

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; disinserirlo 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, afferrarla 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 adeguate alla potenza dell'apparecchio, onde evitare pericoli all'operatore e per la sicurezza dell'ambiente dove si opera. Le prolunghe non adeguate possono provocare anomalie di funzionamento.
- Non lasciar pendere il cavo in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.

- Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.
- Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
- Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliando quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Durante l'uso l'apparecchio deve essere sempre maneggiato con cura e senza toccare le sue piastre calde.

- ATTENZIONE:** Superficie calda.
- 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.
- Usate l'apparecchio lontano dai liquidi infiammabili; non addossarlo a pareti o parti in plastica non resistenti al calore.
- 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.
- Dopo l'uso riporre l'apparecchio solo quando si è completamente raffreddato.
- Per il funzionamento dell'apparecchio non è permesso l'utilizzo di temporizzatori esterni o comandi a distanza separati.
- Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/EU si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DEI COMPONENTI (Fig. 1)

A Corpo apparecchio
B Levetta di chiusura
C Piastre antiladerenti per sandwich triangolari
D Piastre antiladerenti per muffin
E Piastre antiladerenti per ciambelline/donuts
F Spia pronto cottura
G Spia accensione

L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale. Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2014/35/EU e EMC 2014/30/EU, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

PRIMO UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

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

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

ISTRUZIONI PER L'USO

- In base all'alimento da cuocere inserire le piastre di cottura idonee; sollevare le apposite levette superiori ed inferiori e rimuovere le precedenti piastre (Fig. 2). Inserire le piastre scelte bloccandole a rito.
- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Si accenderà la spia (G) che segnala l'inserimento della spina nella presa di corrente e la spia (F) ad indicare che l'apparecchio si sta riscaldando.
- Quando l'apparecchio avrà raggiunto la temperatura (dopo circa 3 minuti) ed è pronto per l'uso, la spia (F) si spegnerà.

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

- Aprire completamente l'apparecchio, sbloccandolo premendo l'apposito fermo della levetta (B) verso l'alto (Fig. 3) ed inserire i sandwich oppure, usando un apposito mestolo, versare la pastella, precedentemente preparata, sulla piastra inferiore dell'apparecchio. Versare il composto assicurandosi che siano coperti tutti gli alloggiamenti, ma senza eccedere nella quantità altrimenti potrebbe fuoriuscire durante la cottura.
- Chiudere la piastra superiore su quella inferiore, premendola leggermente verso il basso fino ad udire lo scatto della levetta (B) di avvenuto bloccaggio (Fig. 4).

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

- Per togliere l'alimento dall'apparecchio, qualora fosse necessario, usare solamente una spatola di legno o plastica.

ATTENZIONE:

Non toccare le piastre calde al fine di evitare ustioni.

Non forzare la levetta (B) al fine di evitarne la rottura.

Cuocere soltanto con le piastre chiuse.

Non usare oggetti appuntiti (es.: coltello) per evitare di danneggiare le piastre.

PULIZIA

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

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

RICETTE

Sandwich prosciutto e formaggio

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

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

Sandwich al salmone
Pane per tramezzini 16 fette
Salmone affumicato 300 gr
Cuore di lattuga 8 foglie
Cetriolo 1
Pomodoro maturo 1
Maionese q.b.
Formaggio fresco spalmabile 200 gr
Sale fino
Pepe

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

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

Donuts (ricetta base)
Ingredienti:
5 gr di lievito da dolci
90 ml di latte intero tiepido
20 gr di burro ammorbidito
200 gr di farina
25 gr di zucchero
un pizzico di sale
1 uovo a temperatura ambiente

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

Accendete la piastra ed attendete finché la spia verde di pronto temperatura non sarà spenta; questo punto aprire la piastra e mettere con l'aiuto di un cucchiaino o con una sac-à-poche il composto fino a riempire sotto al bordo della piastra. Richiudere e lasciare cuocere per 5/6 minuti circa o comunque fino a che saranno ben lievitati e cotti all'interno.
Decorare poi in base al vostro gusto con zucchero a velo, glassa o ganache (vedere ricette di seguito).

Donuts (diverse varianti)

Ingredienti:
utilizzare gli ingredienti della ricetta base, con queste modifiche:- per la versione al cioccolato: aggiungere 50 gr di cacao in polvere e ridurre la farina a 170 gr;
- per la versione al cocco: aggiungere 50 gr di cocco in polvere e ridurre la farina a 150 gr;
- per la versione alle nocciole: aggiungere 50 gr di granella di nocciole;
- per la versione con gocce di cioccolato: aggiungere 50 gr di gocce di cioccolato.

Biscotti al burro (per tè)

Ingredienti:
110 gr di burro ammorbidito
100 gr di farina
30 gr di farina di mandorle
15 gr di zucchero a velo
15 gr di albume
un pizzico di sale
Amalgamare bene la farina di mandorle, il sale e lo zucchero. Aggiungere il burro morbido e montare bene con le fruste elettriche. Aggiungere infine l'albume e la farina e continuare a montare.

Accendete la piastra ed attendete finché la spia verde di pronto temperatura non sarà spenta; questo punto aprire la piastra e mettere con l'aiuto di un cucchiaino o con una sac-à-poche il composto e riempire fino al bordo della piastra. Richiudere e lasciare cuocere per 5/6 minuti circa o comunque fino a che saranno ben cotti all'interno. Lasciare raffreddare completamente prima di gustarli; sono perfetti come accompagnamento del rito del tè.

Muffin al Cioccolato

Ingredienti:
2 gr di bicarbonato
150 gr di burro ammorbidito
70 gr di cacao amaro in polvere
100 gr di cioccolato fondente grattugiato (o gocce di cioccolato)
300 gr di farina
180 ml di latte intero
6 gr di lievito da dolci
un pizzico di sale
4 uova a temperatura ambiente
300 gr di zucchero
Con un mixer da cucina montare bene in una ciotola il burro ammorbidito con lo zucchero; quando il composto sarà chiaro e spumoso, aggiungere una per volta le uova continuando a frullare con le fruste elettriche. Mescolate a parte gli ingredienti secchi: farina, cacao, lievito, bicarbonato e sale. Prendere una ciotola più capiente alternate una parte del composto di uova con gli ingredienti secchi ed una parte di latte; proseguite mescolando con una spatola senza amalgamare troppo. Da ultimo, aggiungere le gocce di cioccolato.

Accendete la piastra ed attendete finché la spia verde di pronto temperatura non sarà spenta; questo punto aprire la piastra e mettere con l'aiuto di un cucchiaino o con una sac-à-poche il composto fino a riempire sotto al bordo della piastra. Richiudere e lasciare cuocere per 6/8 minuti circa o comunque fino a che saranno ben lievitati e cotti all'interno.
Decorare poi a piacere con zucchero a velo o cacao in polvere.

Cupcakes alla vaniglia (ricetta base)

Ingredienti:
170 gr di burro ammorbidito
320 gr di farina
120 ml di latte intero
2 cucchiaini di lievito da dolci
un pizzico di sale
2 uova a temperatura ambiente
300 gr di zucchero

mezzo baccello vaniglia
Con un mixer da cucina montare bene in una ciotola il burro ammorbidito con lo zucchero; quando il composto sarà chiaro e spumoso, aggiungere una per volta le uova continuando a frullare con le fruste elettriche. Successivamente, unire piano il latte fino ad ottenere un impasto liquido.

Mescolate a parte la farina con il lievito ed il sale. Prendere una ciotola più capiente alternate la parte liquida a quella secca amalgamando bene. Da ultimo, aggiungere i semi del baccello di vaniglia.

Accendete la piastra ed attendete finché la spia verde di pronto temperatura non sarà spenta; questo punto aprire la piastra e mettere con l'aiuto di un cucchiaino o con una sac-à-poche il composto fino a riempire sotto al bordo della piastra. Richiudere e lasciare cuocere per 6/8 minuti circa o comunque fino a che saranno lievitati e cotti all'interno.

Decorare poi a piacere con il frosting al gusto che preferite o con creme di burro.

Muffin salati

Ingredienti:
250 gr di farina
200 ml di latte
100 gr di prosciutto cotto a dadini
100 gr di emmental a dadini
50 gr di burro sciolto
50 gr di parmigiano grattugiato
2 uova
1 bustina di lievito istantaneo per torte salate

un pizzico di sale
Con un mixer da cucina montare bene in una ciotola il latte, le uova ed il burro fuso; mescolate a parte gli ingredienti secchi: la farina, il parmigiano e il lievito. Quando saranno ben amalgamati, aggiungere anche il prosciutto e il formaggio tagliati a dadini ed incorporate il composto liquido. Mescolate delicatamente tutti gli ingredienti con un cucchiaino di legno e aggiungete il sale.

Accendete la piastra Party Time ed attendete finché la spia verde di pronto temperatura non sarà spenta; questo punto aprire la piastra e mettere con l'aiuto di un cucchiaino o con una sac-à-poche il composto fino a riempire sotto al bordo della piastra. Richiudere e lasciare cuocere per 6/8 minuti circa o comunque fino a che saranno lievitati e cotti all'interno. Servire tiepidi.

Glassa e Ganache

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

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

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

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

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

EN

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE

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

- Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
- Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
- Never place the appliance on or close to sources of heat.
- Always place the appliance on a flat, level surface during use.
- Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
- Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
- 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.
- Children under age 8 should not be allowed to handle appliance and its power cord which must be kept out of their reach.
- Never place the appliance body, plug or power cord in water or other liquids; always wipe clean with a damp cloth.
- Always unplug the power cord from the electricity mains before fitting or removing single attachments or before

cleaning the appliance.

- Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.

- To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.

- Do not use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance itself is faulty; all repairs, including substitution of power cord, must be carried out exclusively by an Ariete assistance centre or by authorized Ariete technicians in order to avoid all risks.

- In case of using extension leads, these must be suitable for the appliance power to avoid danger to the operator and for the safety of the environment in which the appliance is being used. Extension leads, if not suitable, can cause operating anomalies.

- Never allow the cord to dangle in places where it may be grabbed by a child.

- Do not threaten the safety of the appliance by using parts that are not original or which have not been approved by the manufacturer.

- Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.
- In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.

- Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
- During use, the appliance must be handled with care and without touching its hot surfaces.

- WARNING:** Hot surface.
- Handle the appliance with care, above all when opening or closing the plates; there is a risk of accidental harm to hands or damage to other objects.
- Use the appliance well away from flammable liquids; do not use up against walls or close to parts in plastic that do not resist heat.
- Only clean the appliance by wiping with a damp cloth, after first unplugging it from the mains power and waiting for it to cool completely.
- After use, wait for the appliance to cool completely before storing it.
- External timers or separate remote controls to operate the appliance are not permitted.

- To dispose of product correctly according to European Directive 2012/19/EU, please refer to and read the provided leaflet enclosed with the product.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE PARTS (Fig. 1)

A Appliance body
B Closing lever
C Non-stick plates for triangular sandwiches
D Non-stick plates for muffins
E Non-stick plates for donuts
F Ready light
G On light

This appliance is for HOME USE ONLY and must be used for commercial or industrial purposes. This appliance conforms to the 2014/35/EU and EMC 2014/30/EU directives, and to regulation (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 concerning materials in contact with foods.

FIRST USE

The appliance may give off a small amount of smoke the first time it is used; this is not a defect and the smoke will cease within a few minutes.

When using for the first time, grease the appliance hotplate with oil or butter. This operation will not need to be repeated in the future.

I NSTRUCTIONS FOR USE

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

- When the appliance has reached the correct temperature (after about 3 minutes) and it is ready to use, the light (F) will switch off.

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

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

- For cooking times, it is advisable to follow the recipes below.

- To remove food from the appliance, if necessary, only use a wooden or plastic spatula.

IMPORTANT:

Never touch the hot plates: risk of burns.

Do not force the lever (B) as it is possible to break it.

Only cook mixes with the plates closed.

Never use sharp objects (e.g., knife) as this could damage the plates.

CLEANING
IMPORTANT: *Only clean the appliance by wiping with a damp cloth, after first unplugging it from the mains power and waiting for it to cool completely.*

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

RECIPES

Ham and cheese sandwich

Ingredients

White toast 4 slices
Cooked ham100 g
Cheese 40 g

Cut the ham and the cheese in thin slices. Lay the ham and the cheese and cover with the two slices of bread. Insert the plates. When the appliance is ready, insert the sandwiches and close the cover. Cooking time: 3-6 minutes. Tip: use easily-melting cheese.

Salmon sandwich

Sandwich bread (16 slices)
Smoked salmon 300 g
Lettuce core 8 leaves
Cucumber 1
Ripe tomato 1
Mayonnaise to taste
Fresh spreadable cheese 200 g
Fine salt
Pepper

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

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

Donuts (basic recipe)

Ingredients:
5 g baking powder
90 ml Lukewarm whole milk
20 g softened butter
200 g flour
25 g sugar
1 pinch salt
1 egg at ambient temperature
Put all the ingredients in a large bowl, mix well using a mixer and process until well blended and lump free.
Switch the plate on and wait until the green ready light turns off; open then the plate and pour the mix below the edge of the plate using a tablespoon or a piping bag. Close again and allow to cook for about 5/6 minutes or until well leavened and cooked inside. Decorate to taste with icing sugar, icing or ganache (see following recipes).

Donuts (different versions)

Ingredients:
use the ingredients of the basic recipe with the following changes:
- chocolate version: add 50 g cocoa powder and reduce the flour to 170 g;
- coconut version: add 50 g grated coconut and reduce the flour to 150 g;
- hazelnut version: add 50 g chopped hazelnut;
- chocolate chip version: add 50 g chocolate chips.

Butter tea biscuits

Ingredients:
170 g softened butter
100 g flour
30 g almond flour
15 g icing sugar
15 g egg white
1 pinch salt
Mix well the almond flour, salt, and sugar. Add the softened butter and mix well with the electric whisks. Add the egg white and the flour and continue mixing.
Switch the plate on and wait until the green ready light turns off; open then the plate and pour the mix up to the edge of the plate using a tablespoon or a piping bag. Close again and allow to cook for about 5/6 minutes or until well cooked inside. Allow to cool down before enjoying them; they are perfect as an accompaniment to the tea ritual.

Chocolate Muffins

Ingredients:
2 g baking soda
150 g softened butter
70 g unsweetened cocoa powder
100 g grated dark chocolate (or chocolate chips)
300 g flour
180 ml whole milk
6 g baking powder
1 pinch salt;
4 eggs at ambient temperature

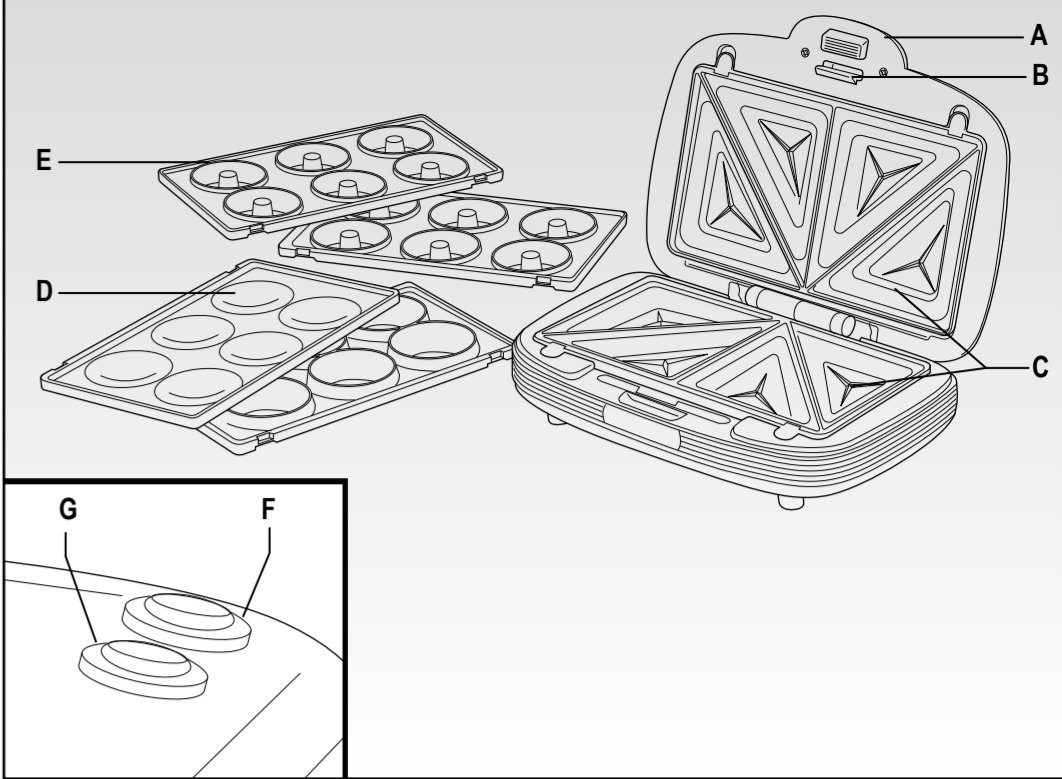


Fig. 1

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

Alternate a part of the egg mixture with the dry ingredients and a part of milk in a larger bowl; continue stirring with a spatula without amalgamating too much. Then, add the chocolate chips. Switch the plate on and wait until the green ready light turns off; open then the plate and pour the mix below the edge of the plate using a tablespoon or a piping bag. Close again and allow to cook for about 6/8 minutes or until well leavened and cooked inside. Sprinkle with icing sugar or cocoa powder to taste.

Vanilla cupcakes (basic recipe)

Ingredients:
170 g softened butter
320 g flour
120 ml whole milk
2 tsp backing powder
1 pinch salt
2 eggs at ambient temperature
300 g sugar
½ vanilla bean
Mix well the softened butter and the sugar in a bowl using a mixer; when the mixture is light and frothy, add an egg at a time by still mixing with the electric whisks. Then, add the milk slowly until the mix is liquid. Mix the flour with the baking powder and the salt. In a larger bowl, alternate the liquid part and the dry one mixing well. Finally, add the vanilla seeds.

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

Savory muffins

Ingredients:
250 g flour
200 ml milk
100 g diced cooked ham
100 g diced emmental
50 g melted butter
50 g grated parmesan cheese
2 eggs
1 sachet yeast for savoury pies
1 pinch salt

Mix well the milk, the eggs, and the melted butter in a bowl using a blender, stir the dry ingredients separately; the flour, the parmesan, and the yeast. When they are well combined, add also the ham and the cheese cut in cubes and pour the liquid mixture. Stir slightly all the ingredients with a wooden spoon and salt. Switch the Party Time plate on and wait until the green ready light turns off; open then the plate and pour the mix below the edge of the plate using a tablespoon or a piping bag. Close again and allow to cook for about 6/8 minutes or until leavened and cooked inside. Serve warm.

Icing and Ganache

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

- Coloured icing: 90 g icing sugar, 1 tsp. milk, food colouring.
- Chocolate icing: 90 g icing sugar, 10 g sifted cocoa, 2 tsp. milk.
Method: mix all the ingredients with the electric whisks very well to obtain a thick cream (add more milk to obtain the correct consistency, if necessary). Put the surface of the donuts into the icing to cover their top. Decorate with sprinkles, coconut flour or grain, according to your inspiration.

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

FR

AVERTISSEMENTS IMPORTANTES

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de prendre les précautions suivantes:

- Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après

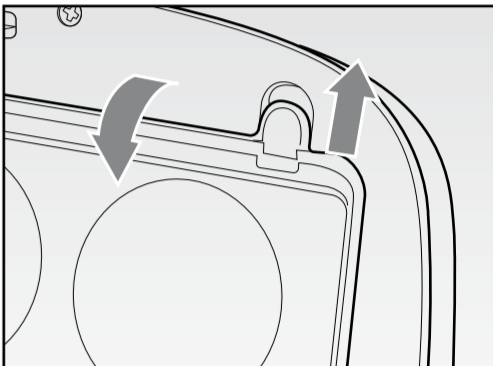
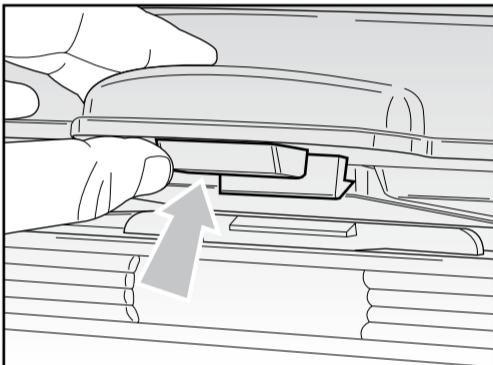


Fig. 2



Internet: www.ariete.net

E-Mail: info@ariete.it

50013 Campa Bisenzo - FI - Italy

Divisoria Comptelmaria Ariete

De Loncin Appliances Srl

150 g weiche Butter
70 g Kakaoapulver (Zartbitterschokolade)
100 g geriebene Zartbitterschokolade (oder Schokosplitter)
300 g Mehl
180 ml Vollmlich
6 g Backpulver
eine Prise Salz

4 Eier bei Raumtemperatur
300 g Zucker

Mit einem Handrührgerät die weiche Butter mit dem Zucker in einer Schüssel vermischen; wenn die Mischung leicht und schaumig ist, nach und nach die Eier hinzufügen und weiter mit dem elektrischen Handrührgerät schlagen. Vermischen Sie die trockenen Zutaten: Mehl, Kakao, Backpulver, Natron und Salz.

Nehmen Sie eine größere Schüssel und mischen Sie abwechselnd einen Teil der Eimischung mit den trockenen Zutaten und einen Teil mit der Milch; vermischen Sie vorsichtig mit einem Spatel. Zum Schluss fügen Sie die Schokosplitter hinzu.

Schalten Sie die Heizplatte ein und warten Sie, bis das grüne Licht erlischt und somit die erreichte Temperatur signalisiert wird; öffnen Sie die Platte und geben Sie mit Hilfe eines Löffels oder eines Spritzbeutels die Mischung bis unter den unteren Rand der Platte hinein. Die Platten schließen und ca. 6-8 Minuten garen lassen oder bis sie gut aufgegangen und innen gar sind.

Nach Belieben mit Puderzucker oder Kakaopulver dekorieren.

Vanille-Cupcakes (Grundrezept)

Zutaten:
170 g weiche Butter
320 g Mehl
120 ml Vollmlich
2 Teelöffel Backpulver
eine Prise Salz
2 Eier bei Raumtemperatur
300 g Zucker
eine halbe Vanilleschote

Mit einem Handrührgerät die weiche Butter mit dem Zucker in einer Schüssel vermischen; wenn die Mischung leicht und schaumig ist, nach und nach die Eier hinzufügen und weiter mit dem elektrischen Handrührgerät schlagen. Geben Sie dann nach und nach die Milch hinzu, bis die Mischung flüssig ist.

Mischen Sie das Mehl separat mit dem Backpulver und dem Salz. Nehmen Sie eine größere Schüssel und mischen Sie abwechselnd den flüssigen und den trockenen Teil, anschließend alles gut miteinander vermischen. Zum Schluss fügen Sie die Samen der Vanilleschote hinzu.

Schalten Sie die Heizplatte ein und warten Sie, bis das grüne Licht erlischt und somit die erreichte Temperatur signalisiert wird; öffnen Sie die Platte und geben Sie mit Hilfe eines Löffels oder eines Spritzbeutels die Mischung bis unter den unteren Rand der Platte hinein. Die Platten schließen und ca. 6-8 Minuten garen lassen oder bis sie aufgegangen und innen gar sind.

Verzieren Sie nach Belieben mit Ihrer Lieblingsglasur oder Buttercreme.

Herzhafte Muffins

Zutaten:
250 g Mehl
200 ml Milch
100 g gekochter Schinken in Würfeln
50 g Butter, geschmolzen
50 g geriebener Parmesankäse
2 Eier

1 Päckchen Backpulver
eine Prise Salz

Mit einem Handrührgerät in einer Schüssel Milch, Eier und die geschmotezene Butter gut verquirlen; die trockenen Zutaten separat mischen: das Mehl, den Parmesankäse und die Hefe. Wenn diese gut vermengt sind, fügen Sie den gewürfelten Schinken und den Käse hinzu und arbeiten die flüssige Mischung ein. Rühren Sie alle Zutaten vorsichtig mit einem Holzlöffel um und fügen Sie das Salz hinzu.

Schalten Sie die Heizplatte Party Time ein und warten Sie, bis das grüne Licht erlischt und somit die erreichte Temperatur signalisiert wird; öffnen Sie die Platte und geben Sie mit Hilfe eines Löffels oder eines Spritzbeutels die Mischung bis unter den unteren Rand der Platte hinein. Die Platte schließen und ca. 6-8 Minuten garen lassen oder bis sie aufgegangen und innen gar sind. Warm servieren.

Glasuren und Ganache

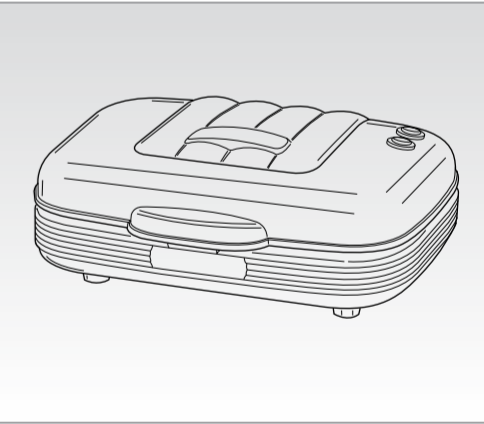
Wenn Sie Ihre Donuts zubereitet haben, müssen Sie anschließend die Oberfläche dekorieren. Auf diese Weise werden sie nicht nur leckerer. Hier sind einige Beispiele für Glasuren:

- Farbige Glasur: 90 g Puderzucker, 1 Esslöffel Milch, Lebensmittelfarbe.

- Schokoladenglasur: 90 g Puderzucker, 10 g gesiebtes Kakaopulver, 2 Esslöffel Milch.

Methode: Alle Zutaten gut mit elektrischen Handrührgerät aufschlagen, bis Sie eine dicke Creme erhalten (wenn nötig, mit mehr Milch strecken, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird). Tauchen Sie die Oberfläche der Donuts in die Glasur, um die Oberseite zu bedecken. Je nach Lust mit Zuckerstreusel, Kokosmehl oder Schokostrudel dekorieren.

Für zusätzlichen Geschmack und individuelle Gestaltung können Sie Ganache und Zuckerguss zum Überziehen der Donuts und Muffins herstellen.

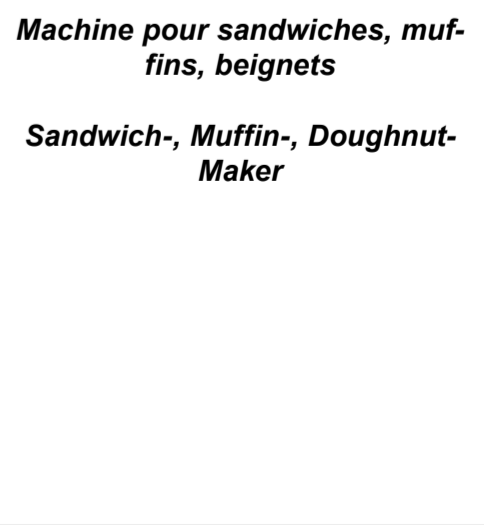


Macchina per sandwich, muffin, ciambelline

Sandwich/muffin/donut maker

Machine pour sandwiches, muffins, beignets

Sandwich-, Muffin-, Doughnut-Maker



Mod. 1972

GEBRAUCHSANLEITUNG

- Setzen Sie je nach dem gewünschten Ergebnis die entsprechenden Backplatten ein; geben Sie den oberen und unteren Hebel an und entnehmen Sie die eingesetzten Platten (Abb. 2). Setzen Sie die ausgewählten Platten ein und lassen Sie sie einrasten.

- Den Stecker in die Steckdose stecken.

- Das Aufleuchten der Kontrolllampe (G) zeigt an, dass der Stecker in die Steckdose gesteckt wurde, während das Aufleuchten der Kontrolllampe (F) bedeutet, dass das Gerät zu heizen begonnen hat.

- Wenn das Gerät die Temperatur erreicht hat (nach ca. 3 Minuten) und betriebsbereit ist, erlischt die Kontrolllampe (F) wieder.

Hinweis: Die Kontrolllampe (F) leuchtet immer wieder auf, wenn die Temperatur des Geräts absinkt.

- Öffnen Sie das Gerät vollständig, indem Sie es durch Drücken des entsprechenden Verschlusshebels (B) nach oben entriegeln (Abb. 3) und legen Sie die Sandwiches hinein oder schützen Sie den zuvor vorbereiteten Teig mit einer speziellen Schöpfkelle auf die untere Platte des Geräts. Gießen Sie die Mischung hinein und achten Sie darauf, dass alle Bereiche bedeckt sind, aber fügen Sie nicht zu viel hinein, da die Mischung sonst während des Kochens auslaufen könnte.
- Schließen Sie die obere Platte auf der unteren, indem Sie sie leicht nach unten drücken, bis Sie das Klicken des Verschlusshebels (B) hören, wenn er einrastet (Abb. 4).
- Für die Garzeit folgen Sie den Anweisungen im Rezeptbuch unten.
- Verwenden Sie ggf. nur einen Holz- oder Kunststoffspatel, um die Speisen aus dem Gerät zu entfernen.

ACHTUNG:
Die heißen Platten nicht berühren, um Verbrennungen zu vermeiden

Den Hebel (B) nicht forcieren, da er andernfalls abbrechen könnte

Nur bei geschlossenen Platten backen

Keine spitzen Gegenstände verwenden (z.B. Messer), da diese die Platten beschädigen könnten.

REINIGUNG
ACHTUNG: Das Gerät nur mit einem feuchten Tuch reinigen, nachdem der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde und das Gerät völlig erkaltet ist.
- Es ist möglich, die abnehmbaren Platten auch unter fließendem Wasser mit einem feuchten Tuch zu reinigen.

REZEPE

Schinken-Käse-Sandwich
Zutaten
Weißes Toastbrot 4 Scheiben
gekochter Schinken 100 g
Käse 40 g

Schneiden Sie den Käse und den Schinken in dünne Scheiben. Legen Sie den Schinken und den Käse auf die Toastscheiben und decken Sie sie mit den restlichen zwei Toastscheiben zu. Legen Sie die Sandwich-Platten ein. Wenn das Gerät bereit ist, legen Sie die Sandwiches hinein und schließen den Deckel. Garzeit: 3-6 Minuten. Tipp: Verwenden Sie Käse, der leicht schmilzt.

Lachs-sandwiches
Sandwichbrot 16 scheiben
Geräucherter lachs 300 g
Salatherzen 8 blätter
Gurke 1
Reife tomate 1
Mayonnaise nach wunsch
Streichfähiger frischkäse 200 g
Feines saiz
Pfeffer

Bereiten Sie die Salatblätter vor und schneiden Sie die Tomate und Gurke in Scheiben. Geben Sie die Räucherlachscheiben in eine Schüssel mit Zitronensaft.
Heizen Sie das Gerät auf und toasten Sie nur das Brot auf beiden Seiten. Bereiten Sie das Sandwich schichtweise zu: Bestreichen Sie die erste Scheibe getoastetes Brot mit Mayonnaise und legen Sie eine Scheibe Tomate darauf, bedecken Sie sie mit der zweiten Toastscheiben, die Sie mit Robiola-Käse bestrichenen haben. Bestreichen Sie die Oberseite mit Mayonnaise legen Sie Gurke und Salat darauf. Mit der dritten Toastscheibe, die beidseitig mit Mayonnaise bestrichen ist, bedecken und mit Lachs belegen.

Fügen Sie die letzte Scheibe Brot hinzu und schneiden Sie Ihr Sandwich in zwei Dreiecke. Ihr Lachs-Sandwich ist bereit zum Servieren.

Donuts (Grundrezept)
Zutaten:
5 g Backpulver
90 ml lauwarme Vollmlich
20 g weiche Butter
200 g Mehl
25 g Zucker
eine Prise Salz
1 Ei bei Raumtemperatur

Geben Sie alle Zutaten in eine große Schüssel und vermischen Sie sie mit Hilfe einem Handrührgerät, bis die Mischung gut vermengt und klumpenfrei ist.
Schalten Sie die Heizplatte ein und warten Sie, bis das grüne Licht erlischt und somit die erreichte Temperatur signalisiert wird; öffnen Sie die Platte und geben Sie mit Hilfe eines Löffels oder eines Spritzbeutels die Mischung bis unter den unteren Rand der Platte hinein. Die Platten schließen und ca. 5-6 Minuten garen lassen oder bis sie gut aufgegangen und innen gar sind.
Verzieren Sie dann nach Ihrem Geschmack mit Puderzucker, Zuckerguss oder Ganache (siehe Rezepte unten).

Donuts (verschiedene Variationen)

Zutaten:
Verwenden Sie die Zutaten des Grundrezepts, mit diesen Änderungen:
- für die Schokoladenversion: fügen Sie 50 g Kakaopulver hinzu und reduzieren Sie das Mehl auf 170 g;
- für die Kokosnuss-Version: 50 g Kokosnusspulver hinzufügen und das Mehl auf 150 g reduzieren;
- für die Version mit Haselnüssen: 50 g gehackte Haselnüsse hinzufügen;
- für die Version mit Schokoladenstückchen: 50 g Schokoladenstückchen hinzufügen.

Butterkeke

Zutaten:
110 g weiche Butter
100 g Mehl
30 g Mandelmehl
15 g Puderzucker
15 g Eiweiß
eine Prise Salz
Vermischen Sie Mandelmehl, Salz und Zucker. Fügen Sie die weiche Butter hinzu und vermischen sie alles mit dem Handrührgerät. Geben Sie das Eiweiß und das Mehl hinzu und vermischen Sie weiter.
Schalten Sie die Heizplatte ein und warten Sie, bis das grüne Licht erlischt und somit die erreichte Temperatur signalisiert wird; öffnen Sie die Platte und geben Sie mit Hilfe eines Löffels oder eines Spritzbeutels die Mischung bis unter den unteren Rand der

ausgeführt werden.

14. Bei Verwendung von Verlängerungskabeln müssen diese für die Leistung des Geräts geeignet sein, um Gefahren für den Benutzer und die Sicherheit der Umgebung zu vermeiden, in der gearbeitet wird. Nicht geeignete Verlängerungskabel können zu Funktionsstörungen führen.

15. Das Kabel nicht an Stellen überhängen lassen, wo es von Kindern gepackt werden könnte.


16. Verwenden Sie ausschließlich originale, vom Hersteller genehmigte Ersatz- und Zubehörteile, um die Sicherheit Ihres Geräts nicht zu beeinträchtigen.

17. Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.

18. Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Stromkabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktionstüchtig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die das Gerät als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.

19. Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.

20. Während des Betriebs muss mit dem Gerät vorsichtig umgegangen werden, ohne die heißen Platten zu berühren.

21.  **ACHTUNG:** Oberfläche wird heiß


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 und abgewartet werden, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.

25. Das Gerät nach dem Gebrauch erst wegräumen, wenn es vollständig erkaltet ist.

26. Für den Betrieb des Geräts ist die Verwendung externer Timer oder separater Fernsteuerungen nicht zulässig.

27.  Zur korrekten Entsorgung des Produkts gemäß Europa-Richtlinie 2012/19/EU bitte das beiliegende Informationsblatt lesen.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

BESCHREIBUNG DER EINZELTEILE (Abb. 1)

A Gerätekörper
B Verschlusshebel
C Antihaftbeschichtete dreieckige Sandwichplatten
D Antihaftbeschichtete Muffinplatten
E Antihaftbeschichtete Bagel-/Donutplatten
F Kontrolllampe Betriebsbereitschaft
G Einschalt-Kontrolllampe

Dieses Gerät ist ausschließlich für den HAUSGEBRAUCH bestimmt und darf nicht für kommerzielle oder industrielle Zwecke verwendet werden.

Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien 2014/35/EU und EMV 2014/30/EU, sowie mit der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 bezüglich mit Lebensmitteln in Berührung kommender Materialien.

ERSTMALIGE VERWENDUNG DES GERÄTS
Bei der ersten Verwendung ist es möglich, dass das Gerät etwas Rauch bildet; das ist nicht als Störung zu betrachten und der Rauch verschwindet innerhalb weniger Minuten.

Bei der ersten Verwendung die Backplatten des Geräts mit Öl oder Butter fetten. Bei späteren Verwendungen ist dies nicht mehr notwendig.

Glaçages et ganaches

Vos donuts une fois prêts, vous pouvez les décorer. De cette façon ils seront encore plus gourmands. Voici quelques exemples de glaçes :

- Glaçe colorée : 90 g de sucre glace, 1 cuillère de lait, Colorant alimentaire.
- Glaçe au chocolat : 90 g de sucre glace, 10 g de cacao tamisé, 2 cuillères de lait.

Méthode : mélangez bien tous les ingrédients avec un fouet électrique jusqu'à obtenir une crème épaisse (si nécessaire, diluez avec plus de lait jusqu'à obtenir la bonne consistance). Plongez la surface des beignets dans la glaçe pour couvrir la partie supérieure. Décorez avec des copeaux, des pépites, de la farine de noix de coco ou du granola, selon votre fantaisie.

Pour plus de goût et de personnalité, vous pouvez préparer des ganaches ou des glaçes pour couvrir les beignets et les muffins.

ou de la ganache (voir les recettes ci-dessous).

DE

WICHTIGE HINWEISE

VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind einige Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Gerätespannung übereinstimmt.
- Das am Stromnetz angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen; die Stromzuführung des Geräts nach jedem Gebrauch unterbrechen.
- Gerät nicht auf oder an Wärmequellen abstellen.
- Gerät beim Gebrauch auf eine waagerechte und solide Fläche stellen.
- Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
- Das Stromkabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden. Personen mit eingeschränktem 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, und auch dann nur unter Aufsicht eines Erwachsenen.

- Das Gerät und sein Kabel aus der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
- Das Gehäuse, den Stecker und das Stromkabel des Geräts keinesfalls in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen. Verwenden Sie zur Reinigung ein feuchtes Tuch.
- Auch wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, ziehen sie den Netzstecker aus der Dose, bevor Sie die einzelnen Teile einsetzen oder die Reinigung vornehmen.
- Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie die Schalter am Gerät benutzen oder einstellen, oder bevor Sie den Stecker und die Versorgungsanschlüsse berühren.
- Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.
- Das Gerät nicht verwenden, falls das Kabel oder der Stecker beschädigt sind oder das Gerät selbst defekt ist. Um jedes Risiko zu vermeiden dürfen Reparaturen jeglicher Art, einschließlich des Austauschs des Stromkabels, nur vom Ariete- Kundendienst bzw. von Ariete zugelassenen Fachleuten

Donuts (recette de base)
Ingrédients :
5 g de levure à gâteau
90 ml de lait entier tiède
20 g de beurre ramolli
200 g de farine
25 g de sucre
une pincée de sel
1 œuf à température ambiante
Unissez tous les ingrédients dans un grand bol et mélangez bien à l'aide d'un batteur de cuisine jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène et sans grumeaux.

Allumez la plaque et attendez que le voyant vert de température de cuisson s'éteigne : à ce moment-là, ouvrez la plaque et disposez le mélange à l'aide d'une cuillère ou d'un sac à poche jusqu'au bord de la plaque. Refermez et faites cuire pendant environ 5/6 minutes ou jusqu'à ce que les donuts soient bien levés et cuits à l'intérieur.

Ensuite, décorez selon votre goût avec du sucre glace, du glaçage ou de la ganache (voir les recettes ci-dessous).

Donuts (plusieurs variantes)

Ingrédients :
Utiliser les ingrédients de la recette de base, avec ces modifications :

- pour la version au chocolat : ajouter 50 g de cacao en poudre et n'employer que 170 g de farine ;
- pour la version coco : ajouter 50 g de noix de coco en poudre et n'employer que 150 g de farine ;
- pour la version aux noisettes : ajouter 50 g de granulé de noisettes ;
- pour la version aux pépites de chocolat : ajouter 50 g de pépites de chocolat.

Biscuits au beurre (pour le thé)

Ingrédients :
110 g de beurre ramolli
100 g de farine
30 g de farine d'amandes
15 g de sucre glace
15 g de blanc d'œuf
une pincée de sel

Bien amalgamer la farine d'amandes, le sel et le sucre. Ajouter le beurre ramolli et bien monter le tout avec un fouet électrique. Enfin, ajouter le blanc d'œuf et la farine tout en continuant à monter.

Allumez la plaque et attendez que le voyant vert de température de cuisson s'éteigne : à ce moment-là, ouvrez la plaque et disposez le mélange à l'aide d'une cuillère ou d'un sac à poche jusqu'au bord de la plaque. Refermez et faites cuire pendant environ 5/6 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient bien cuits à l'intérieur. Laissez refroidir complètement les biscuits avant de les déguster ; ils sont parfaits pour accompagner le rituel du thé.

Muffins au chocolat

Ingrédients :
150 g de beurre ramolli
2 g de bicarbonate
10 g de cacao amer en poudre
70g de chocolat noir râpé (ou pépites de chocolat)
300 g de farine
180 ml de lait entier
6 g de levure à gâteau
une pincée de sel
4 œufs à température ambiante
300 g de sucre

Avec un batteur de cuisine, fouettez le beurre ramolli avec le sucre dans un bol ; lorsque le mélange est léger et mousseux, ajoutez les œufs un à un tout en continuant à fouetter avec le fouet électrique. Mélangez séparément les ingrédients secs : farine, cacao, levure, bicarbonate et sel.

Prenez un bol plus grand et alternez une partie du mélange d'œufs avec les ingrédients secs et une partie du lait ; continuez à mélanger avec une spatule sans trop amalgamer. Enfin, ajoutez les pépites de chocolat.

Allumez la plaque et attendez que le voyant vert de température de cuisson s'éteigne : à ce moment-là, ouvrez la plaque et disposez le mélange à l'aide d'une cuillère ou d'un sac à poche jusqu'au bord de la plaque. Refermez et faites cuire pendant environ 6/8 minutes ou jusqu'à ce que les muffins soient bien levés et cuits à l'intérieur.

Ensuite, décorez librement avec du sucre glace ou du cacao en poudre.

Cupcakes à la vanille (recette de base)

Ingrédients :
170 g de beurre ramolli
320 g de farine
120 ml de lait entier
2 petites cuillères de levure à gâteau
une pincée de sel
2 œufs à température ambiante
300 g de sucre
½ gousse de vanille

Avec un batteur de cuisine, fouettez le beurre ramolli avec le sucre dans un bol ; lorsque le mélange est léger et mousseux, ajoutez les œufs un à un tout en continuant à fouetter avec le fouet électrique. Ensuite, ajoutez lentement le lait jusqu'à obtenir un mélange liquide.

Mélangez à part la farine avec la levure et le sel. Prenez un bol plus grand et alternez les parties liquides et sèches, en mélangeant bien. Enfin, ajoutez les graines de la gousse de vanille. Allumez la plaque et attendez que le voyant vert de température de cuisson s'éteigne : à ce moment-là, ouvrez la plaque et disposez le mélange à l'aide d'une cuillère ou d'un sac à poche jusqu'au bord de la plaque. Refermez et faites cuire pendant environ 6/8 minutes ou jusqu'à ce que les muffins soient bien levés et cuits à l'intérieur.


Ensuite, décorez librement avec le glaçage au goût que vous préférez ou avec des crèmes de beurre.

Muffin salés

Ingrédients :
250 g de farine
200 ml de lait
100 g de jambon cuit en petits cubes
100 g d'emmental en petits cubes
50 g de beurre ramolli
50 g de parmesan râpé
2 œufs
1 sachet de levure instantanée(pour tartes salées)
une pincée de sel
Avec un batteur de cuisine, fouettez bien dans un bol le lait, les œufs et le beurre fondu ; mélangez séparément les ingrédients secs : la farine, le parmesan et la levure. Une fois que ces ingrédients sont bien amalgamés, ajoutez les dés de jambon et de fromage et incorporez le mélange liquide. Mélangez doucement tous les ingrédients avec une cuillère en bois et ajoutez le sel.

Allumez la plaque Party Time et attendez que le voyant vert de température de cuisson s'éteigne : à ce moment-là, ouvrez la plaque et disposez le mélange à l'aide d'une cuillère ou d'un sac à poche jusqu'au bord de la plaque. Refermez et faites cuire pendant environ 6/8 minutes ou jusqu'à ce que les muffins soient bien levés et cuits à l'intérieur. Servir tiède

que l'appareil est entièrement refroidi.

- Après son utilisation, rangez l'appareil seulement après qu'il se soit entièrement refroidi.
- Pour le fonctionnement de l'appareil, il n'est pas permis d'utiliser des temporisateurs externes ou des commandes à distance.
-  Pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive Européenne 2012/19/EU, 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 antiadhésives pour sandwiches triangulaires
D Plaques antiadhésives pour muffins
E Plaques antiadhésives pour beignets/donuts
F Voyant lumineux prêt pour la cuisson
G Voyant lumineux mise 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 2014/35/EU et EMC 2014/30/EU, et à la réglementation (EC) N. 1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux en contact avec les aliments.

PREMIERE 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

- En fonction des aliments à cuire, insérez les plaques de cuisson appropriées ; soulevez les leviers supérieur et inférieur et retirez les plaques précédentes (Fig. 2). Insérez les plaques voulues en les encliquetant en place.

- Brancher la fiche dans la prise de courant.
- Le voyant lumineux (G) s'allume pour indiquer le branchement de la fiche dans la prise de courant ainsi que le voyant (F) 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 (F) s'éteint.

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

- Ouvrez complètement l'appareil, en appuyant sur le loquet du levier approprié (B) vers le haut pour le déverrouiller (Fig. 3) et insérez les sandwiches ou, à l'aide d'une louche spéciale, versez la pâte, préalablement préparée, sur la plaque inférieure de l'appareil. Versez le mélange en veillant à ce que tous les logements soient couverts, mais ne dépassent pas la quantité sinon il pourrait se répandre pendant la cuisson.
- Rabattez la plaque supérieure sur la plaque inférieure, en appuyant légèrement vers le bas jusqu'à ce que vous entendiez le levier (B) se mettre en place (Fig. 4).

- Pour le temps de cuisson, nous vous recommandons de suivre les instructions du livre de recettes ci-dessous.

- Si nécessaire, utiliser uniquement une spatule en bois ou en plastique pour retirer les aliments de l'appareil.

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.

- Il EST également possible de laver les plaques amovibles à l'eau courante à l'aide d'un linge humide.

RECETTES

Sandwich jambon et fromage

Ingrédients
Pain blanc toasté 4 tranches
Jambon cuit 100 g
Fromage 40 g
Coupez le fromage et le jambon en tranches fines. Disposez le jambon et le fromage et couvrez avec les deux tranches de pain restantes. Insérez les plaques. Quand l'appareil est prêt, placez le sandwich à l'intérieur et fermez le couvercle. Temps de cuisson : 3-6 minutes. Conseil : employez un fromage qui fond facilement.

Sandwich au saumon

Pain de mie 16 tranches
Saumon fumé 300 g
Coeur de laitue 8 feuilles
Concombre 1
Tomate mûre 1
Mayonnaise qb
Fromage frais à tartiner 200 g
Sel fin
Poivre