químicos externos.
- Também ficam isentas da garantia as operações de ajuste e limpeza explicadas nos livros de instruções.

GARANTIA PLUS – 1 ANO ADICIONAL *

- JATA com esta garantia, aumenta de 2 para 3 anos a garantia geral, sem custo algum para o utilizador.
 - Para que a garantia JATA tenha validade, esta deverá estar devidamente preenchida, sem rasuras, nem emendas e carimbada pelo estabelecimento vendedor, com indicação clara da data de venda.
- * Os 20 dias e a Garantia Plus, apenas são aplicáveis em Portugal Continental (não inclui Madeira e Açores).

Os textos, fotos, cores, figuras e dados, correspondem ao nível técnico do momento em que foram impressos. Reservamo-nos o direito de efectuar modificações, motivados pelo desenvolvimento permanente da técnica nos nossos produtos.

ENGLISH:

In the rest of countries, the holder of the guarantee will enjoy all the rights that his legislation in force concedes.

ITALIANO:

Negli altri paesi, il titolare della garanzia, si avvarrà dei diritti che la legislazione in vigore prevede e tutela.

FRANÇAIS:

Dans les autres pays, le titulaire de la garantie jouira de tous les droits que la législation en vigueur lui concède.

DEUTSCH:

Im Rest der Länder, der Garantieinhaber, genießt alle Rechte die ihn Ihre rechtsgültige Gesetzgebung erteilt.

CONDICIONES DE GARANTÍA – 20 DÍAS*

- Esta garantía cubre durante 20 días naturales, cualquier defecto de funcionamiento, haciéndose el cambio del aparato en el domicilio del usuario, sin coste alguno para éste.
- Para su aplicación, es imprescindible la entrega al mensajero del ticket de compra junto con el aparato que se va a devolver.
- El aparato a devolver ha de estar completo, con todos sus accesorios, papeles, etc. y en su estuche original.
- Las exclusiones a esta garantía, son las mismas que las “exclusiones de la garantía general (2 años)”.

GARANTÍA GENERAL (2 AÑOS) – GARANTÍA TOTAL

PROMOCIONES:

Para que la garantía sea efectiva, si su aparato ha sido obtenido a través de una promoción, asegúrese de guardar algún documento que indique el modelo y la fecha de la entrega. Sin este justificante, la garantía no tendrá validez.

- Esta garantía cubre durante dos años, a partir de la fecha de compra, cualquier defecto de funcionamiento, sin coste alguno para el titular de la misma.
- Adicionalmente, el titular de la garantía, disfrutará en cada momento de todos los derechos que la legislación vigente le conceda.

“Exclusiones de la garantía general (2 años)”

- La garantía no cubre las roturas o averías producidas por caídas, instalación incorrecta, la manipulación total o parcial por personal ajeno a los Servicios Técnicos de JATA, así como por causas de fuerza mayor ajenas a JATA (fenómenos geológicos, disturbios, uso no doméstico, etc.)
- Igualmente, la presente garantía no tiene efecto sobre los componentes y accesorios que son objeto de desgaste como consecuencia del uso, así como los perecederos, tales como compuestos plásticos, goma, cristal, cables, lámparas, papel, filtros, esmaltes, pinturas o recubrimientos deteriorados por uso indebido o reacción a agentes como calor, agua o productos químicos externos.
- Asimismo quedan exentas de la garantía las operaciones de ajuste y limpieza, explicadas en los libros de instrucciones.

GARANTÍA PLUS – 1 AÑO ADICIONAL*

- JATA con esta garantía, amplía de 2 a 3 años la garantía general, sin coste alguno para el usuario.
- Para que la garantía JATA tenga validez ésta deberá estar debidamente cumplimentada, sin tachaduras ni enmiendas y sellada por el establecimiento vendedor, con indicación clara de la fecha de venta.

* Los 20 días y la Garantía Plus, sólo es aplicable a España peninsular y Baleares.

En el resto de países, el titular de la garantía, disfrutará de todos los derechos que su legislación vigente le conceda.



Resguardo para enviar a JATA por el S.A.T. como prueba de garantía en sus liquidaciones.
Para próximas liquidaciones en garantía, el usuario debe presentar al S.A.T., el certificado de garantía junto al recibo de la última reparación.



Fecha de compra



**Certificado de garantía
Certificado de garantia
Mod. GM750**

Sello del Vendedor
Carimbo do Vendedor

Fecha de Venta
Data da Venta

Nombre y dirección del comprador

Nome e dirección do comprador

.....
.....
.....
.....

3 años de garantía

3 anos de garantia

Electrodomésticos JATA, S.A.

ESPAÑA

Zubibitarte, 8 • 48220 ABADIANO - Bizkaia
Tel. 902 100 110 / 94 621 55 40 • Fax 902 100 111 / 94 681 44 44

www.jata.es

PORTUGAL

Avenida Engenheiro Duarte Pacheco, Torre 2-3, Sala 3 • 1070-102
Lisboa Tel. 213 876 355 • Fax 213 867 398

www.jata.pt



Recibo S.A.T. Nº.

Fecha de compra

