ES

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO

Cuando se usan aparatos eléctricos es necesario tomar algunas precauciones, entre las cuales:

1. Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
2. No dejar el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica; desconectarlo después de cada empleo.
3. No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor.
4. Durante el uso situar el aparato sobre una superficie horizontal estable.
5. No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
6. Controlar que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
7. Este aparato lo pueden usar niños a partir de 8 años; las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento del aparato o bien a las que no se hayan dado instrucciones relativas al empleo tendrán que someterse a la supervisión por parte de una persona responsable de su seguridad o bien tendrán que ser instruidas de manera adecuada sobre cómo usar dicho aparato con seguridad y sobre los riesgos derivados del uso del mismo. A los niños está prohibido jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no se pueden efectuar por niños a no ser que tengan más de 8 años y en cualquier caso bajo vigilancia de un adulto.
8. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de niños de edad inferior a 8 años.
9. No sumergir nunca el cuerpo del producto, el enchufe y el cable eléctrico en el agua o en otros líquidos, usar un paño húmedo para limpiarlos.
10. Incluso cuando el aparato no esté en marcha, hay que desconectar el enchufe de la toma de corriente eléctrica antes de acoplar o quitar las partes individuales o antes de efectuar la limpieza.
11. Asegurarse de tener siempre las manos bien secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
12. Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No desenchufar estirando del cable.
13. No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados o si el mismo aparato resultara defectuoso; todas las reparaciones, incluida la sustitución del cable de alimentación, se tienen que efectuar sólo por el centro de asistencia Ariete o por técnicos autorizados Ariete, para prevenir cualquier riesgo.
14. En caso de empleo de prolongaciones eléctricas, éstas últimas tienen que ser adecuadas a la potencia del aparato, para evitar peligros al operador y para la seguridad del ambiente donde se trabaja. Las prolongaciones no adecuadas pueden provocar anomalías de funcionamiento.

15. No dejar el cable colgando en un lugar donde lo pudiera coger un niño.
16. Para no poner en peligro la seguridad del aparato, utilizar sólo partes de recambio y accesorios originales, aprobados por el fabricante.
17. Eventuales modificaciones a este producto, no autorizadas expresamente por el fabricante pueden comportar el vencimiento de la seguridad y de la garantía de su empleo por parte del usuario.
18. Cuando decida deshacerse de este aparato, aconsejamos inhabilitarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además hacer inocuas aquellas partes del aparato que pudieran constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.
19. Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
20. Durante el uso el aparato se debe manejar con cuidado y sin tocar las planchas calientes.
21. ATENCIÓN: Superficie caliente.
22. Maneje con atención el aparato, sobretodo en fase de apertura o cierre de las planchas, para evitar daños accidentales en las manos o en otros objetos.
23. Use el aparato lejos de líquidos inflamables; no arrimarlo a paredes o partes de plástico que no resistan al calor.
24. Limpie el aparato sólo con un paño húmedo después de haberlo desenchufado de la toma de corriente y después de que se haya completamente enfriado.
25. Después del uso guarde el aparato sólo cuando se haya enfriado completamente.
26. Para el funcionamiento del aparato no está permitido usar temporizadores externos o mandos a distancia separados.
27. Para la correcta eliminación del producto según la Directiva Europea 2012/19/EU se ruega leer el correspondiente documento anexo al producto.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES (Fig. 1)

A Cuerpo del aparato
B Palanca de cierre
C Planchas antiadherentes para sándwiches triangulares
D Planchas antiadherentes para magdalenas
E Planchas antiadherentes para rosquillas/donuts
F Piloto de cocción lista
G Piloto de encendido

El aparato está pensado para SÓLO USO DOMÉSTICO y no se debe dedicar a uso comercial o industrial.
Este aparato está conforme con la directiva 2014/35/EU y EMC 2014/30/EU, y al reglamento (EC) N° 1935/2004 del 27/10/2004 sobre materiales en contacto con alimentos.

PRIMER USO DEL APARATO

El aparato puede emitir un poco de humo la primera vez que se usa: no es un defecto y el humo cesará en pocos minutos.
Con ocasión del primer empleo unte las planchas de cocción del aparato con aceite o mantequilla. No es necesario repetir estas operaciones las veces sucesivas.

INSTRUCCIONES DE USO

- Según el alimento que se desee cocinar, introducir las planchas de cocción adecuadas; levantar las palancas superiores e inferiores y retirar las planchas existentes (Fig. 2). Introducir las planchas elegidas presionando para bloquearlas.
- Enchufe el aparato en la toma de corriente.
- Se encenderá el piloto (G) que señala la conexión del enchufe en la toma de corriente y el piloto (F) indica que el aparato se está calentando.
- Cuando el aparato alcance la temperatura (después de aproximadamente 3 minutos) y esté listo para usar, el piloto (F) se apagará.

Nota: El piloto (F) volverá a encenderse cuando la temperatura necesaria para la cocción descienda.

- Abrir completamente el aparato, para ello presionar el seguro de la palanca (B) hacia arriba (Fig. 3) para desbloquearlo y luego colocar los sándwiches o, con un cucharón, verter la masa previamente preparada en la plancha inferior del aparato. Verter la mezcla asegurándose de que se llenen todos los alojamientos, pero sin exceder en la cantidad ya que de lo contrario podría derramarse durante la cocción.
- Cerrar la plancha superior sobre la inferior, presionar ligeramente hacia abajo hasta que se oiga el chasquido de bloqueo de la palanca (B) (Fig. 4).
- Para el tiempo de cocción, se recomienda atenerse a lo indicado en el recetario que figura a continuación.
- Para retirar el alimento del aparato, si fuese necesario, usar exclusivamente una espátula de madera o de plástico.

ATENCIÓN:
No toque las planchas calientes para evitar quemaduras.

No fuerce la palanca (B) para evitar que se rompa.

Cocinar sólo con las planchas cerradas.

No use objetos puntiagudos (ej.: cuchillo) para evitar perjudicar las planchas.

LIMPIEZA

ATENCIÓN: Limpie el aparato sólo con un paño húmedo después de haber desconectado el enchufe de la toma de corriente y después de que el aparato se haya completamente enfriado.

- Se pueden lavar las planchas extraíbles con un paño húmedo incluso debajo del agua corriente.

RECETAS

Sándwiches de jamón y queso
Ingredientes
Pan tostado blanco 4 rebanadas
Jamón dulce 100 g
Queso 40 g
Cortar el queso y el jamón en lonchas finas. Colocar las lonchas de jamón y queso sobre el pan y tapar con las dos rebanadas de pan restantes. Colocar las planchas. Cuando el aparato esté listo, introducir los sándwiches en el interior y cerrar la tapa. Tiempo de cocción: 3- 6 minutos. Consejo: utilizar un queso que se funda fácilmente.

Sándwiches de salmón
Pan de molde 16 rebanadas
Salmón ahumado 300 gr
Cogollo de lechuga 8 hojas
Pepino 1
Tomate maduro 1
Mayonesa al gusto
Queso fresco de untar 200 gr
Sal fina
Pimienta
Preparar la lechuga y el tomate y el pepino cortados en rodajas. Poner las lonchas de salmón ahumado en un cuenco con zumo de limón.
Calentar el aparato y tostar solo el pan por ambos lados. Ahora pasar a la preparación de las capas del club sándwich: primero untar la primera rebanada de pan tostado con la mayonesa y luego añadir una loncha de tomate, cubrir con la segunda rebanada untada con el queso fresco (por ejemplo: queso Robiola) por el lado del tomate. Untar el lado superior con la mayonesa y añadir el pepino y la lechuga. Tapar con la tercera rebanada de pan tostado untada con mayonesa por ambos lados y añadir el salmón. Añadir la última rebanada de pan y cortar el sándwich formando dos triángulos. Tu club sándwich de salmón está listo para servir.

Donuts (receta de base)
Ingredientes:
5 gr de levadura para postres
90 ml de leche entera tibia
20 gr de mantequilla blanda
200 gr de harina
25 gr de azúcar
una pizca de sal
1 huevo a temperatura ambiente
Colocar todos los ingredientes en un cuenco espacioso y mezclar bien con una mezcladora de cocina para obtener una masa bien amalgamada y sin grumos.
Encender la plancha y esperar a que se apague el piloto verde de temperatura lista: ahora se puede abrir la plancha y verter con una cuchara o con una manga pastelera el compuesto hasta llegar por debajo del borde de la plancha. Cerrar y dejar cocer durante 5/6 minutos aproximadamente o, en cualquier caso, hasta que estén bien leudados y cocidos por dentro.
Después, decorar al gusto con azúcar glas, glaseado o ganache (ver recetas a continuación).

Donuts (variaciones)
Ingredientes:
utilizar los ingredientes de la receta de base, con estas modificaciones:
- para la versión de chocolate: añadir 50 gr de cacao en polvo y reducir la harina a 170 gr:
- para la versión de coco: añadir 50 gr de coco en polvo y reducir la harina a 150 gr;
- para la versión de avellana: añadir 50 gr de granillo de avellanas;
- para la versión con pepitas de chocolate: añadir 50 gr de pepitas de chocolate.

Galletas de mantequilla (para el té)
Ingredientes:
110 gr de mantequilla blanda
100 gr de harina
30 gr de harina de almendras
15 gr de azúcar glas
15 gr de clara de huevo
una pizca de sal
Amalgamar bien la harina de almendra, la sal y el azúcar. Añadir la mantequilla blanda y montar bien con la varilla batidora eléctrica. Por último, añadir la clara de huevo y la harina y seguir montando.
Encender la plancha y esperar a que se apague el piloto verde de temperatura lista: ahora se puede abrir la plancha y verter con una cuchara o con una manga pastelera el compuesto llenando hasta el borde de la plancha. Cerrar y dejar cocer durante 5/6 minutos aproximadamente o, en cualquier caso, hasta que estén bien cocidas por dentro. Dejar enfriar completamente antes de saborearlas; son perfectas para la hora del té.

Magdalenas de chocolate
Ingredientes:
2 gr de bicarbonato
150 gr de mantequilla blanda
70 gr de cacao amargo en polvo
100 gr de chocolate negro rallado (o pepitas de chocolate)
300 gr de harina
180 ml de leche entera
6 gr de levadura para postres
una pizca de sal
4 huevos a temperatura ambiente
300 gr de azúcar
Con una mezcladora de cocina montar bien en un cuenco la mantequilla blanda con el azúcar; cuando el compuesto esté claro y espumoso, añadir los huevos uno a la vez sin dejar de batir con la varilla batidora eléctrica. Mezclar aparte los demás ingredientes secos: harina, cacao, levadura, bicarbonato y sal.
En un cuenco más grande, alternar una parte del compuesto con huevos e ingredientes secos y una parte de leche; seguir mezclando con una espátula sin amalgamar demasiado. Por último, añadir las pepitas de chocolate.
Encender la plancha y esperar a que se apague el piloto verde de temperatura lista: ahora se puede abrir la plancha y verter con una cuchara o con una manga pastelera el compuesto hasta llegar por debajo del borde de la plancha. Cerrar y dejar cocer durante 6/8 minutos aproximadamente o, en cualquier caso, hasta que estén bien leudadas y cocidas por dentro.
Después, decorar al gusto con azúcar glas o cacao en polvo.

Cupcakes de vainilla (receta de base)
Ingredientes:
170 gr de mantequilla blanda
320 gr de harina
120 ml de leche entera
2 cucharaditas de levadura para postres
una pizca de sal
2 huevos a temperatura ambiente
300 gr de azúcar
media vaina de vainilla
Con una mezcladora de cocina montar bien en un cuenco la mantequilla blanda con el azúcar; cuando el compuesto esté claro y espumoso, añadir los huevos uno a la vez sin dejar de batir con la varilla batidora eléctrica. Posteriormente, añadir la leche hasta obtener una masa líquida.
Mezclar aparte la harina con la levadura y la sal. En un cuenco más grande, alternar la parte líquida con la parte seca amalgamando bien. Por último, añadir las semillas de la vaina de vainilla.
Encender la plancha y esperar a que se apague el piloto verde de temperatura lista: ahora se puede abrir la plancha y verter con una cuchara o con una manga pastelera el compuesto hasta llegar por debajo del borde de la plancha. Cerrar y dejar cocer durante 6/8 minutos aproximadamente o, en cualquier caso, hasta que estén leudados y cocidos por dentro.
Después, decorar al gusto con el frosting del sabor elegido o con cremas de mantequilla.

Magdalenas saladas
Ingredientes:
250 gr de harina
200 ml de leche
100 gr de cubitos de jamón dulce
100 gr de cubitos de queso emmenthal
50 gr de mantequilla derretida
50 gr de queso parmesano rallado
2 huevos
1 sobre de levadura instantánea para tartas saladas
una pizca de sal
Con un mezclador de cocina montar bien en un cuenco la leche, los huevos y la mantequilla derretida; mezclar aparte los ingredientes secos: harina, queso parmesano y levadura. Cuando estén bien amalgamados, añadir al compuesto líquido el jamón y el queso cortados en cubitos. Mezclar suavemente todos los ingredientes con una cuchara de madera y añadir sal.
Encender la plancha Party Time y esperar a que se apague el piloto verde de temperatura lista: ahora se puede abrir la plancha y verter con una cuchara o con una manga pastelera el compuesto hasta llegar por debajo del borde de la plancha. Cerrar y dejar cocer durante 6/8 minutos aproximadamente o, en cualquier caso, hasta que estén leudadas y cocidas por dentro. Servir las magdalenas tibias.

Glaseados y Ganaches
Una vez preparados los donuts habrá que decorar su superficie. Así serán aún más apetitosos. He aquí algunos ejemplos de glaseado:
- Glaseado de colores: 90 gr de azúcar glas, 1 cucharada de leche, colorante alimentario.
- Glaseado de chocolate: 90 gr de azúcar glas, 10 gr de cacao tamizado, 2 cucharadas de leche.

Procedimiento: batir muy bien todos los ingredientes con las varillas batidoras eléctricas hasta obtener una crema densa (si fuese necesario, diluir con un poco más de leche hasta obtener la consistencia adecuada). Sumergir la superficie de las rosquillas en el glaseado para recubrir la parte superior. Decorar con chispitas, perlas, harina de coco o granillo al gusto.

Para añadir sabor y personalización, se pueden preparar ganaches y glaseados para recubrir las rosquillas y las magdalenas.

PT

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO

Ao utilizar aparelhos eléctricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as quais:

1. Certifique-se de que a voltagem eléctrica do aparelho corresponde à voltagem da sua rede eléctrica.
2. Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado à rede eléctrica; desligue-o sempre após o uso.
3. Não colocar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor.
4. Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
5. Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
6. Preste atenção para que o cabo eléctrico não entre em contacto com superfícies quentes.
7. Este aparelho só pode ser usado por adultos ou crianças a partir de 8 anos; as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e sem conhecimento do aparelho ou que não tenham recebido as instruções de utilização necessárias devem ser vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou serem instruídas sobre o modo de utilizar o aparelho em segurança e sobre os riscos relativos à utilização do mesmo. Não deixe as crianças brincarem com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não podem ser efetuadas por crianças com menos de 8 anos e em todo caso sob a supervisão de um adulto.
8. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação longe do alcance das crianças com menos de 8 anos.
9. Nunca passe o corpo do aparelho, a ficha e o cabo eléctrico por água ou outros líquidos, use um pano húmido para a limpeza destas partes.
10. Mesmo com o aparelho desligado, retire a ficha da tomada eléctrica antes de montar ou desmontar os componentes para efectuar a limpeza.
11. Assegure-se de estar sempre com as mãos bem secas antes de utilizar o aparelho, regular os interruptores e antes de ligar a ficha na tomada e efectuar as ligações de alimentação.
12. Para desligar a ficha, segurá-la directamente e retirá-la da tomada na parede. Nunca a desligar puxando-a pelo cabo.
13. Não utilize o aparelho se o cabo elétrico ou a ficha estiverem danificados ou se o aparelho apresentar algum defeito; todas as reparações, incluindo a substituição do cabo de alimentação, devem ser feitas somente pelo serviço de assistência da Ariete ou por técnicos por ela autorizados, de modo a prevenir qualquer risco.
14. No caso de utilizar uma extensão elétrica, verifique se é adequada à potência do aparelho de modo a evitar perigos para o operador e para a segurança do ambiente onde se opera. A utilização de extensões inadequadas podem provocar anomalias de funcionamento.

15. Não deixe o cabo pendurado, poderia ser fonte de perigo para as crianças.
16. Para não comprometer a segurança do aparelho, utilize exclusivamente peças e acessórios originais ou aprovados pelo fabricante.
17. Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comportar a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo utilizador.
18. Caso se decida a descartar como lixo este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante, cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe inócuas as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.
19. Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.
20. Durante a utilização, manuseie o aparelho com cuidado e não toque nas placas quentes.
21. ATENÇÃO: Superfície quente.
22. Manuseie o aparelho com cuidado, sobretudo durante a abertura ou o fechamento das placas, a fim de evitar danos acidentais envolvendo as mãos ou outros objetos.
23. Utilize o aparelho longe de líquidos inflamáveis; não encoste o aparelho em paredes ou partes de plástico não resistentes ao calor.
24. Limpe o aparelho apenas com um pano húmido e só depois de o ter desligado da tomada e com o aparelho já completamente frio.
25. Após a utilização, guarde o aparelho somente quando estiver completamente frio.
26. Para o funcionamento do aparelho não é permitida a utilização de temporizadores externos ou comandos à distância separados.
27. Para a correta eliminação do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/EU, leia o folheto em anexo.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES (Fig. 1)

A Corpo do aparelho
B Alavanca de fecho
C Placas antiaderentes para sandes triangulares
D Placas antiaderentes para muffins
E Placas antiaderentes para donuts
F Led de temperatura pronta a utilizar
G Led de ligação

Este aparelho foi concebido somente para USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.
Este aparelho está em conformidade com as diretivas 2014/35/EU e EMC 2014/30/EU e com o regulamento (EC) Nº. 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais em contato com alimentos.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

O aparelho pode emitir um pouco de fumo na primeira utilização, mas não é um defeito e o fumo desaparecerá em poucos minutos. Por ocasião da primeira utilização, unte as placas com óleo ou manteiga. Para as utilizações seguintes isso já não é preciso.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Com base no alimento a cozer, insira as placas de cozedura adequadas; levante as alavancas superiores e inferiores e remova as placas anteriores (Fig. 2). Insira as placas escolhidas e bloqueie-as por meio do engate rápido.
- Insira a ficha na tomada de corrente.
- O led de ligação (G) acender-se-á para indicar que a ficha está inserida na tomada e o led de temperatura (F) aceso indicará que o aparelho está a aquecer.
- Quando o aparelho atingir a temperatura (após cerca de 3 minutos) e estiver pronto a ser utilizado, o led (F) apagar-se-á.

Nota: O led (F) voltará a acender-se quando a temperatura necessária para a cozedura estiver baixa.

- Abra completamente o aparelho, desbloqueando-o por meio da pressão da trava da alavanca (B) para cima (Fig. 3) e coloque as sandes ou, usando uma concha, verta a massa, anteriormente preparada, na placa inferior do aparelho. Verta a mistura cobrindo bem todos os compartimentos, mas sem exagerar na quantidade para evitar vazamentos durante a cozedura.
- Feche a placa superior sobre aquela inferior, exercendo uma ligeira pressão para baixo até ouvir o clic de bloqueio da alavanca (B), como mostra a (Fig. 4).
- Para o tempo de cozedura, aconselha-se seguir quanto indicado nas receitas a seguir descritas.
- Para retirar o alimento do aparelho, use, se necessário, uma espátula de madeira ou de plástico.

ATENÇÃO:
Não toque nas placas quentes. Perigo de queimaduras!

Não force a alavanca (B) para não quebrá-la.

Coza somente com as placas fechadas.

Não utilize objetos pontiagudos (ex.: faca) para evitar danificar as placas.

LIMPEZA

ATENÇÃO: Limpe o aparelho somente com um pano húmido, depois de ter desligado a ficha da tomada e com o aparelho completamente frio.

- As placas removíveis podem ser lavadas sob água a correr ou passando um pano húmido.

RECEITAS

Tostas mistas de fiambre e queijo
Ingredientes
Pão de forma branco 4 fatias
Fiambre 100 g
Queijo 40 g
Corte o queijo e o fiambre em fatias finas. Barre duas fatias de pão com as fatias de fiambre e queijo e tape com as outras duas fatias de pão. Quando o aparelho estiver pronto, coloque as sandes e feche com a tampa. Tempo de tostagem: 3-6 minutos. Conselho: use queijo que derrete facilmente.

Sandes de salmão
Pão de forma sem côdea - 16 fatias
Salmão fumado 300 g
Coração de alface 8 folhas
Pepino 1
Tomate maduro 1
Maionese q.b. (quanto baste)
Queijo creme para barrar 200 g
Sal fino
Pimenta
Prepare o alface, o tomate e o pepino cortados em fatias. Coloque as fatias de salmão fumado numa taça com sumo de limão.
Ligue o aparelho e toste só as fatias de pão dos dois lados. Preparo do "clube sandes": barre uma fatia de pão tostado com maionese e cubra com uma fatia de tomate; tape com outra fatia de pão tostado, barrada com queijo creme do lado do tomate; barre o lado superior desta fatia de pão com maionese e cubra com o pepino e o alface; tape com a terceira fatia de pão tostado, barrada com maionese dos dois lados; agora recheie com o salmão e tape com a última fatia de pão tostado; corte a sande em dois triângulos. Já está! Agora é só servir o seu clube sandes de salmão.

Donuts (receita básica)
Ingredientes:
5 g de fermento para bolos
90 ml de leite gordo morno
20 g de manteiga amolecida
200 g de farinha
25 g de açúcar
uma pitada de sal
1 ovo à temperatura ambiente
Coloque todos os ingredientes numa taça de capacidade adequada e misture bem com a ajuda de um batedor de cozinha até obter uma massa bem amalgamada e sem grumos.

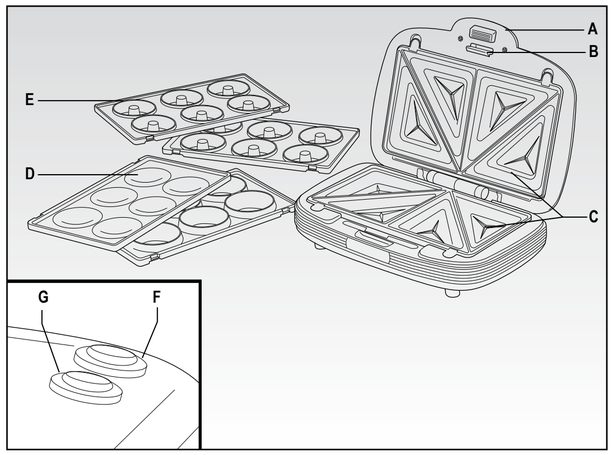


Fig. 1

Ligue o aparelho e espere que a luz verde de temperatura atingida se apague: agora abra a placa e verta a mistura com a ajuda de uma colher ou com um saco de pasteleiro sem exagerar na quantidade (até abaixo da borda). Feche e deixe cozer 5/6 minutos aprox. ou até a massa crescer e estar bem cozida por dentro. Decore a gosto com açúcar de pasteleiro, glacês ou ganaches (ver receitas adiante).

Donuts (diferentes versões)
Ingredientes:
Use os ingredientes da receita básica, mas com estas modificações:
- para a versão com chocolate: adicione 50 g de cacau em pó e reduza a farinha para 170 g:
- para a versão com coco: adicione 50 g de coco em pó e reduza a farinha para 150 g;
- para a versão com avelã: adicione 50 g de granulado de avelãs;
- para a versão com gotas de chocolate: adicione 50 g de gotas de chocolate.

Biscoitos amanteigados (para acompanhar o chá)
Ingredientes:
110 g de manteiga amolecida
100 g de farinha
30 g de farinha de amêndoa
15 g de açúcar de pasteleiro
15 g de clara de ovo
uma pitada de sal
Misture bem a farinha de amêndoa, o sal e o açúcar. Junte a manteiga amolecida e bata na batedeira. Adicione a clara e a farinha e continue a bater.
Ligue o aparelho e espere que a luz verde de temperatura atingida se apague: agora abra a placa e verta a mistura com a ajuda de uma colher ou com um saco de pasteleiro sem exagerar na quantidade (até abaixo da borda). Feche e deixe cozer 5/6 minutos aprox. ou até a massa crescer e estar bem cozida por dentro. Espere que arrefeçam antes saboreá-los; são perfeitos como acompanhamento no ritual do chá.

Muffins de chocolate
Ingredientes:
2 g de bicarbonato
150 g de manteiga amolecida
70 g de cacau amargo em pó
100 g de chocolate meio-amargo ralado (ou gotas de chocolate)
300 g de farinha
180 ml de leite gordo
6 g de fermento para bolos
uma pitada de sal
4 ovos à temperatura ambiente
300 g de açúcar
Bata na batedeira a manteiga amolecida e o açúcar; quando a mistura estiver bem clara e espumosa, junte os ovos, um de cada vez, sem parar de bater. Misture a parte os ingredientes secos: farinha, cacau, fermento, bicarbonato e sal.
Pegue uma taça maior e alterne uma parte da mistura de ovo com os ingredientes secos e uma parte de leite; misture com uma espátula sem amalgamar muito. Por último, adicione as gotas de chocolate.
Ligue o aparelho e espere que a luz verde de temperatura atingida se apague: agora abra a placa e verta a mistura com a ajuda de uma colher ou com um saco de pasteleiro sem exagerar na quantidade (até abaixo da borda). Feche e deixe cozer 6/8 minutos aprox. ou até a massa crescer e estar bem cozida por dentro. Decore a gosto com açúcar de pasteleiro ou cacau em pó.

Cupcakes de baunilha (receita básica)
Ingredientes:
170 g de manteiga amolecida
320 g de farinha
120 ml de leite gordo
2 colherzinhas de fermento para bolos
uma pitada de sal
2 ovos à temperatura ambiente
300 g de açúcar
Meia vagem de baunilha
Bata na batedeira a manteiga amolecida e o açúcar; quando a mistura estiver bem clara e espumosa, junte os ovos, um de cada vez, sem parar de bater. Depois, verta o leite aos poucos até obter uma massa líquida.
Misture à parte a farinha com o fermento e o sal. Pegue uma taça maior e alterne a parte líquida com aquela seca, amalgamando bem. Por último, adicione as sementes de baunilha.
Ligue o aparelho e espere que a luz verde de temperatura atingida se apague: agora abra a placa e verta a mistura com a ajuda de uma colher ou com um saco de pasteleiro sem exagerar na quantidade (até abaixo da borda). Feche e deixe cozer 6/8 minutos aprox. ou até a massa crescer e estar bem cozida por dentro. Decore a gosto com cremes de cobertura e granulados.

Muffins salgados
Ingredientes:
250 g de farinha
200 ml de leite
100 g de fiambre aos cubos
100 g de queijo emmenthal aos cubos
50 g de manteiga derretida
50 g de queijo parmesão ralado

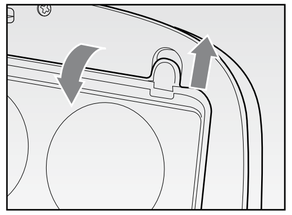


Fig. 2

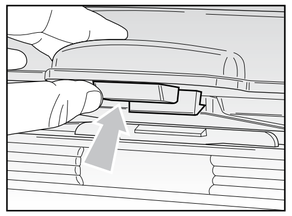


Fig. 3

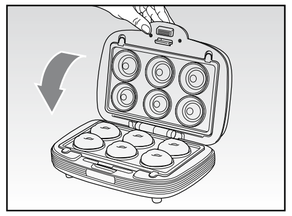


Fig. 4

2 ovos
1 saqueta de fermento instantâneo (15 g) para tortas salgadas
Uma pitada de sal
Com um mixer de cozinha, bata bem numa taça o leite, os ovos e a manteiga derretida; misture à parte os ingredientes secos: a farinha, o parmesão ralado e o fermento. Quando estiver tudo bem misturado, adicione o fiambre e o queijo cortados aos cubos e incorpore o composto líquido. Misture delicadamente todos os ingredientes com uma colher de madeira e junte o sal.
Ligue a placa Party Time e espere que a luz verde de temperatura atingida se apague: agora, abra a placa e verta a mistura, com a ajuda de uma colher ou com um saco de pasteleiro, sem exagerar na quantidade (cubra até abaixo da borda). Feche e deixe cozer 6/8 minutos aprox. ou até a massa crescer e estar bem cozida por dentro. Sirva mornos.

Glacês e Ganaches
Depois de ter preparado os donuts, é preciso decorá-los na superfície para saboreá-los ainda mais. Eis alguns exemplos de glacês:
- Glacê colorido: 90 g de açúcar de pasteleiro, 1 colher de leite, corante alimentar.
- Glacê de chocolate: 90 g de açúcar de pasteleiro, 10 g de cacau peneirado, 2 colheres de leite.

Procedimento: bata muito bem todos os ingredientes na batedeira até obter um creme denso (se necessário, dilua com mais leite até obter a consistência certa). Mergulhe a parte superior dos donuts no glacê. Decore a gosto com granulados ou coco ralado.

Para dar um toque mais saboroso e personalizado, é possível preparar ganaches e glacês para cobrir donuts e muffins.

NL

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

VÓÓR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de juiste voorzorgsmaatregelen worden genomen, waaronder:

1. Controleer of het elektrische voltage van het apparaat overeenkomt aan het voltage van uw elektriciteitsnet.
2. Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het aan het elektriciteitsnet is verbonden; na gebruik de stekker uit het stopcontact halen.
3. Zet het apparaat niet op of in de buurt van warmtebronnen.
4. Zet het apparaat tijdens het gebruik op een horizontaal en stabiel vlak.
5. Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon enz.).
6. Pas op dat de elektriciteitskabel niet in contact komt met de warme oppervlaktes.
7. Dit aparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar of ouder; personen met beperkte lichamelijke, sensoriele of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis van het apparaat of die de aanwijzingen van het gebruik niet hebben gekregen moeten onder toezicht blijven van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of moeten eerst goed opgeleid worden voor het veilige gebruik van het product en de gevaren bij het gebruik hiervan. Het is verboden dat kinederen met het apparaat gaan spelen. Het reinigen en de onderhoudswerkzaamheden mogen niet uitgevoerd worden door kinderen die jonger zijn dan 8 jaar en in ieder gaval alleen onder toezicht van volwassenen.
8. Houdt het apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen onder 8 jaar.
9. De basis van het apparaat, de stekker het elektriciteitssnoer nooit onder water of andere vloeistoffen zetten, gebruik een vochtige doek om ze te reinigen.
10. Ook als het apparaat niet in werking staat moet de stekker uit het stopcontact worden getrokken voordat de onderdelen worden verwijderd of gemonteerd of voordat het apparaat wordt gereinigd.
11. Droog altijd goed de handen af voordat de schakelaars op het apparaat worden gebruikt of geregeld en voordat de stekker of de elektrische verbindingen worden aangeraakt.
12. Om de stekker uit het stopcontact te halen, pak de stekker vast en trek hem uit het stopcontact. Nooit de stekker eruit trekken door aan het snoer te trekken.
13. Gebruik het apparaat niet als het elektriciteitsnoer of de stekker beschadigt zijn of als het apparaat defect is; alle reparaties, ook het vervangen van het elektriciteitsnoer mogen alleen uitgevoerd worden door een assistentiecentrum Ariete of door geautoriseerd technisch personeel Ariete om alle risico's te vermijden.
14. Als er verlengsnoeren worden gebruikt moeten ze geschikt zijn om gebruikt te worden met het vermogen van het apparaat om gevaren voor de gebruiker te voorkomen en voor de veiligheid van de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt. De verlengsnoeren die niet geschikt zijn kunnen werkingstoringen veroorzaken.
15. Laat het snoer nooit loshangen daar waar kinderen het vast kunnen pakken.
16. Voor een veilig gebruilk van het apparaat, gebruik alleen originele vervangingsonderdelen en accessoires die door de fabrikant zijn goedgekeurt.
17. Eventuele veranderingen van dit product, die niet nadrukkelijk door de producent zijn goedgekeurd, kunnen de veiligheid van de gebruiker in gevaar brengen, tevens vervalt de gebruiksgarantie.
18. Wanneer men het apparaat als afval wil verwerken moet het onbruikbaar gemaakt worden door de voedingskabel er af te knippen. Bovendien wordt het aanbevolen om alle gevaarlijke onderdelen van het apparaat te verwijderen, vooral voor kinderen die het apparaat kunnen gaan gebruiken als speelgoed.
19. Houdt de verpakkingselementen buiten bereik van kinderen omdat ze een gevarenbron kunnen zijn.
20. Het apparaat voorzichtig gebruikt worden zonder de warme platen aan te raken.
21. LET OP: warm oppervlakte.
22. Het apparaat voorzichtig gebruiken, vooral tijdens het openen en sluiten van de platen, om schade en ongelukken aan de handen of aan andere voorwerpen te voorkomen.
23. Gebruik het apparaat uit de buurt van ontvlambare vloeistoffen; zet het niet tegen wanden of plastic voorwerpen aan die niet tegen warmte bestendig zijn.
24. Reinig het apparaat alleen met een vochtige doeg nadat de stekker uit het stopcontact is gehaald en nadat het apparaat helemaal is afgekoeld.
25. Na het gebruik berg het apparaat pas op nadat het helemaal is afgekoeld.
26. Voor de werking van het apparaat is het niet toegestaan om een externe timer te gebruiken of afzonderlijke afstandbedieningen.
27. Voor het correct vernietigen van het apparaat volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU lees het speciale blaadje dat bij het product wordt gelevert.

DEZE AANWIJZINGEN BEWAREN

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN (Fig. 1)

A Basis apparaat
B Sluithendeltje
C Anti-aanbakplaten voor driehoekige broodjes
D Anti-aanbakplaten voor muffins
E Anti-aanbakplaten voor donuts
F Verklikker klaar met bakken
G Startverklikker

Het apparaat is ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK ontworpen en mag niet voor commerciele of industriele doeleinden worden gebruikt.
Dit apparaat is conform aan de richtlijn 2014/35/EU en EMC 2014/30/EU, en de regelgeving (EC) No. 1935/2004 van 27/10/2004 voor apparaten die in contact komen met etenswaren.

HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKEN

Er kan iets rook uit het apparaat komen als het voor de eerste keer wordt gebruikt: die is geen defect en na enkele minuten verdwijnt de rook.
Als het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt vet de platen in met iets olie of boter. In de toekomst is dit niet meer noodzakelijk.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

- Afhankelijk van wat u bakt, monteert u de passende bakplaten; til het bovenste en onderste klepje op en verwijder de aanwezige bakplaten (Afb. 2). Klik de gewenste bakplaten vast.
- Steek de stekker in een stopcontact.
- De verklikker (G) gaat branden en geeft aan det de stekker in het stopcontact is gestoken, de verklikker (F) geeft aan dat het apparaat verwarmd wordt.
- Als het apparaat de temperatuur heeft bereikt (na circa 3 minuten) is het klaar voor gebruik, de verklikker (F) gaat uit.

Opmerking: De verklikker (F) gaat weer aan als de nodige baktemperatuur lager wordt.

- Open het apparaat volledig; maak het los door het hendeltje (B) naar boven te duwen (Afb. 3) en leg de broodjes erin, of giet het al bereide beslag met een soeplepel in de onderste bakplaat van het apparaat. Zorg ervoor dat u al het beslag gelijkmatig verdeelt in de uithollingen maar gebruik niet te veel beslag omdat dit eruit kan komen tijdens het bakken.
- Sluit de bovenste bakplaat op de onderste. Duw lichtjes totdat u het hendeltje (B) hoort klikken, wat betekent dat de bakplaat geblokkeerd is (Afb. 4).
- Voor de bereidingstijd raden wij aan om de aanwijzingen in de recepten hieronder te volgen.
- Gebruik alleen een plastic of houten spatel om de bereiding uit het apparaat te halen en alleen als het nodig is.

LET OP:
Nooit de warme platen aanraken om verbrandingen te voorkomen.

Het hendeltje (B) niet forceren om te voorkomen dat het breekt.

Bak alleen met gesloten platen

Geen scherpe voorwerpen gebruiken (bv. Een mes) om te voorkomen dat de platen worden beschadigd.

REINIGEN

LET OP: Reinig het apparaat alleen met een vochtige doek nadat de stekker uit het stopcontact is gehaald en het apparaat helemaal is afgekoeld.

- De verwijderbare bakplaten kunnen ook onder stromend water worden gewassen met een vochtige doek.

RECEPTEN

Broodje kaas en ham
Ingrediënten
Geroosterd wit brood 4 sneetjes
Ham 100 g
Kaas 40 g
Snijd de ham en de kaas in dunne plakjes. Ham en de kaas op twee sneden brood leggen en bedekken met de twee resterende sneden brood. Bakplaten in het apparaat leggen. Als het apparaat klaar is, de broodjes erin leggen en het deksel sluiten. Bereidingstijd: 3-6 minuten. Tip: kaas gebruiken die gemakkelijk smelt.

Broodje met zalm
16 sneden wit brood
Gerookte zalm 300 g
Het hart van een krop sla 8 blaadjes
Komkommer 1
Verse tomaat 1
Mayonaise naar wens
Verse kaas 200 g
Zout
Peper
De kropsla in reepjes, de tomaat en de komkommer in plakjes snijden. De gerookte zalm op een bord leggen en besprenkelen met citroensap.
Het apparaat verwarmen en alleen het brood aan beide kanten roosteren. Het broodje beleggen met lagen van ingrediënten: de eerste snede brood besmeren met mayonaise, een plakje tomaat erop leggen. De tweede snede brood besmeren met kaas en op de tomaat leggen. De bovenkant besmeren met mayonaise en komkommer en sla erop leggen. Bedekken met de derde snede geroosterd brood die aan beide zijden besmeerd is met mayonaise en de zal toevoegen. Bedekken met de laatste snede brood en de broodjes in twee driehoeken snijden. De broodjes zalm zijn klaar om te worden geserveerd.

Donuts (basisrecept)
Ingrediënten:
5 g gist voor gebak
90 ml lauwe volle melk
20 g zachte boter
200 g bloem
25 g suiker
een snufje zout
1 ei op kamertemperatuur
Alle ingrediënten in een grote kom doen en doeg mengen met een mixer tot een glad beslag zonder klontjes.
De bakplaat aan zetten en wachten totdat het groene lampje "bakplaat op temperatuur" uit gaat: het apparaat nu openen en met een lepel of met een spuitzak het beslag erin gieten tot onder de rand van de plaat. Het apparaat sluiten en de donuts ongeveer 5/6 minuten laten bakken of totdat ze flink zijn gerezen en gaar zijn. Versieren naar smaak met poedersuiker, glazuur of ganache (zie de recepten verderop).

Donuts (diverse varianten)
Ingrediënten:
de ingrediënten van het basisrecept gebruiken, met deze verschillen:
- voor de versie met cacao: 50 g cacaopoeder toevoegen en 170 g minder bloem gebruiken:
- voor de versie met kokosnoot: 50 g kokospoeder toevoegen en 150 g minder bloem gebruiken;
- voor de versie met hazelnootjes: 50 g gehakte hazelnootjes toevoegen;
- voor de versie met chocoladedruppels: 50 g chocoladedruppels toevoegen.

Boterbiscuitjes (theebiscuitjes)
Ingrediënten:
110 g boter op kamertemperatuur
100 g bloem
30 g amandelmeel
15 g poedersuiker
15 g eiwit
een snufje zout
Het amandelmeel, het zout en de suiker goed mengen. De zachte boter toevoegen en kloppen met een elektrische garde. Tot slot het eiwit en de bloem toevoegen en blijven kloppen.
De bakplaat aan zetten en wachten totdat het groene lampje "bakplaat op temperatuur" uit gaat: het apparaat nu openen en met een lepel of met een spuitzak het beslag erin gieten tot onder de rand van de plaat. Het apparaat sluiten en de biscuitjes ongeveer 5/6 minuten laten bakken of totdat ze flink zijn gerezen en gaar zijn. Volledig laten afkoelen en dan pas serveren; perfect bij de thee of als tussendoortje.

Chocolade-muffins
Ingrediënten:
2 g bakpoeder
150 g boter op kamertemperatuur
70 g bittere-cacaopoeder
100 g pure chocolade, geraspt
300 g bloem
180 ml volle melk
6 g gist voor gebak
een snufje zout
4 eieren op kamertemperatuur
300 g suiker
Met behulp van een keukenmixer de zachte boter goed mengen met de suiker; zodra het mengsel lichter van kleur en smeuïg is geworden, blijven kloppen met de elektrische garde en de eieren er één voor één aan toevoegen. Afzonderlijk de droge ingrediënten mengen: bloem, cacao, gist, bakpoeder en zout.
Een grotere kom nemen en een deel van de geklopte eieren afwisselen met de droge ingrediënten en een deel melk; met een spatel roeren zonder echt te mengen. Tot slot de chocoladedruppels toevoegen.
De bakplaat aan zetten en wachten totdat het groene lampje "bakplaat op temperatuur" uit gaat: het apparaat nu openen en met een lepel of met een spuitzak het beslag erin gieten tot onder de rand van de plaat. Het apparaat sluiten en de muffins ongeveer 6/8 minuten laten bakken of totdat ze flink zijn gerezen en gaar zijn.
Naar wens versieren met poedersuiker of cacaopoeder.

Vanille-cupcakes (basisrecept)
Ingrediënten:
170 g boter op kamertemperatuur
320 g bloem
120 ml volle melk
2 lepeltjes gist voor gebak
een snufje zout
2 eieren op kamertemperatuur
300 g suiker
de zaadjes van een half vanillestokje
Met behulp van een keukenmixer de zachte boter goed mengen met de suiker; zodra het mengsel lichter van kleur en smeuïg is geworden, blijven kloppen met de elektrische garde de eieren er één voor één aan toevoegen. Daarna langzaam de melk toevoegen en mengen tot een vloeibaar beslag.
De bloem afzonderlijk mengen met de gist en het zout. Een grotere kom nemen en het vloeibare gedeelte erin afwisselen met het droge en goed mengen. Tot slot de vanillezaadjes toevoegen.
De bakplaat aan zetten en wachten totdat het groene lampje "bakplaat op temperatuur" uit gaat: Het apparaat nu openen en met een lepel of met een spuitzak het beslag tot onder de rand van de plaat erin scheppen. Het apparaat sluiten en de cupcakes ongeveer 6/8 minuten laten bakken of totdat ze flink zijn gerezen en gaar zijn.
Naar wens versieren met de frosting met uw favoriete smaak of met botercrème.

Hartige muffins
Ingrediënten:
250 g bloem
200 ml melk
100 g in blokjes gesneden ham
100 g in blokjes gesneden Emmenthal
50 g gesmolten boter
50 g geraspte Parmezaanse kaas
2 eieren
1 zakje instant gist voor hartige taarten
een snufje zout
Met een keukenmixer in een kom de melk, de eieren en de gesmolten boter goed mengen; afzonderlijk de droge ingrediënten mengen: de bloem, de Parmezaanse kaas en de gist. Als alles goed gemengd is ook de in blokjes gesneden ham en kaas toevoegen en het vloeibare beslag erin scheppen. Voorzichtig alle ingrediënten mengen met een houten lepel en het zout toevoegen.
De bakplaat Party Time aan zetten en wachten totdat het groene lampje "bakplaat op temperatuur" uit gaat: Het apparaat nu openen en met een lepel of met een spuitzak het beslag tot onder de rand van de plaat erin scheppen. Het apparaat sluiten en de muffins ongeveer 6/8 minuten laten bakken of totdat ze flink zijn gerezen en gaar zijn. Lauw serveren.

Glazuur en ganache
Als de donuts gebakken zijn, moet u ze versieren. Zo worden ze niet alleen mooier, maar ook lekkerder. Dit zijn enkele voorbeelden van glazuur:
- Gekleurde glazuur: 90 g poedersuiker, 1 lepel melk, kleurstof voor levensmiddelen.
- Chocoladeglazuur: 90 g poedersuiker, 10 g gezeefde cacaopoeder, 2 lepels melk.
Bereiding: Alle ingrediënten goed mengen met een elektrische garde tot een dikke crème (indien nodig aanlengen met meer melk om de goede dikte te krijgen). De donuts in het mengsel onderdompelen om de bovenkant te bedekken met glazuur. Naar wens versieren met hagelslag, sprinkles, kokosschilfers of granella.

Voor extra smaak en een eigen toets kunt u ganache en glazuur bereiden voor muffins en donuts.

DA

VIGTIGE ADVARSLER

LÆS VEJLEDNINGERNE INDEN BRUG.

Når man bruger el-apparater skal man tage visse forholdsregler i brug, som bl.a.:

1. Vær sikker på at apparatets spænding svarer til den der findes i Jeres elnet.
2. Efterlad ikke apparatet uovervåget når det er tilsluttet strømnettet; frakobl det efter hvert brug.
3. Stil ikke apparatet ovenpå eller i nærheden af varmekilder.
4. Når man bruger apparatet, skal man stille det på en plan, stabil og godt oplyst flade.
5. Udsæt ikke apparatet for vejrpåvirkninger (regn, sol, osv. ..).
6. Sørg for at el-ledningen ikke kommer i berøring med varme overflader.
7. Apparatet må gerne bruges af børn over 8 år eller på de 8 år; personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer med manglende erfaring eller det nødvendige kendskab til dets brug, eller dem der ikke har modtaget vejledninger i hvorledes det bruges, skal overvåges af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller også skal de forinden have en passende indlæring i hvorledes apparatet anvendes i sikkerhed og kende farerne der medfølger. Det er forbudt for børnene at lege med apparatet. Rengørings- og vedligeholdelsesoperationerne må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under alle omstændigheder under en voksens overvågning.
8. Sørg for at holde apparatet og dets ledning udenfor børnenes rækkevidde, såfremt de er under 8 år.
9. Dyp aldrig produktlegemet, stikket og ledningen i vand eller andre væsker, men brug en fugtig klud til deres rengøring.
10. Man skal, selv når apparatet ikke er i funktion, trække stikket ud af stikkontakten, inden man isætter eller fjerner enkelte dele eller inden man foretager rengøring.
11. Vær sikker på altid at have godt tørre hænder inden man bruger eller regulerer afbryderne der findes på apparatet, eller inden man berører stikket og strømforbindelserne
12. Når man trækker stikket ud, skal man tage direkte om dette og trække det ud af væggens stikkontakt. Træk det aldrig ud ved at hive i ledningen.
13. Brug ikke apparatet hvis ledningen eller stikket er beskadigede, eller hvis selve apparatet er defekt; samtlige reparationer, herunder udskiftning af strømkabel, må kun udføres af et Ariete assistancecenter eller autoriserede Ariete teknikere, således at enhver risiko forebygges.
14. I tilfælde hvor der bruges forlængerledninger, skal disse være egnet til apparatets effekt, for at undgå farer på personen der anvender apparatet og for sikkerhedens skyld i det område hvor det anvendes. Ikke egnede forlængerledninger kunne fremprovokere anomalier.
15. Lad ikke ledningen hænge på et sted, hvor et barn kunne få fat i den.
16. For ikke at kompromittere apparatets sikkerhed, må man kun anvende originale reservedele og tilbehør, der er godkendt af fabrikanten.
17. Eventuelle ændringer på produktet, der ikke udtrykkeligt er autoriserede af fabrikanten, kunne medføre forfald af de sikkerhedsmæssige forhold og af garantien for brugeren.
18. Hvis man ønsker at bortskaffe apparatet som affald, anbefales det at gøre det ubrugeligt ved at skære strømledningen over. Derudover anbefales det at uskadeliggøre de dele af apparatet der kunne udgøre en fare, især for børn der kunne bruge apparatet til deres lege.
19. Emballageelementerne må ikke efterlades i børns rækkevidde, eftersom at de kunne være en potentiel farekilde.
20. Man skal være forsigtig ved håndtering af apparatet og passe på ikke at røre ved dets varme plader.
21. BEMÆRK: Varm overflade.
22. Vær forsigtig med apparatets håndtering, for at undgå uheldige skader på hænderne eller andre ting.
23. Brug apparatet fjernt fra antændelige væsker; stil det ikke opad vægge eller dele i plastic der ikke er varmebestandige.
24. Gør apparatet rent med en fugtig klud, efter at have trukket stikket ud af stikkontakten og efter at apparatet fuldstændigt afkølet.
25. Når apparatet er helt afkølet, skal man stille det på plads.
26. Det er ikke lovligt at bruge eksterne timere eller adskilte fjernbetjeninger til apparatets funktion.
27. For hvad der vedrører produktets korrekte bortskaffelse i henhold til EU-direktiv 2012/19/EU, bedes man læse den seddel der medfølger produktet.

GEM VEJLEDNINGERNE

BEKSRIVELSE AF BESTANDDELE (Fig. 1)

A Apparatlegeme
B Lukkeanordning
C Slip-let bageplader til trekantede sandwich
D Slip-let bageplader til muffin
E Slip-let bageplader til berlinere/donuts
F Kontrollampe "klar til brug"
G Kontrollampe tænding

Apparatet er KUN beregnet til HUSHOLDSNINGSBRUG og må ikke anvendes til kommercielt eller industrielt brug.
Apparatet er i overensstemmelse med direktiv 2006/95/EF og EMC 2004/108/EF, og med Forordning (EF) nr. 1935/2004 fra 27/10/2004 vedrørende materialer i kontakt med fødevarer.

APPARATETS FØRSTE IBRUGTAGNING

Apparatet kan udsende en let smule røg når det tages i brug første gang: det skal ikke anses som værende en fejl og røgen vil slutte efter få minutter.
Når apparatet bruges første gang, skal man indfedte bagepladerne i olie eller smør. Det er ikke nødvendigt at gentage disse handlinger senere.

BRUGERVEJLEDNING

- Alt afhængigt af madvaren der skal tilberedes, skaldu tilsætte de bageplader der er bedst egnede; løft de dertil bestemte øverste og nederste lukkeanordninger, og fjern de forrige bageplader (Fig. 2). Sæt de valgte bageplader i ved samtidigt at låse dem med et klik.
- Sæt stikket i stikkontakten.
- Kontrollampen (G) tændes for at signalere at stikket er sat i stikkontakten og kontrollampen (F) for at vise at apparatet er ved at varme op.
- Når apparatet har nået sin temperatur (efter cirka 3 minutter) er det klart til brug, kontrollampen vil slukke.

Obs.: Kontrollampen (F) vil tænde igen når temperaturen der er nødvendig til tilberedning falder.

- Åbn apparatet fuldstændigt, ved at trykke lukkeanordningens stopper (B) opad (Fig. 3) og isæt sandwichene eller hængende forinden tilberedte dej på apparatets nedre del, ved brug af den dertil bestemte grydeske. Hæld blandingen i ved samtidigt at være sikker på at alle rum er dækkede, men dog uden at overdrive mængden, som ellers kunne løbe ud under bagning.
- Luk den øverste bageplade ned på den nederste, ved forsigtigt at trykke den nedad, indtil at du hører lukkeanordningen klikke (B) som er tegn på at jernet er lukket (Fig. 4).
- For hvad der angår bagetiden, anbefales det at følge det der er vist i nedenstående opskrift.
- For at fjerne madvaren fra apparatet, såfremt dette er nødvendigt, må du kun bruge en træ- eller plasticspatel.

BEMÆRK:
Bør ikke de varme bageplader, så undgår du forbrændinger.

Forcér ikke lukkeanordningen (B), så undgår du at den ødelægges.

Bag kun med lukkede bageplader.

Brug ikke spidse genstande (f.eks.: kniv) for ikke at beskadige bagepladerne.

RENGØRING

BEMÆRK: Gør kun apparatet rent med en fugtig klud, efter at have trukket stikket ud af stikkontakten og efter at apparatet er fuldstændigt afkølet.

- MAN kan også vaske de aftagelige bageplader op under rindende vand ved brug af en fugtig klud.

OPSKRIFTER

Sandwich med skinke og ost
Ingredienser:
Hvidt ristet brød 4 skiver
Kogt skinke 100 g
Ost 40 g
Skær osten og skinken i tynde skiver. Anret skinken og osten og tildæk med de to tilbageværende skiver brød. Sæt bagepladerne i. Når apparatet er klart, skal man isætte sandwichene indeni og lukke låget. Bagetid: 3-6 minutter. Råd: brug ost der nemt smelter.

Sandwich med laks
16 skiver sandwichbrød
Røget laks 300 g
Salathjerte 8 blade
Agurk 1
Moden tomat 1
Mayonnaise efter behag
Frisk ost der kan smøres 200 g
Fint salt
Peber
Forbered salat, tomat og agurk skåret i skiver. Kom de røgede lakseskiver i en skål med en smule citronsaft.
Opvarm apparatet og rist kun brødet på begge sider. Fortsæt med tilberedningen af "club sandwich" i lag: smør den første ristede brødskive med mayonnaise og tilsæt en skive tomat, tildæk med endnu en skive og smør med "robiola" (italiensk ost) på tomatsiden. Smør mayonnaise på den øverste side og tilsæt agurk og salat. Tildæk med den tredje ristede brødskive der er smurt med mayonnaise på begge sider og tilsæt laks. Tilsæt den sidste brødskive og skær din sandwich så der dannes to trekanter. Din "club sandwich" med laks er klar til at blive serveret.

Donuts (grundopskrift)
Ingredienser:
5 g bagepulver
90 ml lunken sødmælk
20 g blød smør
200 g mel
25 g sukker
en smule salt
1 æg ved stuetemperatur
Kom samtlige ingredienser i en stor skål og bland godt ved hjælp af en håndmixer, indtil du får en godt sammenblandet dej uden klumper.
Tænd bagepladen og vent til at den grønne kontrollampe, der viser at temperaturen er klar, slukkes: nu skal du åbne pladen og ved hjælp af en ske eller med en konditorpose fylde med blandingen, indtil at denne når op til bagepladens kant. Luk igen og lad dem bage i cirka 5/6 minutter indtil at de er godt hævede og bagte indvendigt.
Dekorér derefter efter din egen smag, med flormelis, glasur eller ganache (se følgende opskrift).

Donuts (forskellige varianter)
Ingredienser:
brug grundopskriftens ingredienser med disse ændringer:
- til chokoladeudgaven: tilsæt 50 g kakaopulver og formindsk mængden af mel til 170 g:
- til kokosudgaven: tilsæt 50 g kokospulver og formindsk mængden af mel til 150 g:
- til hasselnødudgaven: tilsæt 50 g hasselnøddedrys;
- til udgaven med chokoladedråber: tilsæt 50 g chokoladedråber.

Smørsmåkager (til te)
Ingredienser:
110 g blødgjort smør
100 g mel
30 g mandelmel
15 g flormelis
15 g æggehvide
en smule salt
Bland kokosmelet, saltet og sukkeret godt. Tilsæt den blødgjorte smør og pisk godt med håndmixeren. Tilsæt sidst æggehviden og melet og fortsæt med at piske.
Tænd bagepladen og vent til at den grønne kontrollampe, der viser at temperaturen er klar, slukkes: nu skal du åbne pladen og ved hjælp af en ske eller en med en konditorpose fylde med blandingen, indtil at denne når op til bagepladens kant. Luk igen og lad dem bage i cirka 5/6 minutter indtil at de er godt hævede og bagte indvendigt. Lad dem afkøle helt inden de smages på; de er perfekte som tilbehør til te-ritualet.

Chokolade-muffins
Ingredienser:
2 g natron
150 g blødgjort smør
70 g usødet kakaopulver
100 g revet mørk chokolade (eller chokoladedråber)
300 g mel
180 ml sødmælk
6 g bagepulver
en smule salt
4 æg i stuetemperatur
300 g sukker
Nu skal du grundigt blande den blødgjorte smør med sukkeret i en skål, med en håndmixer; når blandingen bliver klar og skummende, skal du tilsætte æggene lidt efter lidt ved samtidigt at fortsætte med at piske med håndmixeren. Bland de tørre ingredienser for sig: mel, kakao, gær, natron og salt.
Tag en rummelig skål ved skiftevis at tilsætte en del tørre ingredienser og en del mælk til ægblandingen; fortsæt med at røre med en ske, uden at blande for meget. Til sidst skal du tilsætte chokoladedråberne.
Tænd bagepladen og vent til at den grønne kontrollampe, der viser at temperaturen er klar, slukkes: nu skal du åbne pladen og ved hjælp af en ske eller med en konditorpose fylde med blandingen, indtil at denne når op til bagepladens kant. Luk igen og lad dem bage i cirka 6/8 minutter eller under alle omstændigheder til at de vil være godt hævede og bagte indvendigt.
Dekorér derefter efter smag med flormelis eller kakaopulver efter smag.

Vanilje-cupcakes (grundopskrift)
Ingredienser:
170 g blødgjort smør
320 g mel
120 ml sødmælk
2 teskeer bagepulver
en smule salt
2 æg i stuetemperatur
300 g sukker
en halv vaniljestang
Nu skal du grundigt blande den blødgjorte smør med sukkeret i en skål, med en håndmixer; når blandingen bliver klar og skummende, skal du tilsætte æggene lidt efter lidt ved samtidigt at fortsætte med at piske med håndmixeren. Derefter skal du langsomt tilsætte mælken indtil du får en flydende dej.
Bland melet med gæren og saltet for sig. Tag en rummelig skål ved skiftevis at tilsætte den flydende del med den tørre, og samtidig at blande grundigt. Til sidst skal du tilsætte frøene fra vaniljestangen.
Tænd bagepladen og vent til at den grønne kontrollampe, der viser at temperaturen er klar, slukkes: nu skal du åbne pladen og ved hjælp af en ske eller en med en konditorpose fylde med blandingen, indtil at denne når op til bagepladens kant. Luk igen og lad dem bage i 6/8 minutter cirka eller under alle omstændigheder til at de vil være hævede og bagte indvendigt.
Dekorér derefter efter smag med frosting med den smag du foretrækker eller med smørcreme.

Saltede muffins
Ingredienser:
250 g mel
200 ml mælk
100 g kogt skinke i små terninger
100 g emmentalerost i små terninger
50 g blødgjort smør
50 g revet parmesanost
2 æg
1 brev instantgær til saltede tærter
en smule salt
Med en håndmixer skal man grundigt piske mælken, æggene og den smeltede smør i en skål; bland de tørre ingredienser for sig: melet, parmesanen og gæren. Når det er godt sammenblandet, skal man så tilsætte skinken og osten skåret i små terninger og tilsæt ligeledes den flydende blanding. Rør samtlige ingredienser med en træske og tilsæt saltet.
Tænd bagepladen Party Time og vent til at den grønne kontrollampe, der viser at temperaturen er klar, slukkes: nu skal du åbne pladen og ved hjælp af en ske eller en med en konditorpose fylde med blandingen, indtil at denne når op til bagepladens kant. Luk igen og lad dem bage i 6/8 minutter cirka eller under alle omstændigheder til at de vil være hævede og bagte indvendigt. Servér dem halvvarme.

Glasurer og Ganache
Når jeres donuts er færdige, skal du dekorere dem udenpå. På dén måde bliver de endnu mere lækre. Her er to eksempler på glasur:
- Farvet glasur: 90 g flormelis 1 ske mælk, farvestof til mad.
- Chokoladeglasur: 90 g flormelis 10 g siet kakao, 2 skeer mælk.
Fremgangsmåde: blend alle ingredienser grundigt med håndmixeren indtil du får en tyk creme (hvis det er nødvendigt kan du tilsætte mere mælk for at give det den rette konsistens). Dyp donutsenes overflade i glasur for at dække den øverste del. Dekorér med krymmel, sukker, kokosmel eller -drys, alt efter egen kreativitet.

For at give ekstra smag og personalisering, kan du tilberede ganache og glasurer til at dække donutsene og muffinsene.

637111

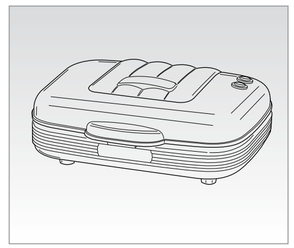
Numero Verde 800-890965

Ariete

DeLonghi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio Fi - Italy
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net

Cod. 6345102410 Rev. 0 del 21/12/2020

Ariete



Máquina para sándwiches, magdalenas, rosquillas

Máquina para sandes, muffins, donuts

Machine voor broodjes, muffins, donuts

Sandwich-, muffin-, donutjern

CE **Mod. 1972**