

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

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

- Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinsirarlo dopo ogni uso.
- Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
- Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
- Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
- 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.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- 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.
- 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.
- 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.
- Per staccare la spina, afferrarlà direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
- 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.
- In caso di utilizzo di prolunghe elettriche, quest'ultime devono essere adatte 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.
- Non lasciar pendere il cavo in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.

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

- Non forzare la levetta (B) al fine di evitare la rottura.**
- Cuocere soltanto con le piastre chiuse.**
- Non usare oggetti appuntiti (es.: coltello) per evitare di danneggiare le piastre.**

PULIZIA

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

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

RICETTE

Donuts (ricetta base)

Ingredienti:
5 gr di lievito da dolci
90 ml di latte intero tiepido
20 gr di burro ammorbidente
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 Party Time ed attendete finché la spia verde di pronta temperatura non sarà spenta: questo punto aprire la piastra e mettere con l'aiuto di un cucchiaio 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.

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 2009/96/CE si prega leggere l'apposito foglio allegato al prodotto.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DEI COMPONENTI

(Fig. 1)

- A Corpo apparecchio
- B Levetta di chiusura
- C Piastre antideriatori per ciambelle e biscotti
- D Spia pronta cottura
- E Spia accensione

L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.

Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

PRIMO UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio può emettere un leggero fumo la prima volta che viene usato: non è da considerarsi un difetto ed il fumo cesserà in pochi minuti.

In occasione del primo impiego ungere le piastre di cottura dell'apparecchio con olio o burro. Non è necessario ripetere queste operazioni in seguito.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Si accenderà la spia (E) che segnala l'inserimento della spina nella presa di corrente e la spia (D) ad indicare che l'apparecchio si sta riscaldando.

Nota: La spia (D) tornerà ad accendersi quando la temperatura necessaria per la cottura si abbasserà.

- Aprite completamente l'apparecchio, sbloccando spinendo l'apposita levetta (B) verso l'alto (Fig. 2) e, usando un apposito mestolo, versate la pastella, precedentemente preparata, sulla piastra inferiore dell'apparecchio. Versate la miscela assicurandosi che siano coperti tutti gli alloggiamenti, ma senza eccedere nella quantità altrimenti potrebbe fuoriuscire durante la cottura.

- Chiudete la piastra superiore su quella inferiore, premendola leggermente verso il basso fino ad udire lo scatto della levetta (B) di avvenuto bloccaggio (Fig. 3).

- Per il tempo di cottura, si consiglia di seguire quanto indicato nel ricettario sottostante.

- Per togliere i dolcetti, qualora fosse necessario, usare solamente una spatola di legno o plastica.

Biscotti di frolla montata

Ingredienti:

2 tuorli
90 gr di zucchero a velo
250 gr di farina 00

15 gr fecola di patate

160 gr di burro ammorbidente
Montate bene con le fruste elettriche il burro con lo zucchero; quando avrete ottenuto una crema bianca e spumosa, aggiungere le uova una volta ed infine la farina; proseguire amalgamando bene. Accendete la piastra Party Time ed attendete finché la spia verde di pronta temperatura non sarà spenta: questo punto aprire la piastra e mettere con l'aiuto di un cucchiaio 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.

Biscotti al caffè

Ingredienti:

85 gr di burro ammorbidente

100 gr di farina

35 gr di zucchero

10 gr. di caffè solubile

10 gr di cacao amaro

un pizzico di sale

un cucchiaino di lievito in polvere

Montate bene con le fruste elettriche il burro con lo zucchero; quando avrete ottenuto una crema bianca e spumosa, aggiungere il caffè, il cacao, il sale, la farina ed il lievito e proseguire amalgamando bene. Accendete la piastra Party Time ed attendete finché la spia verde di pronta temperatura non sarà spenta: questo punto aprire la piastra e mettere con l'aiuto di un cucchiaio 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.

EN

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE

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

1. Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
2. Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
3. Never place the appliance on or close to sources of heat.
4. Always place the appliance on a flat, level surface during use.
5. Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
6. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
7. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Do not allow children to play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 and supervised.

- Ganache al cioccolato: 100 gr di cioccolato fondente, 100 gr di panna liquida. Sciogliete il cioccolato a bagno maria ed aggiungere piano piano la panna mescolando con una frusta fino a che sarà perfettamente sciolti. Lasciare raffreddare per almeno mezz'ora e tuffare la superficie delle ciambelline nella crema di cioccolato per coprire la parte superiore. Decorare con codette, zuccherini, farina di cocco o granella, in base al vostro gusto.

- Ganache al cioccolato bianco (base per altri gusti): 125 gr di cioccolato bianco, 75 gr di panna liquida. Riscaldate la panna sul fuoco senza farla bollire e quando sarà calda aggiungere il cioccolato a pezzetti; mescolare con una frusta fino a che sarà perfettamente sciolti. Lasciare raffreddare per almeno mezz'ora e tuffare la superficie delle ciambelline nella crema di cioccolato per coprire la parte superiore. Decorare con codette, zuccherini, farina di cocco o granella, in base al vostro gusto.

- Ganache al cioccolato bianco (base per altri gusti): 125 gr di cioccolato bianco, 75 gr di panna liquida. Riscaldate la panna sul fuoco senza farla bollire e quando sarà calda aggiungere il cioccolato a pezzetti; mescolare con una frusta fino a che sarà perfettamente sciolti. Lasciare raffreddare per almeno mezz'ora e tuffare la superficie delle ciambelline nella crema di cioccolato per coprire la parte superiore. Decorare con codette, zuccherini, farina di cocco o granella, in base al vostro gusto.

- Ganache al cioccolato bianco (base per altri gusti): 125 gr di cioccolato bianco, 75 gr di panna liquida. Riscaldate la panna sul fuoco senza farla bollire e quando sarà calda aggiungere il cioccolato a pezzetti; mescolare con una frusta fino a che sarà perfettamente sciolti. Lasciare raffreddare per almeno mezz'ora e tuffare la superficie delle ciambelline nella crema di cioccolato per coprire la parte superiore. Decorare con codette, zuccherini, farina di cocco o granella, in base al vostro gusto.

- Ganache al cioccolato bianco (base per altri gusti): 125 gr di cioccolato bianco, 75 gr di panna liquida. Riscaldate la panna sul fuoco senza farla bollire e quando sarà calda aggiungere il cioccolato a pezzetti; mescolare con una frusta fino a che sarà perfettamente sciolti. Lasciare raffreddare per almeno mezz'ora e tuffare la superficie delle ciambelline nella crema di cioccolato per coprire la parte superiore. Decorare con codette, zuccherini, farina di cocco o granella, in base al vostro gusto.

- Ganache al cioccolato bianco (base per altri gusti): 125 gr di cioccolato bianco, 75 gr di panna liquida. Riscaldate la panna sul fuoco senza farla bollire e quando sarà calda aggiungere il cioccolato a pezzetti; mescolare con una frusta fino a che sarà perfettamente sciolti. Lasciare raffreddare per almeno mezz'ora e tuffare la superficie delle ciambelline nella crema di cioccolato per coprire la parte superiore. Decorare con codette, zuccherini, farina di cocco o granella, in base al vostro gusto.

- Ganache al cioccolato bianco (base per altri gusti): 125 gr di cioccolato bianco, 75 gr di panna liquida. Riscaldate la panna sul fuoco senza farla bollire e quando sarà calda aggiungere il cioccolato a pezzetti; mescolare con una frusta fino a che sarà perfettamente sciolti. Lasciare raffreddare per almeno mezz'ora e tuffare la superficie delle ciambelline nella crema di cioccolato per coprire la parte superiore. Decorare con codette, zuccherini, farina di cocco o granella, in base al vostro gusto.

- Ganache al cioccolato bianco (base per altri gusti): 125 gr di cioccolato bianco, 75 gr di panna liquida. Riscaldate la panna sul fuoco senza farla bollire e quando sarà calda aggiungere il cioccolato a pezzetti; mescolare con una frusta fino a che sarà perfettamente sciolti. Lasciare raffreddare per almeno mezz'ora e tuffare la superficie delle ciambelline nella crema di cioccolato per coprire la parte superiore. Decorare con codette, zuccherini, farina di cocco o granella, in base al vostro gusto.

- Ganache al cioccolato bianco (base per altri gusti): 125 gr di cioccolato bianco, 75 gr di panna liquida. Riscaldate la panna sul fuoco senza farla bollire e quando sarà calda aggiungere il cioccolato a pezzetti; mescolare con una frusta fino a che sarà perfettamente sciolti. Lasciare raffreddare per almeno mezz'ora e tuffare la superficie delle ciambelline nella crema di cioccolato per coprire la parte superiore. Decorare con codette, zuccherini, farina di cocco o granella, in base al vostro gusto.

- Ganache al cioccolato bianco (base per altri gusti): 125 gr di cioccolato bianco, 75 gr di panna liquida. Riscaldate la panna sul fuoco senza farla bollire e quando sarà calda aggiungere il cioccolato a pezzetti; mescolare con una frusta fino a che sarà perfettamente sciolti. Lasciare raffreddare per almeno mezz'ora e tuffare la superficie delle ciambelline nella crema di cioccolato per coprire la parte superiore. Decorare con codette, zuccherini, farina di cocco o granella, in base al vostro gusto.

- Ganache al cioccolato bianco (base per altri gusti): 125 gr di cioccolato bianco, 75 gr di panna liquida. Riscaldate la panna sul fuoco senza farla bollire e quando sarà calda aggiungere il cioccolato a pezzetti; mescolare con una frusta fino a che sarà perfettamente sciolti. Lasciare raffreddare per almeno mezz'ora e tuffare la superficie delle ciambelline nella crema di cioccolato per coprire la parte superiore. Decorare con codette, zuccherini, farina di cocco o granella, in base al vostro gusto.

- Ganache al cioccolato bianco (base per altri gusti): 125 gr di cioccolato bianco, 75 gr di panna liquida. Riscaldate la panna sul fuoco senza farla bollire e quando sarà calda aggiungere il cioccolato a pezzetti; mescolare con una frusta fino a che sarà perfettamente sciolti. Lasciare raffreddare per almeno mezz'ora e tuffare la superficie delle ciambelline nella crema di cioccolato per coprire la parte superiore. Decorare con codette, zuccherini, farina di cocco o granella, in base al vostro gusto.

- Ganache al cioccolato bianco (base per altri gusti): 125 gr di cioccolato bianco, 75 gr di panna liquida. Riscaldate la panna sul fuoco senza farla bollire e quando sarà calda aggiungere il cioccolato a pezzetti; mescolare con una frusta fino a che sarà perfettamente sciolti. Lasciare raffreddare per almeno mezz'ora e tuffare la superficie delle ciambelline nella crema di cioccolato per coprire la parte superiore. Decorare con codette, zuccherini, farina di cocco o granella, in base al vostro gusto.

- Ganache al cioccolato bianco (base per altri gusti): 125 gr di cioccolato bianco, 75 gr di panna liquida. Riscaldate la panna sul fuoco senza farla bollire e quando sarà calda aggiungere il cioccolato a pezzetti; mescolare con una frusta fino a che sarà perfettamente sciolti. Lasciare raffreddare per almeno mezz'ora e tuffare la superficie delle ciambelline nella crema di cioccolato per coprire la parte superiore. Decorare con codette, zuccherini, farina di cocco o granella, in base al vostro gusto.

- Ganache al ci



NUMBR DU UNICO

199 202 250

Ariete**Donuts Maker**

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

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

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

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

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

18. Si vous décidez de vous défaire de cet appareil, il est fortement recommandé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation électrique. Nous conseillons en outre d'exclure toute partie de l'appareil pouvant constituer une source de danger, en particulier pour les enfants qui peuvent se servir de l'appareil pour jouer.

19. Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.

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

ATTENTION: Surface chaude.

22. Manipuler l'appareil avec précaution, surtout en phase d'ouverture ou de fermeture des plaques, afin d'éviter de se blesser les mains ou d'endommager d'autres objets.

23. Utilisez l'appareil loin des liquides inflammables; ne le posez jamais contre les parois ou contre des parties en plastique non résistantes à la chaleur.

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

25. Après son utilisation, rangez l'appareil seulement après qu'il se soit entièrement refroidi.

26. Pour le fonctionnement de l'appareil, il n'est pas permis d'utiliser des temporiseurs externes ou des commandes à distance.

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

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DES COMPOSANTS (Fig. 1)

- A Corps appareil
- B Levier de fermeture
- C Plaques antidiélectriques pour beignets et biscuits
- D Voyant lumineux prêt pour la cuisson
- E Voyant lumineux mis en marche

L'appareil est conçu UNIQUEMENT POUR UN USAGE DOMESTIQUE et il ne doit pas être destiné à un usage commercial ou industriel.
Cet appareil est conforme à la directive 2006/95/EC et EMC 2004/108/EC, et à la réglementation (EC) N. 1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux en contact avec les aliments.

PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL

L'appareil peut émettre une légère fumée la première fois qu'il est utilisé; cela ne doit pas être considéré comme un défaut et la fumée cessera après quelques minutes. Lors de la première utilisation de l'appareil, huiler les plaques de cuisson avec de l'huile ou du beurre. Il n'est pas nécessaire de répéter cette opération par la suite.

MODE D'EMPLOI

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

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

- Ouvrir entièrement l'appareil, en le débloquant en poussant le levier (B) vers le haut (Fig. 2) et, à l'aide de la louche, verser la pâte préparée à l'avance sur la plaque inférieure de l'appareil. Verser la préparation en vérifiant que tous les recouins de la plaque soient recouverts, mais sans excéder dans la quantité, autrement elle pourrait déborder durant la cuisson.

- Refermer la plaque supérieure sur celle inférieure, en la poussant légèrement vers le bas jusqu'au délic de blocage du levier (B) (Fig. 3).

- Pour le temps de cuisson, il est conseillé de suivre les indications dans les recettes ci-dessous.
- Pour retirer les gâteaux, utiliser au besoin une spatule en bois ou en plastique.

ATTENTION:

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

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

Cuire toujours avec les plaques fermées.

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

NETTOYAGE

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

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

RECETTES

Donuts (recette base)

- Ingédients:
5 gr de levure pour gâteaux
90 ml de lait entier fraîche
20 gr de beurre fondu
200 gr de farine
25 gr de sucre
Une pincée de sel
1 œuf à température ambiante

Versez tous les ingrédients dans un grand bol et mélangez à l'aide d'un mixeur jusqu'à obtenir une pâte bien amalgamée et sans grumeaux.

Allumez la plaque Party Time et attendez que le voyant vert de la température s'éteigne: ouvrez alors la plaque et, à l'aide d'une cuillère ou d'un sac-à-poche la préparation en remplissant la plaque jusqu'au bord. Refermez et faites cuire pendant 5/6 minutes environ jusqu'à ce que les biscuits soient bien cuits à l'intérieur. Laissez refroidir entièrement avant de les goûter.

Décorez selon vos goûts avec du sucre glace, ou un glaçage ou une ganache (voir recettes ci-dessous).

Donuts (plusieurs variantes)

Utilisez les ingrédients de la recette base, avec les modifications suivantes:

- pour la version au chocolat: ajouter 50 gr de cacao en poudre et réduire la farine à 170 gr;
- pour la version à la noix de coco: ajouter 50 gr de coco en poudre et réduire la farine à 150 gr;
- pour la version aux noisettes: ajouter 50 gr de noisettes en grains;
- pour la version aux gouttes de chocolat: ajouter 50 gr de gouttes de chocolat.

Glaçage et Ganache

Après avoir préparé vos donuts, vous devez les décorer sur la surface. De cette façon, ils deviendront plus savoureux mais ils seront aussi plus beaux et irrésistibles à regarder! Ces crèmes et les glaçages à utiliser sont nombreuses, nous en indiquons quelques-unes:

- Glaçage coloré: 90 gr de sucre glace, 1 cuillère de lait, du colorant alimentaire.
- Glaçage au chocolat: 90 gr de sucre glace, 10 gr de poudre de cacao, 2 cuillères de lait.
- Procédure : mixez tous les ingrédients avec les fourches électriques jusqu'à obtenir une crème dense (si nécessaire, ajoutez du lait pour obtenir la consistance correcte). Plongez la surface des beignets dans le glaçage pour couvrir la partie supérieure. Décorez avec des grains de sucre, de la farine de noix de coco ou de la noix de coco en grains, selon vos goûts.
- Ganache au chocolat: 100 gr de chocolat noir, 100 gr de crème fraîche liquide. Faites fondre le chocolat au bain Marie et ajoutez lentement la crème fraîche en mélangeant avec un fouet. Laissez refroidir pendant une demie heure environ et plongez la surface des beignets dans la crème de chocolat pour couvrir la partie supérieure. Décorez avec des grains de sucre, de la farine de noix de coco ou de la noix de coco en grains, selon vos goûts.

heure environ et plongez la surface des beignets dans la crème de chocolat pour couvrir la partie supérieure. Décorez avec des grains de sucre, de la farine de noix de coco ou de la noix de coco en grains, selon vos goûts.

- Ganache au chocolat blanc (base pour d'autres goûts): 125 gr de chocolat blanc, 75 gr de crème fraîche liquide. Réchauffez la crème fraîche sur le feu sans la faire bouillir et quand elle est chaude, ajoutez le chocolat en morceaux ; mélangez à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu. Laissez refroidir pendant au moins une demi heure et plongez la surface des beignets dans la crème de chocolat pour couvrir la partie supérieure. Décorez avec des sucre, de la farine de noix de coco ou de la noix de coco en grains, selon vos goûts.

Si vous voulez réaliser une ganache à la pistache ou à la noisette, ajoutez à la base de ganache blanche 10% de son poids de pâte de pistache ou de noisette, mélangez correctement et décorez comme indiqué ci-dessous.

Biscuits au beurre (pour thé)

Ingédients:

- 110 gr de beurre fondu
100 gr de farine
30 gr de farine d'amandes
15 gr de sucre glace
15 gr de blancs d'œuf

Une pincée de sel

Bien mélanger la farine, le sel et le sucre. Ajoutez le beurre fondu et montez le tout avec les fourches électriques. Ajoutez pour finir les blancs d'œuf et la farine et continuer de monter le tout avec les fourches électriques.

Allumez la plaque Party Time et attendez que le voyant vert de température s'éteigne ouvrez alors la plaque et versez à l'aide d'une cuillère ou avec un sac-à-poche la préparation en remplaçant jusqu'au bord de la plaque. Refermez la plaque et faites cuire pendant 5/6 minutes environ jusqu'à ce que les biscuits soient bien cuits à l'intérieur. Laissez refroidir entièrement avant de les goûter.

Biscuits de pâte brisée montée

Ingédients:

- 2 jaunes d'œuf
90 gr de sucre glace
250 gr de farine 00
15 gr de féculle de pommes de terre
160 gr de beurre fondu

Montez le beurre et le sucre avec les fourches électriques; lorsque vous avez obtenu une crème blanche et mousseuse, ajoutez les œufs un à la fois puis la farine; mélangez correctement le tout.

Allumez la plaque Party Time et attendez que le voyant vert de température s'éteigne: ouvrez alors la plaque et versez à l'aide d'une cuillère ou avec un sac-à-poche la préparation en remplaçant jusqu'au bord de la plaque. Refermez la plaque et faites cuire pendant 5/6 minutes environ jusqu'à ce que les biscuits soient bien cuits à l'intérieur. Laissez refroidir entièrement avant de les goûter.

Biscuits au café

Ingédients:

- 85 gr de beurre fondu
100 gr de farine
35 gr de sucre
10 gr. De Café soluble
10 gr de cacao amer
Une pincée de sel

Une petite cuillère de levure en poudre

Montez le beurre et le sucre avec les fourches électriques; lorsque vous avez obtenu une crème blanche et mousseuse, ajoutez le café, le cacao, le sel, la farine et la levure et mélangez à l'aide d'un mixeur jusqu'à obtenir une pâte bien amalgamée et sans grumeaux.

Allumez la plaque Party Time et attendez que le voyant vert de température s'éteigne: ouvrez alors la plaque et versez à l'aide d'une cuillère ou avec un sac-à-poche la préparation en remplaçant jusqu'au bord de la plaque. Refermez la plaque et faites cuire pendant 5/6 minutes environ jusqu'à ce que les biscuits soient bien cuits à l'intérieur. Laissez refroidir entièrement avant de les goûter.

Décorez selon vos goûts avec du sucre glace, ou un glaçage ou une ganache (voir recettes ci-dessous).

Donuts (plusieurs variantes)

Ingédients:

Utilisez les ingrédients de la recette base, avec les modifications suivantes:

- pour la version au chocolat: ajouter 50 gr de cacao en poudre et réduire la farine à 170 gr;
- pour la version à la noix de coco: ajouter 50 gr de coco en poudre et réduire la farine à 150 gr;
- pour la version aux noisettes: ajouter 50 gr de noisettes en grains;
- pour la version aux gouttes de chocolat: ajouter 50 gr de gouttes de chocolat.

Glaçage et Ganache

Après avoir préparé vos donuts, vous devez les décorer sur la surface. De cette façon, ils deviendront plus savoureux mais ils seront aussi plus beaux et irrésistibles à regarder! Ces crèmes et les glaçages à utiliser sont nombreuses, nous en indiquons quelques-unes:

- Glaçage coloré: 90 gr de sucre glace, 1 cuillère de lait, du colorant alimentaire.
- Glaçage au chocolat: 90 gr de sucre glace, 10 gr de poudre de cacao, 2 cuillères de lait.
- Procédure : mixez tous les ingrédients avec les fourches électriques jusqu'à obtenir une crème dense (si nécessaire, ajoutez du lait pour obtenir la consistance correcte). Plongez la surface des beignets dans le glaçage pour couvrir la partie supérieure. Décorez avec des grains de sucre, de la farine de noix de coco ou de la noix de coco en grains, selon vos goûts.

- Ganache au chocolat: 100 gr de chocolat noir, 100 gr de crème fraîche liquide. Faites fondre le chocolat au bain Marie et ajoutez lentement la crème fraîche en mélangeant avec un fouet. Laissez refroidir pendant une demie heure environ et plongez la surface des beignets dans la crème de chocolat pour couvrir la partie supérieure. Décorez avec des grains de sucre, de la farine de noix de coco ou de la noix de coco en grains, selon vos goûts.

Si vous voulez réaliser une ganache à la pistache ou à la noisette, ajoutez à la base de ganache blanche 10% de son poids de pâte de pistache ou de noisette, mélangez correctement et décorez comme indiqué ci-dessous.

PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL

L'appareil peut émettre une légère fumée la première fois qu'il est utilisé; cela ne doit pas être considéré comme un défaut et la fumée cessera après quelques minutes. Lors de la première utilisation de l'appareil, huiler les plaques de cuisson avec de l'huile ou du beurre. Il n'est pas nécessaire de répéter cette opération par la suite.

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

22. Mit dem Gerät vorsichtig umgehen, besonders beim Öffnen und Schließen der Platten, um Verletzungen der Hände oder sonstige Schäden zu vermeiden

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

24. Das Gerät nur mit einem feuchten Tuch reinigen. Zuvor muss der Stecker aus der Dose gezogen