

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

1. Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
2. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
3. Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
4. Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
5. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
6. Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
7. Questo apparecchio può essere usato da ragazzi di età maggiore o uguale a 8 anni; le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o privi di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza oppure dovranno essere prima adeguatamente formati su come usare tale apparecchio in sicurezza e sui rischi connessi all'uso dello stesso. Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non possono essere effettuate da ragazzi a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e in ogni caso sotto supervisione di un adulto.
8. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
9. Non immergere mai il corpo del prodotto, la spina ed il cavo elettrico in acqua o altri liquidi, usare un panno umido per la loro pulizia.
10. Anche quando l'apparecchio non è in funzione, staccare la spina dalla presa di corrente elettrica prima di inserire o togliere le singole parti o prima di eseguire la pulizia.
11. Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.
12. Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
13. Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente dal centro assistenza Ariete o da tecnici autorizzati Ariete, in modo da prevenire ogni rischio.
14. In caso di utilizzo di prolunghe elettriche, quest'ultime devono essere adeguate alla potenza dell'apparecchio, onde evitare pericoli all'operatore e per la sicurezza dell'ambiente dove si opera. Le prolunghe non adeguate possono provocare anomalie di funzionamento.
15. Non lasciar pendere il cavo in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.

16. Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.
17. Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
18. Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
19. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
20. Durante l'uso l'apparecchio deve essere sempre maneggiato con cura e senza toccare le sue piastre calde.

21.  **ATTENZIONE:** Superficie calda.
22. Maneggiare con attenzione l'apparecchio, soprattutto in fase di apertura o chiusura delle piastre, al fine di evitare danni accidentali a mani o altri oggetti.
23. Usate l'apparecchio lontano dai liquidi infiammabili; non addossarlo a pareti o parti in plastica non resistenti al calore.
24. Pulite l'apparecchio solo con un panno umido dopo aver disinserto la spina dalla presa di corrente e dopo che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.
25. Dopo l'uso riporre l'apparecchio solo quando si è completamente raffreddato.
26. Per il funzionamento dell'apparecchio non è permesso l'utilizzo di temporizzatori esterni o comandi a distanza separati.
27.  Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2009/96/CE si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DEI COMPONENTI (Fig. 1)

- A Corpo apparecchio
B Levetta di chiusura
C Piastre antiaderenti per dolcetti
D Spia pronto cottura
E Spia accensione

L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale. Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2006/95/CE e EMC 2004/108/CE, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

PRIMO UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio può emettere un leggero fumo la prima volta che viene usato: non è da considerarsi un difetto ed il fumo cesserà in pochi minuti. In occasione del primo impiego ungere le piastre di cottura dell'apparecchio con olio o burro. Non è necessario ripetere queste operazioni in seguito.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Inserire la spina nella presa di corrente.
 - Si accenderà la spia (E) che segnala l'inserimento della spina nella presa di corrente e la spia (D) ad indicare che l'apparecchio si sta riscaldando.
 - Quando l'apparecchio avrà raggiunto la temperatura (dopo circa 3 minuti) ed è pronto per l'uso, la spia (D) si spegnerà.
- Nota:** La spia (D) tornerà ad accendersi quando la temperatura necessaria per la cottura si abbasserà.
- Aprire completamente l'apparecchio, sbloccandolo premendo l'apposito fermo della levetta (B) verso l'alto (Fig. 2) e, usando un apposito mestolo, versare la pastella, precedentemente preparata, sulla piastra inferiore dell'apparecchio. Versare la miscela assicurandosi che siano coperti tutti gli alloggiamenti, ma senza eccedere nella quantità altrimenti potrebbe fuoriuscire durante la cottura.
 - Chiudere la piastra superiore su quella inferiore, premendola leggermente verso il basso fino ad udire lo scatto della levetta (B) di avvenuto bloccaggio (Fig. 3).
 - Per il tempo di cottura, si consiglia di seguire quanto indicato nel ricettario sottostante.
 - Per togliere i dolcetti, qualora fosse necessario, usare solamente una spatola di legno o plastica.

ATTENZIONE:
Non toccare le piastre calde al fine di evitare ustioni.

Non forzare la levetta (B) al fine di evitarne la rottura.

Cuocere soltanto con le piastre chiuse.

Non usare oggetti appuntiti (es.: coltello) per evitare di danneggiare le piastre.

PULIZIA

ATTENZIONE: Pulite l'apparecchio solo con un panno umido dopo aver disinserito la spina dalla presa di corrente e dopo che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.

- Per la pulizia delle piastre usare solo un panno umido.

RICETTE

Muffin al Cioccolato

Ingredienti:
2 gr di bicarbonato
150 gr di burro ammorbidito
70 gr di cacao amaro in polvere
100 gr di cioccolato fondente grattugiato (o gocce di cioccolato)
300 gr di farina
180 ml di latte intero
6 gr di lievito da dolci
un pizzico di sale
4 uova a temperatura ambiente
300 gr di zucchero

Con un mixer da cucina montare bene in una ciotola il burro ammorbidito con lo zucchero; quando il composto sarà chiaro e spumoso, aggiungere una per volta le uova continuando a frullare con le fruste elettriche. Mescolate a parte gli ingredienti secchi: farina, cacao, lievito, bicarbonato e sale. Prendere una ciotola più capiente alternate una parte del composto di uova con gli ingredienti secchi ed una parte di latte; proseguite mescolando con una spatola senza amalgamare troppo. Da ultimo, aggiungere le gocce di cioccolato. Accendete la piastra Party Time ed attendete finché la spia verde di pronto temperatura non sarà spenta: questo punto aprire la piastra e mettere con l'aiuto di un cucchiaino o con una sac-a-poche il composto fino a riempire sotto al bordo della piastra. Richiudere e lasciare cuocere per 6/8 minuti circa o comunque fino a che saranno lievitati e cotti all'interno. Decorare poi a piacere con zucchero a velo o cacao in polvere.

Muffin ai Mirtilli

Ingredienti:
200 gr di farina
80 gr di burro sciolto freddo
100 gr di zucchero
1 uovo
2 cucchiaini di lievito
150 gr di mirtilli freschi
80 gr di yogurt bianco
80 ml di latte

2 gr di bicarbonato
Con un mixer da cucina amalgamare in una ciotola lo yogurt, il burro sciolto ed il latte; mescolate a parte gli ingredienti secchi: farina, zucchero, lievito e bicarbonato. Prendere una ciotola più capiente alternate una parte del composto liquido con gli ingredienti secchi mescolando con una spatola senza amalgamare troppo. Da ultimo, aggiungere i mirtilli passati prima nella farina.

Accendete la piastra Party Time ed attendete finché la spia verde di pronto temperatura non sarà spenta: questo punto aprire la piastra e mettere con l'aiuto di un cucchiaino o con una sac-a-poche il composto fino a riempire sotto al bordo della piastra. Richiudere e lasciare cuocere per 6/8 minuti circa o comunque fino a che saranno lievitati e cotti all'interno. Decorare poi a piacere con zucchero a velo o marmellata di mirtilli.

Muffin salati

Ingredienti:
250 gr di farina
200 ml di latte
100 gr di prosciutto cotto a dadini
100 gr di emmenthal a dadini
50 gr di burro sciolto
50 gr di parmigiano grattugiato
2 uova
1 bustina di lievito istantaneo per torte salate
un pizzico di sale

Con un mixer da cucina montare bene in una ciotola il latte, le uova ed il burro fuso; mescolate a parte gli ingredienti secchi: la farina, il parmigiano e il lievito. Quando saranno ben amalgamati, aggiungere anche il prosciutto e il formaggio tagliati a dadini ed incorporate il composto liquido. Mescolate delicatamente tutti gli ingredienti con un cucchiaino di legno e aggiungete il sale.

Accendete la piastra Party Time ed attendete finché la spia verde di pronto temperatura non sarà spenta: questo punto aprire la piastra e mettere con l'aiuto di un cucchiaino o con una sac-a-poche il composto fino a riempire sotto al bordo della piastra. Richiudere e lasciare cuocere per 6/8 minuti circa o comunque fino a che saranno lievitati e cotti all'interno. Servire tiepidi.

Cupcakes alla vainiglia (ricetta base)

Ingredienti:
170 gr di burro ammorbidito
320 gr di farina
120 ml di latte intero
2 cucchiaini di lievito da dolci
un pizzico di sale
2 uova a temperatura ambiente
300 gr di zucchero
mezzo baccello di vainiglia
Con un mixer da cucina montare bene in una ciotola il burro ammorbidito con lo zucchero; quando il composto sarà chiaro e spumoso, aggiungere una per volta le uova continuando a frullare con le fruste elettriche. Successivamente, unire piano il latte fino ad ottenere un impasto liquido.

Mescolate a parte la farina con il lievito ed il sale. Prendere una ciotola più capiente alternate la parte liquida a quella secca amalgamando bene. Da ultimo, aggiungere i semi del baccello di vainiglia.

Accendete la piastra Party Time ed attendete finché la spia verde di pronto temperatura non sarà spenta: questo punto aprire la piastra e mettere con l'aiuto di un cucchiaino o con una sac-a-poche il composto fino a riempire sotto al bordo della piastra. Richiudere e lasciare cuocere per 6/8 minuti circa o comunque fino a che saranno lievitati e cotti all'interno. Decorare poi a piacere con il frosting al gusto che preferite o con creme di burro.

Cupcakes al doppio cioccolato

Ingredienti:
120 gr di farina
120 gr di zucchero
2 uova a temperatura ambiente
120 gr di burro ammorbidito
80 gr cioccolato fondente
20 gr di cacao in polvere amaro
per il frosting:
50 gr di panna
50 gr cioccolato fondente

30 gr di formaggio spalmabile
25 gr di zucchero a velo
Con un mixer da cucina montare bene in una ciotola il burro ammorbidito con lo zucchero; quando il composto sarà chiaro e spumoso, aggiungere una per volta le uova continuando a frullare con le fruste elettriche. Mescolate a parte la farina con il lievito ed il cacao. Fate fondere a bagno maria o nel microonde il cioccolato e quando sarà freddo unitelo alla crema di uova e burro. Prendere una ciotola più capiente alternate la parte liquida a quella secca amalgamando bene. Accendete la piastra Party Time ed attendete finché la spia verde di pronto temperatura non sarà spenta: questo punto aprire la piastra e mettere con l'aiuto di un cucchiaino o con una sac-a-poche il composto fino a riempire sotto al bordo della piastra. Richiudere e lasciare cuocere per 6/8 minuti circa o comunque fino a che saranno lievitati e cotti all'interno. Mentre cuociono preparate il frosting: sciogliete il cioccolato al e quando sarà ben freddo incorporare il formaggio e la panna insieme allo zucchero a velo. Montare bene con un frullino elettrico e lasciare riposare in frigorifero per un'ora. Per decorare, trasferire il frosting in una sac à poche con la bocchetta a stella e decorare ciascun cupcake.

Frosting bianco (formaggio e cioccolato bianco)

Ingredienti:
100 g di formaggio cremoso
30 g di zucchero a velo
100 gr di cioccolato bianco
In una ciotola lavorate per due minuti con le fruste elettriche il formaggio e lo zucchero a velo. Fate fondere al microonde il cioccolato bianco e mescolate brevemente con un cucchiaino per eliminare eventuali grumi. Unirlo al composto di formaggio e ripassare con il mixer per montate giusto il tempo necessario ad ottenere una crema spumosa. Lasciare riposare in frigorifero per un'ora; trasferire il frosting in una sac à poche con la bocchetta a stella per decorare ciascun cupcake.

EN

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE

The necessary precautions must be taken when using electrical appliances, and these include the following:

1. Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
2. Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
3. Never place the appliance on or close to sources of heat.
4. Always place the appliance on a flat, level surface during use.
5. Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
6. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
7. 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 only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Do not allow children to play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 and supervised.
8. Children under age 8 should not be allowed to handle appliance and its power cord which must be kept out of their reach.
9. Never place the appliance body, plug or power cord in water or other liquids; always wipe clean with a damp cloth.
10. Always unplug the power cord from the electricity mains before fitting or removing single attachments or before cleaning the appliance.
11. Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
12. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
13. Do not use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appli-

ance itself is faulty; all repairs, including substitution of power cord, must be carried out exclusively by an Ariete assistance centre or by authorized Ariete technicians in order to avoid all risks.

14. In case of using extension leads, these must be suitable for the appliance power to avoid danger to the operator and for the safety of the environment in which the appliance is being used. Extension leads, if not suitable, can cause operating anomalies.
15. Never allow the cord to dangle in places where it may be grabbed by a child.
16. Do not threaten the safety of the appliance by using parts that are not original or which have not been approved by the manufacturer.
17. Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.
18. In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
19. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
20. During use, the appliance must be handled with care and without touching its hot surfaces.
21.  **WARNING:** Hot surface.
22. Handle the appliance with care, above all when opening or closing the plates; there is a risk of accidental harm to hands or damage to other objects.
23. Use the appliance well away from flammable liquids; do not use up against walls or close to parts in plastic that do not resist heat.
24. Only clean the appliance by wiping with a damp cloth, after first unplugging it from the mains power and waiting for it to cool completely.
25. After use, wait for the appliance to cool completely before storing it.
26. External timers or separate remote controls to operate the appliance are not permitted.
27.  To dispose of product correctly according to European Directive 2009/96/CE, please refer to and read the provided leaflet enclosed with the product.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE PARTS (Fig. 1)

- A Appliance body
B Closing lever
C Non-stick muffin plate
D Ready light
E On light

This appliance is for HOME USE ONLY and must be used for commercial or industrial purposes. This appliance conforms to the 2006/95/EC and EMC 2004/108/EC directives, and to regulation (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 concerning materials in contact with foods.

FIRST TIME USE

The appliance may give off a small amount of smoke the first time it is used; this is not a defect and the smoke will cease within a few minutes. When using for the first time, grease the appliance hotplate with oil or butter. This operation will not need to be repeated in the future.

INSTRUCTIONS FOR USE

- Plug the appliance into the mains power socket.
 - The light (E) will switch on to show that the appliance is connected to the mains and the light (D) will switch on to show that the appliance is heating up.
 - When the appliance has reached the correct temperature (after about 3 minutes) and it is ready to use, the light (D) will switch off.
- Note:** The light (D) will switch on again if the cooking temperature should fall below this level.
- Open the appliance completely, releasing it by pushing the

- special level (B) upwards (Fig. 2) and, with a ladle, pour the batter mix (prepared previously) into the bottom hot plate. When pouring in the mix, make sure that all of the compartments are full but not so much so that they could overflow while cooking.
- Close the top plate over the bottom one, pushing down gently until the lever (B) clicks into place, locking the plates together (Fig. 3).
- For cooking times, we recommend that you follow the guidelines in the recipes below.
- To remove the donuts or cookies, only use a wooden or plastic spatula.

IMPORTANT:

Never touch the hot plates: risk of burns.

Do not force the lever (B) as it is possible to break it.

Only cook mixes with the plates closed.

Never use sharp objects (e.g., knife) as this could damage the plates.

CLEANING

IMPORTANT: Only clean the appliance by wiping with a damp cloth, after first unplugging it from the mains power and waiting for it to cool completely.

- Plates must only be wiped clean with a damp cloth.

RECIPES

Chocolate muffins

Ingredients:
2 g bicarbonate of soda
150 g softened butter
70 g unsweetened cocoa powder
100 g grated plain chocolate (or chocolate chips)
300 g flour
180 ml full milk
6 g baking powder
Pinch of salt
4 eggs at room temperature
300 g sugar
Use a kitchen mixer to beat the softened butter and sugar together to form a light, fluffy mix. Add the eggs one at a time, continuing to mix. Mix the dry ingredients in a separate bowl: flour, cocoa, baking powder, bicarbonate of soda and salt. Take a larger bowl and add one spoonful of egg mix followed by one of dry ingredients and some of the milk. Continue this, mixing with a spatula, without beating too hard. Lastly, add the chocolate chips. Switch on the Party Time plate and wait for the green light to switch off, indicating that it has reached temperature, then open the plated and use a spoon or icing bag to fill the plate to just under the edges. Close the plates and leave to cook for about 6/8 minutes or until well risen and cooked all the way through. Decorate with icing sugar or cocoa powder.

Blueberry Muffins

Ingredients:
200 g flour
80 g melted butter (cooled)
100 g sugar
1 egg
2 teaspoons baking powder
150 g fresh blueberries
80 g natural yogurt
80 ml milk
2 g bicarbonate of soda
Use a kitchen mixer to beat the yogurt, melted butter and milk together, mix the dry ingredients together in another bowl: flour, sugar, baking powder and bicarbonate. In a larger bowl, alternately add the liquid mix to the dry one, folding in gently with a spatula. Finally, add the blueberries (first rolled in flour). Switch on the Party Time plate and wait for the green light to switch off, indicating that it has reached temperature, then open the plated and use a spoon or icing bag to fill the plate to just under the edges. Close the plates and leave to cook for about 6/8 minutes or until well risen and cooked all the way through. Decorate with icing sugar or blueberry jam.

Savoury Muffins

Ingredients:
250 g flour
200 ml milk
100 g cubed ham
100 g diced Emmenthal cheese
50 g melted butter
50 g grated Parmesan
2 eggs
1 sachet instant raising agent for savoury cakes
Pinch of salt
Use a kitchen mixer to beat the milk, butter and eggs together; mix the dry ingredients together in another bowl: flour, Parmesan and baking powder. When they are well mixed, add the ham and cheese, then fold in the liquid mix. Gently mix with a wooden spoon and add the salt. Switch on the Party Time plate and wait for the green light to switch off, indicating that it has reached temperature, then open the plated and use a spoon or icing bag to fill the plate to just under the edges. Close the plates and leave to cook for about 6/8 minutes or until well risen and cooked all the way through. Serve warm.

Vanilla Cupcakes (basic recipe)

Ingredients:
170 g softened butter
320 g flour
120 ml whole milk
2 teaspoons baking powder
Pinch of salt
2 eggs at room temperature
300 g sugar
Half a vanilla pod
Use a kitchen mixer to beat the softened butter with the sugar; when the mix is light and fluffy, add the eggs, one at a time and continue to whisk. Add the milk until the mix is quite fluid. In another bowl, mix the flour, baking powder and salt. Then in a larger bowl, alternately add the liquid and dry ingredients, mixing well. Lastly, add the seeds from the vanilla pod. Switch on the Party Time plate and wait for the green light to switch off, indicating that it has reached temperature, then open the plated and use a spoon or icing bag to fill the plate to just under the edges. Close the plates and leave to cook for about 6/8 minutes or until well risen and cooked all the way through. Decorate with your favourite flavour of frosting or butter cream icing.

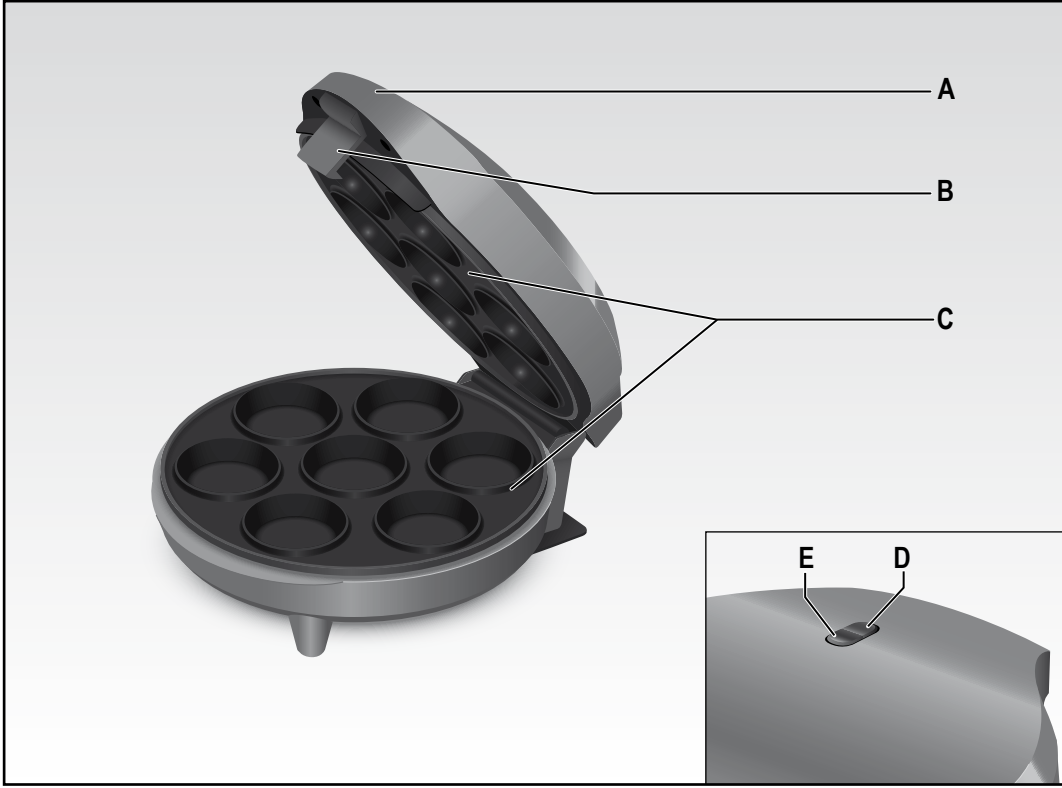


Fig. 1

Double Chocolate Cupcakes

Ingredients:
120 g flour
120 g sugar
2 eggs at room temperature
120 g softened butter
80 g plain chocolate
20 g unsweetened cocoa powder
For the frosting:
50 g cream
50 g plain chocolate
50 g cream cheese
25 g icing sugar
Use a kitchen mixer to beat the softened butter with the sugar; when the mix is light and fluffy, add the eggs, one at a time and continue to whisk. In another bowl, mix the flour, baking powder and cocoa. Melt the plain chocolate in a double boiler or microwave oven and when it has cooled, add it to egg and butter mix. In a larger bowl, add the liquid and dry ingredients, mixing well. Switch on the Party Time plate and wait for the green light to switch off, indicating that it has reached temperature, then open the plated and use a spoon or icing bag to fill the plate to just under the edges. Close the plates and leave to cook for about 6/8 minutes or until well risen and cooked all the way through. Prepare the frosting while the cakes are cooking: melt the chocolate and then add the cheese, cream and icing sugar. Beat with an electric whisk and then leave to rest in the fridge for about an hour. To decorate the cupcakes, place the frosting in a piping bag with a star nozzle and pipe onto each cake.

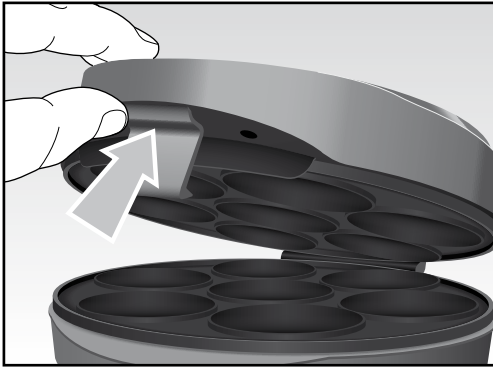


Fig. 2

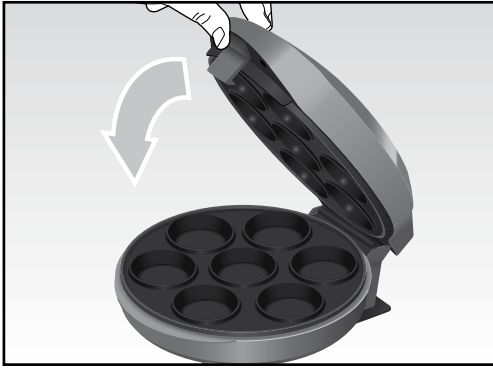


Fig. 3

FR

AVERTISSEMENTS IMPORTANTES

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de prendre les précautions suivantes:

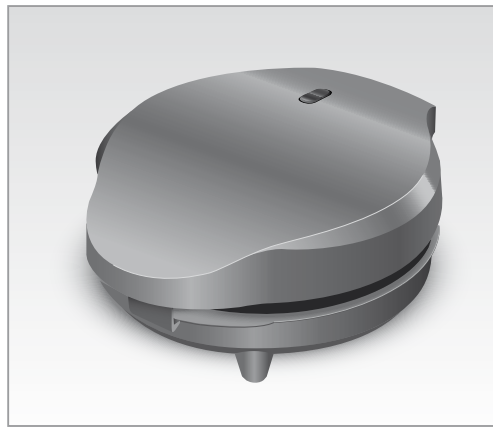
1. Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
2. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
3. Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
4. Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
5. N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
6. Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
7. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés ou majeurs de 8 ans. Les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dépourvues d'expérience

et de connaissance de l'appareil, ou n'ayant pas reçu les instructions nécessaires devront utiliser l'appareil sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou devront être correctement instruites sur les modalités d'emploi en toute sécurité de cet appareil et sur les risques liés à son utilisation. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien doivent être effectuées par des enfants âgés de plus de 8 ans et, dans tous les cas, sous la surveillance d'un adulte.

8. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation loin de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
9. Ne pas plonger le corps du produit, la fiche ni le câble électrique dans l'eau ou autres liquides, et utiliser toujours un chiffon humide pour les nettoyer.
10. Même lorsque l'appareil n'est pas en marche, débrancher la fiche de la prise de courant électrique avant d'installer ou de défaire les simples parties ou avant de procéder au nettoyage.
11. Vérifier d'avoir toujours les mains sèches avant d'utiliser ou de régler les interrupteurs placés sur l'appareil ou avant de manipuler la fiche et les connexions électriques.
12. Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.



Ariete



**Macchina per muffin e
ciambelle
Muffin and donut maker
Muffins et beignets machine
Maschine Muffins und
Donuts**



Mod. 188

- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil est defectueux; toutes les réparations, y compris la substitution du cordon d'alimentation, doivent être effectuées exclusivement par le centre de service après-vente Ariete ou par des techniciens agréés Ariete, de façon à prévenir tout risque de danger.

- En cas d'utilisation de rallonges électriques, ces dernières doivent être appropriées à la puissance de l'appareil afin d'éviter tout risque pour l'opérateur et pour la sécurité du lieu de travail. Les rallonges non appropriées peuvent provoquer des anomalies de fonctionnement.

- Ne laissez jamais pendre le cordon là où il pourrait être tiré par un enfant.

- Pour ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, utiliser uniquement des pièces de rechange et des accessoires originaux, approuvés par le constructeur.

- Toute modification du produit, non autorisé expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.

- Si vous décidez de vous défaire de cet appareil, il est fortement recommandé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation électrique. Nous conseillons en outre d'exclure toute partie de l'appareil pouvant constituer une source de danger, en particulier pour les enfants qui peuvent se servir de l'appareil pour jouer.
- Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.

- Pendant son utilisation, l'appareil doit toujours être manipulé avec soin sans toucher ses plaques chaudes.

-  **ATTENTION: Surface chaude.**
- Manipuler l'appareil avec précaution, surtout en phase d'ouverture ou de fermeture des plaques, afin d'éviter de se blesser les mains ou d'endommager d'autres objets.
- Utilisez l'appareil loin des liquides inflammables; ne le posez jamais contre les parois ou contre des parties en plastique non résistantes à la chaleur.
- Nettoyez l'appareil uniquement avec un chiffon humide après avoir débranché la fiche de la prise de courant et lorsque l'appareil est entièrement refroidi.

- Après son utilisation, rangez l'appareil seulement après qu'il se soit entièrement refroidi.
- Pour le fonctionnement de l'appareil, il n'est pas permis d'utiliser des temporisateurs externes ou des commandes à distance.

-  Pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive Européenne 2009/96/CE, nous vous prions de lire le feuillet qui accompagne le produit.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DES COMPOSANTS (Fig. 1)

- A Corps appareil
B Levier de fermeture
C Plaques antiadhésives pour biscuits
D Voyant lumineux prêt pour la cuisson
E Voyant lumineux mise en marche

L'appareil est conçu UNIQUEMENT POUR UN USAGE DOMESTIQUE et il ne doit pas être destiné à un usage commercial ou industriel.

Cet appareil est conforme à la directive 2006/95/EC et EMC 2004/108/EC, et à la réglementation (EC) N. 1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux en contact avec les aliments.

PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL

L'appareil peut émettre une légère fumée la première fois qu'il est utilisé: cela ne doit pas être considéré comme un défaut et la fumée cessera après quelques minutes.

Lors de la première utilisation de l'appareil, huiler les plaques de cuisson avec de l'huile ou du beurre. Il n'est pas nécessaire de répéter cette opération par la suite.

MODE D'EMPLOI

- Brancher la fiche dans la prise de courant.
- Le voyant lumineux (E) s'allume pour indiquer le branchement de la fiche dans la prise de courant ainsi que le voyant (D) qui indique que l'appareil est en phase de réchauffement.
- Quand l'appareil atteint la température de cuisson (au bout de 3 minutes environ) et qu'il est prêt pour son utilisation, le voyant (D) s'éteint.

Note: Le voyant (D) se rallume lorsque La température nécessaire à la cuisson s'abaisse.

- Ouvrir entièrement l'appareil, en le débloquant en poussant le levier (B) vers le haut (Fig. 2) et, à l'aide de la louchette, verser la pâte précédemment préparée sur la plaque inférieure de l'appareil. Verser la préparation en vérifiant que tous les recoins de la plaque soient recouverts, mais sans excéder dans la quantité, autrement elle pourrait déborder durant la cuisson.
- Refermer la plaque supérieure sur celle inférieure, en la poussant légèrement vers le bas jusqu'au déclic de blocage du levier (B) (Fig. 3).
- Pour le temps de cuisson, il est conseillé de suivre les indications dans les recettes ci-dessous.

- Pour retirer les gâteaux, utiliser au besoin une spatule en bois ou en plastique.

ATTENTION:

Ne pas toucher les plaques chaudes afin d'éviter les brûlures.

Ne pas forcer le levier (B) pour éviter de le casser.

Cuire toujours avec les plaques fermées.

Ne pas utiliser d'objets pointus (ex. Couteaux) pour éviter d'endommager les plaques.

NETTOYAGE

ATTENTION: Nettoyer l'appareil uniquement avec un chiffon humide après avoir débranché la fiche de la prise de courant et lorsque l'appareil est entièrement refroidi.

- Pour le nettoyage des plaques, utiliser uniquement un chiffon humide.

RECETTES

Muffin au Chocolat

Ingrédients:
2 gr de bicarbonate
150 gr de beurre fondu
70 gr de cacao amer en poudre
100 gr de chocolat noir râpé (ou de gouttes de chocolat)
300 gr de farine
180 ml de lait entier
6 gr de levure à gâteaux
une pincée de sel
4 œufs à température ambiante
300 gr de sucre

A l'aide d'un mixeur, fouettez dans un bol le beurre fondue t le sucre, lorsque la préparation est claire et mousseuse, ajoutez les œufs un à la fois en continuant de mixer avec les fouets électriques. Mélangez à part les ingrédients secs: farine, cacao, levure, bicarbonate et sel.

Prenez un bol plus grand, alternez une partie de la préparation contenant les œufs avec les ingrédients secs et le lait; continuez en mélangeant avec une spatule sans trop amalgamer. Pour finir, ajoutez les gouttes de chocolat.

Allumez la plaque Party Time et attendez que le voyant vert de température s'éteigne; ouvrez alors la plaque et versez à l'aide d'une cuillère ou avec un sac-à-poche la préparation en remplissant jusqu'aux bord de la plaque. Refermer la plaque et faites cuire pendant 6/8 minutes environ jusqu'à ce que les biscuits soient bien cuits à l'intérieur.

Décorez comme vous le souhaitez avec du sucre glace ou du cacao en poudre.

Muffin aux Myrtilles

Ingrédients:
200 gr de farine
80 gr de beurre fondu froid
100 gr de sucre
1 œuf
2 petites cuillères de levure
150 gr de myrtilles fraîches
80 gr de yaourt blanc
80 ml de lait

2 gr de bicarbonate
A l'aide d'un mixeur, amalgamez dans un bol le yaourt, le beurre fondue t le lait; mélangez à part les ingrédients secs: farine, sucre, levure et bicarbonate.

Prenez un bol plus grand, alternez une partie de la préparation liquide avec les ingrédients secs en mélangeant avec une spatule sans trop amalgamer. Pour finir, ajoutez les myrtilles précédemment passées dans la farine.

Allumez la plaque Party Time et attendez que le voyant vert de température s'éteigne; ouvrez alors la plaque et versez à l'aide d'une cuillère ou avec un sac-à-poche la préparation en remplissant jusqu'aux bord de la plaque. Refermer la plaque et faites cuire pendant 6/8 minutes environ jusqu'à ce que les biscuits soient bien cuits à l'intérieur.

Décorez comme vous le souhaitez avec du sucre glace ou de la confiture de myrtilles.

Muffin salés

Ingrédients:
250 gr de farine
200 ml de lait
100 gr de jambon cuit en dés
100 gr de gruyère en dés
50 gr de beurre fondu
50 gr de parmesan râpé
2 œufs
1 sachet de levure instantanée pour tartes salées
une pincée de sel
Avec un mixeur, fouettez dans un bol le lait, les œufs et le beurre fondu; mélangez à part les ingrédients secs: farine, parmesan et levure. Lorsqu'ils sont bien amalgamés, ajoutez

le jambon et le fromage coupés en petits dés et incorporez le liquide. Mélangez délicatement les ingrédients avec une cuillère en bois et ajoutez le sel.

Allumez la plaque Party Time et attendez que le voyant vert de température s'éteigne; ouvrez alors la plaque et versez à l'aide d'une cuillère ou avec un sac-à-poche la préparation en remplissant jusqu'aux bord de la plaque. Refermer la plaque et faites cuire pendant 6/8 minutes environ jusqu'à ce que les biscuits soient bien cuits à l'intérieur.

Servir tièdes.

Cupcakes à la vanille (recette base)

Ingrédients:
170 gr de beurre fondu
320 gr de farine
120 ml de lait entier
2 petites cuillères de levure à gâteaux
une pincée de sel
2 œufs à température ambiante
300 gr de sucre
Un demi-bâton de vanille

Avec un mixeur, fouettez dans un bol le beurre fondu et le sucre; lorsque la préparation est claire et mousseuse, ajoutez les œufs l'un après l'autre en continuant de fouetter avec les fouets électriques. Ensuite, unir lentement le lait jusqu'à obtenir une pâte liquide.

Mélangez à part la farine, al levure et le sel. Prenez un bol plus grande t alternez la partie liquide avec les ingrédients secs en mélangeant correctement. Pour finir, ajoutez les pépins du bâtonnet de vanille.

Allumez la plaque Party Time et attendez que le voyant vert de température s'éteigne; ouvrez alors la plaque et versez à l'aide d'une cuillère ou avec un sac-à-poche la préparation en remplissant jusqu'aux bord de la plaque. Refermer la plaque et faites cuire pendant 6/8 minutes environ jusqu'à ce que les biscuits soient bien cuits à l'intérieur.

Décorez comme vous le souhaitez avec le frosting à votre goût préféré ou avec des crèmes de beurre.

Cupcakes au double chocolat

Ingrédients:
120 gr de farine
120 gr de sucre
2 œufs à température ambiante
120 gr de beurre fondu
80 gr de chocolat noir
20 gr de cacao en poudre amer
2 petites cuillères de levure à gâteaux
Pour le frosting:
50 gr de crème fraîche
50 gr de chocolat noir
50 gr de fromage à étaler
25 gr de sucre glace

Avec un mixeur, fouettez dans un bol le beurre fondu et le sucre; lorsque la préparation est claire et mousseuse, ajoutez les œufs l'un après l'autre en continuant de fouetter avec les fouets électrique. Mélangez à part la farine, la levure et le cacao. Faites fondre au bain-marie ou au micro-ondes le chocolat et lorsqu'il est froid, incorporez-le à la crème d'œufs et de lait. Prenez un bol plus grande t alternez la partie liquide avec les ingrédients secs en mélangeant correctement.

Allumez la plaque Party Time et attendez que le voyant vert de température s'éteigne; ouvrez alors la plaque et versez à l'aide d'une cuillère ou avec un sac-à-poche la préparation en remplissant jusqu'aux bord de la plaque. Refermer la plaque et faites cuire pendant 6/8 minutes environ jusqu'à ce que les biscuits soient bien cuits à l'intérieur.

Pendant qu'ils cuisent, préparez le frosting : faites fondre le chocolat et lorsqu'il est bien refroidi, incorporez le fromage et la crème fraîche avec le sucre glace. Fouettez avec un fouet électrique et laissez reposer au frigidaire pendant une heure.

Pour décorer, transférez le frosting dans un sac à poche avec la buse en forme d'étoile pour décorer chaque cupcake.

Frosting blanc (fromage et chocolat blanc)

Ingrédients:
100 g de fromage crémeux
30 g de sucre glace
100 gr de chocolat blanc

Dans un bol, travaillez pendant deux minutes avec les fouets électriques le fromage et le sucre glace. Faites fondre au micro-ondes le chocolat blanc et mélangez rapidement avec une cuillère pour éliminer les éventuels grumeaux. Incorporez à la préparation de fromage et repassez au mixeur pour monter juste le temps nécessaire pour obtenir une crème mousseuse. Laissez reposer au frigidaire pendant une heure ; transférez le frosting dans un sac à poche avec la buse en forme d'étoile pour décorer chaque cupcake.

DE

WICHTIGE HINWEISE

VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind einige Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Gerätespannung übereinstimmt.
- Das am Stromnetz angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen; die Stromzuführung des Geräts nach jedem Gebrauch unterbrechen.
- Gerät nicht auf oder an Wärmequellen abstellen.
- Gerät beim Gebrauch auf eine waagerechte und solide Fläche stellen.
- Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
- Das Stromkabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8

Jahren benutzt werden. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensoriellen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne Erfahrung und Kenntnis des Geräts dürfen es nur unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person verwenden oder sie müssen in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und über die Risiken informiert werden, die damit verbunden sind. Reinigung und Instandhaltung dürfen nicht von Kindern unter 8 Jahren ausgeführt werden, und auch dann nur unter Aufsicht eines Erwachsenen.

- Das Gerät und sein Kabel aus der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.

- Das Gehäuse, den Stecker und das Stromkabel des Geräts keinesfalls in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen. Verwenden Sie zur Reinigung ein feuchtes Tuch.

- Auch wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, ziehen sie den Netzstecker aus der Dose, bevor Sie die einzelnen Teile einsetzen oder die Reinigung vornehmen.

- Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie die Schalter am Gerät benutzen oder einstellen, oder bevor Sie den Stecker und die Versorgungsanschlüsse berühren.

- Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.

- Das Gerät nicht verwenden, falls das Kabel oder der Stecker beschädigt sind oder das Gerät selbst defekt ist. Um jedes Risiko zu vermeiden dürfen Reparaturen jeglicher Art, einschließlich des Austauschs des Stromkabels, nur vom Ariete- Kundendienst bzw. von Ariete zugelassenen Fachleuten ausgeführt werden.

- Bei Verwendung von Verlängerungskabeln müssen diese für die Leistung des Geräts geeignet sein, um Gefahren für den Benutzer und die Sicherheit der Umgebung zu vermeiden, in der gearbeitet wird. Nicht geeignete Verlängerungskabel können zu Funktionsstörungen führen.

- Das Kabel nicht an Stellen überhängen lassen, wo es von Kindern gepackt werden könnte.

- Verwenden Sie ausschließlich originale, vom Hersteller genehmigte Ersatz- und Zubehörteile, um die Sicherheit Ihres Geräts nicht zu beeinträchtigen.

- Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.

- Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Stromkabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktionstüchtig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die das Gerät als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.

- Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.

- Während des Betriebs muss mit dem Gerät vorsichtig umgegangen werden, ohne die heißen Platten zu berühren.

-  **ACHTUNG:** Oberfläche wird heiß

- Mit dem Gerät vorsichtig umgehen,

besonders beim Öffnen und Schließen der Platten, um Verletzungen der Hände oder sonstige Schäden zu vermeiden

- Das Gerät fern von entzündlichen Flüssigkeiten verwenden. Nicht in der Nähe von Wänden oder Kunststoffteilen aufstellen, die nicht hitzebeständig sind.

- Das Gerät nur mit einem feuchten Tuch reinigen. Zuvor muss der Stecker aus der Dose gezogen und abgewartet werden, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.

- Das Gerät nach dem Gebrauch erst wegräumen, wenn es vollständig erkaltet ist.

- Für den Betrieb des Geräts ist die Verwendung externer Timer oder separater Fernsteuerungen nicht zulässig.

-  Zur korrekten Entsorgung des Produkts gemäß Europa-Richtlinie 2009/96/EG bitte das beiliegende Informationsblatt lesen.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

BESCHREIBUNG DER EINZELTEILE (Abb. 1)

- A Gerätekörper
B Verschlusshebel
C Anthaftbeschichtete Muffin-Platten
D Kontrolllampe Betriebsbereitschaft
E Einschalt-Kontrolllampe

Dieses Gerät ist ausschließlich für den HAUSGEBRAUCH bestimmt und darf nicht für kommerzielle oder industrielle Zwecke verwendet werden.

Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien 2006/95/EG und EMV 2004/108/EG, sowie mit der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 bezüglich mit Lebensmitteln in Berührung kommender Materialien.

ERSTMALIGE VERWENDUNG DES GERÄTS

Bei der ersten Verwendung ist es möglich, dass das Gerät etwas Rauch bildet: das ist nicht als Störung zu betrachten und der Rauch verschwindet innerhalb weniger Minuten.

Bei der ersten Verwendung die Backplatten des Geräts mit Öl oder Butter fetten. Bei späteren Verwendungen ist dies nicht mehr notwendig.

GEBRAUCHANLEITUNG

- Den Stecker in die Steckdose stecken.
- Das Aufleuchten der Kontrolllampe (E) zeigt an, dass der Stecker in die Steckdose gesteckt wurde, während das Aufleuchten der Kontrolllampe (D) bedeutet, dass das Gerät zu heizen begonnen hat.
- Wenn das Gerät die Temperatur erreicht hat (nach ca. 3 Minuten) und betriebsbereit ist, erlischt die Kontrolllampe (D) wieder.

Hinweis: Die Kontrolllampe (D) leuchtet immer wieder auf, wenn die Temperatur des Geräts absinkt.

- Das Gerät vollständig aufklappen, indem der Anschlag des Hebels (B) nach oben gedrückt wird (Abb. 2). Mit einer Schöpfkelle den vorbereiteten Teig auf der unteren Platte des Geräts verteilen und sicherstellen, dass alle Vertiefungen gefüllt sind, ohne jedoch zu viel Teig einzufüllen, da dieser sonst beim Backen austreten könnte.
- Die obere Platte auf die untere klappen und leicht nach unten drücken, bis am Rasten des Hebels (B) zu erkennen ist, dass sie verriegelt wurde (Abb. 3).
- Was die Backzeit betrifft, empfiehlt es sich, die Angaben der nachstehenden Rezepte zu befolgen.
- Zum Herausnehmen des Gebäcks bei Bedarf nur Spatel aus Holz oder Kunststoff verwenden.

ACHTUNG:

Die heißen Platten nicht berühren, um Verbrennungen zu vermeiden

Den Hebel (B) nicht forcieren, da er andernfalls abbrechen könnte

Nur bei geschlossenen Platten backen

Keine spitzen Gegenstände verwenden (z.B. Messer), da diese die Platten beschädigen könnten.

REINIGUNG

ACHTUNG: Das Gerät nur mit einem feuchten Tuch reinigen, nachdem der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde und das Gerät völlig erkaltet ist.

- Zur Reinigung der Platten nur ein feuchtes Tuch verwenden.

REZEPT

Schoko-Muffins

Zutaten:
2 g Bikarbonat
150 g weiche Butter
70 g Bitterkakaopulver
100 g geraspelte Bitterschokolade (oder Schokotropfen)
300 g Mehl
180 ml Vollmilch
6 g Backpulver
Eine Prise Salz
4 Eier bei Raumtemperatur
300 g Zucker

Mit dem Küchenmixer in einer Schüssel die weiche Butter mit dem Zucker schlagen, bis eine helle, schaumige Creme entstanden ist, einzeln die Eier zugeben unditerrühren. In einer anderen Schüssel Mehl, Kakao, Backpulver, Bikarbonat und Salz vermischen.

In einer größeren Schüssel abwechselnd die Eiercreme mit dem Mehlgemisch verrühren und einen Teil Milch zugießen.

einem Spatel nicht allzu heftig verrühren. Zuletzt die Schokoraspeln (oder Tropfen) zugeben.

Die Platte Party Time einschalten und abwarten, bis das Erlöschen der grünen Kontrolllampe anzeigt, dass die Temperatur erreicht ist. Dann die Platte aufklappen und mit einem Löffel oder einem Spritzbeutel den Teig einfüllen, ohne dabei den Rand der Vertiefung zu erreichen. Die Platten schließen und das Gebäck ca. 6/8 Minuten backen bzw. so lange, bis es aufgegangen und durchgebacken ist.

Nach Wunsch mit Puderzucker oder Kakaopulver verzieren

Heidelbeer-Muffins

Zutaten:
200 g Mehl
80 g zerlassene und erkaltete Butter
100 g Zucker
1 Ei
2 Teelöffel Backpulver
150 g frische Heidelbeeren
80 g Naturjoghurt
80 ml Milch
2 g Bikarbonat

Mit dem Küchenmixer in einer Schüssel Joghurt, zerlassene Butter und Milch verrühren. In einer anderen Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver und Bikarbonat vermischen.

In einer größeren Schüssel abwechselnd die Joghurtcreme mit dem Mehlgemisch mithilfe eines Spatels nicht allzu heftig verrühren. Zuletzt die beemelten Heidelbeeren zugeben.

Die Platte Party Time einschalten und abwarten, bis das Erlöschen der grünen Kontrolllampe anzeigt, dass die Temperatur erreicht ist. Dann die Platte aufklappen und mit einem Löffel oder einem Spritzbeutel den Teig einfüllen, ohne dabei den Rand der Vertiefung zu erreichen. Die Platten schließen und das Gebäck ca. 6/8 Minuten backen bzw. bis es aufgegangen und durchgebacken ist. Dann nach Wunsch mit Puderzucker oder Heidelbeermarmelade verzieren.

Salzige Muffins

Zutaten:
250 g Mehl
200 ml Milch
100 g gekochter, fein gewürfelter Schinken
100 g fein gewürfelter Emmentaler
50 g zerlassene Butter
50 g geriebener Parmesankäse
2 Eier
1 Beutel Backpulver für Salzgebäck
Eine Prise Salz

Mit dem Küchenmixer in einer Schüssel Milch, Eier und zerlassene Butter verrühren. In einer anderen Schüssel Mehl, Parmesan und Backpulver vermischen. Wenn der Teig glatt ist, Schinken- und Käsewürfel unterziehen und das Eier-Gemisch zugeben. Vorsichtig mit einem Holzlöffel mischen und salzen. Die Platte Party Time einschalten und abwarten, bis das Erlöschen der grünen Kontrolllampe anzeigt, dass die Temperatur erreicht ist. Dann die Platte aufklappen und mit einem Löffel oder einem Spritzbeutel den Teig einfüllen, ohne dabei den Rand der Vertiefung zu erreichen. Die Platten schließen und das Gebäck ca. 6/8 Minuten backen bzw. so lange, bis es aufgegangen und durchgebacken ist. Lauwarm servieren.

Vanille-Cupcakes (Grundrezept)

Zutaten:
170 g weiche Butter
320 g Mehl
120 ml Vollmilch
2 Teelöffel Backpulver
Eine Prise Salz
2 Eier bei Raumtemperatur
300 g Zucker

Eine halbe Vanilleschote
Mit dem Küchenmixer in einer Schüssel die weiche Butter mit dem Zucker schlagen, bis eine helle, schaumige Creme entstanden ist. Dann einzeln die Eier zugeben und weiter-rühren. Langsam die Milch zugeben, bis ein flüssiger Teig entstanden ist.

In einer anderen Schüssel das Mehl mit Backpulver und Salz vermischen. In einer größeren Schüssel abwechselnd die Creme mit dem Mehlgemisch verrühren. Zuletzt das Mark der halben Vanilleschote zugeben.

Die Platte Party Time einschalten und abwarten, bis das Erlöschen der grünen Kontrolllampe anzeigt, dass die Temperatur erreicht ist. Dann die Platte aufklappen und mit einem Löffel oder einem Spritzbeutel den Teig einfüllen, ohne dabei den Rand der Vertiefung zu erreichen. Die Platten schließen und das Gebäck ca. 6/8 Minuten backen bzw. so lange, bis es aufgegangen und durchgebacken ist. Nach Belieben mit Frosting mit dem gewünschten Geschmack oder mit Buttercreme verzieren.

Cupcakes mit doppelter Schokolade

Zutaten:
120 g Mehl
120 g Zucker
2 Eier bei Raumtemperatur
120 g weiche Butter
80 g Bitterschokolade
20 g Bitterkakaopulver
Für das Frosting:
50 g Sahne
50 g Bitterschokolade
50 g Frischkäse
25 g Puderzucker

Mit dem Küchenmixer in einer Schüssel die weiche Butter mit dem Zucker schlagen, bis eine helle, schaumige Creme entstanden ist. Dann einzeln die Eier zugeben und weiter-rühren. In einer anderen Schüssel das Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen. Im Wasserbad oder in der Mikrowelle die Schokolade schmelzen, erkalten lassen und dann zu der Buttercreme geben. In einer größeren Schüssel abwechselnd die Creme mit dem Mehlgemisch verrühren.

Die Platte Party Time einschalten und abwarten, bis das Erlöschen der grünen Kontrolllampe anzeigt, dass die Temperatur erreicht ist. Dann die Platte aufklappen und mit einem Löffel oder einem Spritzbeutel den Teig einfüllen, ohne dabei den Rand der Vertiefung zu erreichen. Die Platten schließen und das Gebäck ca. 6/8 Minuten backen bzw. so lange, bis es aufgegangen und durchgebacken ist. Während die Cupcakes backen, kann das Frosting vorbereitet werden: die Schokolade schmelzen, erkalten lassen und dann den Streichkäse und die Sahne sowie den Puderzucker damit verrühren. Mit dem elektrischen Schlagbesen gut schaumig schlagen und dann eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Das Frosting in einen Spritzbeutel mit Sternfülle füllen und die einzelnen Cupcakes nach Belieben verzieren.

Weißes Frosting (Käse und weiße Schokolade)

Zutaten:
100 g Frischkäse
30 g Puderzucker