

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.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES (Fig. 1)

- A Cuerpo del aparato
- B Palanca de cierre
- C Planchas antiaderentes para rosquillas y galletas
- 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) 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

- 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.

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, sobre todo 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. Despues 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.

28. **Glasse y Ganache**

- Una vez preparados los donuts, se deben decorar en superficie. De esta manera, no sólo serán más apetitosos, sino que serán más bonitos y irresistibles a la vista!

- Son varias las cremas y las coberturas que se pueden usar, le indicamos algunas:

- Cobertura colorada: 90 gr de azúcar glas, 1 cuchara de leche, colorante alimentario.
- Cobertura de chocolate: 90 gr de azúcar glas, 10 gr de cacao tamizado, 2 cucharadas de leche.

- Procedimiento: batir todos los ingredientes muy bien con las varillas eléctricas hasta obtener una crema densa (si es necesario, alargue con más leche hasta obtener la consistencia justa). Bañar la superficie de las rosquillas con la cobertura para recubrir la parte superior. Decore con codette, anisitos, harina de coco o en granilla, según la inspiración.

- Ganache de chocolate: 100 gr de chocolate negro, 100 gr de nata líquida. Derrita el chocolate al baño maría y añada poco a poco la nata mezclando con una varilla. Deje enfriar por lo menos media hora y bañe la superficie de las rosquillas en la crema de chocolate para cubrir la parte superior. Decore con codette, anisitos, harina de coco o granilla, según la inspiración.

- Ganache de chocolate blanco (base para otros gustos): 125 gr de chocolate negro, 75 gr de nata líquida. Caliente la nata en el fuego sin que hierva y cuando esté bien caliente añada el chocolate en trozos; mezcle con una varilla hasta que esté perfectamente derretido.

- Deje enfriar por lo menos media hora y bañe la superficie de las rosquillas en la crema de chocolate para recubrir la parte superior. Decore con codette, anisitos, harina de coco o granilla, según la inspiración. Si desea realizar una ganache al pistacho o de avellanas, añada a la base de ganache blanca, el 10% de su peso de pasta de pistacho o de avellanas, mezcle bien y úsela para decorar como se indica arriba.

- Ganache de chocolate blanco (base para otros gustos): 125 gr de chocolate negro, 75 gr de nata líquida. Caliente la nata en el fuego sin que hierva y cuando esté bien caliente añada el chocolate en trozos; mezcle con una varilla hasta que esté perfectamente derretido.

- Deje enfriar por lo menos media hora y bañe la superficie de las rosquillas en la crema de chocolate para recubrir la parte superior. Decore con codette, anisitos, harina de coco o granilla, según la inspiración.

- Ganache de chocolate blanco (base para otros gustos): 125 gr de chocolate negro, 75 gr de nata líquida. Caliente la nata en el fuego sin que hierva y cuando esté bien caliente añada el chocolate en trozos; mezcle con una varilla hasta que esté perfectamente derretido.

- Deje enfriar por lo menos media hora y bañe la superficie de las rosquillas en la crema de chocolate para recubrir la parte superior. Decore con codette, anisitos, harina de coco o granilla, según la inspiración.

- Ganache de chocolate blanco (base para otros gustos): 125 gr de chocolate negro, 75 gr de nata líquida. Caliente la nata en el fuego sin que hierva y cuando esté bien caliente añada el chocolate en trozos; mezcle con una varilla hasta que esté perfectamente derretido.

- Deje enfriar por lo menos media hora y bañe la superficie de las rosquillas en la crema de chocolate para recubrir la parte superior. Decore con codette, anisitos, harina de coco o granilla, según la inspiración.

- Ganache de chocolate blanco (base para otros gustos): 125 gr de chocolate negro, 75 gr de nata líquida. Caliente la nata en el fuego sin que hierva y cuando esté bien caliente añada el chocolate en trozos; mezcle con una varilla hasta que esté perfectamente derretido.

- Deje enfriar por lo menos media hora y bañe la superficie de las rosquillas en la crema de chocolate para recubrir la parte superior. Decore con codette, anisitos, harina de coco o granilla, según la inspiración.

- Ganache de chocolate blanco (base para otros gustos): 125 gr de chocolate negro, 75 gr de nata líquida. Caliente la nata en el fuego sin que hierva y cuando esté bien caliente añada el chocolate en trozos; mezcle con una varilla hasta que esté perfectamente derretido.

- Deje enfriar por lo menos media hora y bañe la superficie de las rosquillas en la crema de chocolate para recubrir la parte superior. Decore con codette, anisitos, harina de coco o granilla, según la inspiración.

- Ganache de chocolate blanco (base para otros gustos): 125 gr de chocolate negro, 75 gr de nata líquida. Caliente la nata en el fuego sin que hierva y cuando esté bien caliente añada el chocolate en trozos; mezcle con una varilla hasta que esté perfectamente derretido.

- Deje enfriar por lo menos media hora y bañe la superficie de las rosquillas en la crema de chocolate para recubrir la parte superior. Decore con codette, anisitos, harina de coco o granilla, según la inspiración.

- Ganache de chocolate blanco (base para otros gustos): 125 gr de chocolate negro, 75 gr de nata líquida. Caliente la nata en el fuego sin que hierva y cuando esté bien caliente añada el chocolate en trozos; mezcle con una varilla hasta que esté perfectamente derretido.

- Deje enfriar por lo menos media hora y bañe la superficie de las rosquillas en la crema de chocolate para recubrir la parte superior. Decore con codette, anisitos, harina de coco o granilla, según la inspiración.

- Ganache de chocolate blanco (base para otros gustos): 125 gr de chocolate negro, 75 gr de nata líquida. Caliente la nata en el fuego sin que hierva y cuando esté bien caliente añada el chocolate en trozos; mezcle con una varilla hasta que esté perfectamente derretido.

- Deje enfriar por lo menos media hora y bañe la superficie de las rosquillas en la crema de chocolate para recubrir la parte superior. Decore con codette, anisitos, harina de coco o granilla, según la inspiración.

- Ganache de chocolate blanco (base para otros gustos): 125 gr de chocolate negro, 75 gr de nata líquida. Caliente la nata en el fuego sin que hierva y cuando esté bien caliente añada el chocolate en trozos; mezcle con una varilla hasta que esté perfectamente derretido.

- Deje enfriar por lo menos media hora y bañe la superficie de las rosquillas en la crema de chocolate para recubrir la parte superior. Decore con codette, anisitos, harina de coco o granilla, según la inspiración.

- Ganache de chocolate blanco (base para otros gustos): 125 gr de chocolate negro, 75 gr de nata líquida. Caliente la nata en el fuego sin que hierva y cuando esté bien caliente añada el chocolate en trozos; mezcle con una varilla hasta que esté perfectamente derretido.

- Deje enfriar por lo menos media hora y bañe la superficie de las rosquillas en la crema de chocolate para recubrir la parte superior. Decore con codette, anisitos, harina de coco o granilla, según la inspiración.

- Ganache de chocolate blanco (base para otros gustos): 125 gr de chocolate negro, 75 gr de nata líquida. Caliente la nata en el fuego sin que hierva y cuando esté bien caliente añada el chocolate en trozos; mezcle con una varilla hasta que esté perfectamente derretido.

- Deje enfriar por lo menos media hora y bañe la superficie de las rosquillas en la crema de chocolate para recubrir la parte superior. Decore con codette, anisitos, harina de coco o granilla, según la inspiración.

- Ganache de chocolate blanco (base para otros gustos): 125 gr de chocolate negro, 75 gr de nata líquida. Caliente la nata en el fuego sin que hierva y cuando esté bien caliente añada el chocolate en trozos; mezcle con una varilla hasta que esté perfectamente derretido.

- Deje enfriar por lo menos media hora y bañe la superficie de las rosquillas en la crema de chocolate para recubrir la parte superior. Decore con codette, anisitos, harina de coco o granilla, según la inspiración.

- Ganache de chocolate blanco (base para otros gustos): 125 gr de chocolate negro, 75 gr de nata líquida. Caliente la nata en el fuego sin que hierva y cuando esté bien caliente añada el chocolate en trozos; mezcle con una varilla hasta que esté perfectamente derretido.

- Deje enfriar por lo menos media hora y bañe la superficie de las rosquillas en la crema de chocolate para recubrir la parte superior. Decore con codette, anisitos, harina de coco o granilla, según la inspiración.

- Ganache de chocolate blanco (base para otros gustos): 125 gr de chocolate negro, 75 gr de nata líquida. Caliente la nata en el fuego sin que hierva y cuando esté bien caliente añada el chocolate en trozos; mezcle con una varilla hasta que esté perfectamente derretido.

- Deje enfriar por lo menos media hora y bañe la superficie de las rosquillas en la crema de chocolate para recubrir la parte superior. Decore con codette, anisitos, harina de coco o granilla, según la inspiración.

- Ganache de chocolate blanco (base para otros gustos): 125 gr de chocolate negro, 75 gr de nata líquida. Caliente la nata en el fuego sin que hierva y cuando esté bien caliente añada el chocolate en trozos; mezcle con una varilla hasta que esté perfectamente derretido.

- Deje enfriar por lo menos media hora y bañe la superficie de las rosquillas en la crema de chocolate para recubrir la parte superior. Decore con codette, anisitos, harina de coco o granilla, según la inspiración.

- Ganache de chocolate blanco (base para otros gustos): 125 gr de chocolate negro, 75 gr de nata líquida. Caliente la nata en el fuego sin que hierva y cuando esté bien caliente añada el chocolate en trozos; mezcle con una varilla hasta que esté perfectamente derretido.

- Deje enfriar por lo menos media hora y bañe la superficie de las rosquillas en la crema de chocolate para recubrir la parte superior. Decore con codette, anisitos, harina de coco o granilla, según la inspiración.

- Ganache de chocolate blanco (base para otros gustos): 125 gr de chocolate negro, 75 gr de nata líquida. Caliente la nata en el fuego sin que hierva y cuando esté bien caliente añada el chocolate en trozos; mezcle con una varilla hasta que esté perfectamente derretido.

- Deje enfriar por lo menos media hora y bañe la superficie de las rosquillas en la crema de chocolate para recubrir la parte superior. Decore con codette, anisitos, harina de coco o granilla, según la inspiración.

- Ganache de chocolate blanco (base para otros gustos): 125 gr de chocolate negro, 75 gr de nata líquida. Caliente la nata en el fuego sin que hierva y cuando esté bien caliente añada el chocolate en trozos; mezcle con una varilla hasta que esté perfectamente derretido.

- Deje enfriar por lo menos media hora y bañe la superficie de las rosquillas en la crema de chocolate para recubrir la parte superior. Decore con codette, anisitos, harina de coco o granilla, según la inspiración.

- Ganache de chocolate blanco (base para otros gustos): 125 gr de chocolate negro, 75 gr de nata líquida. Caliente la nata en el fuego sin que hierva y cuando esté bien caliente añada el chocolate en trozos; mezcle con una varilla hasta que esté perfectamente derretido.

- Deje enfriar por lo menos media hora y bañe la superficie de las rosquillas en la crema de chocolate para recubrir la parte superior. Decore con codette, anisitos, harina de coco o granilla, según la inspiración.

- Ganache de chocolate blanco (base para otros gustos): 125 gr de chocolate negro, 75 gr de nata líquida. Caliente la nata en el fuego sin que hierva y cuando esté bien caliente añada el chocolate en trozos; mezcle con una varilla hasta que esté perfectamente derretido.

- Deje enfriar por lo menos media hora y bañe la superficie de las rosquillas en la cre

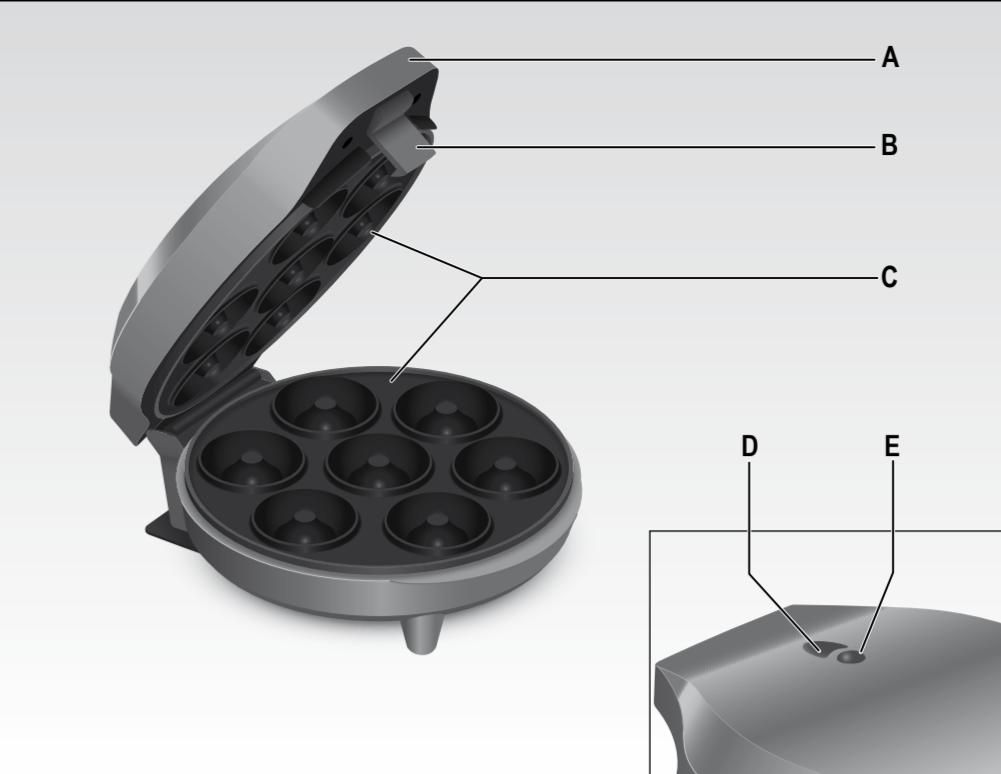
**Donuts Maker**

Fig. 1

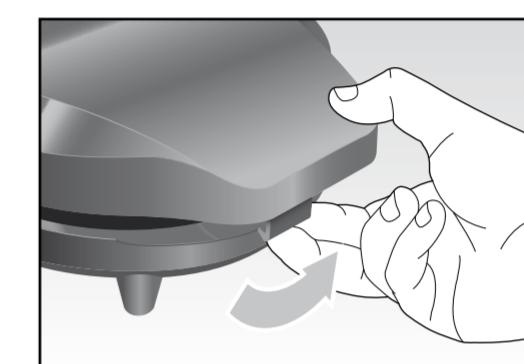


Fig. 2

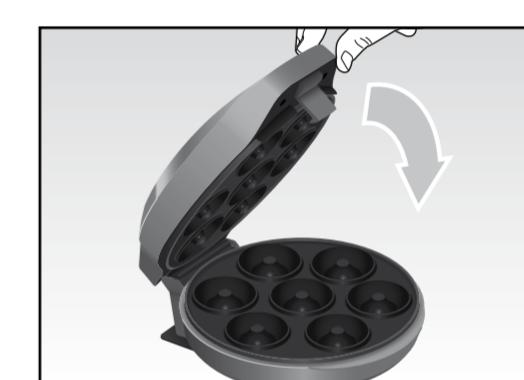


Fig. 3

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 clique 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 pedaços; 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 amêndoas
15 g de açúcar fino de pasteleiro
15 g de clara de ovo
Uma pitada de sal
Misture bem a farinha de amêndoas, o sal e o açúcar.

Junte a manteiga macia e 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 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

Bata na batedeira a manteiga e o açúcar; quando o creme estiver esbranquiçado e espumoso, junte 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 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 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

VÓOR 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 apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar of ouder; personen met beperkte lichamelijke, sensoriële 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.
8. Het is verboden dat kinderen 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 geval alleen onder toezicht van volwassenen.
9. De basis van het apparaat, de stekker en het elektriciteitsnoer 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. Aritele of door geautoriseerde 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 werkingstoorningen veroorzaken.
15. Laat het snoer nooit loshangen daar waar kinderen het vast kunnen pakken.
16. Voor een veilig gebruik van het apparaat, gebruik alleen originele vervangingsonderdelen en accessoires die door de fabrikant zijn goedgekeurd.
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 gebruiks-garantie.
18. Wanneer men het apparaat als afval wil verwerken moet het onbruikbaar gemaakt worden door de voedingsketel er af te knippen. Bovendien wordt het aanbevolen om alle gevarelijke 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 gebruiken 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 doek.

vochtige doek 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 2009/65/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 klap met bakken
- E Startverklikker

Het apparaat is ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK 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 dat 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 hendeltje (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 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 (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:

Noot 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.

- Povoet het reinigen van het apparaat gebruik 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
Eén mespuntje zout
1 ei op kamertemperatuur
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; ze zijn perfect om bij de thee te serveren.

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 ingrediënten van , con quest basisrecept met de volgende veranderingen:
- voor de variant met chocolade: voeg 50 gr cacaopoeder toe en verminder het meel tot 170 gr;
- voor de variant met kokos: voeg 50 gr kokospoeder toe en verminder het meel tot 150 gr;
- voor de versie met nootjes: voeg 50 gr stukjes nootjes 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 lepeltje melk, kleurmiddel voor etenswaren.
- Chocoladeglazuur: 90 gr poedersuiker, 10 gr dijngemalen cacao, 2 lep