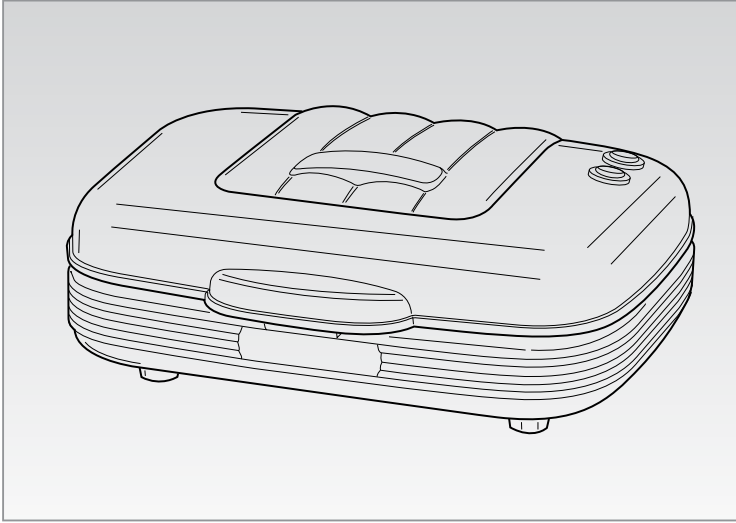


Ariete



Máquina para sándwiches, magdalenas, rosquillas

Sandwich/muffin/donut maker

Macchina per sandwich, muffin, ciambelline

CE

1972

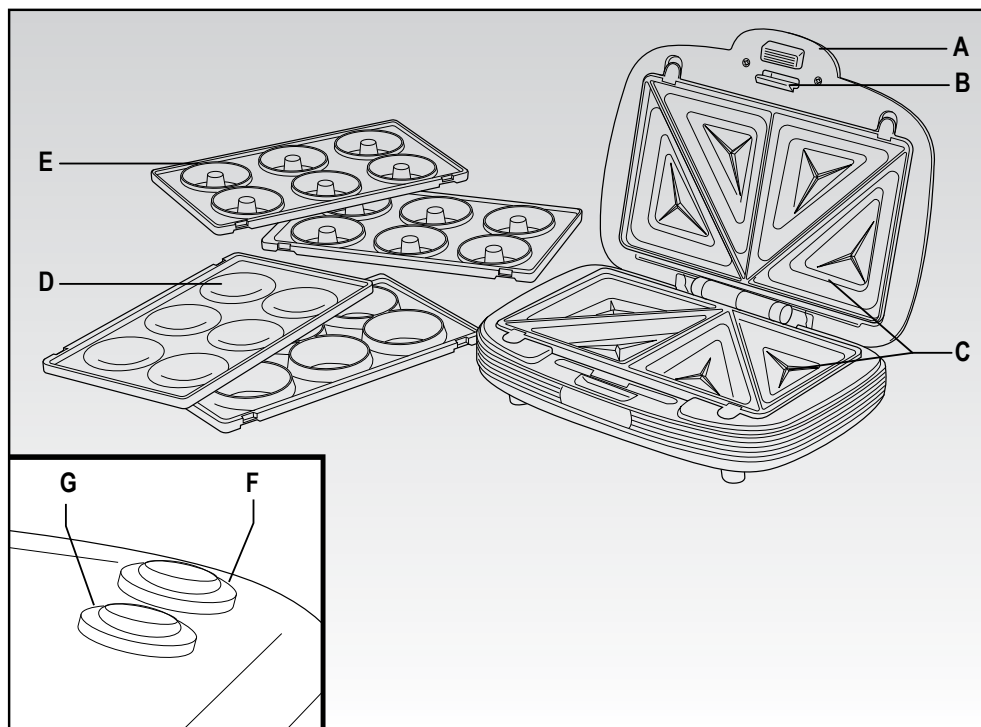


Fig. 1

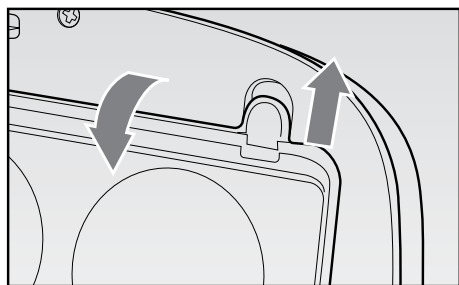


Fig. 2

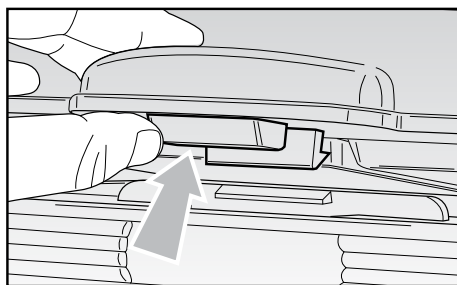


Fig. 3

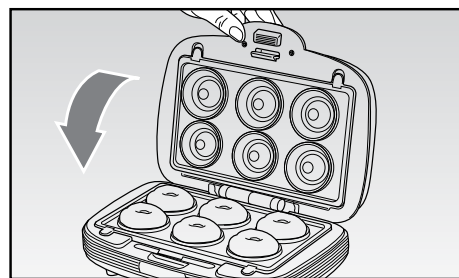


Fig. 4

CARTA A NUESTROS CLIENTES

Estimado Cliente:

Gracias por elegir un producto ARIETE, marca Italiana distribuida por KITCHEN CENTER.

Este manual contiene las instrucciones, advertencias y recomendaciones para desempacar, instalar, usar, limpiar, cuidar, y disfrutar este producto. También contiene nuestra información de contacto y la Póliza de Garantía.

Le aconsejamos leerlo cuidadosamente y tenerlo al alcance para consulta futura. Muchas dudas y problemas aparentes pueden ser solucionados consultando la sección correspondiente.

Le pedimos registrar los siguientes datos de su boleta, factura de compra o acta de recepción de nueva obra como comprobante de adquisición:

Fecha: _____ Número _____

Si lo prefiere puede simplemente conservar el original de su boleta, factura o acta de recepción, o una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) para cuando requiera mantenimiento, reparación o garantía del producto.

Si quiere contactarnos con consultas, preguntas, sugerencias, reclamos, solicitud de mantenimiento o reparación, o para hacer efectiva su garantía puede hacerlo vía mail, teléfono o en persona con nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT

	600 411 77 00		WhatsApp +56 9 9825 1775
	postventa@kitchencenter.cl		www.kitchencenter.cl
	AV. EL SALTO 3485, RECOLETA, SANTIAGO, CHILE		

El equipo de profesionales SAT está a su entera disposición para atenderle con un servicio rápido, fiable y cercano.

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 o por técnicos autorizados, 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 arramarlo 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.

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 appliance itself is faulty; all repairs, including substitution of power cord, must be carried out exclusively by an assistance centre or by authorized 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.



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 2012/19/EU, 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 plates for triangular sandwiches
- D Non-stick plates for muffins
- E Non-stick plates for donuts
- F Ready light
- G On light

This appliance is for HOME USE ONLY and must be used for commercial or industrial purposes.

This appliance conforms to the 2014/35/EU and EMC 2014/30/EU 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

- Fit the plates suitable for food to be cooked; lift the apposite top and bottom levers and remove the previous plates (Fig. 2). Insert the selected plated so that they lock in place.
- Plug the appliance into the mains power socket.
- The light (G) will switch on to show that the appliance is connected to the mains and the light (F) 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 (F) will switch off.

Note: The light (F) will switch on again if the cooking temperature should fall below this level.

- Open the appliance completely, releasing it by pushing the apposite lever (B) upwards (Fig. 3) and place the sandwiches or pour the batter mix (previously prepared) with a suitable ladle, on the bottom hot plate. When pouring in the mix, make sure that all of the compartments are full, without exceeding to prevent the mix from overflowing while cooking.
- Close the top plate over the bottom one, pushing down gently until the lever (B) clicks into place (Fig. 4).
- For cooking times, it is advisable to follow the recipes below.
- To remove food from the appliance, if necessary, 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.

- The removable plates can be washed also under running water using a damp cloth.

RECIPES

Ham and cheese sandwich

Ingredients

White toast 4 slices

Cooked ham 100 g

Cheese 40 g

Cut the ham and the cheese in thin slices. Lay the ham and the cheese and cover with the two slices of bread. Insert the plates. When the appliance is ready, insert the sandwiches and close the cover.

Cooking time: 3-6 minutes. Tip: use easily-melting cheese.

Salmon sandwich

Sandwich bread (16 slices)

Smoked salmon 300 g

Lettuce core 8 leaves

Cucumber 1

Ripe tomato 1

Mayonnaise to taste

Fresh spreadable cheese 200 g

Fine salt

Pepper

Prepare lettuce, tomato, and cucumber cut in slices. Put the smoked salmon slices in a bowl with some lemon juice.

Warm the appliance up and toast just the bread on both sides. Prepare the club sandwich in layers: spread the first slice of toast with mayonnaise, add a slice of tomato and cover with the second toast spread with robiola on the tomato side. Sprinkle the mayonnaise on the top and add cucumber and lettuce. Cover with the third toast slice spread with mayonnaise on both sides and add the salmon. Add the last slice of bread and cut your sandwich in two triangles. Your salmon club sandwich is ready to be served.

Donuts (basic recipe)

Ingredients:

5 g backing powder

90 ml lukewarm whole milk

20 g softened butter

200 g flour

25 g sugar

1 pinch salt

1 egg at ambient temperature

Put all the ingredients in a large bowl, mix well using a mixer and process until well blended and lump free.

Switch the plate on and wait until the green ready light turns off; open then the plate and pour the mix below the edge of the plate using a tablespoon or a piping bag. Close again and allow to cook for about 5/6 minutes or until well leavened and cooked inside.

Decorate to taste with icing sugar, icing or ganache (see following recipes).

Donuts (different versions)

Ingredients:

use the ingredients of the basic recipe with the following changes:

- chocolate version: add 50 g cocoa powder and reduce the flour to 170 g;
- coconut version: add 50 g grated coconut and reduce the flour to 150 g;
- hazelnut version: add 50 g chopped hazelnut;
- chocolate chip version: add 50 g chocolate chips.

Butter tea biscuits

Ingredients:

110 g softened butter

100 g flour

30 g almond flour

15 g icing sugar

15 g egg white

1 pinch salt

Mix well the almond flour, salt, and sugar. Add the softened butter and mix well with the electric

whisks. Add the egg white and the flour and continue mixing.

Switch the plate on and wait until the green ready light turns off; open then the plate and pour the mix up to the edge of the plate using a tablespoon or a piping bag. Close again and allow to cook for about 5/6 minutes or until well cooked inside. Allow to cool down before enjoying them; they are perfect as an accompaniment to the tea ritual.

Chocolate Muffins

Ingredients:

2 g baking soda

150 g softened butter

70 g unsweetened cocoa powder

100 g grated dark chocolate (or chocolate chips)

300 g flour

180 ml whole milk

6 g baking powder

1 pinch salt

4 eggs at ambient temperature

300 g sugar

Mix well the softened butter and the sugar in a bowl using a mixer; when the mixture is light and frothy, add an egg at a time by still mixing with the electric whisks. Mix the dry ingredients separately: flour, cocoa, baking powder, baking soda, and salt.

Alternate a part of the egg mixture with the dry ingredients and a part of milk in a larger bowl; continue stirring with a spatula without amalgamating too much. Then, add the chocolate chips.

Switch the plate on and wait until the green ready light turns off; open then the plate and pour the mix below the edge of the plate using a tablespoon or a piping bag. Close again and allow to cook for about 6/8 minutes or until well leavened and cooked inside.

Sprinkle with icing sugar or cocoa powder to taste.

Vanilla cupcakes (basic recipe)

Ingredients:

170 g softened butter

320 g flour

120 ml whole milk

2 tsp baking powder

1 pinch salt

2 eggs at ambient temperature

300 g sugar

½ vanilla bean

Mix well the softened butter and the sugar in a bowl using a mixer; when the mixture is light and frothy, add an egg at a time by still mixing with the electric whisks. Then, add the milk slowly until the mix is liquid.

Mix the flour with the baking powder and the salt. In a larger bowl, alternate the liquid part and the dry one mixing well. Finally, add the vanilla seeds.

Switch the plate on and wait until the green ready light turns off; open then the plate and pour the mix below the edge of the plate using a tablespoon or a piping bag. Close again and allow to cook for about 6/8 minutes or until leavened and cooked inside.

Decorate to taste with the favourite frosting or butter cream.

Savoury muffins

Ingredients:

250 g flour

200 ml milk

100 g diced cooked ham

100 g diced emmenthal

50 g melted butter

50 g grated parmesan cheese

2 eggs

1 sachet yeast for savoury pies

1 pinch salt

Mix well the milk, the eggs, and the melted butter in a bowl using a blender, stir the dry ingredients separately: the flour, the parmesan, and the yeast. When they are well combined, add also the ham and the cheese cut in cubes and pour the liquid mixture. Stir slightly all the ingredients with a wooden spoon and salt.

Switch the Party Time plate on and wait until the green ready light turns off; open then the plate and pour the mix below the edge of the plate using a tablespoon or a piping bag. Close again and allow to cook for about 6/8 minutes or until leavened and cooked inside. Serve warm.

Icing and Ganache

Once having prepared your donuts, decorate them. In this way, they will be even more delicious. Here are some examples of icing:

- Coloured icing: 90 g icing sugar, 1 tbsp. milk, food colouring.
- Chocolate icing: 90 g icing sugar, 10 g sifted cocoa, 2 tbsp. milk.

Method: mix all the ingredients with the electric whisks very well to obtain a thick cream (add more milk to obtain the correct consistency, if necessary). Put the surface of the donuts into the icing to cover their top. Decorate with sprinkles, coconut flour or grain, according to your inspiration.

To add taste and personalization, you can prepare icing and ganache to cover the donuts and the muffins.

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. Allorchè 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 disinserito 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 2012/19/EU 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 sandwich triangolari
- D Piastre antiaderenti per muffin
- E Piastre antiaderenti per ciambelline/donuts
- F Spia pronto cottura
- G 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 2014/35/EU e EMC 2014/30/EU, 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

- In base all'alimento da cuocere inserire le piastre di cottura idonee; sollevare le apposite levette superiori ed inferiori e rimuovere le precedenti piastre (Fig. 2). Inserire le piastre scelte bloccandole a scatto.
- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Si accenderà la spia (G) che segnala l'inserimento della spina nella presa di corrente e la spia (F) 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 (F) si spegnerà.

Nota: La spia (F) 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. 3) ed inserire i sandwich oppure, 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. 4).
- Per il tempo di cottura, si consiglia di seguire quanto indicato nel ricettario sottostante.
- Per togliere l'alimento dall'apparecchio, 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.

- È possibile lavare le piastre removibili anche sotto l'acqua corrente utilizzando un panno umido

RICETTE

Sandwich prosciutto e formaggio

Ingredienti

Pane tostato bianco	4 fette
Prosciutto cotto	100 g
Formaggio	40 g

Tagliate il formaggio e il prosciutto a fettine sottili. Adagiare prosciutto e il formaggio su due fette di pane e coprire con le due fette rimanenti. Inserire le piastre. Quando l'apparecchio sarà pronto, inserire i sandwich all'interno e chiudere il coperchio. Tempo di cottura: 3-6 minuti. Consiglio: utilizzare il formaggio che si scioglie facilmente.

Sandwich al salmone

Pane per tramezzini 16 fette

Salmone affumicato 300 gr

Cuore di lattuga 8 foglie

Cetriolo 1

Pomodoro maturo 1

Maionese q.b.

Formaggio fresco spalmabile 200 gr

Sale fino

Pepe

Preparate lattuga, pomodoro e cetriolo tagliati a fette. Mettete le fettine di salmone affumicato in una ciotola con del succo di limone.

Riscaldare l'apparecchio e tostare solo il pane da entrambi i lati. Procedete alla preparazione a strati del club sandwich: spalmate la prima fetta di pane tostato con la maionese e aggiungete una fetta di pomodoro, coprite con la seconda fetta spalmata con la robiola, dal lato del pomodoro. Cospargete il lato superiore con la maionese e aggiungete cetriolo e lattuga. Coprite con la terza fetta di pane tostato spalmata di maionese su entrambe i lati e aggiungete salmone. Aggiungete l'ultima fetta di pane e tagliate il vostro sandwich formando due triangoli. Il vostro club sandwich al salmone è pronto per essere servito.

Donuts (ricetta base)

Ingredienti:

5 gr di lievito da dolci

90 ml di latte intero tiepido

20 gr di burro ammorbidito

200 gr di farina

25 gr di zucchero

un pizzico di sale

1 uovo a temperatura ambiente

Riunite tutti gli ingredienti in una ciotola capiente e mescolate bene con l'aiuto di un mixer da cucina fino ad ottenere un impasto ben amalgamato e privo di grumi.

Accendete la piastra 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 5/6 minuti circa o comunque fino a che saranno ben lievitati e cotti all'interno.

Decorare poi in base al vostro gusto con zucchero a velo, glasse o ganache (vedere ricette di seguito).

Donuts (diverse varianti)

Ingredienti:

utilizzare gli ingredienti della ricetta base, con queste modifiche:- per la versione al cioccolato: aggiungere 50 gr di cacao in polvere e ridurre la farina a 170 gr:

- per la versione al cocco: aggiungere 50 gr di cocco in polvere e ridurre la farina a 150 gr;
- per la versione alle nocciole: aggiungere 50 gr di granella di nocciole;
- per la versione con gocce di cioccolato: aggiungere 50 gr di gocce di cioccolato.

Biscotti al burro (per tè)

Ingredienti:

110 gr di burro ammorbidito

100 gr di farina

30 gr di farina di mandorle

15 gr di zucchero a velo

15 gr di albume

un pizzico di sale

Amalgamare bene la farina di mandorle, il sale e lo zucchero. Aggiungere il burro morbido e montare bene con le fruste elettriche. Aggiungere infine l'albume e la farina e continuare a montare.

Accendete la piastra 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 e riempire fino al bordo della piastra. Richiudere e lasciare cuocere per 5/6 minuti circa o comunque fino a che saranno ben cotti all'interno. Lasciare raffreddare completamente prima di gustarli; sono perfetti come accompagnamento del rito del tè.

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 alternare 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 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 ben lievitati e cotti all'interno.
Decorare poi a piacere con zucchero a velo o cacao in polvere.

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 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.

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.

Glasse e Ganache

Una volta preparati i vostri donuts, dovreste poi decorarli in superficie. In questo modo, non solo diventeranno ancor più golosi. Ecco alcuni esempi di glasse:

- Glasse colorata: 90 gr di zucchero a velo, 1 cucchiaino di latte, colorante alimentare.

- Glasse al cioccolato: 90 gr di zucchero a velo, 10 gr di cacao setacciato, 2 cucchiaini di latte.

Procedimento: frullate tutto molto bene tutti gli ingredienti con le fruste elettriche fino ad ottenere una crema densa (se necessario, allungare con altro latte fino ad ottenere la giusta consistenza). Tuffare la superficie delle ciambelline nella glasse per coprire la parte superiore. Decorare con codette, zuccherini, farina di cocco o granella, in base al vostro estro.

Per aggiungere gusto e personalizzazione, è possibile preparare ganache e glasse per coprire le ciambelline e muffin.

DISPOSICIÓN FINAL

Para evitar potenciales daños al medio ambiente, a la salud humana por la eliminación incontrolada de residuos electrodomésticos, le invitamos a reciclar responsablemente, y así ayudar a la reutilización sostenible de los recursos naturales.

POLIZA DE GARANTÍA

Esta sección explica la póliza de garantía de este producto y como hacerla efectiva.

ALCANCE DE LA GARANTÍA

Esta garantía es válida únicamente en Chile y es otorgada Kitchen Center S.p.A.

OBJETO DE LA GARANTÍA

1. Kitchen Center garantiza el correcto funcionamiento del producto de este manual de uso por un periodo de 3 meses desde la fecha de adquisición del producto. Esto en conformidad con la Ley no 19.496.
2. Kitchen Center reparará fallas causadas por defectos de la fabricación, calidad de materiales, partes, piezas y componentes que hagan que el producto no sea apto para el uso al que está destinado, por un periodo de 1 año desde la fecha de adquisición. Esto en conformidad con la Ley 19.496, artículo 41.

PERIODOS DE GARANTÍA

Los periodos de garantía mencionados, inician en la fecha de adquisición del producto según aparece indicado en la boleta, factura o acta de recepción, y expira en el aniversario respectivo.

Estos periodos de garantía no son renovables, ni prorrogables debido a reparaciones efectuadas, sin perjuicio de lo dispuesto en la Ley 19.496, por el artículo 41.

COSTO DE LAS REPARACIONES POR GARANTÍA

El servicio de reparación es proporcionado en forma gratuita, incluyendo la mano de obra y el valor de los repuestos, materiales, partes, piezas averiadas, componentes que presenten defectos de fabricación y problemas de calidad, siempre y cuando:

- *El deterioro no sea por hechos imputables al cliente, y*
- *La solicitud sea canalizada a través de nuestro SAT.*

El servicio de reparación domiciliaria, excluye el costo del desplazamiento del técnico SAT. Este costo se cobra al cliente.

EXCLUSIONES DE GARANTÍA

Queda excluido de la presente garantía y por lo tanto será responsabilidad del cliente el costo total de la reparación en los siguientes casos:

- *Averías producidas por mal uso del producto o negligencia por parte del cliente y/o terceros.*
- *Averías producidas por caso fortuito, fuerza mayor, exposición al calor excesivo, exposición a condiciones meteorológicas adversas.*
- *Abuso físico, químico o daños causados por un cuidado y/o mantenimiento inadecuado.*
- *Defectos derivados de manipulación, corte y/o instalación de forma no adecuada.*
- *Desgastes o deterioros estéticos del producto producidos por su uso.*
- *Daños ocasionados por la acumulación de sustancias residuales por el uso del producto.*
- *Daños provocados por el uso de productos químicos que dañan el acero inoxidable como el cloro, ácido muriático, diluyentes abrasivos, y/o limpia hornos que dañan el esmalte.*
- *Manipulación, reparación o instalación por persona no autorizada o servicios técnicos diferentes al SAT.*

COMO HACER EFECTIVA ESTA GARANTÍA

Para hacer efectiva esta garantía el cliente debe:

1. Solicitar la prestación del servicio de inspección y eventual reparación al SAT, en conformidad con la Ley No 19.496, artículo 21, inciso 6.
 2. Presentar el comprobante de adquisición:
 - *Para productos comprados: la boleta o factura original, una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) con el número de la misma legible, o simplemente el número que usted escribió correctamente en la primera hoja de este manual.*
 - *Para productos adquiridos con acta de recepción: el original, una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) del acta con la fecha y la descripción de la obra nueva legibles.*
 3. Dar acceso a los técnicos SAT o del servicio técnico autorizado:
 - *Para servicio domiciliario, será responsabilidad del cliente disponer de los medios necesarios que posibiliten el acceso para efectuar la reparación.*
 - *Para entrega del producto en nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT, en la tienda en que lo compró o en el servicio técnico autorizado indicado por SAT, será responsabilidad del cliente llevar el producto a dicho lugar.*
-

Ariete

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



	600 411 77 00		WhatsApp +56 9 9825 1775
	postventa@kitchencenter.cl		www.kitchencenter.cl
	AV. EL SALTO 3485, RECOLETA, SANTIAGO, CHILE		