

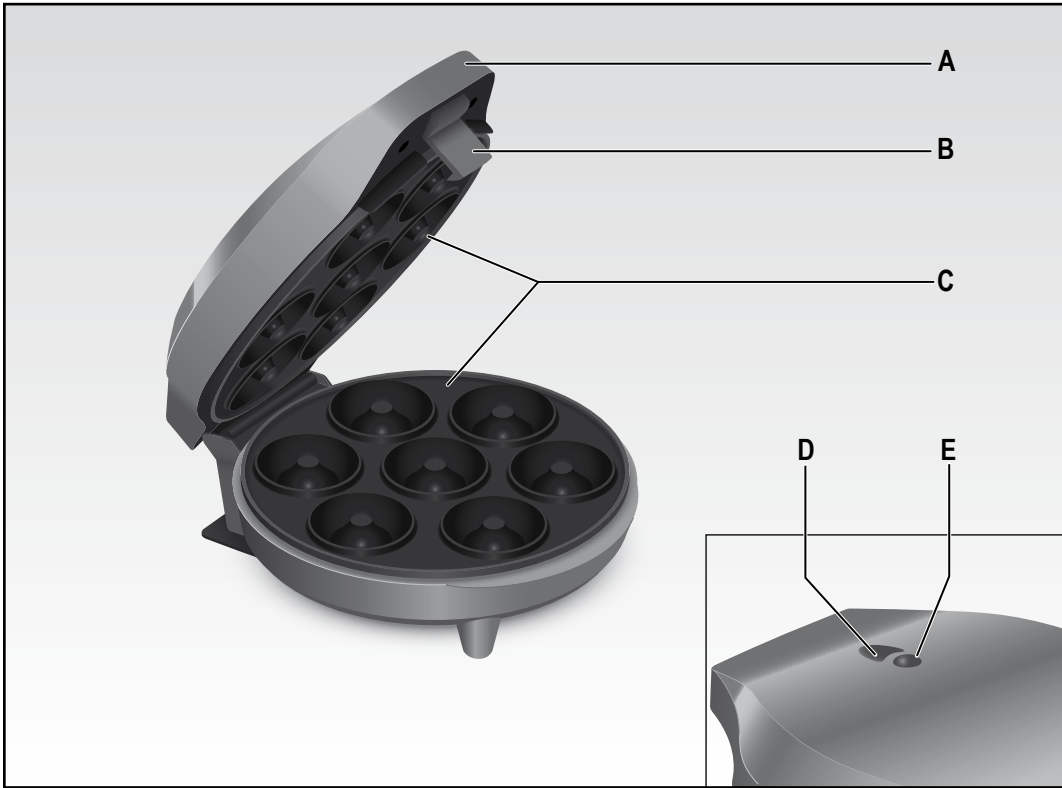


Fig. 1



Fig. 2

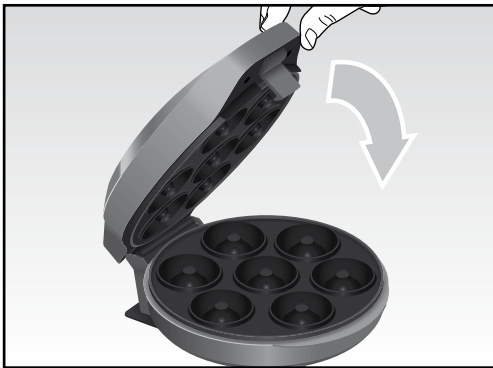


Fig. 3

Ariete



Donuts Maker

verta a massa, já preparada, na placa inferior do aparelho. Ao verter a massa, verifique se cobriu todos os 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

Donuts (receita básica)

Ingredientes:
5 g de fermento para bolos
90 ml de leite gordo morno
20 g de manteiga amolecida
200 g de farinha
25 g de açúcar
Uma pitada de sal
1 ovo à temperatura ambiente
Coloque todos os ingredientes numa taça e misture bem, com a ajuda de uma batedeira, até a massa ficar homogénea e sem grumos.
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 5/6 minutos ou até os doces crescerem e estarem cozidos por dentro.
Decore a gosto com açúcar de pasteleiro, glacê ou ganache (veja as receitas a seguir).

Donuts (diferentes versões)

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

Glacê e Ganache

Depois de ter preparado os donuts, é hora de decorá-los superficialmente. Assim, eles ficarão mais gostosos e muito mais atraentes!

Entre os vários cremes e coberturas possíveis, eis alguns:

- Glacê colorido: 90 g de açúcar fino de pasteleiro, 1 colher de leite, corante alimentar.
- Glacê de chocolate: 90 g de açúcar fino de pasteleiro, 10 g de cacau em pó peneirado, 2 colheres de leite.

Procedimento: misture todos os ingredientes e bata até obter um creme denso (se necessário, junte mais leite). Mergulhe uma face dos donuts no glacê de modo a cobrir a superfície superior. Decore com chocolate granulado, coco ralado, etc.

- Ganache de chocolate: 100 g de chocolate amargo, 100 g de nata líquida. Derreta o chocolate em banho-maria e verta devagar a nata misturando com uma varinha manual. Deixe arrefecer pelo menos meia hora e mergulhe uma face dos donuts no creme de chocolate para cobrir a superfície superior. Decore com chocolate granulado, coco ralado, etc.
- Ganache de chocolate branco (base para outros sabores): 125 g de chocolate, 75 g de nata líquida. Aqueça a nata ao lume sem levantar fervura e adicione o chocolate cortado em pedacinhos; misture com uma varinha manual até dissolver tudo. Deixe arrefecer pelo menos meia hora e mergulhe uma face dos donuts no creme de chocolate para cobrir a parte superior. Decore com chocolate granulado, coco ralado, etc.

Para fazer um ganache de pistache ou avelã, faça a receita de ganache branco e junte 10% do seu peso de pasta de pistache ou de avelã, misture bem e decore como descrito acima.

Biscoitos amanteigados (para acompanhar o chá)

Ingredientes:
110 g de manteiga amolecida
100 g de farinha
30 g de farinha de amêndoa
15 g de açúcar fino de pasteleiro
15 g de clara de ovo
Uma pitada de sal
Misture bem a farinha de amêndoa, o sal e o açúcar.

Junte a massa, já preparada, na bata na batedeira. Adicione por fim as claras e a farinha e continue a bater. Ligue a placa Party Time, espere que o led verde de temperatura pronta se apague, abra a placa e verta a massa com uma colher ou saco de pasteleiro até encher os alojamentos abaixo da borda. Feche e coza 5/6 minutos ou até os biscoitos estarem cozidos por dentro. Deixe arrefecer completamente antes de saboreá-los; são perfeitos para acompanharem o ritual do chá.

Biscoitos de massa quebrada

Ingredientes:
2 gemas
90 g de açúcar fino de pasteleiro
250 g de farinha 00
15 g fécula de batata
160 g de manteiga amolecida
Bata na batedeira a manteiga e o açúcar; quando o creme estiver esbranquiçado e espumoso, junto os ovos, um de cada vez, e por fim a farinha; continue a bater.

Ligue a placa Party Time, espere que o led verde de temperatura pronta se apague, abra a placa e verta a massa com uma colher ou saco de pasteleiro até encher os alojamentos abaixo da borda. Feche e coza 5/6 minutos ou até os biscoitos estarem cozidos por dentro. Deixe arrefecer completamente antes de saboreá-los.

Biscoitos de café

Ingredientes:
85 g de manteiga amolecida
100 g de farinha
35 g de açúcar
10 g de café solúvel
10 g de cacau em pó amargo
Uma pitada de sal
Uma colherzinha de fermento em pó
Bata na batedeira a manteiga e o açúcar; quando o creme estiver esbranquiçado e espumoso, junte o café, o cacau, o sal, a farinha e o fermento e continue a bater. Ligue a placa Party Time, espere que o led verde de temperatura pronta se apague, abra a placa e verta a massa com uma colher ou saco de pasteleiro até encher os alojamentos abaixo da borda. Feche e coza 5/6 minutos ou até os biscoitos estarem cozidos por dentro. Deixe arrefecer completamente antes de saboreá-los.

NL

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

VÓÓR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN

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

- Controleer of het elektrische voltage van het apparaat overeenkomt aan het voltage van uw elektriciteitsnet.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het aan het elektriciteitsnet is verbonden; na gebruik de stekker uit het stopcontact halen.
- Zet het apparaat niet op of in de buurt van warmtebronnen.
- Zet het apparaat tijdens het gebruik op een horizontaal en stabiel vlak.
- Stel het apparaat niet bloot aan weers-omstandigheden (regen, zon enz.).
- Pas op dat de elektriciteitskabel niet in contact komt met de warme oppervlaktes.
- 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.

- Houdt het apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen onder 8 jaar.
- De basis van het apparaat, de stekker het elektriciteits snoer nooit onder water of andere vloeistoffen zetten, gebruik een vochtige doek om ze te reinigen.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 assistentie-centrum Ariete of door geautoriseerd technisch personeel Ariete om alle risico's te vermijden.
- 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.
- Laat het snoer nooit loshangen daar waar kinderen het vast kunnen pakken.
- Voor een veilig gebruik van het apparaat, gebruik alleen originele vervangingsonderdelen en accessoires die door de fabrikant zijn goedgekeurt.
- 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 gebruiks-garantie.
- 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.
- Houdt de verpakkingselementen buiten bereik van kinderen omdat ze een gevaarbron kunnen zijn.
- Het apparaat voorzichtig gebruikt worden zonder de warme platen aan te raken.
-  LET OP: warm oppervlakte.
- 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.
- Gebruik het apparaat uit de buurt van ontvlambare vloeistoffen; zet het niet tegen wanden of plastic voorwerpen aan die niet tegen warmte bestendig zijn.
- 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 geleverd.

DEZE AANWIJZINGEN BEWAREN

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN (Fig. 1)

A Basis apparaat
B Sluithendeltje
C Anti-aanbak platen voor cake en koekjes
D Verklikker klaar met bakken
E Startverklikker

Het apparaat is ALLEEN VOOR HUISSHOUDELIJK GEBRUIK ontworpen en mag niet voor commerciële of industriële 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 gebruikte alleen een vochtige doek.

RECEPTEN

Donuts (basis recept)

Ingredienten:
5 gr taarten gist
90 ml volle melk lauw
20 gr zachte boter
200 gr meel
25 gr suiker
Één mespuntje zout
1 ei op kamertemperatuur
Giet alle ingrediënten in een kom en meng ze goed met behup van een keukenmixer totdat een zcht deeg wordt gevormd zonder klonten.
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 5/6 minuten

bakken, totdat alles binnenin goed gerezen is. Naar smaak garneren met poedersuiker, glazuur of ganache (zie de onderstaande recepten).

Donuts (verschillende varianten)

Ingredienten:
gebruik de ingredienten van , con quest basisrecept met de volgende veranderingen:

- voor de variant met chocolade: voeg 50 gr cacaopoeier toe en verminder het meel tot 170 gr;
- voor de variant met kokos: voeg 50 gr kokospoeier toe en verminder het meel tot 150 gr;
- voor de versie met notjes: voeg 50gr stukjes notjes toe;
- voor de versie met stukjes chocolade: voeg 50 gr stukjes chocolade toe.

Glazuur en Ganache

Alde Donuts klaar zijn moet het oppervlakte gegarneerd worden. Op deze manier worden ze nog lekkerder en ook veel mooier en onweerstaanbaarder om te zien! Er bestaan verschillende crème's en bedekkingen die gebruikt kunnen worden. Hieronder worden er enkele aangegeven:

- Gekleurde glazuur: 90 gr poedersuiker, 1 lepletje melk, kleurmiddel voor etenswaren.
- Chocoladeglazuur: 90 gr poedersuiker, 10 gr di finge-malen cacao, 2 lepels melk.

Bereiding: mix alle ingredienten heel goed met een elektrische mixer totdat een dikke crème wordt gekregen (indien noodzakelijk aanlengen met melk totdat de juiste dikte wordt gekregen). Doop de donuts in het glazuur om de bovenkant ermee te bedekken. Garneer ze met hagelslag, suiker, kokos meel of kokos stukjes naar smaak.

- Chocolade Ganache: 100 gr pure chocolade, 100 gr vloeibare room. Smelt de chocolade in au bain-marie en voeg langzaam de room toe en meng het met een garde. Laat het tenminste een half uur afkoelen en doop het oppervlakte van de donuts in de chocolade-crème om de bovenkant ermee te bedekken. Garneer ze met hagelslag, suiker, kokos meel of kokos stukjes naar smaak.

- Witte chocolade Ganache (basis voor andere smaken): 125 gr pure chocolade, 75 gr vloeibare room. Verwarm de room op het vuur zonder het te laten koken en als het warm genoeg is voeg de stukjes chocolade toe; meng alles met een garde totdat het perfect gesmolten is.. Laat het tenminste een half uur afkoelen en doop het oppervlakte van de donuts in de chocoladecrème om de bovenkant ermee te bedekken. Garneer ze met hagelslag, suiker, kokos meel of kokos stukjes naar smaak. Asl u pistache of hazelnoten ganache wilt maken voeg deze toe aan de basis van de witte ganache, 10% van zijn gewicht pistache of hazelnootpasta, goed mengen en garneren zoals hierboven wordt beschreven.

Boterkoekjes (voor de the)

Ingredienten:
110 gr zachte boter
100 gr meel
30 gr amandelmeel
15 gr poedersuiker
15 gr eiwit
Een mespuntje zout
Het amandelmeel, het zout en de suiker goed mengen. Voeg de zachte boter toe en meng het goed met een elektrische mixer. Voeg het eiwit toe en het meel en ga door met mixen..

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 5/6 minuten bakken, totdat alles binnenin goed gebakken zijn.

Laat ze helemaal afkoelen voordat ze worden geserveerd; ze zijn perfect om bij de thé te serveren.

Zanddeegkoekjes

Ingredienten:
2 eigeel
90 gr poedersuiker
250 gr meel 00
15 gr aardappelzetmeel
160 gr zachte boter
De suiker en boter goed mixen met een elektrische mixer; als een witte zachte crème is gekregen, voeg de eieren één per keer toe en vervolgens het meel; ga verder met mixen.

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 5/6 minuten bakken, totdat alles binnenin goed gebakken zijn. Laat ze helemaal afkoelen voordat ze worden geserveerd.

Kofiekoekjes

Ingredienten:
85 gr zachte boter
100 gr meel
35 gr suiker
10 gr. oploskoffie
10 gr bittere cacao
Een mespuntje zout
Een lepeltje poedergist
De suiker en boter goed mixen met een elektrische