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 2009/96/CE 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 tartitas
D Piloto de cocción lista
E 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 2006/95/EC y EMC 2004/108/EC, y al reglamento (EC) Nº 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

- Enchufe el aparato en la toma de corriente.
- Se encenderá el piloto (E) que señala la conexión del enchufe en la toma de corriente y el piloto (D) 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 (D) se apagará.

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

- Abra completamente el aparato, desbloqueando presionando el seguro de la pestaña (B) hacia arriba (Fig. 2) y, con un cucharón, eche la masa, precedentemente preparada, sobre la plancha inferior del aparato. Eche la mezcla asegurándose de que se cubran todos los espacios, pero sin exceder con la cantidad por el contrario podría sobresalir durante la cocción.
- Cierre la plancha superior sobre la inferior, presionando ligeramente hacia abajo hasta que se oiga el disparo de la palanca (B) de bloqueo (Fig. 3).
- Durante el tiempo de cocción, se aconseja seguir lo indicado en el recetario de abajo.
- Para sacar el dulce, si fuera necesario, use sólo una espátula de madera o 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.

- Para la limpieza de las planchas use sólo un paño húmedo.

RECETAS

Muffin de chocolate
Ingredientes:
2 g de bicarbonato
150 g de mantequilla reblandecida
70 g de cacao en polvo
100 g de chocolate negro rallado (o pepitas de chocolate)
300 g de harina
180 ml de leche entera
6 g de levadura para tartas
un pellizco de sal
4 huevos a temperatura ambiente
300 g de azúcar
Con un batidor monte bien en un cuenco la mantequilla reblandecida con el azúcar; cuando el compuesto sea de color claro y espumoso, añada uno a la vez los huevos batiendo con las varillas eléctricas. Mezcle a parte los ingredientes secos: harina, cacao, levadura, bicarbonato y sal.
Tome un cuenco con más capacidad y alterne una parte de la mezcla de huevos con los ingredientes secos y una parte de leche; prosiga mezclando con una espátula sin amalgamar demasiado. Por último, añada las pepitas de chocolate.
Encienda la plancha Party Time y espere hasta que el piloto verde que indica que la temperatura está lista se apague: entonces abra la plancha y ponga con una cuchara o con una manga pastelera el compuesto hasta llenar por debajo del borde de la plancha. Cierre y deje cocer durante 6/8 minutos aproximadamente o de todas formas hasta que estén bien fermentados y cocidos por dentro.
Decórelos como más le guste, con azúcar glas o cacao en polvo.

Muffin de arándanos
Ingredientes:
200 g de harina
80 g de mantequilla derretida fría
100 g de azúcar
1 huevo
2 cucharaditas de levadura
150 g de arándanos frescos
80 g de yogurt blanco
80 ml de leche
2 g de bicarbonato
Con un batidor amalgame en un cuenco el yogurt, la mantequilla derretida y la leche; mezcle a parte los ingredientes secos: harina, azúcar, levadura y bicarbonato.
En un cuenco con más capacidad alterne una parte del compuesto líquido con los ingredientes secos mezclando con una espátula sin amalgamar demasiado. Por último, añada los arándanos pasados antes por la harina.
Encienda la plancha Party Time y espere hasta que el piloto verde que indica que la temperatura está lista se apague: entonces abra la plancha y ponga con una cuchara o con una manga pastelera el compuesto hasta llenar por debajo del borde de la plancha. Cierre y deje cocer durante 6/8 minutos aproximadamente o hasta que hayan crecido y se hayan cocido por dentro. Decore como más le guste, con azúcar glas o mermelada de arándanos.

Muffin salados
Ingredientes:
250 g de harina
200 ml de leche
100 g de jamón de York en cubitos
100 g de emmenthal e cubitos
50 g de mantequilla derretida
50 g de parmesano rallado

2 huevos
1 sobre de levadura instantáneo para tartas saladas
un pellizco de sal
Con un batidor monte bien en un cuenco la leche, los huevos y la mantequilla derretida; mezcle a parte los ingredientes secos: la harina, el parmesano y la levadura. Cuando estén bien amalgamados, añada el jamón de York y el queso cortado en cubitos e incorpore el compuesto líquido. Mezcle suavemente todos los ingredientes con una cuchara de madera y añada la sal.
Encienda la plancha Party Time y espere hasta que el piloto verde que indica que la temperatura está lista se apague: entonces abra la plancha y ponga con una cuchara o con una manga pastelera el compuesto hasta llenar por debajo del borde de la plancha. Cierre y deje cocer durante 6/8 minutos aproximadamente o hasta que hayan crecido y se hayan cocido por dentro. Se sirven tibios.

Cupcakes de vainilla (receta base)
Ingredientes:
170 g de mantequilla reblandecida
320 g de harina
120 ml de leche entera
2 cucharaditas de levadura para tartas
un pellizco de sal
2 huevos a temperatura ambiente
300 g de azúcar
media vaina de vainilla
Con un batidor monte bien en un cuenco la mantequilla reblandecida con el azúcar; cuando la mezcla sea clara y esponjosa, añada una a la vez los huevos continuando a batir con las varillas eléctricas. Sucesivamente, una despacio la leche hasta que obtenga una masa líquida.
Mezcle a parte la harina con la levadura y la sal. Tome un cuenco con más capacidad e interponga una parte líquida con una seca amalgamando bien. Por último, añada las semillas de la vaina de vainilla.
Encienda la plancha Party Time y espere hasta que el piloto verde que indica que la temperatura está lista se apague: entonces abra la plancha y ponga con una cuchara o con una manga pastelera la mezcla hasta que se llene por debajo del borde de la plancha. Cierre y deje cocer durante 6/8 minutos aproximadamente o hasta que hayan crecido y se hayan cocido por dentro.
Decore al final como más le guste con el frosting (glaseado) del sabor que prefiera o con cremas de mantequilla.

Cupcakes con doble chocolate
Ingredientes:
120 g de harina
120 g de azúcar
2 huevos a temperatura ambiente
120 g de mantequilla reblandecida
80 g de chocolate negro
20 g de cacao en polvo
para el frosting (glaseado):
50 g de nata
50 g de chocolate negro
50 g de queso para untar
25 g de azúcar glas
Con un batidor monte bien en un cuenco la mantequilla reblandecida con el azúcar; cuando la mezcla será clara y esponjosa, añada uno a la vez los huevos continuando a batir con las varillas eléctricas. Mezcle a parte la harina con la levadura y el cacao. Funda al baño maría o en el microondas el chocolate y cuando esté frío añádalo a la crema de huevos y mantequilla. Tome un cuenco con más capacidad interponiendo la parte líquida con aquella más seca amalgamando bien.
Encienda la plancha Party Time y espere hasta que el piloto verde que indica que la temperatura está lista se apague: entonces abra la plancha y ponga con una cuchara o con una manga pastelera la mezcla hasta que la plancha se llene por debajo del borde. Cierre y deje cocer durante 6/8 minutos aproximadamente o de todas formas hasta que crezcan y estén cocidos por dentro.
Mientras se cuecen prepara el frosting (glaseado): derrita el chocolate y cuando esté bien frío añada el queso y la nata con el azúcar glas. Monte bien con un batidor eléctrico y deje reposar en el frigorífico durante una hora. Para decorar, meta el frosting (glaseado) en una manga pastelera con la boca de estrella y decore cada uno de los cupcake.

Frosting (glaseado) blanco (queso y chocolate blanco)
Ingredientes:
100 g de queso cremoso
30 g de azúcar glas
100 g de chocolate blanco
En un cuenco trabaje durante 2 minutos con las varillas eléctricas el queso y el azúcar glas. Funda en el microondas el chocolate blanco y mezcle brevemente con una cuchara para eliminar eventuales grumos. Únirlo al compuesto de queso y repase con el batidor para montar sólo el tiempo necesario para obtener una crema espumosa. Deje descansar en el frigorífico durante una hora; meta el frosting (glaseado) en una manga pastelera con la boca de estrella para decorar cada uno de los cupcake.

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 2009/96/CE, 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 Muffins e Cupcakes
D Led de temperatura pronta a utilizar
E 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 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC 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

- Insira a ficha na tomada de corrente.
- O led de ligação (E) acender-se-á para indicar que a ficha está inserida na tomada e o led de temperatura (D) 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 (D) apagar-se-á.

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

- Abra completamente o aparelho, abrindo a alavanca (B) para cima (Fig. 2); com uma colher ou concha, verta a massa, já preparada, na placa inferior do aparelho. Ao verter a massa, verifique se cobriu todos os

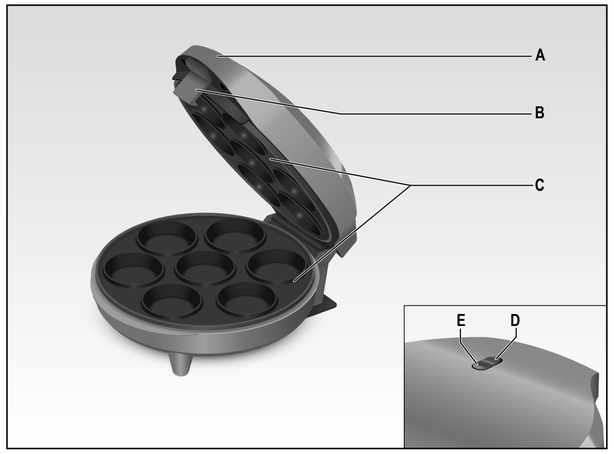

Fig. 1

alojamentos da placa, mas sem passar da borda de modo a evitar vazamentos durante a cozedura.

- Feche a placa de cima sobre aquela de baixo, carregando ligeiramente para abaixo até ouvir o clic da alavanca (B) a indicar o bloqueio correto (Fig. 3).
- Para saber o tempo de cozedura, leia as receitas mais adiante.
- Para retirar os doces, se necessário utilize 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.

- Para a limpeza das placas passe apenas um pano húmido.

RECEITAS

Muffin de Chocolate
Ingredientes:
2 g de bicarbonato
150 g de manteiga amolecida naturalmente
70 g de cacau amargo em pó
100 g de chocolate preto ralado (ou em gotas/pepitas)
300 g de farinha
180 ml de leite gordo
6 g de fermento em pó para bolos
uma pitada de sal
4 ovos à temperatura ambiente
300 g de açúcar
Em uma taça, bata na batedeira a manteiga amolecida e o açúcar; quando o creme estiver esbranquiçado e espumoso, adicione, um a um, os ovos e continue a bater. Misture à parte os ingredientes secos: farinha, cacau, fermento, bicarbonato e sal.
Em uma taça maior, alterne uma parte do creme de ovos com os ingredientes secos e uma parte de leite; misture com uma espátula sem amalgamar muito. Por fim, adicione as gotas ou pepitas de chocolate.
Ligue a placa Party Time e espere que o led verde de temperatura pronta se apague: agora abra a placa e verta a massa com uma concha ou saco de pasteleiro até encher os alojamentos da placa até abaixo da borda; feche e deixe cozer 6/8 minutos ou até os doces crescerem e estarem cozidos por dentro.
Polvilhe a gosto com açúcar de pasteleiro ou cacau em pó.

Muffin de Mirtilo
Ingredientes:
200 g de farinha
80 g de manteiga derretida fria
100 g de açúcar
1 ovo
2 colherzinhas de fermento
150 g de mirtilos frescos
80 g de iogurte natural
80 ml de leite
2 g de bicarbonato
Em uma taça, bata o iogurte, a manteiga e o leite; misture à parte os ingredientes secos: farinha, açúcar, fermento e bicarbonato.
Em uma taça maior, alterne uma parte do composto líquido com os ingredientes secos, misturando com uma espátula sem amalgamar muito. Por fim, adicione os mirtilos passados antes na farinha.
Ligue a placa Party Time e espere que o led verde de

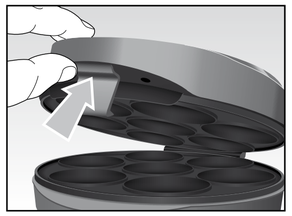

Fig. 2

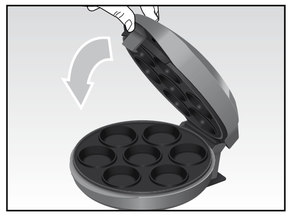

Fig. 3

temperatura pronta se apague: agora abra a placa e verta a massa com uma concha ou saco de pasteleiro até encher os alojamentos da placa até abaixo da borda; feche e deixe cozer 6/8 minutos ou até os doces crescerem e estarem cozidos por dentro.
Polvilhe a gosto com açúcar de pasteleiro ou cubra com marmelada de mirtilos.

Muffin salgado
Ingredientes:
250 g de farinha
200 ml de leite
100 g de fiambre cortado em cubinhos
100 g de emmenthal cortado em cubinhos
50 g de manteiga amolecida
50 g de parmesão ralado
2 ovos
1 saqueta de fermento em pó instantâneo para tortas salgadas uma pitada de sal
Em uma taça bata o leite, os ovos e a manteiga derretida; misture à parte os ingredientes secos: farinha, parmesão e fermento. Quando estiver bem amalgamado, junte o fiambre e o queijo cortados em cubinhos e incorpore o composto líquido. Misture delicadamente todos os ingredientes com uma colher de pau e tempere com sal.
Ligue a placa Party Time e espere que o led verde de temperatura pronta se apague: agora abra a placa e verta a massa com uma concha ou saco de pasteleiro até encher os alojamentos da placa até abaixo da borda; feche e deixe cozer 6/8 minutos ou até os doces crescerem e estarem cozidos por dentro. Sirva morno.

Cupcake de baunilha (receita básica)
Ingredientes:
170 g de manteiga amolecida
320 g de farinha
120 ml de leite gordo
2 colherzinhas de fermento em pó para bolos
uma pitada de sal
2 ovos à temperatura ambiente
300 g de açúcar
Meia vagem de baunilha
Em uma taça, bata a manteiga amolecida com o açúcar; quando o creme estiver esbranquiçado e espumoso, adicione, um a um, os ovos e continue a bater. Em seguida, verta o leite em fio até obter uma massa líquida.
Misture à parte a farinha com o fermento e o sal. Em uma taça maior, alterne uma parte líquida e uma seca amalgamando bem. Por último, adicione as sementes da vagem de baunilha.
Ligue a placa Party Time e espere que o led verde de temperatura pronta se apague: agora abra a placa e verta a massa com uma concha ou saco de pasteleiro até encher os alojamentos da placa até abaixo da borda; feche e deixe cozer 6/8 minutos ou até os doces crescerem e estarem cozidos por dentro.
Decore com a sua cobertura preferida (glacê, chantilly, etc).

Cupcake de duplo chocolate
Ingredientes:
120 g de farinha
120 g de açúcar
2 ovos à temperatura ambiente
120 g de manteiga amolecida
80 g chocolate preto
20 g de cacau em pó amargo
Para a cobertura:
50 g de nata
50 g chocolate preto
50 g de queijo de barrar
25 g de açúcar fino de pasteleiro
Em uma taça, bata a manteiga amolecida com o açúcar; quando o creme estiver esbranquiçado e espumoso, adicione, um a um, os ovos e continue a bater. Misture à parte a farinha com o fermento e o cacau. Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas e quando estiver frio verta-o no creme de ovos e manteiga. Em uma taça maior, alterne uma parte líquida e uma seca, amalgamando bem.
Ligue a placa Party Time e espere que o led verde de temperatura pronta se apague: agora abra a placa e verta a massa com uma concha ou saco de pasteleiro até encher os alojamentos da placa até abaixo da borda; feche e deixe cozer 6/8 minutos ou até os doces crescerem e estarem cozidos por dentro.
Enquanto cozem, prepare a cobertura: derreta o chocolate e quando estiver bem frio incorpore o queijo e a nata com o açúcar de pasteleiro. Bata bem e deixe repousar no frigorífico durante uma hora.
Para decorar, coloque a cobertura em um saco de pasteleiro de bico estrelado e decore os cupcakes.

Cobertura branca (queijo e chocolate branco)
Ingredientes:
100 g de queijo cremoso
30 g de açúcar fino de pasteleiro
100 g de chocolate branco
Em uma taça, bata dois minutos o queijo e o açúcar. Derreta o chocolate no micro-ondas e misture ligeiramente com uma colher para eliminar eventuais grumos. Verta-o no creme de queijo e bata até ficar um creme espumoso. Deixe repousar no frigorífico durante uma hora; coloque a cobertura em um saco de pasteleiro de bico estrelado e decore os cupcakes.

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 2009/96/CE 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 taartjes
D Verklikker klaar met bakken
E 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 2006/95/EC en EMC 2004/108/EC, 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

- Steek de stekker in een stopcontact.
- De verklikker (E) gaat branden en geeft aan det de stekker in het stopcontact is gestoken, de verklikker (D) 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 (D) gaat uit.

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

- Open het apparaat helemaal, maak het los door het speciale hendeltjes (B) naar boven te zetten (Fig. 2) en giet met een speciale spatel het deeg, van tevoren klaargemaakt, op de onderste plaat van het apparaat. Giet het mengsel erin en let op dat alle openingen goed zijn gevuld zonder te veel erin te doen omdat het anders naar buiten kan komen tijdens het bakken.
- Sluit de bovenste plaat op de onderste, druk hem zacht omlaag totdat de klik van het hendeltje (B) wordt waargenomen dat de blokkering aangeeft(Fig. 3).
- Voor de baktijd wordt het aangeraden de raadgevingen op te volgen die hieronder staan.
- Voor het verwijderen van de koekjes gebruik indien nodig alleen een houten of plastic spatel.

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.

- Pevoor het reinigen van het apparaat gebruike alleen een vochtige doek.

RECEPTEN

Chocolade Muffin
Ingredienten:
2 gr bicarbonaat
150 gr zachte boter
70 gr di bittere poedercacao
100 gr di gerspte pure chocolade (of druppels chocolade)
300 gr meel
180 ml volle melk
6 gr taartgist
een mespuntje zout
eieren op kamertemperatuur
300 gr suiker
Klop met een keukenmixer de zachte boter en de suiker op; als het mengsel licht en sponsig is voeg één voor één de eieren toe en mix het met een elektrische garde.
Meng apart de droge ingredienten: meel, cacao gist, bicarbonaat en zout.
Neem een grote kom en giet afwisselend een deel van het eiermengsel en een deel van het mengsel met de droge ingredienten toe en een deel van de melk; Blijf mengen met een spatel maar alles moet niet te goed worden vermengd. Tenslotte voeg de stukjes chocolade toe.
Zet de plaat Party Time aan en wacht totdat de groene verklikker die aangeeft dat de temperatuur is bereikt, uitgaat: op dit moment open de plaat en giet met een lepel of een sac-a-poche het mengsel erin tot onderaan de rand van de plaat. Sluit de platen en laat het 6/8 minuten bakken, totdat alles binnenin goed gerezen is.
Naar smaak garneren met poedersuiker of cacaopoeder.

Muffin met bosbessen
Ingredienten:
200 gr meel
80 gr koede gesmolten boter
100 gr suiker
1 ei
2 lepeltjes gist
150 gr verse bosbessen
80 gr witte yoghurt
80 ml melk
2 gr bicarbonaat
Meng met een keukenmixer in een kom de yoghurt, de gesmolten boter en de melk; meng apart de droge ingredienten: meel, suiker, gist en bicarbonaat.
Neem een grote kom en giet afwisselend een deel van het eiermengsel en een deel van het mengsel met de droge ingredienten toe en een deel van de melk; Blijf mengen met een spatel maar alles moet niet te goed worden vermengd. Tenslotte voeg de bosbessen toe die eerst in de meel zijn gedompeld.
Zet de plaat Party Time aan en wacht totdat de groene verklikker die aangeeft dat de temperatuur is bereikt, uitgaat: op dit moment open de plaat en giet met een lepel of een sac-a-poche het mengsel erin tot onderaan de rand van de plaat. Sluit de platen en laat het 6/8 minuten bakken, totdat alles binnenin goed gerezen is.
Naar smaak garneren met poedersuiker of bosbessenjam.

Zoute Muffin
Ingredienten:
250 gr meel
200 ml melk
100 gr gekookte ham in blokjes
100 gr emmenthal in blokjes
50 gr gesmolten boter
50 gr geraspte parmesaanse kaas
2 eieren
1 zakje instantgist voor zoute taarten
Een mespuntje zout
Meng met een keukenmixer in een kom de melk, eieren en de gesmolten boter; meng apart de droge ingredienten: meel, parmesaanse kaar en gist. Als het goed is gemengd voeg ook de stukjes ham en kaas toe en voeg het vloeibare mengsel toe. Meng alle ingredienten voorzichtig met een houten spatel en voeg zout toe .
Zet de plaat Party Time aan en wacht totdat de groene verklikker die aangeeft dat de temperatuur is bereikt, uitgaat: op dit moment open de plaat en giet met een lepel of een sac-a-poche het mengsel erin tot onderaan de rand van de plaat. Sluit de platen en laat het 6/8 minuten bakken, totdat alles binnenin goed gerezen is. Lauw serveren

Vanille-Cupcakes (basisrecept)
Ingredienti:
170 gr zachte boter
320 gr meel
120 ml volle melk
2 lepeltjes taartengist
Een mespuntje zout
2 eieren op kamertemperatuur
300 gr suiker
Half vanillestokje
Klop met een keukenmixer de zachte boter en de suiker op; als het mengsel licht en sponsig is voeg één voor één de eieren toe en mix het met een elektrische garde.
Voeg vervolgens langzaam de melk toe totdat een vloeibaar mengsel wordt gekregen
Meng apart het meel met het gist en het zout. Neem een grote kom en giet afwisselend een deel van het vloeibare mengel en een deel van het mengsel met de droge ingredienten toe en meng alles goed. Voeg tenslotte stukjes vanille toe.
Zet de plaat Party Time aan en wacht totdat de groene verklikker die aangeeft dat de temperatuur is bereikt, uitgaat: op dit moment open de plaat en giet met een lepel of een sac-a-poche het mengsel erin tot onderaan de rand van de plaat. Sluit de platen en laat het 6/8 minuten bakken, totdat alles binnenin goed gerezen is.
Naar smaak garneren met de frosting naar smaak of botercrème.

Cupcakes dubbele chocolade
Ingredienten:
120 gr meel
120 gr suiker
2 eieren op kamertemperatuur
120 gr zachte boter
80 gr pure chocolade
20 gr bittere cacaopoeder
Voor de frosting:
50 gr room
50 gr pure chocalade
50 gr smeerkaas
25 gr poedersuiker
Klop met een keukenmixer de zachte boter en de suiker op; als het mengsel licht en sponsig is voeg één voor één de eieren toe en mix het met een elektrische garde.
Meng apart het meel met het gist en de cacao. Smelt de chocolade au bain marie of in de magnetronoven en als het koud is geworden voeg het toe aan de crème van eieren en boter. Neem een grote kom en giet afwisselend een deel van het vloeibare mengel en een deel van het mengsel met de droge ingredienten toe en meng alles goed.
Zet de plaat Party Time aan en wacht totdat de groene verklikker die aangeeft dat de temperatuur is bereikt, uitgaat: op dit moment open de plaat en giet met een lepel of een sac-a-poche het mengsel erin tot onderaan de rand van de plaat. Sluit de platen en laat het 6/8 minuten bakken, totdat alles binnenin goed gerezen is.
Tijdens het bakken maak de frosting klaar: smelt de chocolade en als ze weer goed goud is voeg de kaas en room toe samen met de poedersuiker. Opkloppen met een elektrisch mixertje en laat het één uur in de koelkast rusten. Voor de garnering stop de frosting in een sac à poche met een steropening en garneer iedere cupcake.

Frosting wit (kaas en witte chocolade)
Ingredienti:
100 g romige kaas
30 g poedersuiker
100 gr witte chocolade
Bewerk met een elektrische garde de kaas en de poedersuiker 2 minuten. Smelt de witte chocolade in de magnetron-oven en meng het even met een lepeltje om alle klonten te verwijderen. Voeg het samen aan het kaas mengsel en meng het weer met een mixer zodat een sponsige crème wordt verkregen. Laat het één uur in de koelkast rusten. Voor de garnering stop de frosting in een sac à poche met een steropening en garneer iedere cupcake.

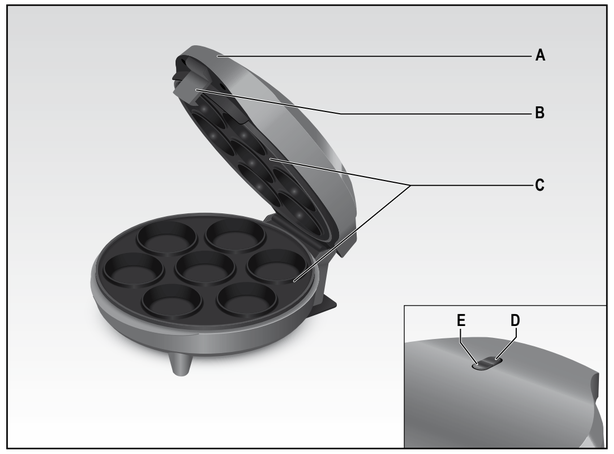

Fig. 1

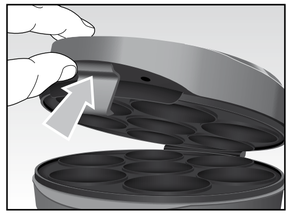
Fig. 2

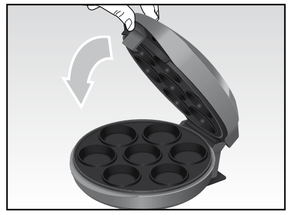
Fig. 3

637111

199 202 250
NUMERO UNICO

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

Cod. 6035107310 Rev. 0 del 04/07/2013

Ariete

Muffin&Cupcake maker

CE Mod. 188